

TEKA

GB User Manual
FR Manuel d'Utilisation
AR مدخستسم لي لد

JZC SERIES

www.teka.com

EN	Installation instructions and recommendations for using and maintaining	9
FR	Instructions d'installation et recommandations d'utilisation et d'entretien	26
AR	قنای وصل او مداخلتس لال تاي صوتل او تي بشتل تاميل عت	44

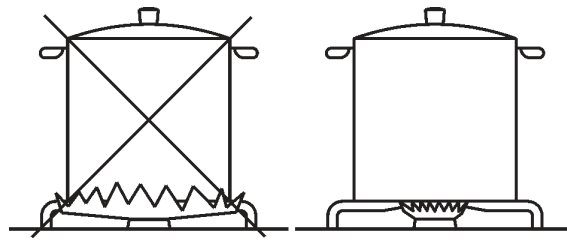


Fig. 1

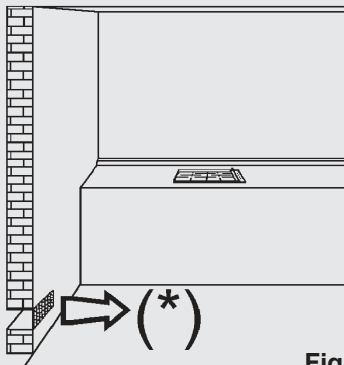


Fig. 2

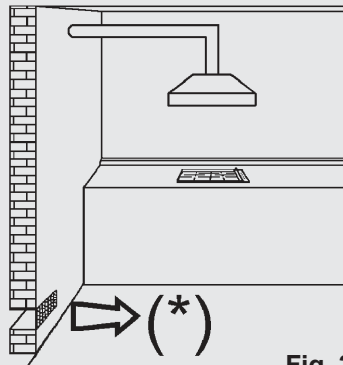


Fig. 3

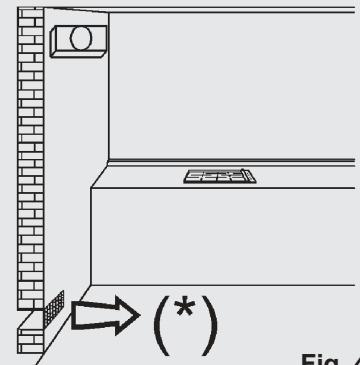


Fig. 4

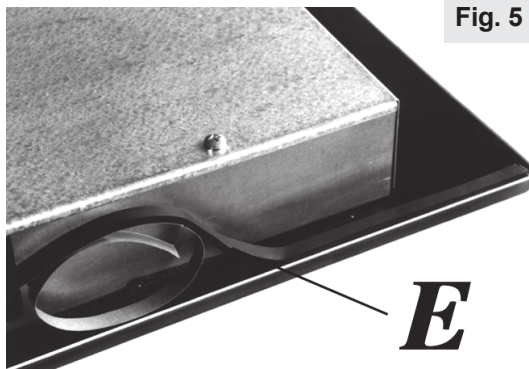


Fig. 5

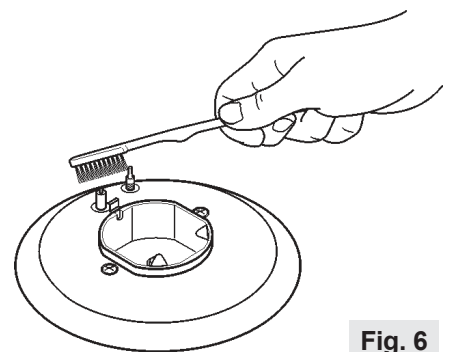


Fig. 6

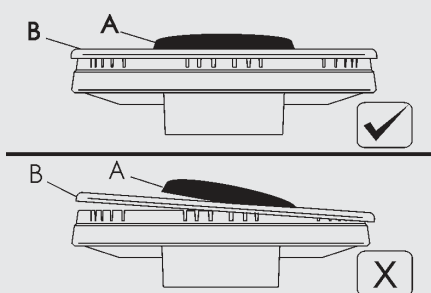


Fig. 7

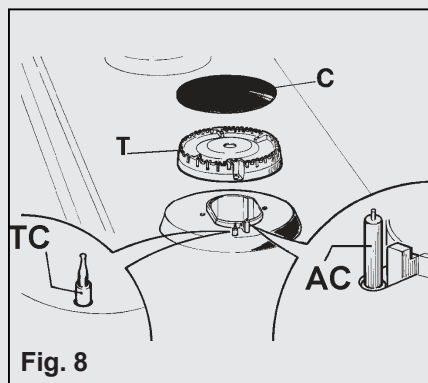


Fig. 8

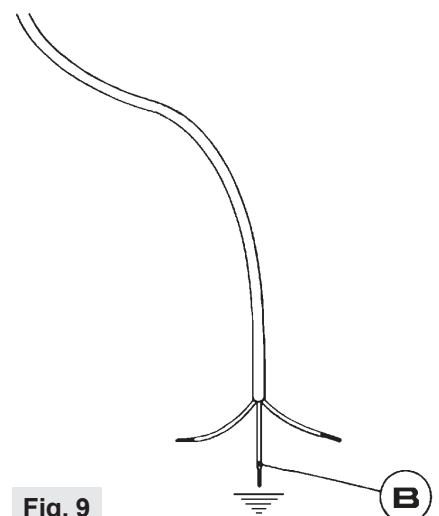


Fig. 9

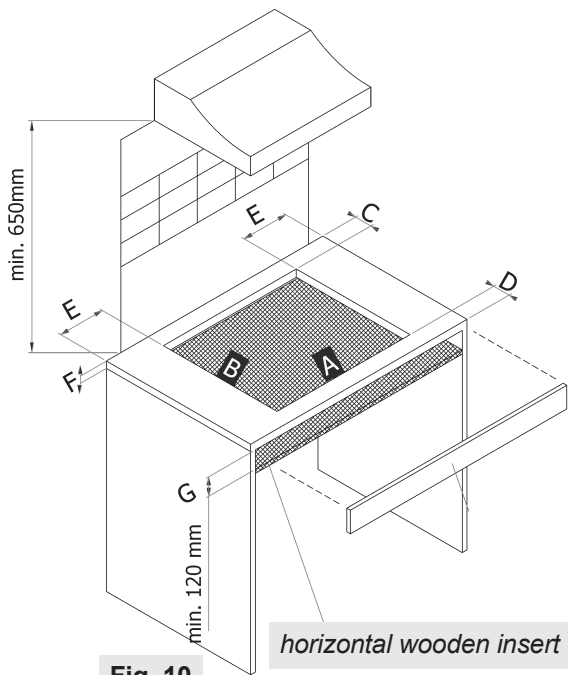
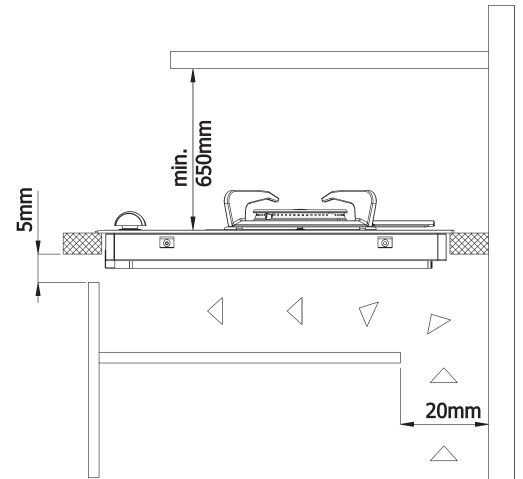


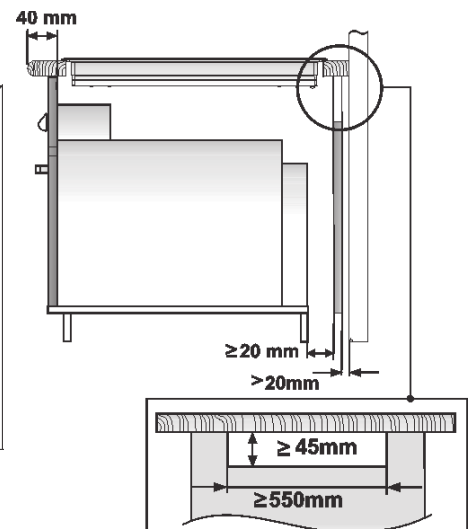
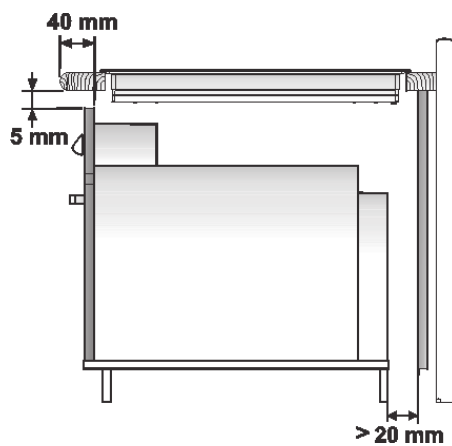
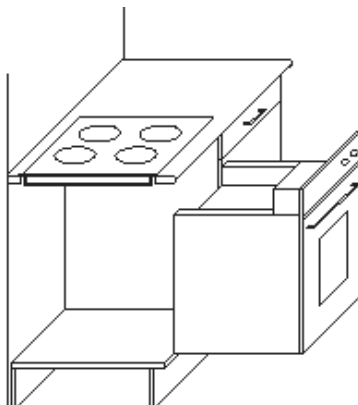
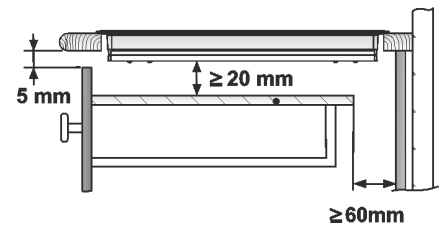
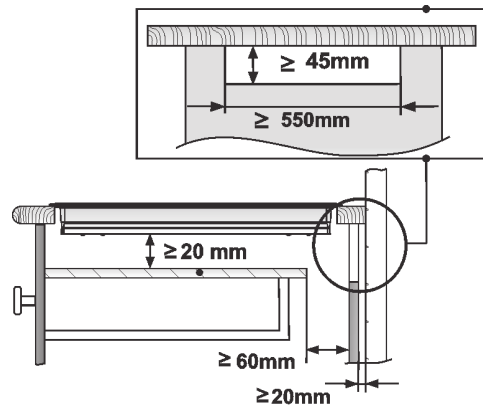
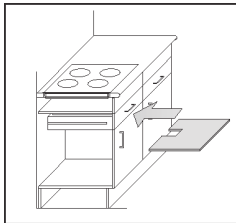
Fig. 10



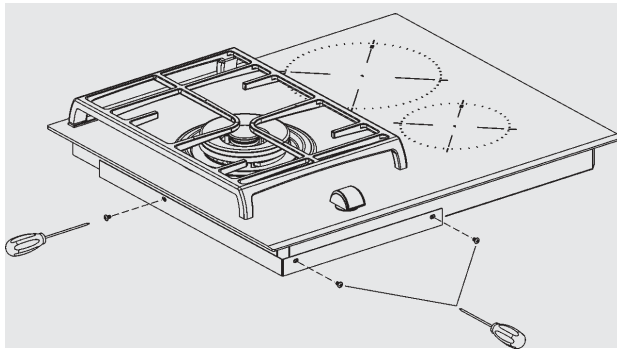
comply with the dimensions (in mm)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
90 cm.	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

cutlery drawer



oven



4 gas burners

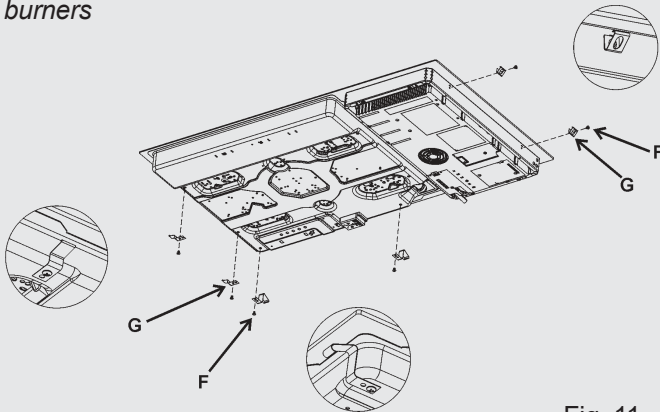


Fig. 11

WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

1 or 2 gas burners

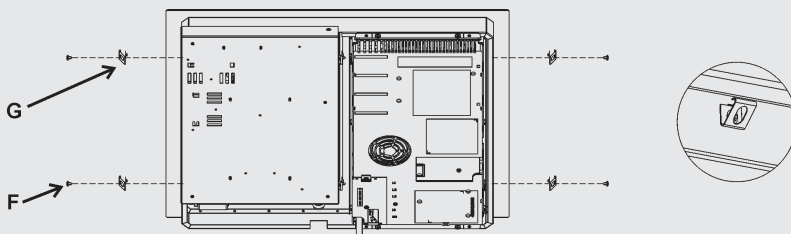


Fig. 12

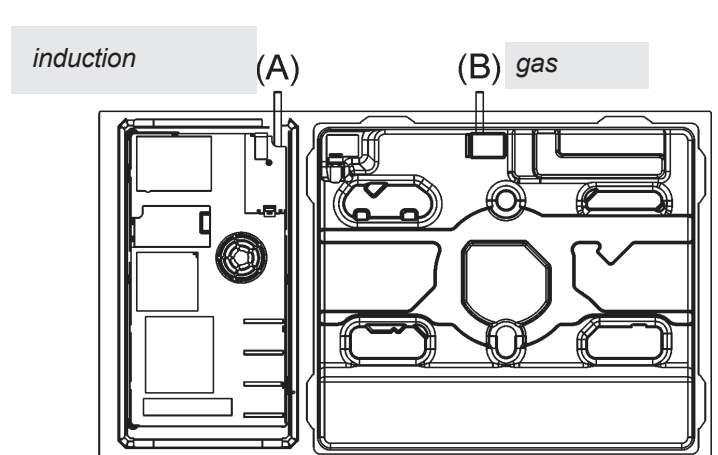
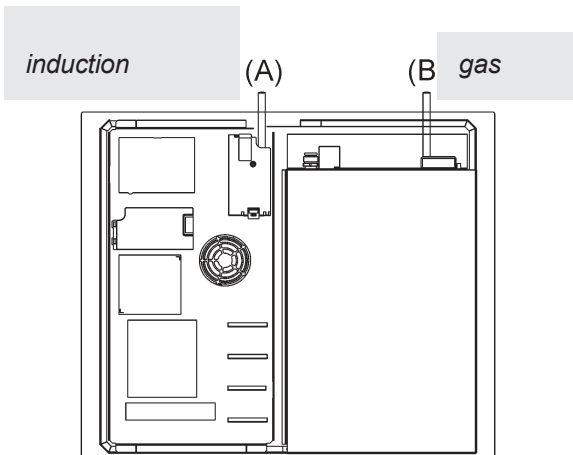


Fig. 13

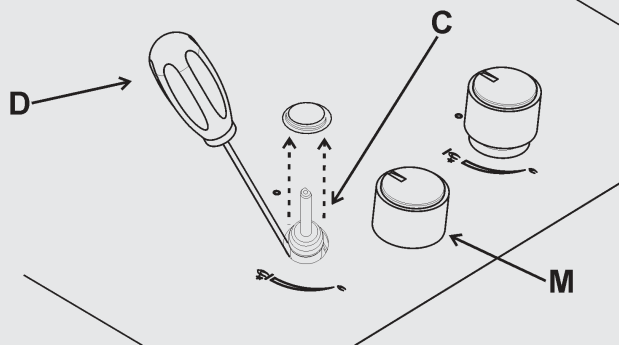


Fig. 14

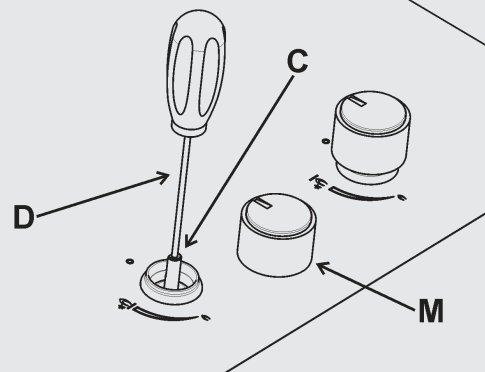


Fig. 15

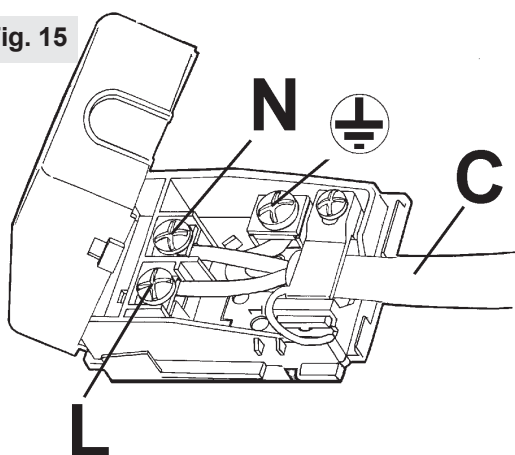


Fig. 16

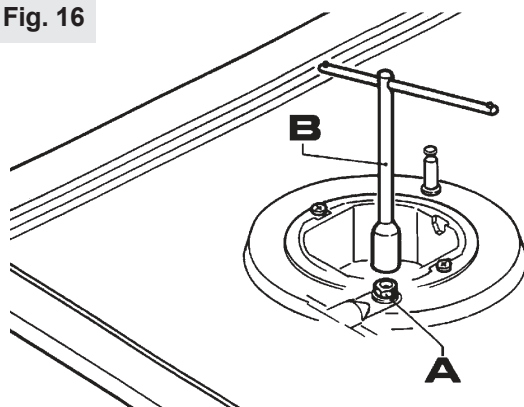
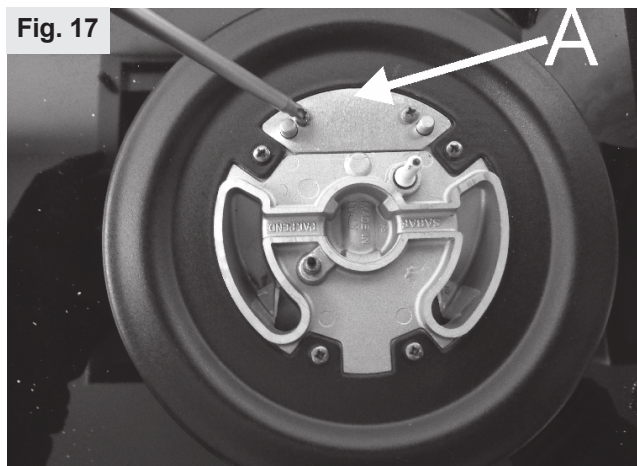


Fig. 17



EXTERNAL

Fig. 18

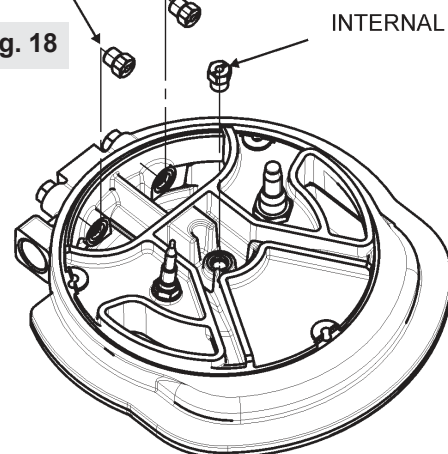
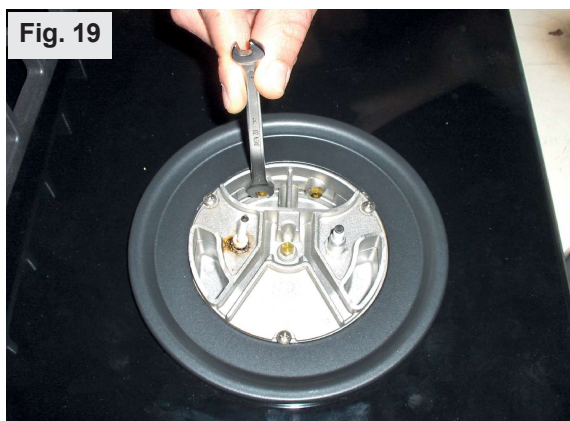


Fig. 19



TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

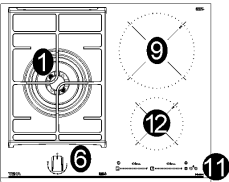
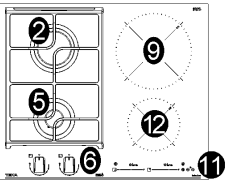
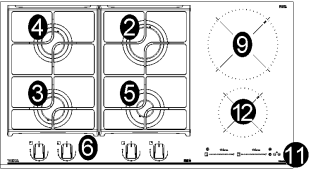
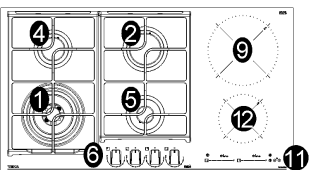
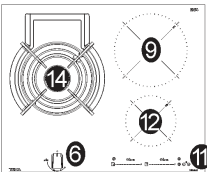
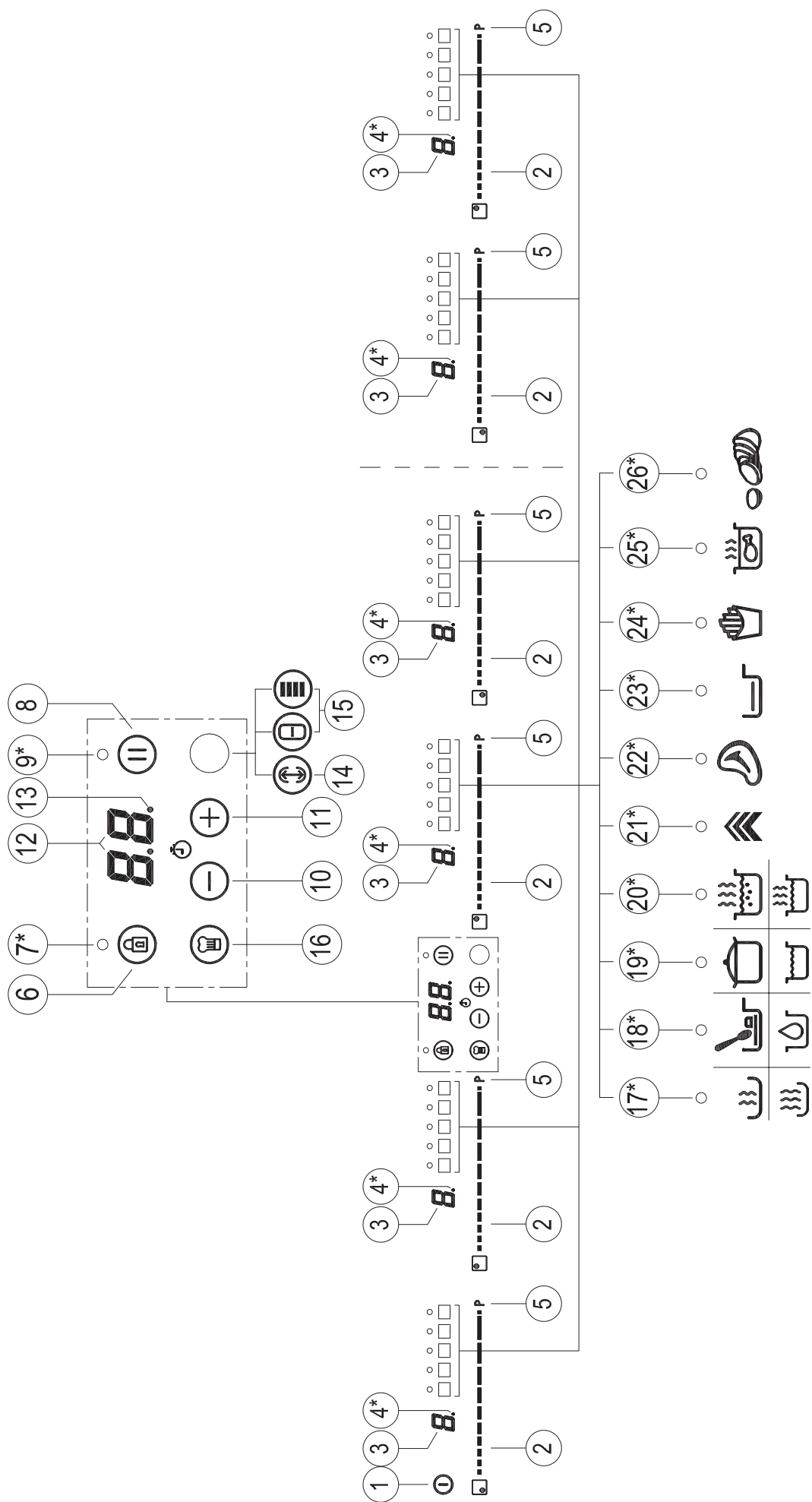
CAT. / KAT. = I12H3+/2E+3+ FREQUENCY= 50 - 60 Hz	ΣQ_n NATURAL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANO G30 28-30 mbar	ΣQ_n PROPAN G31 37 mbar	EEgashob	total power heating element
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	58,0 %	3500 W
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	58,30 %	3500 W
	6.0 kW	436 gr/h	429 gr/h	56,4%	3500 W

Fig. 20



Safety warnings induction module:

⚠ Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stove top 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

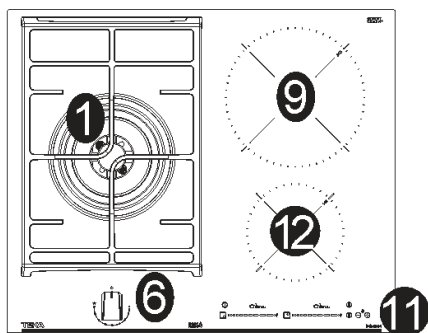
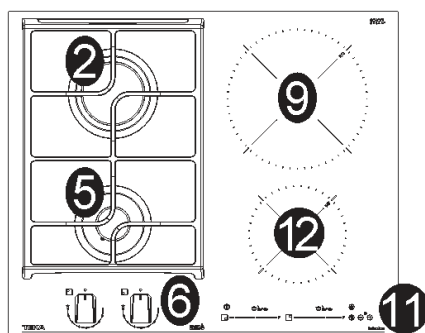
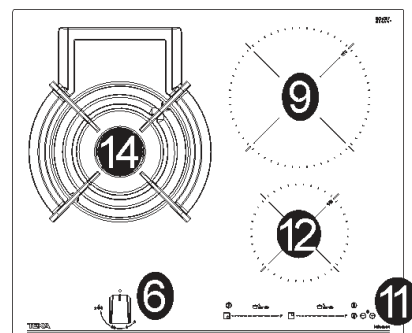
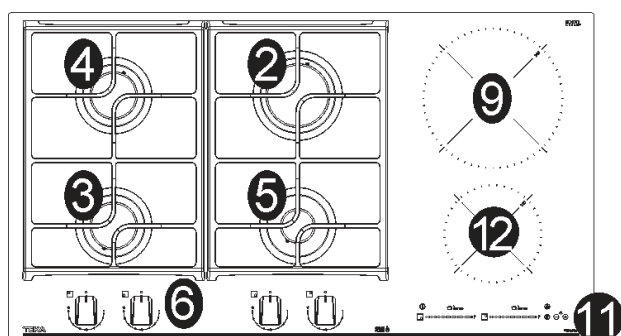
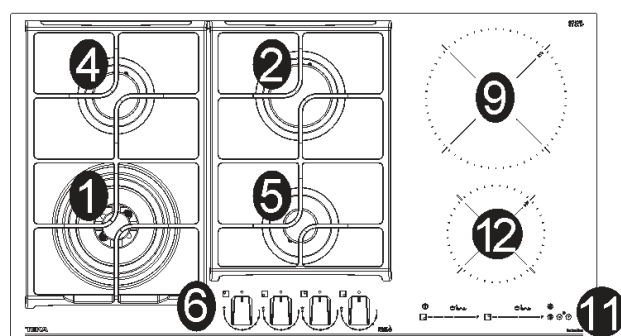
stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

 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.

For a proper cleaning, see cleaning instructions.

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

W A R N I N G ! *The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.*

JZC 63312 ABN**JZC 64322 ABB****JZC 63312 BBN****JZC 96342 ABB****JZC 96342 BBB**

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| 1 | Ultra rapid gas burner (DCC AFB*) | of 4000 W |
| 2 | Rapid gas burner | of 2800 W |
| 3 | Semirapid gas burner reduced | of 1400 W |
| 4 | Semirapid gas burner | of 1750 W |
| 5 | Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 6 | Burner control knob | |
| 9 | Electric heating element induction Ø 21,0 cm | of 3000 W |
| 11 | Touch control | |
| 12 | Electric heating element induction Ø 14,5 cm | of 1600 W |
| 14 | Burner ultra rapid DUAL | of 6000 W |

**DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 17).*

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full ☆ (position 9 fig. 21), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 21) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 1).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 21).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

WARNINGS:

- burners with flame failure

device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 21).

- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.

- Never leave the appliance unattended when the burners are being used.

Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.

- Never use aerosols near the appliance when it is operating.

- Containers wider than the unit are not recommended.

DUAL BURNERS

Separate regulation of the inner and outer rings (in practical terms, a dual burner controlled by a single knob), offering very flexible use thanks to the possibility to light either the inner flame only or the whole burner (inner and outer flame at the same time).

LIGHTING AND USING THE "DUAL" BURNER

Stand the pan on the burner before lighting.

Despite being controlled by a single knob (fig. 22), the "DUAL" burner can be used in two different ways.

A) - Using the complete burner:

starting from the off position ● You must first press the knob, simultaneously turning it anti-clockwise,

until the indicator points to the maximum delivery position obtaining the maximum flow capacity of both flames.

When the flames are lit, keep the knob pressed for a few seconds, until the device automatically keeps the burner lit.

It is now possible to regulate the intensity of the flame by turning the knob anti-clockwise (from the maximum flow capacity position of the inner and outer flames to the maximum flow capacity of the inner flame and the minimum of the outer flame.

To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ● off symbol.

B) - Using the inner flame only:

after lighting the burner and regulating the inner flame to maximum flow capacity and the outer flame to minimum flow capacity as described above, turn the knob anti-clockwise until it clicks once. The inner flame is now at maximum flow capacity while the outer flame is turned off.

Continue turning anti-clockwise to regulate the inner flame to the minimum flow capacity.

Turning off:

to turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ● off symbol. Once the "DUAL" burner is operating in either of the two

Burners	Ø pans cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16
Ultra rápido	24 ÷ 26
rápido	20 ÷ 22
Semirrápido reducido	16 ÷ 18
Semirrápido	16 ÷ 18
Auxiliar	10 ÷ 14

modes described, it is possible to swap from one mode to the other by simply turning the knob to the position required.

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

- **Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).**
- **Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.**
- **Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.**
- **If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an**

abandoned appliance.

- **Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.**
- **Do not use the appliance barefoot.**

- **The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.**

- **During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.**

- **After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.**

- **If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.**

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

- slight stains: it is enough the

use of a moist clean rag.

- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 7 and 8) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 8).

Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- **check that burner head slots "T" (fig. 8) have not become clogged by foreign bodies.**

- **Check that enamelled burner cap "A", "B", "C" (fig. 7 and 8) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.**

- **The pan support must be placed in the appropriate centering pins verifying the perfect stability.**

- **Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.**

- **Don't use steam jets for the equipment cleaning.**

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

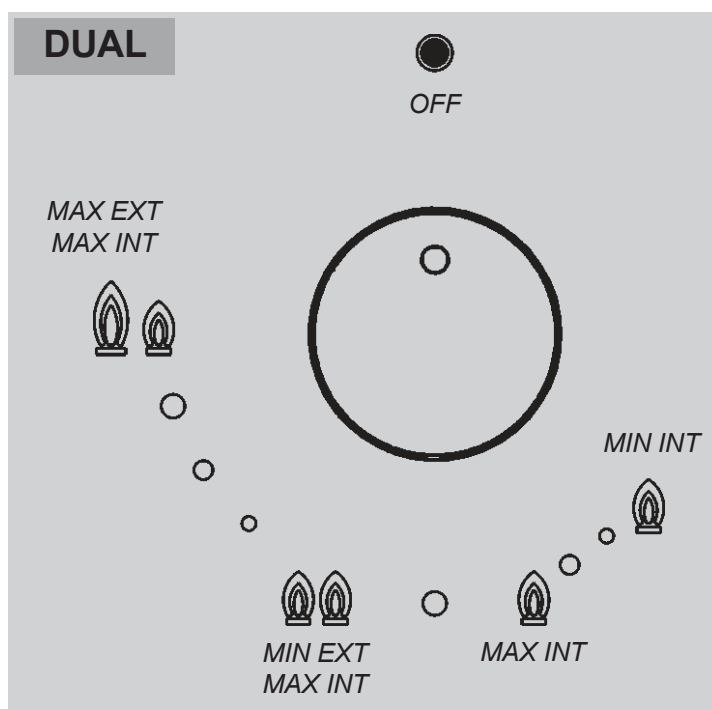


Fig. 22

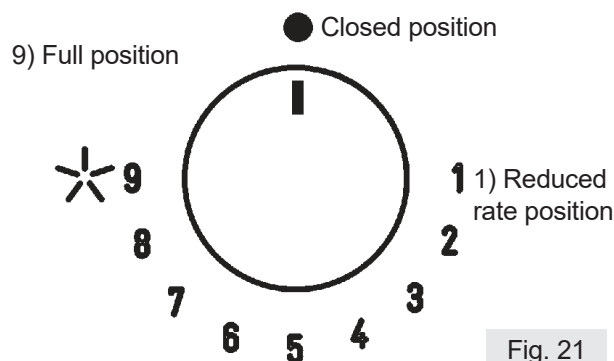


Fig. 21

- **shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;**
- **do not touch the appliance surface;**
- **do not use the appliance.**

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 10. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 5 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 11 and 12).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 10).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not

connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 2). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 3). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the cooktop correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas

and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

This pipe must be installed so that it can not come into contact with moving parts of the built form (eg drawers) and must not cross compartments that could be crammed.

It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power

rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).

- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 15, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.

- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

Always disconnect the appliance from the electricity

main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 21).

- Remove knob "M" (fig. 13 and 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The bypass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 13) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trough the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 13) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 14).

Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments.

The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 16) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 17 for DCC AFB - fig. 18 and fig. 19 for DUAL).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the

regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre. For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPID (DCC AFB)*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0%
2	RAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0%
4	SEMIRAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0%
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
14	DUAL total	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	436 429	571	2x80B+46B 2x80B+46B 2x125A+71A	3500 3500 3500	6000 6000 6000	56,4%
	DUAL central	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	58 57	76	46B 46B 71A		800 800 800	

****DCC AFB: Air from the bottom (fig. 17).***

*****In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.***

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		Typo of cable	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gas	B		H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F 3 x 0.75 mm ²	
inducción	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 9) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

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 18 mm beneath the under part of the stovetop, oven housing, if installed in the same unit.

Put the oven on top

See figure 10 for cutting table dimensions and **ventilation openings are required!**

Electrical connection

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

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

Warning:

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

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

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

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

! Before disconnecting the hob

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



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

About induction

Advantages

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

This has a number of advantages:

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

Pans

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

There are several types:

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

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

be used.

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

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 23).

Fig. 23



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig. 24). 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. 24



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig. 25). 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. 25

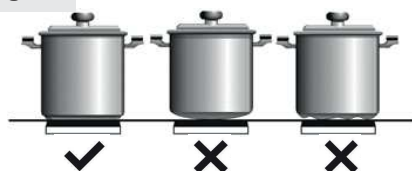


Influence of the base of the pans

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. 26).

Fig. 26



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

! IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

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

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

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

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 20)

- 1 General on/off sensor.
- 2 Cursor slider for controlling power.
- 3 Power and/or residual heat indicator*.
- 4 Decimal dot of power and/or 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 (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 (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ① (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

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

- 1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously 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 (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 (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 (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".

CAUTION:

If the appliance is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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

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

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

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.

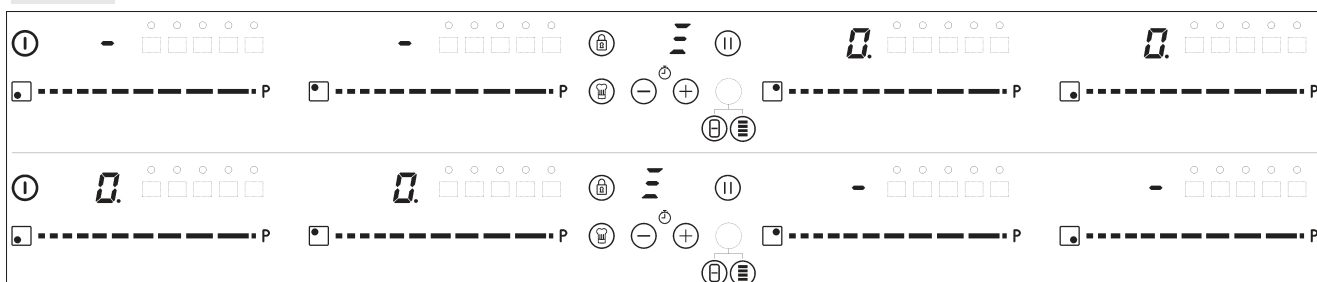
Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

- 1 Touch sensor $\ominus$ (10) or $\oplus$ (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol  blinking alternately with its current power level.
- 2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors $\ominus$ (10) or $\oplus$ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors $\ominus$ (10) or $\oplus$ (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 .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a

Fig. 28



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 $\ominus$ (10) and $\oplus$ (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 $\ominus$ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11) at the same time.

Power Management function

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 $\oplus$ (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 $\oplus$ (11) and $\ominus$ (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.

Fig. 29

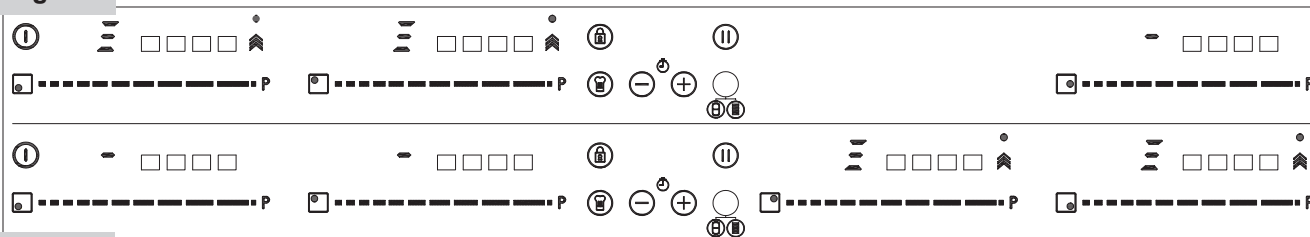
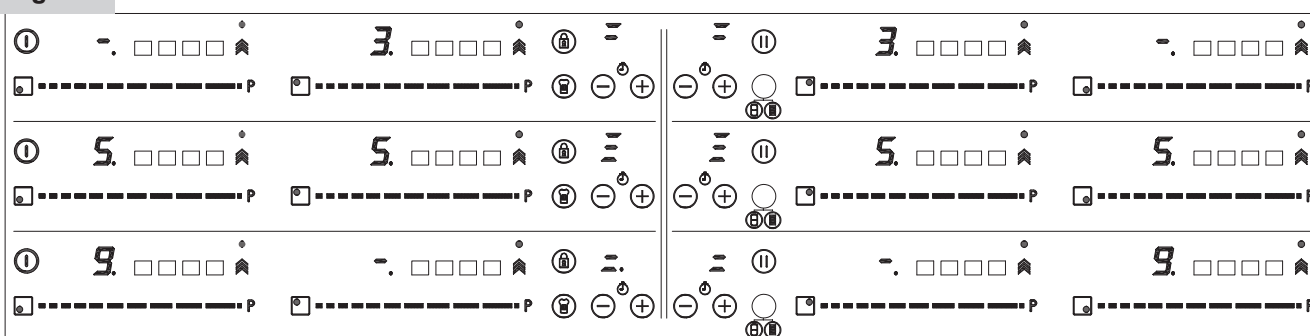


Fig. 30



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

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 100 °C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 27.

Fig. 27



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

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

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (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 (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) and (23).

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 (15).

KEEP WARM FUNCTION

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

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

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 **A** will appear on the power indicator (3).

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

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc. 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. 31) 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.

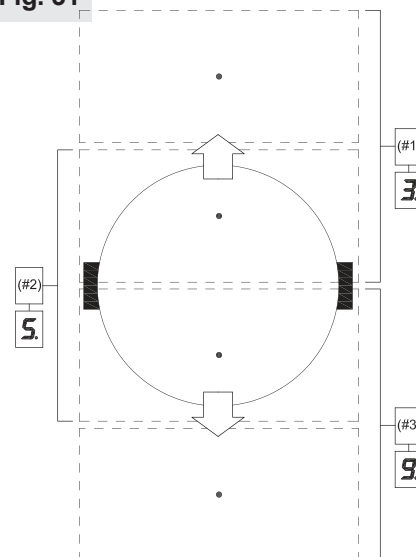
To activate it, you must first activate the "Flex Zone" function (see section "Flex Zone function").

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. 29) 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. 31 and 30).

To deactivate this function, you must touch the "slider" cursor (2) in the position "0".

Fig. 31



GRILLING FUNCTION

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

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

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  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

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

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

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 28).

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

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



Keep 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.

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 on the power indicator of a hotplate:

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

The hotplate will switch off and the

message C81 or C82 will appear on the indicators:

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

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):

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

The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):

The touch control detects Stop&Go sensor (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.

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Element heating induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Element heating induction	21,5	13	2100/3000	178,7

*EC_{electric cooking}: energetic consumption calculated per kg in accordance with Regulation (EU) 66/2014.

Avertissements sur la sécurité module d'induction:

⚠ 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 celles-ci peuvent s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec

un couvercle, une assiette ou une couverture.

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

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un 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.

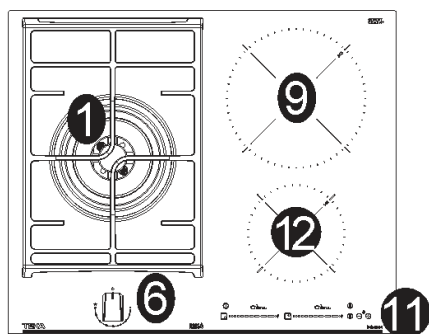
⚠ Pour un bon nettoyage, voir les instructions de nettoyage.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

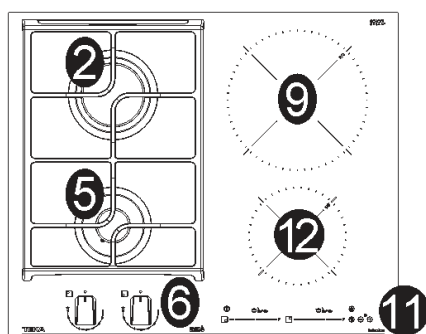
AVERTISSEMENT !
Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter

l'installateur agréé.
AVERTISSEMENT !
Si l'appareil est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

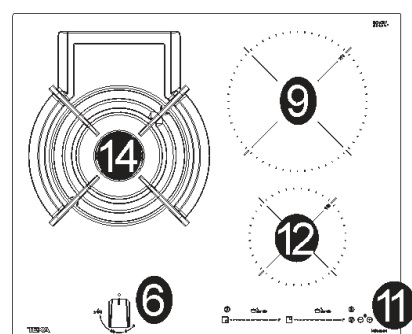
JZC 63312 ABN



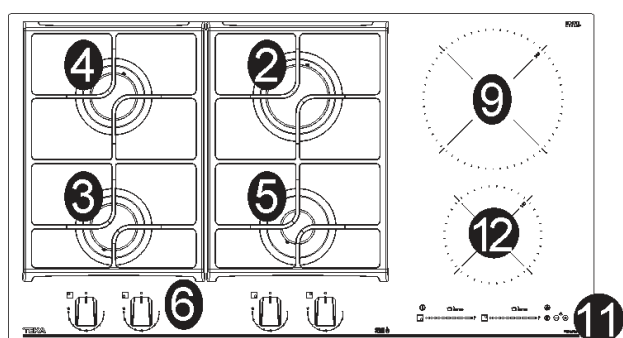
JZC 64322 ABB



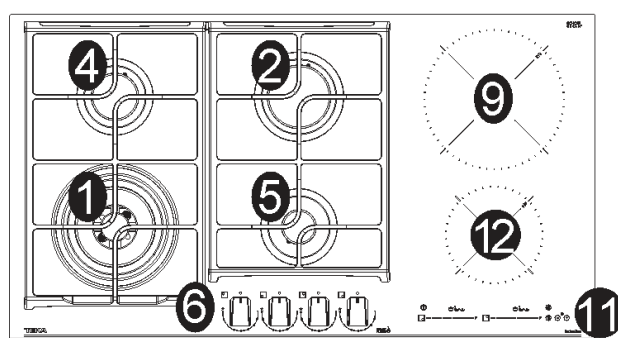
JZC 63312 BBN



JZC 96342 ABB



JZC 96342 BBB



1	Brûleur ultrarapide (DCC AFB*)	de 4000 W
2	Brûleur rapide	de 2800 W
3	Brûleur semi-rapide réduit	de 1400 W
4	Brûleur semi-rapide	de 1750 W
5	Brûleur auxiliaire	de 1000 W
6	Bouton de commande de brûleur	
9	Foyer électrique induction Ø 21,0 cm	de 3000 W
11	Commande tactile	
12	Foyer électrique induction Ø 14,5 cm	de 1600 W
14	Brûleur ultrarapide DUAL	de 6000 W

**DCC AFB: Air du bas (fig. 17).*

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

- allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum  (Position 9 fig. 21) puis appuyez à fond sur le bouton, le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque clic la flamme est réduite jusqu'à ce que vous atteigniez la position de 1, c'est-à-dire l'apport minimum de gaz.

- Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité

Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 21) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:

- **utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 1).**

- **Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Position 1, fig. 21).**

- **Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.**

- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

AVERTISSEMENTS:

- l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 21).

- En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

- Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.

- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.

DUAL BURNERS

Réglage de la couronne interne indépendamment de la couronne externe (c'est-à-dire un double brûleur commandé par un seul bouton), grande flexibilité d'utilisation grâce à la possibilité d'actionner uniquement la flamme interne ou tout le brûleur (simultanément les flammes interne et externe).

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU BRULEUR «DUAL»

Disposez la casserole sur le brûleur avant l'allumage.

Le brûleur «DUAL», bien qu'étant commandé par un seul bouton (fig. 22), peut fonctionner de deux façons différentes.

A) - Fonctionnement total du brûleur:

en partant de la position fermée , appuyez sur le bouton en le tournant simultanément en sens inverse horaire, jusqu'à ce que l'indice corresponde à la position de distribution maximale obtenant la portée maximale des deux flammes.

Lorsque les flammes brûlent, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé.

A présent, on peut régler l'intensité des flammes en tournant le bouton en sens inverse horaire (de la position de débit maximum des flammes interne et externe) au débit maximum de la flamme interne et au débit minimum de la flamme externe.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole  de fermeture.

B) - Fonctionnement de la flamme interne uniquement:

après avoir allumé et amené la flamme interne au débit maximum et la flamme externe au débit minimum tel qu'on le décrit ci-dessus, tournez le bouton en sens inverse horaire au-delà d'un cran, après quoi la flamme interne brûle au débit

brûleurs	Ø casseroles cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	8 ÷ 16
Ultrarapide	24 ÷ 26
Rapide	20 ÷ 22
Semirapide réduit	16 ÷ 18
Semirapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

maximum tandis que la flamme interne s'éteint.

En continuant la rotation en sens inverse horaire, on amène la flamme interne au débit minimum.

Extinction:

pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ● de fermeture.

Une fois que le brûleur «DUAL» est en fonction dans l'une des deux modalités décrites, on peut passer d'une modalité à l'autre simplement en tournant le bouton jusqu'à la position souhaitée.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

● **L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 2) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).**

● **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple**

l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.

● **Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.**

● **Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.**

● **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**

● **Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.**

● **Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.**

● **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**

● **Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer**

le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.

● **En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.**

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Évitez de la nettoyer avec des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des sprays corrosifs.

Suivant le degré de saleté, on conseille:

- pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.

- Les traces des débordements de liquide s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 7 et 8). Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 8).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laisser sécher complètement.

Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Éviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

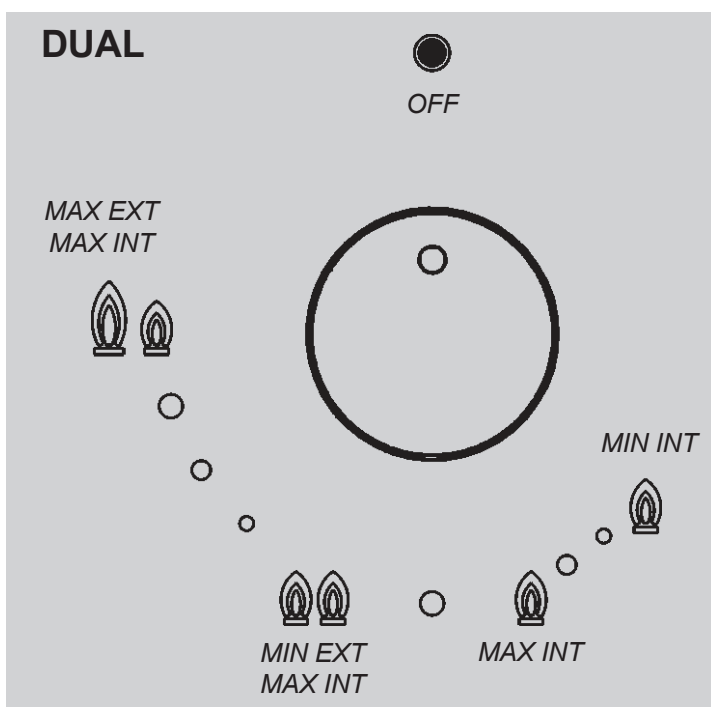


Fig. 22

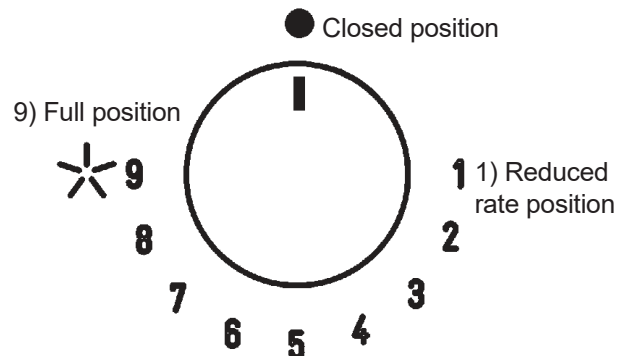


Fig. 21

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 8) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.

- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 7 - 8) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.

- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriés. Vérifier la parfait stabilité.

- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.

- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.

ATTENTION!

- En cas de rupture du verre du plan de cuisson:
- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux

personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 10, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 10).

L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.

- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 5) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des

bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.

- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (voir fig. 11 et 12).

- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 120 mm du dessus (fig. 10).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES**POUR L'INSTALLATION**

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig.

2) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

AVERTISSEMENT !

Si l'appareil est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 3). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 4).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier,

dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.

- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.

- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.

- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la

prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 15) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 15 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.

- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.

- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.

- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficace.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du

secteur.

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 21).

- retirer le bouton «M» (fig. 13 et 14) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 13) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du

robinet (fig. 13), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 14).

- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	E.E.GazBruleurs**
1	ULTRA RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0%
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
3	SEMI-RÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0%
4	SEMI-RÁPIDO	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0%
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
14	DUAL total	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	436 429	571	2x80B+46B 2x80B+46B 2x125A+71A	3500 3500 3500	6000 6000 6000	56,4%
	DUAL central	G30 - BUTANO G31 - PROPANO G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	58 57	76	46B 46B 71A		800 800 800	

***DCC AFB: Air du bas (fig. 17).**

****Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examen avec le G20.**

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

		Type de cable	Alimentation monophasé 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentation monophasé 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gaz	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	
induction	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 9) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec un outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 16) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 17 pour DCC AFB - fig. 18 et 19 pour DUAL).

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de pré-régulation et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. **Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.**

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demandez de l'aide technique.

**ATTENTION: L'ENTRETIEN
DOIT ÊTRE CONFIE
EXCLUSIVEMENT À DU
PERSONNEL AGRÉÉ.**

En cas de panne ou

de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts en dessous de la plaque de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre

les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la surface chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 18 mm en dessous de la partie inférieure de la plaque.

Mettre le four dessus

Voir la figure 10 pour les dimensions de la table de coupe et les ouvertures de ventilation sont nécessaires !

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 pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.



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



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



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

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 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. 23).

Fig. 23



Certaines casseroles sans fond

ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig. 24). 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. 24



D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig. 25). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

Fig. 25

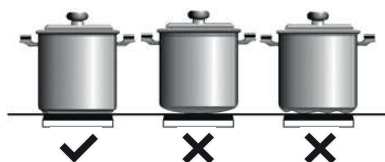


Influence de la base des casseroles

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. 26).

Fig. 26



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'utilisation du panneau de commande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 20 page 8)

- 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 » ; (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 » ; (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 MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ① (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 (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ① (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 (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 (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  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 (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 (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  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

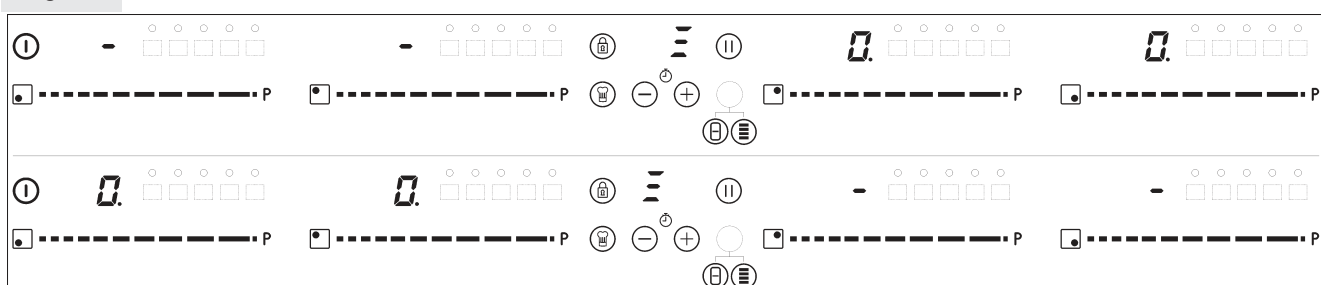
Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale. Ladite puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

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 , la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Puissance a une durée

Fig. 28



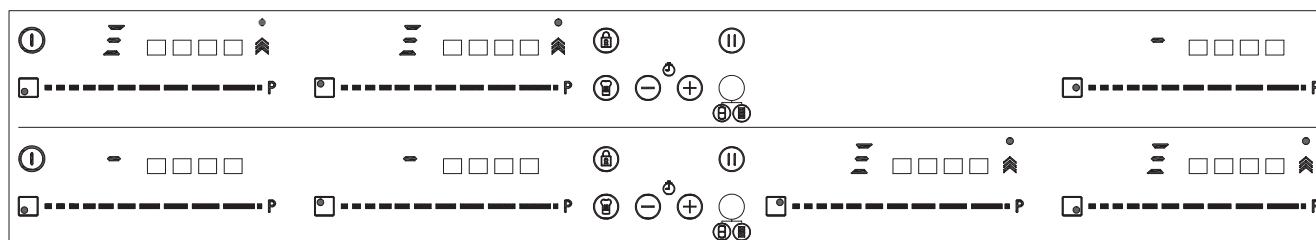
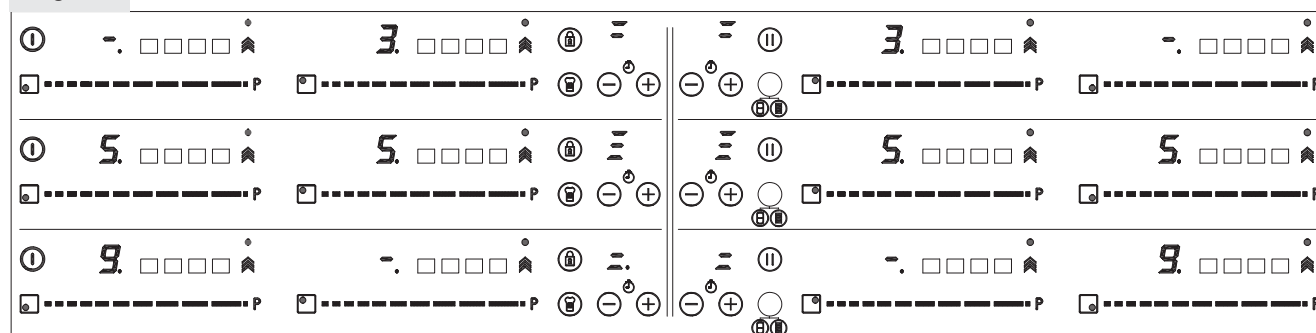


Fig. 30



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, soit en répétant l'étape 3.

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 $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (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 $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (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 $\ominus$ (10) ou $\oplus$ (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 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 $\ominus$ (10) et $\oplus$ (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 $\ominus$ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles $\ominus$ (10) et $\oplus$ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance

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 $\oplus$ (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 $\oplus$ (11) et $\ominus$ (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

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 27.

Fig. 27



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, grills, 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 Ⓜ (15). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (16), (17), (18) (19), (20), (21), (22) et (23) 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 pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF Ⓜ (16).

FONCTION KEEP WARM

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

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

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  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)

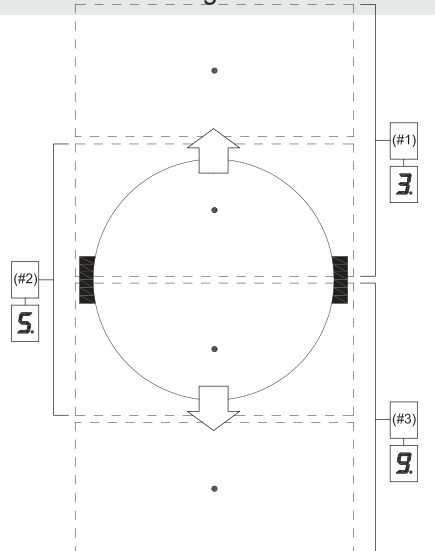
Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 31) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuire à la puissance assignée à chaque zone.

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. 29) 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. 31 et 30).

Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur « Glissement » (2) en position « 0 ».

Fig. 31



FONCTION GRILL

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  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

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  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

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

, 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  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

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de faire du confit.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16)  , 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

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

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. 28).

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.

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 mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.

Nettoyage et entretien

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

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

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

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

Attention:



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



Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des

blesures. 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 obtenue, en Wh/kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

De plus amples informations sur l'efficacité énergétique sont disponibles dans 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. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

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

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

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

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.



PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommandé (minimum en cm.)	PUISSANCES (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Foyer électrique induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Foyer électrique induction	21,5	13	2100/3000	178,7

*EC_{electric cooking} : la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.

قمت بشراء المنتج منه.

احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة. تم تفعيل وظيفة القفل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

يصدر صوت عن المروحة أثناء الطهي ويستمر هذا الصوت حتى بعد انتهاء الطهي: تكون المناطق الحثية مزودة بمروحة للاحتفاظ بالإلكترونات باردة. ولا تعمل هذه المروحة إلا عندما تكون الدوائر الإلكترونية ساخنة. وستتوقف عن العمل مرة أخرى عندما تكون الدوائر باردة سواء تم تشغيل الموقد أم لا.



سيظهر الرمز - بمؤشر الطاقة في الموقد:

لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب. سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:

زيادة مفردة في درجة الحرارة في الإلكترونات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.

تظهر الرسالة C85 على مؤشر أحد المواق:

الأواني أو المقالي المستخدمة من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد، ثم إعادة تشغيله وحاول استخدام أواني أو مقالي أخرى.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C90 على مؤشرات الطاقة (3):

تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفاً وجافاً إلى أن تختفي الرسالة.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C91 على مؤشرات الطاقة (3):

تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر الإيقاف والتشغيل (6) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأجسام أو السوائل المحتملة التي تلامس سطح التحكم باللمس مع إيقافه نظيفاً وجافاً، ثم اضغط مرتين على جهاز استشعار الإيقاف والتشغيل (6) لإزالة الرسالة وال

تصنيفات الطاقة الخاصة بالمكونات الكهربائية

التسميات	Ø (سم)	Ø الإبقاء الموصى به (الحد الأدنى بوحددة سم)	القدرة (واط)	*استهلاك الطاقة للطهي بالكهرباء واط بالساعة/ كجم
عنصر التسخين بالحث	15,0	10	1600 / 1200	182,1
عنصر التسخين بالحث	21,5	13	3000 / 2100	178,7

* استهلاك الطاقة للطهي بالكهرباء : استهلاك الطاقة المحسوب لكل كيلوجرام وفقاً للأنحة (الاتحاد الأوروبي) 66/2014.

المواد المصنوع منها صندوق التغليف المستخدم هي مواد صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل. ويتم تحديد المكونات البلاستيكية بالعلامات <PE> <LD> والخ. تخلص من مواد صندوق التغليف على أنه أحد النفايات المنزلية، وضعه في حاويتك.

تحقيق كفاءة الطاقة بالجهاز:- خضع الجهاز للاختبار وفقاً للمعيار EN 60350-2 وتتوفر القيمة التي تم الحصول عليها بوحددة واط في الساعة/كجم في لوحة تصنيف الجهاز.

المزيد من المعلومات حول كفاءة الطاقة متوفرة في ورقة بيانات المنتج على www.teka.com.

ستساعدك النصح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تقوم خلاله بالطهي:

- * استخدم الغطاء المناسب لكل إناء كلما كان ذلك ممكناً، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيداً من الطاقة.
- * استخدم أواني مزودة بقواعد مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي. وتوفر عادةً الجهات المصنعة للأواني إناءً بقطر علوي يكون دوماً أكبر من قطر القاعدة.
- * عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بقيمة الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم استخدام مستوى عال من الطاقة واستهلاك الطاقة.
- * استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

في حالة حدوث أي عطل

قبل الاتصال بالخدمة الفنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.
الجهاز لا يعمل:
تأكد من توصيل كابل الطاقة.

المناطق الحثية لا تنتج حرارة:

الحلوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جداً). وتأكد من أن قاعدة الحلوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حلوية أكبر.

يصدر صوت طنين عند بدء الطهي في المناطق الحثية: عند استخدام حاويات غير سمكية للغاية أو لا تتكون من جزء واحد، يصدر صوت طنين نتيجة نقل الطاقة مباشرة إلى أسفل الحلوية. وصوت الطنين لا يمثل عيباً في الجهاز، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أية حال، فما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة قليلاً أو استخدام حلوية بقاعدة كثيفة و/أو حلوية تتكون من جزء واحد.

لا تضيء لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءتها، فإنها لا تستجيب: لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.
توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة.

منتجات مناسبة وذلك بمجرد أن تبرد درجة حرارة الجهاز. وسيؤدي ذلك إلى تسهيل وظيفة التنظيف وتجنب تراكم الأوساخ. تجنب استخدام منتجات تنظيف أو أدوات صلبة قد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي، أو استخدام جهاز يعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأوساخ الخفيفة غير العالقة بالسطح الزجاجي باستخدام قطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف أو ماء دافئ بالصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع العميقة أو الشحوم، استخدم منظفًا مصنوعًا خصيصًا للوحات السيراميك الساخنة، واتبع التعليمات الموضحة بالزجاجة. أما بالنسبة للأوساخ الراسخة العالقة بسبب تعرضها للاحتراق بشكل متكرر، فيمكن إزالتها باستخدام مكشطة مزودة بشفرة.

ينتج وجود آثار لألوان خفيفة عن الأواني والمقالي التي تتضمن بقايا شحوم جافة تحتها أو عن الشحوم الموجودة بين الزجاج والأواني أثناء الطهي. ويمكن إزالة هذه الآثار باستخدام منظف قطعة قماش خشنة من النيكل مع الماء أو منظف مصنوع خصيصًا للألواح الساخنة من السيراميك. أما بالنسبة للأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحتوي على سكر تمت إذابته على السطح الزجاجي، فيجب إزالته فورًا باستخدام مكشطة.

ينتج اللمعان المعدي عن سحب الأواني والمقالي المعدنية على السطح الزجاجي. ويمكن إزالة ذلك من خلال التنظيف جيدًا باستخدام منظف مصنوع خصيصًا للألواح الزجاجية الساخنة من السيراميك، مع ذلك قد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.

تحذير:

! قد تصبح الأواني أو المقالي عالقة بالسطح الزجاجي بسبب إذابة أحد المنتجات بين السطح الزجاجي والأواني أو المقالي. وتجنب رفع الأواني عندما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يؤدي ذلك إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر.

! تجنب أن تطأ على السطح الزجاجي أو تتكئ عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام السطح الزجاجي كمكان تضع عليه الأشياء. تحتفظ شركة بحقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

الاعتبارات البيئية



وجود الرمز **♻** على المنتج أو صندوق التغليف الخاصة به يعني أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه أحد النفايات المنزلية العادية. ولكن يجب نقل هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير تم إنشاؤها خصيصًا للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعند ضمان أنه تم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك بذلك تتجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة العامة الذي قد يحدث في حالة عدم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالهيئة المحلية لديك أو خدمة النفايات المنزلية أو المتجر الذي

الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعات)	مستوى الطاقة المحددة
0	0
8	1
8	2
5	3
4	4
4	5
3	6
2	7
2	8
1	9
(9 حسب الموديل) 10 و 5 دقائق، تتم إعادة ضبط المستوى	P

* حسب الطراز

عند تشغيل وظيفة «إيقاف التشغيل الآمن»، سيظهر 0 إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي لا تمثل خطرًا للمستخدم، أو الحرف H في حالة احتمالية التعرض لخطر الحروق.

! احتفظ ببلوكة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.

! في حالة وقوع حوادث أو حدوث مشاكل في التشغيل غير مذكورة في هذا الدليل، افصل الجهاز واتصل بالخدمة الفنية لشركة.

الاقتراحات والتوصيات

- * استخدم أواني أو مقالي مزودة بقواعد مسطحة تمامًا وسميكة.
- * تجنب انزلاق الأواني والمقالي على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.
- * على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصطدم بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزودة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.
- * لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبحالة جيدة.
- * الأقطار الموصى بها لقاع الإناء (ج) تتنوع مع مقبوز ملا "تيفلتا تانايلا" و "رظنا".

! تجنب سكب السكر أو أي منتجات تحتوي على سكر على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف السطح إذا كان ساخنًا.

التنظيف والصيانة

للاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام

وظيفة المنطقة المرنّة (حسب الطراز)

من خلال هذه الوظيفة، يمكن تمكين منطقتين للطهي للعمل معًا، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة المؤقت للمنطقتين.

لتفعيل هذه الوظيفة، اضغط على المستشعر **Ⓢ/Ⓣ** (15). وعند إجراء ذلك، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة باللوحة المرتبطة وستظهر القيمة «0» على مؤشرات الطاقة (3). سيعرض مؤشر مؤقت الساعة (12) ثلاث شرائح توضح المناطق التي تم تفعيلها. إذا كان الطراز الذي لديك يحتوي على عدة مناطق بها خاصية "المنطقة المرنّة"، فيمكنك تحديد الخيار المرغوب عن طريق الضغط على المستشعر **Ⓢ/Ⓣ** (15) قبل تخصيص الطاقة للمنطقة المختارة. وسيكون لديك بضع ثوانٍ لإجراء العملية التالية، وإلا، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائيًا. (انظر الشكل 28).

بعد تحديد «المنطقة المرنّة»، يمكنك تعيين الطاقة من خلال لمس أي مؤشر «بشريط التمرير» (2) في إحدى المناطق المرتبطة. سيظهر مستوى الطاقة وتردده معًا بمؤشرات الطاقة (3) بالمنطقتين.

لتعطيل هذه الخاصية، يجب أن تلمس المستشعر **Ⓢ/Ⓣ** (15) مرة أخرى. كما أنه عند تعطيل الوظيفة، يتم مسح مستويات الطاقة والوظائف التي تم تعيينها للمناطق ذات الصلة.

وظيفة المزامنة (حسب الطراز)

من خلال هذه الوظيفة، يمكن تمكين منطقتين للطهي -المشار إليهما في الشاشة باسم "Synchro" للعمل معًا، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة المؤقت للمنطقتين.

اضغط على المستشعر **Ⓢ/Ⓣ** (14) لتفعيل هذه الوظيفة. وعند إجراء ذلك، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة باللوحة المرتبطة وستومض القيمة «0» على مؤشرات الطاقة (3). سيتم الكشف عن الحاوية في جميع أنحاء المنطقة ذات الصلة. وسيكون لديك بضع ثوانٍ لإجراء العملية التالية، وإلا، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائيًا.

لتعطيل هذه الخاصية، يجب أن تلمس المستشعر **Ⓢ/Ⓣ** (14) مرة أخرى. كما أنه عند تعطيل الوظيفة، سيتم مسح مستويات الطاقة والوظائف التي تم تعيينها للمناطق ذات الصلة.

وظيفة إيقاف التشغيل الآمن

في حالة عدم إيقاف تشغيل منطقة تسخين واحدة أو أكثر بسبب حدوث خطأ ما، سيتم فصل الجهاز تلقائيًا بعد مدة زمنية معينة (انظر الجدول 1).

الجدول 1

(16) حتى يضيء مصباح (led) (22) الموجود بالرمز . بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي بالمقلاة (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي بالقليل من الزيت أو التشويح.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (led) (23) الموجود بالرمز . بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي العميق

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي في كمية وفيرة من الزيت.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (led) (24) الموجود بالرمز . بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة (حسب الطراز)
تضبط هذه الوظيفة تحكماً تلقائياً بالطاقة المناسبة لطهي الطعام على نار هادئة.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء المصباح ثنائي الضوء ((LED) (25) الموجود بالرمز . بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء.

بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة R على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه لا بد من إضافة الطعام. يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وقت للعد التنازلي والإغلاق التلقائي للوحة (انظر قسم وظائف المؤقت).

إلغاء تفعيل الوظيفة (حسب الطراز)

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي بالانزلاق SLIDE COOKING (حسب الطراز)

تسمح هذه الوظيفة بتقسيم المنطقة المرنة إلى ثلاث مناطق (انظر الشكل 31)، وتقوم بتفعيل تكوين الطاقة المحدد مسبقاً. كما تسمح بانزلاق الإناء من منطقة لأخرى بغرض الطهي من خلال الطاقة التي تم تعيينها لكل منطقة.

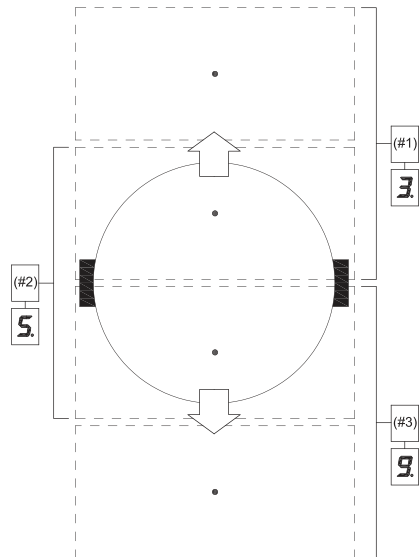
لتفعيلها، يجب عليك أولاً تفعيل وظيفة «المنطقة المرنة» (انظر القسم «وظيفة المنطقة المرنة»)

بعد ذلك، اضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (led) (21) الموجود بالرمز . وعند إجراء ذلك، ستعرض مؤشرات الطاقة (3) ثلاث شرائح (انظر الشكل 29) بحيث توضح أنه يمكنك الآن وضع الإناء.

بمجرد وضع الإناء، سيظهر مستوى الطاقة تلقائياً بمؤشرات الطاقة (3): في المنطقة #1، يكون مستوى الطاقة هو 3، أما في المنطقة #2، فيكون مستوى الطاقة هو 5، بينما في المنطقة #3، فيكون مستوى الطاقة هو 9 (انظر الشكلين 30 و 31).

لإلغاء تفعيل هذه الوظيفة، يجب عليك لمس مؤشر «شريط التمرير» (2) بالموضع «0».

الشكل 4



وظيفة الشوي (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للطهي على الشواية.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الغلي السريع (حسب الطراز)

تتيح هذه الوظيفة التحكم التلقائي بالغلان والذي يعد مساعدة كبيرة لطهي المعكرونة والأرز والبيض و غلي بعض الطعام ، إلخ. وهي متاحة فقط في المناطق التي يظهر فيها الرمز .

شروط الحاوية

من أجل التشغيل السليم لوظيفة الغلي السريع، تحتاج إلى استخدام حاوية تفي بالشروط المسبقة التالية:

-حجم القاع أقرب ما يكون إلى قطر اللوحة.

-وضع الحاوية بدون غطاء.

-ملء الحاوية حتى نصف سعتها بماء بدرجة حرارة الغرفة (لا تستخدم أبداً الماء الدافئ أو الساخن).

عدم الامتنال لهذه الشروط سيفقد السيطرة الصحيحة على الغلان.



تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغرض طهي مختلف غير غلي الماء. لا تستخدم الزيت إطلاقاً، فقد يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتسبب في الاشتعال.

تفعيل الوظيفة

لتفعيل هذه الوظيفة، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (led) (20) الموجود بالرمز .

بمجرد تفعيل الخاصية، ستظهر العلامة R على كل من مؤشر الطاقة (3) ومؤشر المؤقت (12)؛ وسيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي تحت تحكم النظام.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك البدء بالغلان، سيتم سماع صوت صفير أولي. أغنتم هذه الفرصة لإعداد طعامك للغلي أو الخبز على النحو المرغوب فيه.

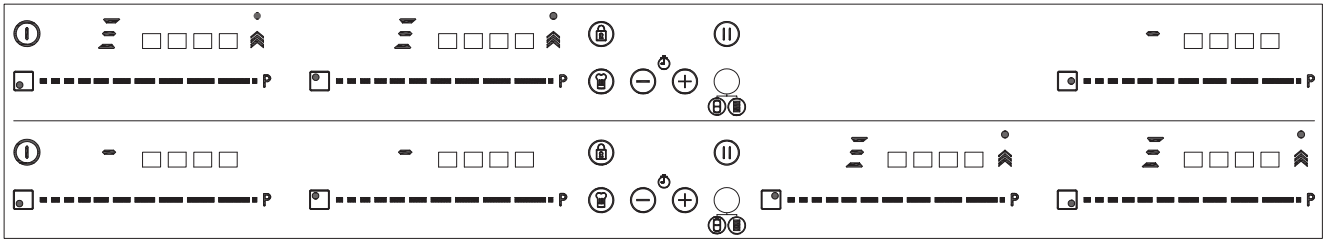
بعد 30 ثانية، سيتم سماع صوت صفير ثاني؛ إذا لم تكن قد صببت الطعام بالفعل، فقد حان الوقت لصب الطعام في المقلاة.

بعد الصفير الثاني، سيعمل النظام على تفعيل المؤقت وساعة التوقف حتى تتمكن من التحكم في مدة غلي الطعام.

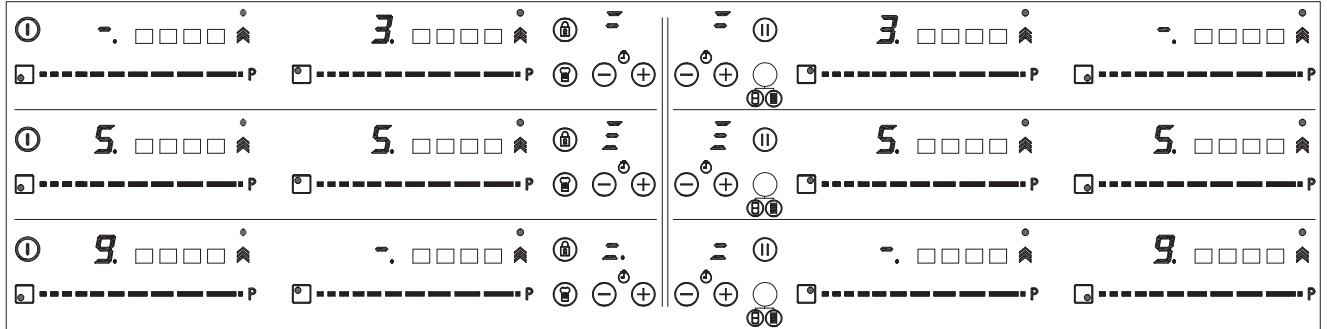
بعد 30 ثانية من تفعيل ساعة إيقاف، يصدر صوت صفير ثالث للتحذير من أنه ابتداءً من تلك اللحظة، سيقال النظام من الطاقة المقدمة من أجل الحفاظ على غلان لطيف ومستمر. سيظل المؤقت مفعلاً حتى نهاية الطهي.

إذا رغبت في ذلك، يمكنك تعطيل المؤقت وتعيين

29 لكشلا



30 لكشلا



تضبط هذه الوظيفة تلقائيًا مستوى الطاقة المناسب للاحتفاظ بالطعام المطهو ساخناً.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) (حتى يضيء مصباح (17) LED الموجود بالرمز P) وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز P بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الانصهار (حسب الطراز)

تحتفظ هذه الوظيفة بدرجة حرارة منخفضة في منطقة الطهي. وتكون هذه الوظيفة مثالية لإزالة الجليد عن الطعام أو لإذابة أنواع الأطعمة الأخرى ببطء، مثل الشوكولاتة والزبدة وغيرهما.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) (حتى يضيء مصباح (18) LED الموجود بالرمز P) وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز P بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة (حسب الطراز)

تسمح لك هذه الخاصية بالطهي على نار هادئة.

بعد أن يغلي الطعام، قم بتمكين اللوحة خلال تحديدها واضغط على مستشعر الشيف (16) (حتى يضيء مصباح (19) LED الموجود بالرمز P) وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز P بمؤشر الطاقة (3).

«الساندويتش» على النحو الذي يظهر في الشكل 27.

الشكل

27



لضمان التشغيل الصحيح لهذه الوظائف، من المهم أن لا يكون الإناء ومناطق الطهي ساخنين في بداية العملية. يمكنك الوصول إلى المزيد من المعلومات بشأن الأواني المناسبة (الأواني الصغيرة، أواني القلي، الشوايات، .. إلخ) على صفحة ويب.

يتمتع التحكم باللمس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف (16). وتتوفر هذه الوظائف حسب الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة بإحدى المناطق:

1 يجب أولاً تحديدها، ومن ثم ستكون النقطة العشرية (4) نشطة بمؤشر الطاقة (3).

2 انقر الآن فوق مستشعر الشيف (16). وستؤدي عمليات الضغط المتتالية إلى اجتياز كل وظائف الشيف المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصابيح LED المقابلة (16)، (17)، (18) و (19) و (20) و (21)، (22)، (23).

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر مؤشر «شريط التمرير» (2) بالمنطقة ذات الصلة لتحديد تلك الوظيفة. ستضيء النقطة العشرية (4) بمؤشر الطاقة (3). ثم، المس مرة أخرى مؤشر «شريط التمرير» (2) لتعيين مستوى طاقة جديد أو إيقاف تشغيل المنطقة، أو يمكنك اختيار وظيفة خاصة مختلفة بلمس مستشعر الشيف مرة أخرى (16).

وظيفة البقاء دافئاً (حسب الطراز)

3 بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس (15). وسيتم تحديد الموقد إلى قيمة الطاقة المحددة. (6).

إذا كنت تريد تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل الموقد ثم إعادة توصيله بعد بضع ثوان. وبذلك، ستتمكن مرة أخرى من الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم خلالها تغيير مستوى طاقة الموقد، سيجسب محدد الطاقة إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد. وفي حالة الوصول إلى حد إجمالي الطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذا الموقد. سيصدر الموقد صوت صفارة وسيومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. أما إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك تقليل الطاقة الخاصة بالمواقد الأخرى. وأحياناً لا يكون تقليل الطاقة بموقد آخر بمعدل مستوى واحد كافياً لأنه يعتمد على الطاقة الخاصة بكل موقد والمستوى التي تم تعيينها إليه. يمكن زيادة مستوى موقد كبير بحيث يجب تقليل مستوى العديد من المواقد الأصغر.

إذا كنت تستخدم مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المحدد أعلى من القيمة التي تم تعيينها من المحدد، فسيتم تعيين الموقد إلى أقصى مستوى ممكن. وسيصدر الموقد صوت صفارة وستومض قيمة الطاقة المحددة مرتين بالمؤشر (3).

الوظائف الخاصة: الشيف

لهذه الوظائف مستويات طاقة سابقة التخصيص لجعل الطهي أسهل، مع الحصول على نتائج ممتازة حيث يتم التحكم في درجة حرارة الإناء باستمرار من خلال المستشعرات. عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة لهذه الوظيفة، يتم الحفاظ عليها تلقائياً بدون الحاجة إلى تغيير مستوى الطاقة.

تعمل وظائف الشيف على نحو صحيح مع الأواني مع نفس المنطقة المغناطيسية في قاعدة الإناء كمناطق للطهي. بالإضافة لذلك، للوظائف ذات درجة الحرارة المرتفعة (أعلى من 100 درجة مئوية)، يجب أن يكون للأواني قاعدة مسطحة ومستوية (يُفضل من نوع

في حالة ضبط وقت منطقة واحدة أو أكثر، سيعرض مؤشر المؤقت (12) افتراضياً أقل وقت متبقي للإبقاء بحيث يعرض الحرف «t» بالمنطقة ذات الصلة. بينما ستعرض بقية المناطق التي تم ضبط وقت لها النقطة العشرية المضبنة وذلك بمناطق المؤشر المقابل. وعند الضغط على «شريط تمرير» المؤشر الخاص بمنطقة أخرى تم ضبط وقت لها، سيعرض المؤقت الوقت المتبقي لهذه المنطقة ليضع ثوان وسيعرض المؤشر الخاص بها مستوى الطاقة والحرف «t» بدلاً من ذلك.

تغيير الوقت المبرمج.

لتعديل الوقت المبرمج، يتعين الضغط على «شريط تمرير» المؤشر (2) بالمنطقة التي تم ضبط وقت لها. ومن ثم، يمكنك قراءة الوقت وتعديله.

من خلال جهاز الاستشعار $\ominus$ (10) و $\oplus$ (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن إجراء ذلك بكل بساطة في أي وقت من خلال ضبط قيمتها إلى «--».

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضغط قيمة الساعة إلى «00» باستخدام المستشعر $\ominus$ (10). وسيتم إلغاء الساعة. كما يمكن إجراء ذلك بشكل أسرع من خلال دفع «جهاز الاستشعار $\ominus$ (10) و $\oplus$ (11) في الوقت نفسه.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز)

بعض الطرز مزودة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد إلى قيم مختلفة يحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على المفتاح الذي يعمل باللمس $\oplus$ (11) لمدة ثلاث ثوان. وسيظهر الحرف PL على مؤشر المؤقت (12).

2 اضغط على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس $\oplus$ (6). وستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد الموقد بها ويمكن تغيير هذه القيم باستخدام جهاز الاستشعار $\oplus$ (11) و $\ominus$ (10).

وظيفة المؤقت (ساعة العد التنازلي)

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي المطلوبة بحيث لا يلزم وجودك: ما عليك سوى ضبط المؤقت لإحدى اللوحات، وسيتم إيقاف تشغيلها بمجرد انتهاء الوقت المحدد.

في هذه الطرز، يمكنك ضبط كل لوحة برمجياً بالترامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 و 99 دقيقة.

ضبط المؤقت باللوحة

بمجرد ضبط مستوى الطاقة للمنطقة المطلوبة وأثناء تشغيل النقطة العشرية للمنطقة، سيمكنك ضبط وقت المنطقة.

لذلك:

1 المس المستشعر $\ominus$ (10) أو $\oplus$ (11). وسيعرض مؤشر المؤقت (12) «00» وسيعرض مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز L بحيث يضمن بالتبادل مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على الفور لمدة تتراوح بين 1 و 99 دقيقة باستخدام جهاز الاستشعار $\ominus$ (10) و $\oplus$ (11). وعند الضبط لأول مرة، سيبدأ الوقت بالقيمة 60، بينما في المرة الثانية، سيبدأ الوقت عند 01. عند الضغط باستمرار على $\ominus$ (10)، $\oplus$ (11)، ستتم استعادة القيمة إلى 00. وعندما يكون المتبقي أقل من دقيقة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3 . عندما يتوقف مؤشر المؤقت (12) عن الوميض، فسيبدأ الوقت بالعد التنازلي تلقائياً. وسيعرض المؤشر (3) المتعلق بالموقد الذي تم ضبط وقت له بدلاً من مستوى الطاقة المحدد والرمز L .

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، تتوقف منطقة التسخين عن التشغيل وتصدر الساعة مجموعة من الصفارات لعدة ثوان. ولإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أي مستشعر. سيعرض مؤشر المؤقت (12) وميضاً (00) بجانب النقطة العشرية (4) بالمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين ساخنة، فسيظهر مؤشر الطاقة (3) بدلاً من الرمز H و«-».

إذا كنت ترغب في ضبط وقت موقد آخر في الوقت نفسه، فكرر الخطوات من 1 إلى 3.

(6) لمدة ثلاث ثوان. وسيعرض مؤشر الوقت (12) «On» (تشغيل).

وظيفة الإيقاف والتشغيل

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وفقاً مؤقتاً. وسيتوقف المؤقت بشكل مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر الإيقاف II (8) لمدة لثانية واحدة. سيضيء المؤشر التجريبي (9) وسيظهر مؤشر الطاقة العلامة II للإشارة إلى توقف الطهي بشكل مؤقت.

إلغاء تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر «الإيقاف والتشغيل» II (8) مرة أخرى. سيطفأ المؤشر التجريبي (9) ويتم استئناف الطهي وفق نفس إعدادات الطاقة والمؤقت التي تم ضبطها قبل التوقف المؤقت.

وظيفة الطاقة

تقدم هذه الوظيفة طاقة «إضافية» للوحة أعلى من القيمة الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة مع إمكانية الوصول إلى أقصى قيمة مسموح بها من المولد.

1 مرر إصبعك فوق شريط تمرير المؤشر المقابل (2) حتى يعرض مؤشر الطاقة (3) «9» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية، أو المس مباشرة الحرف «P» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية.

2 سيعرض مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز P ، وستبدأ اللوحة في الإمداد بالطاقة الإضافية.

تتمتع وظيفة الطاقة بحد أقصى للمدة محدداً في الجدول 1. وبعد ذلك، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائياً إلى 9. وسيصدر صوت الصفارة.

عند تفعيل وظيفة الطاقة في موقد واحد، فقد يتأثر أداء بعض المواقف الأخرى بحيث تقل طاقتها إلى مستوى أقل، وفي هذه الحالة، سيظهر ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تفعيل وظيفة الطاقة قبل انتهاء وقت التشغيل من خلال لمس «شريط تمرير» المؤشر بحيث يتم تعديل مستوى الطاقة أو من خلال تكرار الخطوة 3.

28 لكشال

① - □□□□□	- □□□□□	Ⓜ	②	□□□□□	□□□□□
□-----P	□-----P	Ⓜ	②	□-----P	□-----P
		Ⓜ	②		
①	□□□□□	□□□□□	Ⓜ	②	- □□□□□
□-----P	□-----P	Ⓜ	②	□-----P	□-----P
		Ⓜ	②		

سيعرض مؤشر الطاقة (3) رمزًا ليشير إلى «عدم وجود مقلاة» في حالة تشغيل المنطقة، ولم يتم الكشف عن مقلاة أو أن المقلاة غير مناسبة.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستتوقف اللوحة تلقائيًا عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقًا.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستتوقف اللوحة تلقائيًا عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقًا.

⚠ عند الانتهاء، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام عناصر التحكم باللمس. وإلا، فقد تحدث عملية غير مرغوب فيها إذا وضعت مقلاة بالصدفة في منطقة الطهي أثناء الثلاث دقائق. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

وظيفة الحظر

باستخدام وظيفة الحظر، يمكنك حظر أجهزة الاستشعار الأخرى عدا مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1) لتجنب حدوث العمليات غير المرغوب فيها. وتكون هذه الوظيفة مفيدة لسلامة الأطفال.

لتفعيل هذه الوظيفة، المس المستشعر ⑤ (6) لمدة ثانية على الأقل. وبمجرد قيامك بذلك، يضيء الضوء (7) مشيرًا إلى أنه تم حظر لوحة التحكم. لإلغاء تفعيل الوظيفة، يُرجى لمس المستشعر ⑤ (6) مرة أخرى.

في حالة استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1) لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تفعيل وظيفة الحظر، لن يمكنك تشغيل سطح الموقد مرة أخرى لحين إزالة الحظر عنه.

خافت صوت الصفارة

عند تشغيل الموقد وفي حالة أن ضغط شخص ما على المفتاح الذي يعمل باللمس ① (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس ⑤ (6) بالتزامن لمدة ثلاث ثوانٍ، سيتم إلغاء تفعيل الصفارة التي تصاحب كل إجراء. وسيعرض مؤشر الوقت (12) سيعرض «OF». (إيقاف).

لن ينطبق إلغاء التفعيل هذا على جميع الوظائف، فعلى سبيل المثال ستظل الصفارة التي تصدر عند التشغيل/الإيقاف أو انتهاء مدة الموقت أو قفل/إلغاء قفل المفاتيح التي تعمل باللمس قيد التفعيل دومًا.

لتفعيل جميع الصفارات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مرة أخرى على المفتاح الذي يعمل باللمس ① (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس ⑤ (6).

1 المس مفتاح التشغيل الذي يعمل باللمس ① (1) لمدة ثانية على الأقل. ستكون لوحة التحكم باللمس نشطة وستسمع صفارة وستضيء المؤشرات (3) وتعرض «-». وإذا كانت منطقة الطهي ساخنة، فسيومض المؤشر المعني بالحرف H.

إذا لم تتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ القادمة، فسيتم إيقاف التحكم باللمس تلقائيًا.

عند تفعيل التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ① (1)، حتى في حالة قفله (تم تفعيل وظيفة القفل). وتكون الأولوية دومًا لزر اللمس ① (1) لفصل التحكم باللمس.

تفعيل اللوحات

بمجرد تفعيل التحكم باللمس بمستشعر ① (1)، يمكن تشغيل أية لوحة عن طريق اتباع الخطوات التالية:

1 مرر إصبعك أو المس أي مكان في أحد «شرائط تمرير» المؤشر (2). وتم تحديد المنطقة وسيتم تعيين مستوى الطاقة بالتزامن بين 0 و9. ستظهر قيمة الطاقة هذه على مؤشر الطاقة المقابل وستبقى نقطته العشرية (4) مضبوطة لمدة 10 ثوانٍ.

2 استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لاختيار مستوى جديد للطهي بين 0 و9.

طالما تم تحديد اللوحة وبعبارة أخرى تمت إضاءة النقطة العشرية (4)، فيمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

عند استخدام مفتاح شريط التمرير الذي يعمل باللمس (2)، تنخفض الطاقة إلى المستوى 0. وسيتم إيقاف تشغيل الموقد.

عند إيقاف تشغيل الموقد، سيظهر الحرف H بمؤشر الطاقة (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنة ويوجد خطر التعرض للحروق. وعند انخفاض درجة الحرارة، يتوقف تشغيل المؤشر (3) (في حالة فصل الموقد) أو بطريقة أخرى، سيضيء «-» إذا كان الموقد ما زال متصلًا.

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات بالتزامن عن طريق استخدام المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف ① (1). وسيتم إيقاف تشغيل جميع مؤشرات اللوحة (3). إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فيعرض مؤشرها الحرف H.

كاشف المقلاة

يوجد بمناطق الطهي الحثي كاشف أو اني مضمّن. وبذلك، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود مقلاة أو إذا كانت المقلاة غير مناسبة.

* «الحظر».

⑧ مستشعر التفعيل لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».

⑨ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».

⑩ المستشعر «سالب» للموقت.

⑪ المستشعر «موجب» للموقت.

⑫ مؤشر الموقت.

⑬ النقطة العشرية للموقت.

⑭ مستشعر التفعيل لوظيفة «المزامنة»؛ (حسب الطراز).

⑮ مستشعر التفعيل لوظيفة «المنطقة المرنة»؛ (حسب الطراز).

⑯ مستشعر التفعيل لوظيفة «الشيف»؛ (حسب الطراز).

⑰ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «البقاء دافئًا» *؛ (حسب الطراز).

⑱ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الانصهار» *؛ (حسب الطراز).

⑲ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي على نار هادئة» *؛ (حسب الطراز).

⑳ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الغلي السريع» *؛ (حسب الطراز).

㉑ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي بالانزلاق» *؛ (حسب الطراز).

㉒ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الشي» (حسب الطراز).

㉓ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي بالمقلاة» (حسب الطراز).

㉔ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي العميق» (حسب الطراز).

㉕ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطبخ على نار هادئة» *؛ (حسب الطراز).

㉖ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Poaching».

* مرئي فقط عند التشغيل.

تتم المناورات بوسائل مفاتيح اللمس. ولن تحتاج إلى الضغط بقوة على مفتاح اللمس المطلوب، فكل ما تحتاجه هو لمسه بطرف إصبعك لتفعيل الوظيفة المطلوبة. يتم التحقق من كل عمل من خلال صفارة.

استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) من خلال تمرير إصبعك فوقه. فالتمرير نحو اليمين يزيد القيمة، بينما التمرير نحو اليسار ينقصها.

كما يمكن اختيار مستوى طاقة مباشرة عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة في شريط تمرير المؤشر (2).

⚠ لتحديد لوحة بهذه النماذج، المس مباشرة شريط تمرير المؤشر (2).

تشغيل الجهاز

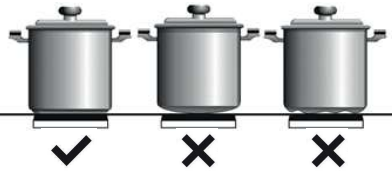
الشكل 25



التأثير على قاعدة الأواني قد يتأثر نوع القاعدة المستخدم في الإناء على تجانس ونتاج الطهي. الأواني ذات قاعدة الاستانلس ستيل (الساندويتش) تستخدم مواد تُساعد في التوزيع المتماثل والانتشار للحرارة، مما ينتج عنه وفورات في الوقت والطاقة.

يجب أن تكون قاعدة الإناء مسطحة تماماً الأمر الذي يضمن انتظام مزود الطاقة (انظر الشكل 6).

الشكل 26



لا تقم أبداً بتسخين الأواني الفارغة، أو تستخدم الأواني مع قاعدة رقيقة، حيث أنها قد تسخن سريعاً بدون السماح بفترة زمنية لعمل وظيفة الانفصال الأوتوماتيكي للموقد.

توصيات هامة:

استخدم الأوعية التي لها نفس قطر القاعدة لمنطقة الطهي.

في مناطق الطهي الأقرب إلى لوحة التحكم، احرص دائماً على أن تكون الأوعية داخل علامات الطهي الموضحة على السطح الزجاجي واستخدم أوعية من نفس القطر أو قطر أصغر. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة الحرارة في منطقة التحكم.

استخدم مناطق الطهي الخلفية في حالة الاستخدام المكثف للجهاز. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة حرارة لوحة التحكم.

لا تسمح للأوعية بدخول منطقة لوحة التحكم، خاصة أثناء الطهي.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر (الشكل 20)

1 المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف.

2 شريط تمرير المؤشر للتحكم في الطاقة.

3 مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية*.

4 النقطة العشرية للطاقة ومؤشر الحرارة المتبقية.

5 الوصول المباشر لوظيفة «الطاقة».

6 مستشعر التفعيل لوظيفة «الخطر».

7 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة

تحلّل ن ع

المميزات

مع موقد الحث، تنتقل الحرارة مباشرة إلى الإناء. لذلك عدد من المميزات:

- حفظ الوقت.

- حفظ الطاقة.

- سهولة التنظيف مع اتصال الطعام بالأواني الزجاجية، لا يحترق بسهولة.

- تحسين التحكم بالطاقة. تنتقل الطاقة إلى الإناء بمجرد يتم الضغط على أدوات التحكم بالطاقة. بالإضافة لذلك، وبمجرد إزالة الإناء من على منطقة الطهي، تتوقف إمدادات الطاقة. من غير الضروري إيقاف الطاقة أولاً.

الأواني

فقط الأواني المغناطيسية هي المناسبة للاستخدام مع موقد الحث.

هذه أنواع متعددة:

- الحديد الزهر، الفولاذ المطلي بالمينا، وأواني الاستانلس ستيل، بصفة خاصة للاستخدام مع موقد الحث.

لا نوصي باستخدام ألواح التشيت أو المواد مثل الصلب الدقيق، أو الألومنيوم، أو الزجاج، أو النحاس، أو الطين.

لكل منطقة طهي حد أدنى لوقت كشف الأواني. يعتمد ذلك على المواد والقطر المغناطيسي لقاعدة الإناء. وعلى ذلك، من الضروري استخدام مناطق الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاعدة الإناء المستخدم. إذا لم يتم كشف الأواني على منطقة الطهي المحددة، حاول استخدام ثاني أصغر منطقة.

عند استخدام المنطقة المرنة كمجموعة طهي وحيدة، فعندها يمكن استخدام الأواني الأكبر مناسبة لهذا النوع من المناطق (انظر الشكل 3).

الشكل 23



تباع بعض الأواني بدون قاعدة مغناطيسية كاملة على أنها مناسبة للحث (انظر الشكل 4). في هذه الأواني، يتم فقط تسخين القاعدة المغناطيسية. وبالتالي لا يتم توزيع الحرارة بانتظام في قاعدة الإناء. قد يعني ذلك أن الجزء الغير مغناطيسي للقاعدة من الإناء لا يصل إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

الشكل 24



الأواني الأخرى، ذات إضافات الألومنيوم في القاعدة لها منطقة مغناطيسية أصغر (انظر الشكل 5). في هذه الحالة، قد يكون من الصعب أو من المستحيل كشف الإناء. بالإضافة لذلك، قد تكون الطاقة المزودة أدنى، وبالتالي لا يسخن الإناء على النحو الصحيح.

التركيب

التركيب بأدراج لأدوات المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لأدوات المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمببب الجهاز. يجب تثبيت اللوحة 18 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من توافق الجهد والتردد مع الجهد والتردد المحددين على لوحة اسم الموقد الموجود بالأسفل وعلى ورقة الضمان، أو إن أمكن على ورقة البيانات الفنية التي يجب الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

تحقق من عدم تلامس كابل الدخول بمببب السطح الحثي أو مبببب الفرن في حالة تركيبه في الوحدة نفسها.

تحذير:

يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضياً بشكل صحيح، مع اتباع التوجيهات الحالية وإلا فقد يتعطل الموقد الحثي.

قد تؤدي تدفقات الطاقة العالية غير المعتادة إلى تلف نظام التحكم (مثل الحال مع أي جهاز كهربائي).

يُنصح بالامتناع عن استخدام الموقد الحثي أثناء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة أفران التحلل الحراري بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي قد تلحق بهذا النوع من الأجهزة.

لا يمكن سوى لخدمة الفنية الرسمية التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

قبل فصل الموقد عن الكهرباء، ننصح بإيقاف تشغيل مفتاح فصل الطاقة والانتظار لمدة 23 ثانية تقريباً قبل الفصل عن الكهرباء. يلزم هذا الوقت للسماح بالفصل الكامل للدوائر الكهربائية، ومن ثم منع إمكانية التعرض لصدمة كهربائية من أطراف الكابل.



احفظ شهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال العمر الافتراضي للمنتج، حيث إنها تتضمن معلومات فنية مهمة.

ني خستل نوي ع			ي ع ي بطل الدعمل		ي داعل اطغضل رابي لم	زاغل	نق ا ح ل ا ط ي ح م			(تاو) ي داعل ا ي ر ا ر ح ل ا ل خ د ل ا	
مقدرا لس لس تمل	فصولا		لرتل ع اس	ام ارغ ع اس			مم 1/100	دحل ي ص ق أ ل ا	دحل ي ن د أ ل ا	لم ع ي د ق و م زاغل اب ق ا ط ل ا و ة ي ا ب ر ه ل ل ا	
1	ق ئ ا ف DCC (** AFB) ع ر س ل ا	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	291 286			100 H1 100 H1 150 Z1	4000 4000 4000	1800 1800 1800	56.0%	
2	ع ع ي ر س	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	204 200			83 83 117 S	2800 2800 2800	900 900 900	58.0%	
3	ع ع ي ر س م ب ش مض ف خ ن م ق ر ا ر ح	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	102 100			60 60 88 Z	1400 1400 1400	550 550 550	60.0%	
4	م ب ش م ض ف خ ن م ق ر ا ر ح ع ع ي ر س	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	127 125			65 65 97 Z	1750 1750 1750	550 550 550	63.0%	
5	ة ي ف ا ض ا	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	73 71			50 50 72 X	1000 1000 1000	450 450 450	N.A.	
14	مزدوج اجمالي	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	436 429			2X80B+46B 2X80B+46B 2X125A+71B	4500 4500 4500	2900 2900 2900	56.4%	
	مزدوج مركزي	بيوتان - LPG برويان - G31 طبيعي - G20	28 - 30 37 20	58 57			46 B 46 B 71 A	800 800 800			

تم حساب أداء (عين التسخين التي تعمل بالغاز والكهرباء) وفقاً للمراجعة الأخيرة: EC/التدابير تنفيذ التوجيه 2009/125 EU وفقاً للاتحة الاتحاد الأوروبي رقم 66/2014* مع غاز EN 20 للمعيار 30-2-1 (الهواء ينبعث من الأسفل (الشكل 13) اب: DCC AFB** MOD.: KG7850.0SE قيم الكفاءة المتعلقة فقط بمواقد 75 سم 5 موقد * * *

نوع ومقطع كابلات الطاقة

أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة	أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة ~ 220 فولت ~ 230 فولت	نوع الكابل	غاز	الحث
~ 220 - 230 فولت ~ 220 - 240 فولت	~ 220 - 240 فولت ~ 230 - 240 فولت	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	B	
	0.75 × 3 مم ²		أمبير	
1.5 × 3 مم ²		H05 RR-F		

تنبيه!!! في حالة استبدال كابل الطاقة، يتعين على القائم بالتركيب ترك السلك الأرضي (B) أطول من موصلات الطور الكهربائي (الشكل 9) والالتزام بالتوصيات الواردة في الفقرة 8.

G30 أو G31 (أدره في اتجاه عقارب الساعة).

(10) استبدال المحاقن

يمكن تهيئة المشاعل لأنواع مختلفة من الغاز عن طريق تركيب محاقن مناسبة لنوع الغاز المعني. لتنفيذ ذلك، أزل أولاً أسطح المشعل باستخدام أداة مناسبة. الآن قم بفك الحاقن (انظر الشكل 16) وركب مكانه حاقن متوافق مع نوع الغاز المستخدم.

ننصح بربط الحاقن بقوة في مكانه. من أجل الوصول إلى الحاقن انظر إلى الشكل 18 - 19.

بعد استبدال المحاقن، يجب ضبط المشاعل على النحو المبين في الفقرة 9. يجب على الفني تجديد أية موانع تسريب على أجهزة الضبط أو الضبط المسبق. يمكن أن يشمل الطقم الظرف الذي يحتوي على المحاقن والملصقات، أو يمكن أن يتوفر في مركز خدمة العملاء المعتمد. لدواعي الراحة، يعرض جدول المعدل الاسمي أيضاً مدخلات الحرارة الخاصة بالمشاعل وقطر المحاقن وضغوط التشغيل الخاصة بأنواع الغاز المختلفة.

تزييت المحابس

إذا أصبح أحد الصنابير عالقاً، لا تجهدده واطلب الدعم الفني.

تحذير: يجب أن تُنفذ الصيانة فقط من قِبل أشخاص مصرح لهم. في حالة تعطل الكابل أو انقطاعه، يرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسها. بالإضافة إلى ذلك، يجب فصل قاييس الجهاز وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لإصلاح المشكلة.

الطاقة الكهربائية:

- قم بتركيب قاطع دائرة لفصل جميع الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة الكهربائية. يجب تحديد حجم قاطع الدائرة طبقاً للوائح التركيب الحالية. تذكر أنه يجب ألا يتم قطع السلك الأرضي بواسطة قاطع التيار. - لدواعي السلامة المثالية، يمكن كذلك حماية التوصيل الكهربائي بواسطة قاطع دائرة تفضلي عالي الحساسية.

يُنصح بشدة بتهيئة السلك الأرضي الأصفر والأخضر بنظام تأريض فعال.

قبل تنفيذ أية خدمة على الجزء الكهربائي للجهاز، يجب قطعاً فصله عن الشبكة الكهربائية.

افصل الجهاز دائماً عن مصدر الكهرباء قبل تنفيذ أية عمليات ضبط.

يجب استبدال جميع موانع التسريب من قبل الفني في نهاية أية عمليات ضبط أو تعديلات. لا تتطلب المشاعل الخاصة بنا ضبط الهواء الأساسي.

(9) المحابس

ضبط "المعدل المنخفض"

- أشعل المشعل وأدر المقبض الخاص به إلى موضع "المعدل المنخفض" (اللهب الصغير بالشكل 21).

- أزل المقبض "M" (شكل 13 و 14) الخاص بالمحبس، والمضغوط ببساطة على قضيب المحبس. يمكن أن تكون الوصلة الجانبية الخاصة بالمعدل الأدنى: بجانب المحبس (الشكل 13) أو داخل العمود. في جميع الأحوال، ومن أجل الوصول إلى الضبط، يمكن أن يتم ذلك بواسطة إدخال مفك صغير "D" بجانب المحبس (الشكل 13) أو في الثقب "C" داخل عمود المحبس (الشكل 14). أدر مسمار الخانق نحو اليمين أو اليسار حتى ضبط لهب المشعل بشكل مناسب على موضع "المعدل المنخفض".

يجب ألا يكون اللهب منخفضاً جداً: يجب أن يكون أقل لهب صغير مستمراً وثابتاً. أعد تجميع المكونات المختلفة.

من المفهوم أن المشاعل التي تعمل بغاز G20 فقط هي التي يجب أن تخضع لعمليات الضبط المذكورة أعلاه. يجب أن يتم قفل المسمار تماماً عندما تعمل المشاعل مع

الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير. يجب تركيب هذا الأنبوب بطريقة لا تجعله يتلامس مع الأجزاء المتحركة للأشكال المصنوعة (مثل الأدراج) ويجب ألا يعبر حجيرات يُحتمل حشوها.

يُنصح بتركيب وصلة تهيئة خاصة بالأنبوب المرن. تتوفر وصلة التهيئة هذه بسهولة في المتاجر وتُسهّل التوصيل مع نبيل خرطوم منظم الضغط على الأسطوانة.

(8) التوصيل الكهربائي

يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية الخاصة بالجهاز طبقاً للأحكام والمعايير السارية.

قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن: - الجهد يتطابق مع القيمة المبينة على لوحة المواصفات الفنية وأن مقطع الأسلاك في النظام الكهربائي يمكنه أن يتحمل الحمل، المبين كذلك على لوحة المواصفات الفنية.

- القدرة الكهربائية لمصدر الإمداد والمقاييس الحالية تتلائم مع تصنيف القدرة القصوى للجهاز (اطلع على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من لوحة التسخين).

- المقبس أو النظام يمتلك توصيل أرضي فعال طبقاً للأحكام والمعايير السارية. تُعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسؤولية بشأن عدم الامتثال لهذه الأحكام.

عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية عن طريق المقبس: - قم بتركيب على الكابل قابس قياسي "C" مناسب للحمل المبين على ملصق البيانات. قم بتركيب الأسلاك باتباع الشكل 15، مع الحرص على التوافق التالي:

الحرف L (حي) = سلك بني;

الحرف N (محايد) = سلك أزرق;

رمز الأرضي (⊕) = سلك أخضر - أصفر.

- يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا يُمكن لأي جزء من أجزائه الوصول إلى درجة حرارة 90° مئوية.

- لا تستخدم أبداً المخفضات أو مهايئات التيار في التوصيل نظراً لأنها قد تخلق نقاط تلامس وهمية وتؤدي إلى سخونة خطيرة. - يجب أن يسهل الوصول إلى المقبس بعد التركيب. عند توصيل الجهاز مباشرة بمصدر

المستمر تغيير لون المشاعل بسبب درجة الحرارة المرتفعة.

المعلومات الفنية للقائم بالتركيب

يجب ألا يتم تنفيذ التركيب وعمليات ضبط أدوات التحكم والصيانة إلا بواسطة مهندس مؤهل.

يجب تركيب الجهاز بطريقة صحيحة طبقاً للقانون الساري وتعليمات الشركة المصنعة.

قد يسبب التركيب غير الصحيح ضرراً على الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات التي لن تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عنها.

خلال عمر النظام، لا يجوز تعديل أجهزة الأمان والضبط الأوتوماتيكية الموجودة على الجهاز إلا من قبل الشركة المصنعة أو من قبل وكيلها المعتمد على النحو الواجب.

(3) تركيب لوحة التسخين

تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة العبوة الخارجية والأغلفة الداخلية من مختلف الأجزاء السائبة. إن ساورك الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بطاقم عمل مؤهل. لا تترك أبداً مواد التغليف (الكروتون والحقائب والبوليسترين الرغوي والمسامير، الخ) في متناول الأطفال لأنها قد تصبح مصادر خطر محتملة.

إن قياسات الفتحة المنفذة في الجزء العلوي من وحدة الخزنة والتي سيتم فيها تركيب لوحة التسخين موضحة في شكل 10. التزم دائماً بالقياسات المعطاة للفتحة التي سيتم فيها إدخال الجهاز (انظر شكل 10).

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع لجميع الأحكام المنصوص عليها في الأحكام الحاكمة لهذه الأجهزة.

(4) تثبيت لوحة التسخين

تمتلك لوحة التسخين مانع تسريب خاص والذي يمنع السائل من التغلغل إلى داخل الخزنة. التزم بصرامة بالتعليمات التالية من أجل وضع مانع التسريب هذا بطريقة صحيحة:

- أزل جميع الأجزاء القابلة للنفك من الموقد.

- أقطع مانع التسريب إلى 4 أجزاء بالطول اللازم لوضعه على الـ 4 حواف الخاصة بالبلور.

- أقلب لوحة التسخين وضع مانع التسريب "E" بطريقة صحيحة (شكل 5 تحت حافة لوحة التسخين نفسها، بحيث يتوافق الجانب

الخارجي من مانع التسريب بشكل مثالي مع الحافة الخارجية لمحيط البلور. يجب أن تتوافق أطراف الشرائط مع بعضها البعض بدون تراكب.

- ثبت مانع التسريب بالتساوي وبإحكام على البلور، مع الضغط عليه في مكانه بالأصابع.

- ضع الموقد في الفتحة الموجودة في الوحدة وقم بربطه في مكانه باستخدام المسامير المناسبة "F" الخاصة بخطافات التثبيت "G" (انظر الشكليين 11 و 12).

- من أجل تجنب التلامس العرضي مع القاع الساخن للموقد، أثناء العمل، من الضروري وضع ملحق خشبي، مثبت بواسطة مسامير، على مسافة لا تقل عن 120 مم من السطح (انظر الشكل 10).

تعليمات هامة بشأن التركيب

يجب أن يلاحظ القائم تركيب الجهاز أن الجدران الجانبية لا تتجاوز ارتفاع لوحة التسخين نفسها.

بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المحيطة والمجاورة للجهاز قادرة على تحمل درجة حرارة تصل إلى 90° مئوية. يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة في لصق الطبقات البلاستيكية على الخزنة قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150° مئوية وإلا فقد تنفصل الطبقة.

يجب تركيب الجهاز طبقاً للأحكام السارية.

هذا الجهاز غير متصل بجهاز قادر على التخلص من عوادم الاحتراق. وبالتالي يجب توصيله طبقاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. يجب إيلاء عناية خاصة للأحكام التالية التي تحكم التهوية وخروج الهواء.

(5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من أنه يجري تهوية الغرفة التي تم تركيب الجهاز فيها بصفة دائمة للسماح للجهاز نفسه بالعمل بطريقة صحيحة. كمية الهواء اللازمة هي تلك المطلوبة لاحتراق الغاز بشكل منتظم وتهوية الغرفة المعنية، والتي يجب ألا يقل حجمها عن 20 متر³. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي عبر الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المعنية. يجب أن تطرد هذه الفتحات العوادم إلى الخارج ويجب ألا يقل مقطعها عن 100 سم² (انظر شكل 2). إن إنشاء الفتحات يجب أن يضمن

عدم انسداد الفتحات نفسها. كما يُسمح بالتهوية غير المباشرة بالهواء المسحوب من غرفة مجاورة، مع الامتثال بصرامة للأحكام السارية.

(6) لموقع وتهوية

يجب التخلص دائماً من عوادم الاحتراق الناتجة عن أجهزة الطهي بالغاز بواسطة الشفافات. يجب توصيل هذه الشفافات بمدخن أو بالخارج مباشرة (انظر الشكل 3). إذا تعذر تركيب شفاط، فإنه يجوز تركيب مروحة كهربائية على النافذة أو على الجدار المواجه للخارج (انظر الشكل 4). يجب تنشيط هذه المروحة في نفس وقت تشغيل الجهاز، طالما أنه قد تم الالتزام بصرامة بالموصفات الواردة في الأحكام السارية.

(7) التوصيل بالغاز

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن القيم الواردة على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من الموقد تتوافق مع القيم الخاصة بمصادر إمداد الغاز والكهرباء في المنزل.

يشير ملصق مثبت على الجهاز إلى الشروط المنظمة: نوع الغاز وضغط التشغيل. يجب أن يتوافق توصيل الغاز مع المعايير والأحكام السارية ذات الصلة.

عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أنابيب، يجب توصيل الجهاز بنظام إمداد بالغاز:

● بأنبوب فولاذي صلب. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من وصلات قلاووظ مطابقة للمعايير.

● بأنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من تجميع بمانع تسريب ميكانيكي.

● بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير.

عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أسطوانة، يجب أن يتم إمداد الجهاز بالوقود بواسطة منظم ضغط متوافق مع الأحكام السارية ويجب توصيله: ● مع أنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من تجميع بمانع تسريب ميكانيكي.

● بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على

الطماطم يبقى ملامساً للأسطح المطلية بالمينا لفترات طويلة من الزمن.

تحذيرات:

التزم بالتعليمات التالية، قبل إعادة

تركيب الأجزاء:

● تأكد من أن فتحات رأس المشعل

"T" (شكل 8) غير مسدودة

بأجسام غريبة.

● تأكد من وضع غطاء المشعل

المطلي بالمينا "A"، "B"، "C" (شكل 7 و 8) بطريقة صحيحة على

رأس المشعل. يجب أن يكون ثابتاً.

● يجب وضع دعامة الإناء في

دبابيس التوسيط المخصصة لها مع

التأكد من الاستقرار المثالي.

● لا تجهد المحابس إذا واجهت

صعوبة في فتحها أو غلقها.

اتصل بخدمة الدعم الفني لإجراء

الإصلاحات.

● لا تستخدم قاذفات البخار من أجل

تنظيف الجهاز.

احتياطات:

في حالة انكسار زجاج لوحة

التسخين:

● أطفئ جميع المشاعل وأي عنصر

تسخين كهربائي فوراً واعزل الجهاز

عن مصدر الطاقة؛

● لا تلمس سطح الجهاز؛

● لا تستخدم الجهاز.

ملحوظة: قد يسبب الاستخدام

الخدمة.

هام:

افصل الجهاز دائماً عن مصادر

الإمداد بالغاز والكهرباء قبل تنفيذ

أية عملية نظافة.

(2) لوحة التسخين

من الأمور الهامة للغاية تنظيف

السطح بعد كل استخدام بفترة وجيزة،

عندما لا يزال الزجاج فاتراً.

لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو

المساحيق الكاشطة أو البخاخات

المسببة للتآكل.

بناءً على مستوى الأوساخ، نوصي

بما يلي:

- البقع الخفيفة: يكفي استخدام قطعة

قماش رطبة ونظيفة.

- آثار السوائل، المنسكبة من الإناء،

يمكن إزالتها باستخدام الخل أو

الليمون.

اغسل لوحة التسخين ودعامة الإناء

المطلية بالمينا وأغطية المشعل

المطلية بالمينا "A" و "B" و "C" ورؤوس المشعل "T" (انظر الشكل

7 و 8) بماء فاتر مخلوط بالصابون.

كما ينبغي تنظيف القوابس "AC"

وكاشفات اللهب "TC" (انظر شكل

8).

نظفها برفق بفرشاة نابلون صغيرة

على النحو الموضح (انظر الشكل 6)

وانتركها لتجف تماماً.

لا تغسلها في غسالة الأطباق.

لا تدع الخل أو القهوة أو الحليب أو

الماء المملح أو الليمون أو عصير

الغاز يُنتج حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبه فيها. ولذلك

يجب أن تكون الغرفة جيدة التهوية

عن طريق الحفاظ على فتحات

الهواء الطبيعي خالية (انظر شكل

2) وعن طريق تنشيط جهاز تهوية

ميكانيكي (شفاف أو مروحة كهربائية

كما في شكل 3 وشكل 4).

● قد يتطلب الاستخدام الكثيف

والطويل للجهاز تهوية إضافية.

يمكن تحقيق ذلك عن طريق فتح

نافذة أو عن طريق زيادة قدرة

النظام الميكانيكي لطرد العادم إذا تم

تركيبه.

● لا تحاول تغيير المواصفات الفنية

للمنتج حيث أن استخدامه قد يصبح

خطيراً.

● إذا استدعت الضرورة عدم

استخدام هذا الجهاز مرة أخرى

(أو استبدال طراز قديم)، فإنه قبل

التخلص منه، اجعله غير قابل

للتشغيل طبقاً للقانون الساري بشأن

حماية الصحة والوقاية من تلوث

البيئة من خلال جعل أجزائه الخطرة

غير ضارة، وعلى الأخص على

الأطفال الذين قد يلعبون بالجهاز

المتروك.

● لا تلمس الجهاز بيدين أو قدمين

مبللتين أو رطبتين.

● لا تستخدم الجهاز وأنت حافي

القدمين.

● لن تتحمل الشركة المصنعة

المسئولية عن أي تلف ناتج عن

الاستخدام غير المناسب أو غير

الصحيح أو غير المعقول.

● أثناء التشغيل وبعده مباشرة،

تكون بعض أجزاء الموقد ساخنة

جداً: تجنب لمسها.

● بعد استخدام الموقد، تأكد من أن

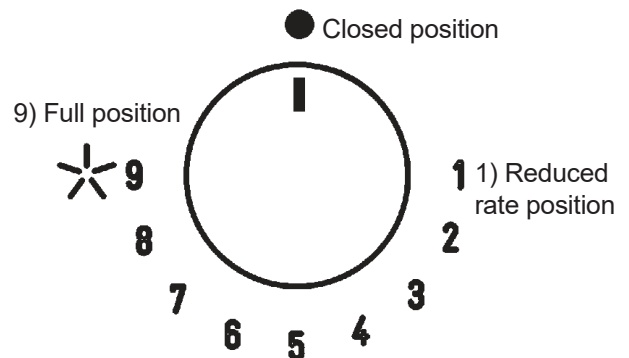
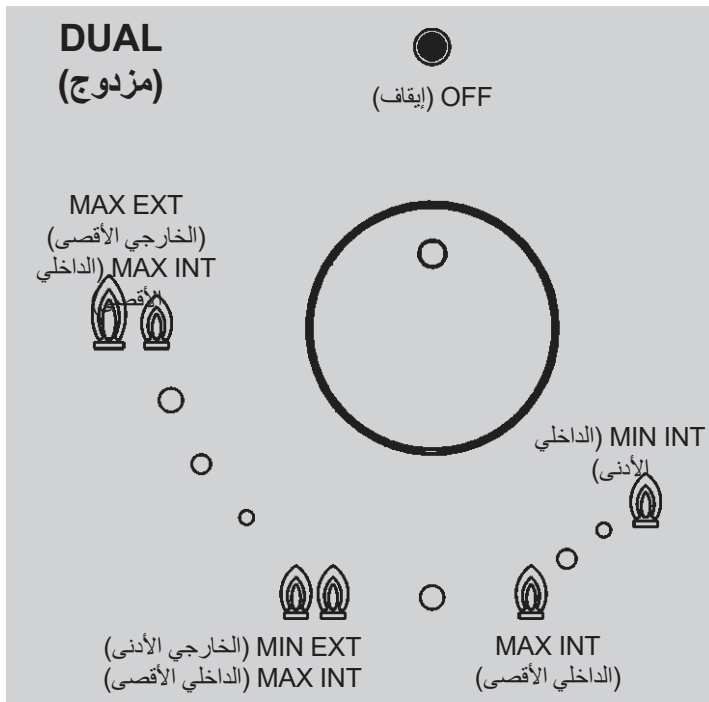
المقبض في الوضع المغلق وأغلق

المحبس الرئيسي للإمداد بالغاز أو

لأسطوانة الغاز.

● إذا كانت محابس الغاز لا تعمل

بطريقة صحيحة، اتصل بقسم



للكشلا 21

الشكل 22

1) عيون التسخين

يوجد رسم توضيحي مطبوع أعلى كالمقبض من مقابض اللوحة الأمامية. يشير هذا الرسم التوضيحي إلى عين التسخين التي تقابل المقبض المعني. بعد فتح ماسورة الغاز الرئيسية أو أسطوانة الغاز، أشعل عيون التسخين كما هو موضح أدناه:

- الإشعال الكهربائي الذاتي ادفع المقبض وأدره وفقاً لعين التسخين المطلوب تشغيلها بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحرارة القصوى (الوضع 9 الشكل 9) ثم اضغط على المقبض؛ الصمام مزود بتدرج من الأوضاع ومع كل ضغطة يقل اللهب حتى يصل للوضع 21 والذي يمثل الحد الأدنى من ال إمداد بالغاز.

- إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على اللهب. يجب تدوير مقابض عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على اللهب في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع الحرارة القصوى (شكل 9 و الشكل 21)، وتصل إلى نقطة التوقف. الآن اضغط على المقبض المطلوب وكرر العمليات المشار إليها.

استمر في الضغط على المقبض لحوالي 10 ثوان ما إن تشتعل عين التسخين.

ثم اتبع التعليمات الخاصة باستخدام الصمام كما هو موضح أدناه. في حال الانطفاء العرضي للهب، افصل الإشعال عن طريق إدارة المقبض إلى وضع الإيقاف وهو ما ينطبق على جميع الموديلات. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل إشعال اللهب مرة أخرى.

كيفية استخدام عيون التسخين ضع في اعتبارك النقاط التالية لتحقيق أقصى كفاءة مع استهلاك أقل قدر ممكن من الغاز:

- استخدم القدر المناسب لكل عين تسخين (ارجع إلى الجدول التالي والشكل 1).

- عند وصول القدر إلى الغليان، اضبط المقبض على وضع الحرارة المنخفضة (لهب صغير الشكل 21).

- قم بتغطية القدر دائماً. - استخدم القدر مستوية القاع فقط.

تحذيرات: - يمكن إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز التحكم في اللهب فقط بعد ضبط المقبض المطلوب على وضع الحرارة القصوى (شكل 9 وشكل

1).

- يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال عيون التسخين في حالة انقطاع التيار الكهربائي. - لا تترك الجهاز على الإطلاق بدون مراقبة عند استخدام عيون التسخين. تأكد من عدم وجود الأطفال بالقرب من الجهاز. وتأكد بشكل خاص أن مقابض القدر في مواضعها الصحيحة وداوم على تفقد الطعام الذي يتطلب طهيهِ الزيوت والدهون حيث يمكن لهذه المنتجات أن تشتعل بسهولة. -- لا تستخدم البخاخات على الإطلاق بالقرب من الجهاز عند تشغيله.

-- لا يوصى باستخدام الأوعية التي يفوق حجمها حجم الوحدة.

المشاعل المزدوجة

الضبط المنفصل للحلقات الداخلية والخارجية (من الناحية العملية، موقد مزدوج يتم التحكم فيه بواسطة مقبض واحد)، مما يوفر استخداماً مرناً جداً بفضل إمكانية إشعال اللهب الداخلي فقط أو المشعل بالكامل (اللب الداخلي والخارجي في نفس الوقت).

إشعال واستخدام المشعل

“المزدوج”

ضع الإناء على المشعل قبل إشعاله. على الرغم من أنه يجري التحكم به بواسطة مقبض واحد (شكل 22)، فإنه يمكن استخدام المشعل “المزدوج” بطريقتين مختلفتين.

(أ) - استخدام المشعل الكامل:

بدءاً من وضع الإطفاء Off • يتعين عليك أولاً الضغط على المقبض، وتدويره في نفس الوقت في عكس اتجاه عقارب الساعة، حتى يشير المؤشر إلى وضع الإمداد الأقصى للحصول على قدرة التدفق القصوى لكلا اللهبين.

بعد إشعال اللهبين، استمر في الضغط على المقبض لبضع ثوان، حتى يحافظ الجهاز أوتوماتيكياً على المشعل مشتعلاً.

أصبح من الممكن الآن ضبط كثافة اللهب عن طريق تدوير المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة (من أقصى موضع القدرة القصوى لتدفق اللهبين الداخلي والخارجي إلى موضع القدرة القصوى لتدفق اللهب الداخلي والقدرة الصغرى للهب الخارجي).

لإطفاء المشعل، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة، مع إعادة محاذاة المؤشر مع رمز الإطفاء Off •.

(ب) - استخدام اللهب الداخلي فقط:

بعد إشعال المشعل وضبط اللهب الداخلي على القدرة القصوى للتدفق واللب الخارجي على القدرة الصغرى للتدفق على النحو الموصوف أعلاه، أدر المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع نقرة واحدة. اللهب الداخلي الآن على القدرة القصوى للتدفق بينما اللهب الخارجي مطفأ. استمر في التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط اللهب الداخلي على القدرة الصغرى للتدفق.

الإطفاء:

من أجل إطفاء المشعل، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة، مع إعادة محاذاة المؤشر مع رمز الإطفاء Off •.

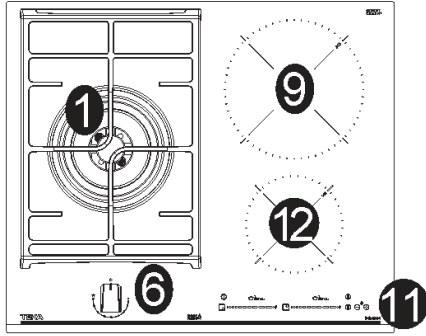
بمجرد تشغيل المشعل “المزدوج” في أي من الوضعين الموصوفين، فإنه من الممكن التبديل من أحد الوضعين إلى الوضع الآخر ببساطة عن طريق تدوير المقبض على الموضع المطلوب.

تحذيرات هامة للمستخدم

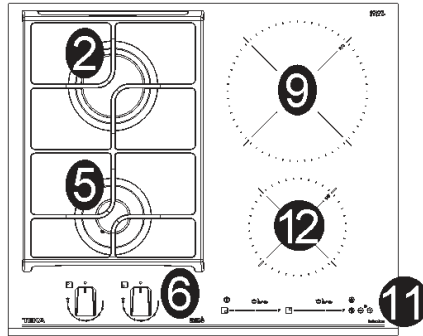
• إن استخدام جهاز طهي يعمل

Ø pans cm.	ني خمس تل نوي ع
22 ÷ 30	DUAL total
8 ÷ 16	DUAL central
24 ÷ 26	ة ع ر س ل ا ق ئ ا ف
20 ÷ 22	ة ع ي ر س
16 ÷ 18	ق ض ف خ ن م ق ر ا ر ح ة ع ي ر س م ب ش
16 ÷ 18	ة ع ي ر س م ب ش ق ض ف خ ن م ق ر ا ر ح
10 ÷ 14	ة ي ف ا ض ل

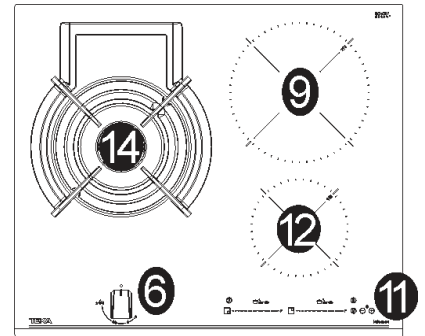
JZC 63312 ABN



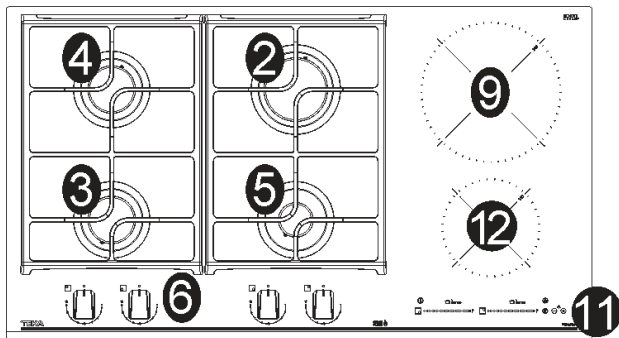
JZC 64322 ABB



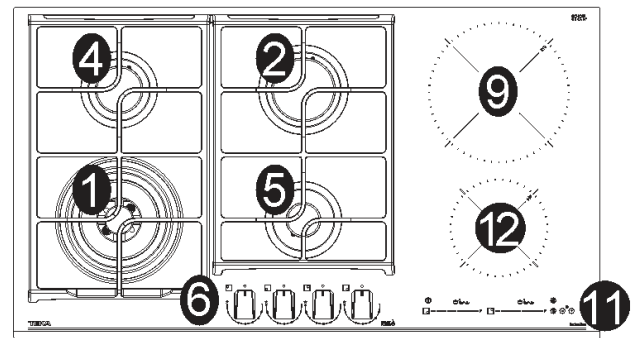
JZC 63312 BBN



JZC 96342 ABB



JZC 96342 BBB



قدرة 4000 واط

قدرة 2800 واط

قدرة 1400 واط

قدرة 1750 واط

قدرة 1000 واط

قدرة 3000/2100 واط

قدرة 1600/1200 واط

قدرة 6000 واط

1 DCC AFB**) عرس لاقئاف

2 عيرس

3 قصفخنم قراح عيرس هبش

4 عيرس هبش قصفخنم قراح

5 عيفاضإ

6 التحكم باللمس

9

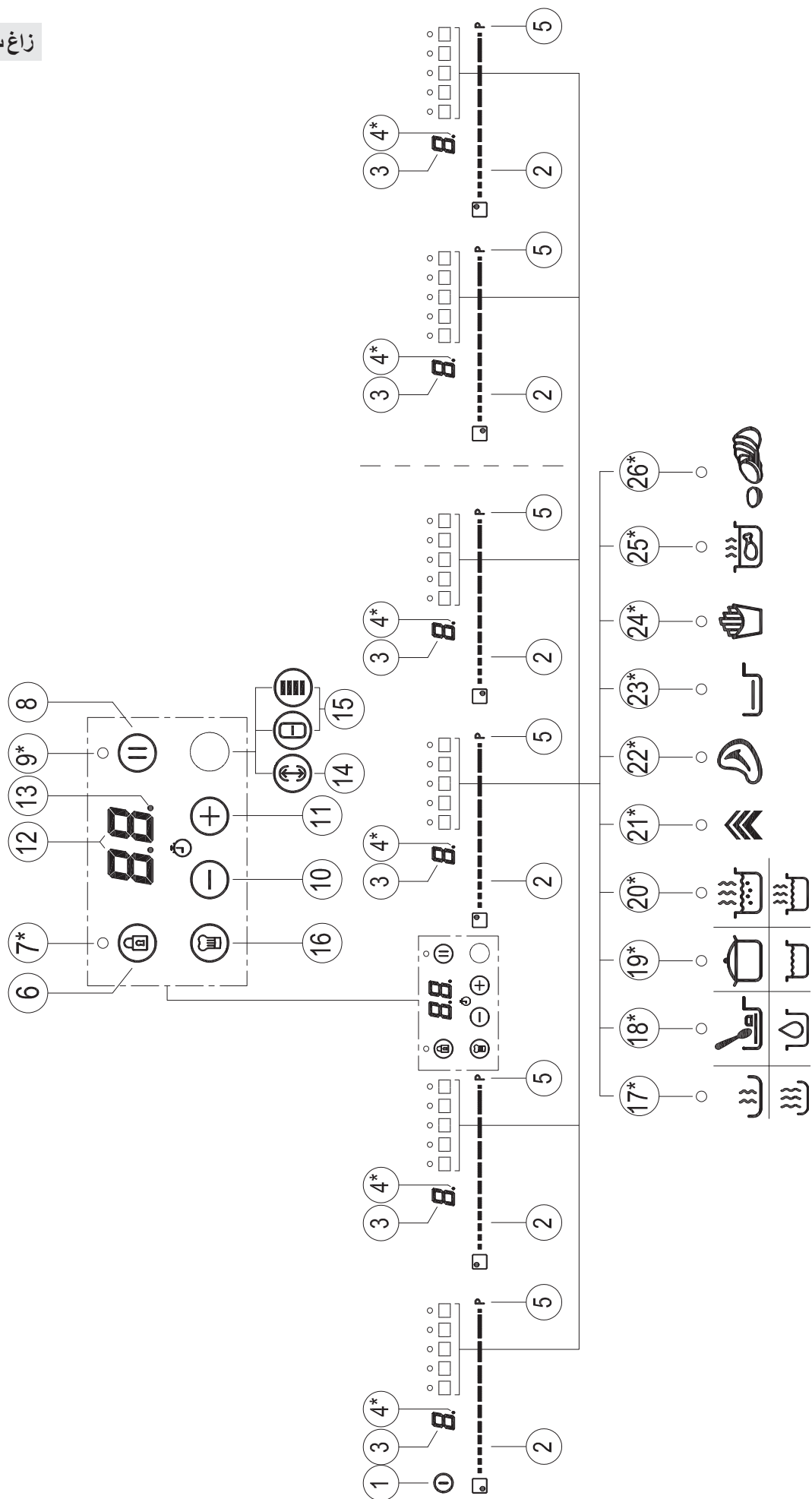
11 عنصر تسخين كهربائي يعمل بالحث Ø 21,5 سم

12 عنصر تسخين كهربائي يعمل بالحث Ø 15.0 سم

14 مشعل غاز فائق السرعة مزدوج

تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولتشغيله من قبل شخص من الأفراد.

زاغ تال عش 20



تحذيرات السلامة الخاصة بوحدة الحث:



تحذير. إذا انكسر السيراميك الزجاجي أو تشقق، افصل قابس الموقد فوراً لتجنب الصعقات الكهربائية.



هذا الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي (غير مدمج في الجهاز) أو بواسطة نظام منفصل للتحكم عن بُعد.



لا تقم بتنظيف هذا الجهاز بالبخار.



تحذير. قد يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل. تجنب لمس عناصر التسخين. يجب على الأطفال الأصغر من 8 سنوات الابتعاد عن الموقد ما لم يخضعوا دائماً للمراقبة.



يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو تزيد ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو من يفنقرون للخبرة والمعرفة، فقط إذا تمت مراقبتهم أو إذا تلقوا تعليمات مناسبة بشأن استخدام الجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. لا يجوز للأطفال إجراء النظافة والصيانة اللتان يكلف بهما المستخدم بدون إشراف.



يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.



تحذير. من الخطير الطهي بالدهن أو بالزيت بدون تواجدك، فقد تشتعل فيهما النيران. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية

أسنة اللهب بغطاء أو لوحة أو بطانية.



لا تقم بتخزين أية أشياء على مناطق الطهي في الموقد الذي يعمل بالحث. امنع مخاطر الحريق المحتملة.



يتوافق مولد الحث مع تشريعات الاتحاد الأوروبي السارية، ومع ذلك نوصي بأن يرجع أي شخص يحمل جهاز مثل منظم ضربات القلب إلى طبيبه، أو إن ساوره الشك يجب عليه الامتناع عن استخدام المناطق التي تعمل بالحث.



لا يجب وضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية الأواني على سطح الموقد لأنها قد تسخن.



بعد الاستخدام قم دائماً بفصل لوحة التسخين، لا تقم ببساطة بإزالة المقلاة أو الإناء. وإلا قد يحدث خلل إذا تم وضع مقلاة أو إناء آخر عليه بشكل عرضي خلال فترة الكشف. امنع الحوادث المحتملة!



في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من قبل أشخاص مؤهلين على نحو مماثل من أجل تجنب الخطر.



تحذير: لا تستخدم إلا وسائل حماية الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة في التعليمات الخاصة بالاستخدام

على النحو المناسب أو وسائل حماية الموقد المدمجة في الجهاز. يمكن أن يسبب استخدام وسائل حماية غير مناسبة وقوع حوادث.



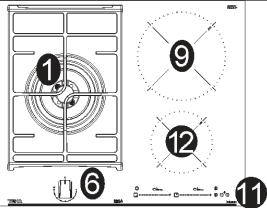
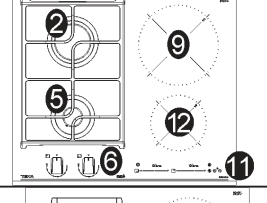
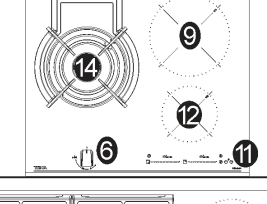
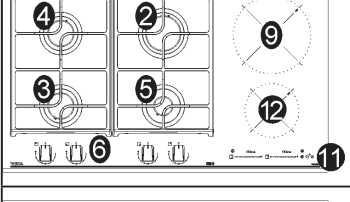
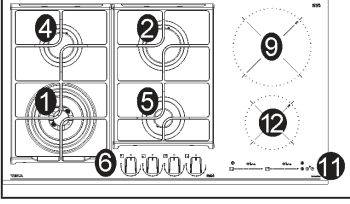
من الضروري السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب أن تُدمج أجهزة الفصل في التركيبات الكهربائية الثابتة، وفقاً للوائح التركيب.

لإجراء التنظيف المناسب، انظر تعليمات التنظيف.

احتياطات: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة على نحو مستمر.

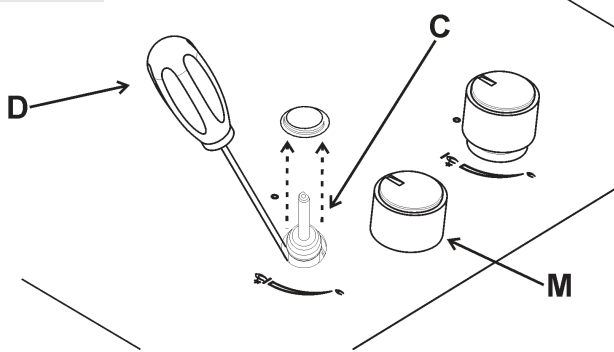
تحذير! لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي تلف ناتج عن تغيير أو تعديل المنتج أو مكوناته أثناء التركيب. سيتحمل القائم بالتركيب المسؤولية عن أية تلفيات أو أعطال حدثت بسبب التجميع أو التركيب غير الصحيحين. بشأن أية تلفيات ناتجة عن تركيب المنتج، يرجى الاتصال بالقائم بالتركيب المعتمد.

تاناي بلا قصلم ىل ع ةي نقتلا تاناي بلا

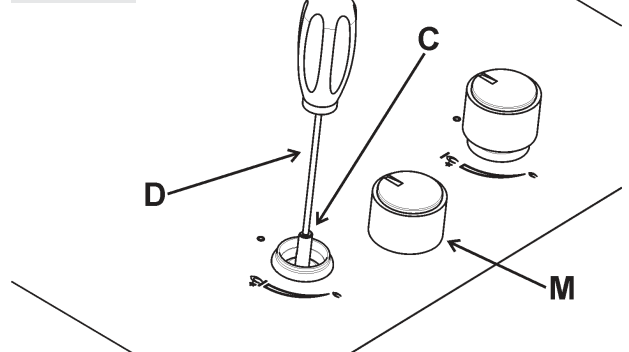
يبرهكل دهجلا ~ تلوف	لم عي دقوم ق اطل او زاغل اب ةي ئا برهكل	ن أبورب ΣQn رابي لم 37 G31	ن اتوي بلا ΣQn رابي لم 28-30 G30	ي عي بط ΣQn رابي لم 20 G20	تاناي بلا قصلم ىل ع ةي نقتلا تاناي بلا = + ةي فل ددرتلا زتره 50 - 60
3500 W	56.0%	286 gr/h	291 gr/h	4.0 kW	
3500 W	58.0%	271 gr/h	276 gr/h	3.80 kW	
3500 W	56.4%	429 gr/h	436 gr/h	6.0 kW	
3500 W	60.30%	496 gr/h	505 gr/h	6.95 kW	
3500 W	58.30%	682 gr/h	694 gr/h	9.55 kW	

إذا تم وضع الجهاز على قاعدة ، فيجب اتخاذ تدابير لمنع الجهاز من الانزلاق عن هذه القاعدة.
يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

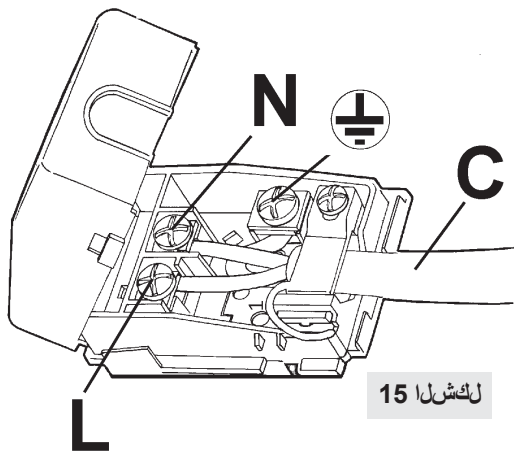
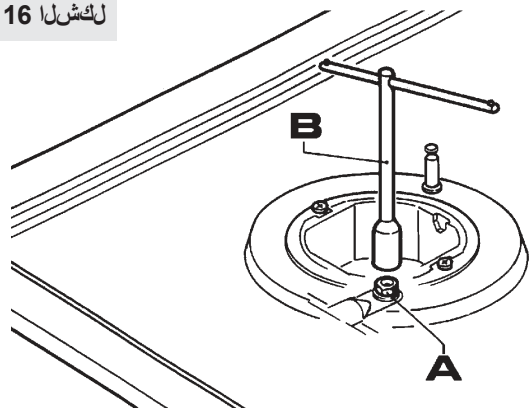
لکشلا 13



لکشلا 14

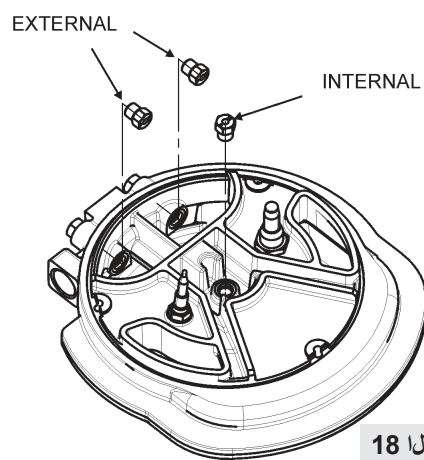
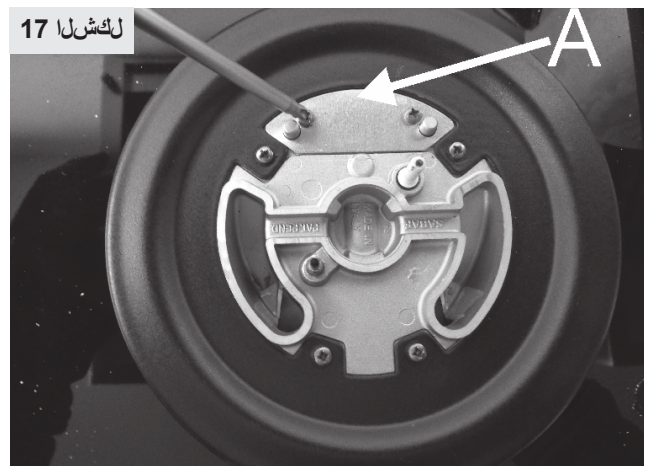


لکشلا 16

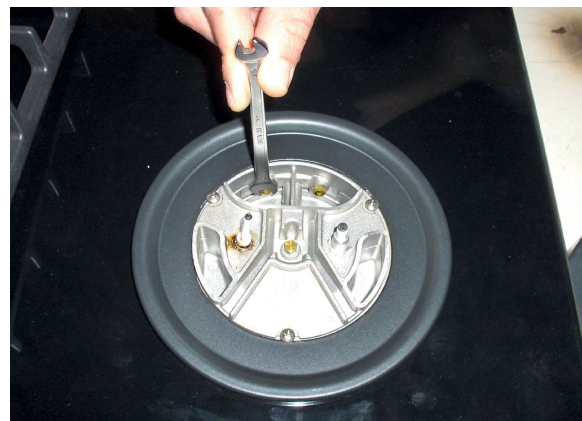


لکشلا 15

لکشلا 17

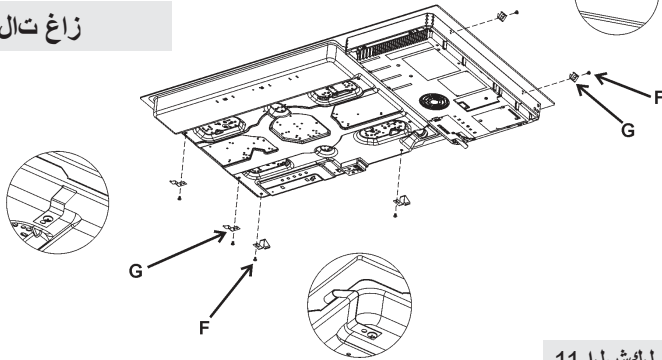


لکشلا 18



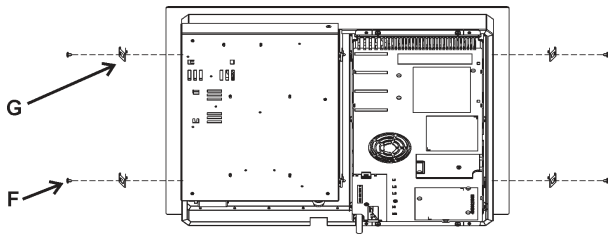
لکشلا 19

زاغ تال عش 4



لكشلا 11

زاغ قل عش 2 وأ 1



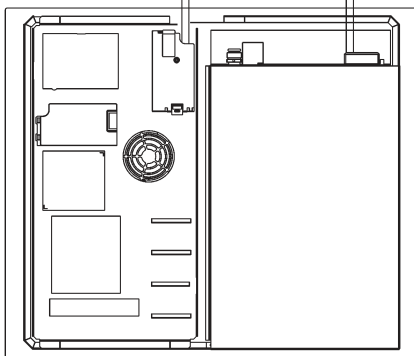
لكشلا 12

دق و مل لكف ىل إة جاحل ا دن ع ! ري ذحت
دو ج و مل ا ي غ ر ب ل ا قل ا ز ا ب أل و ا مق ،
ح ض و م و ه ا م ك ، ي ل ف س ل ا ع ز ج ل ا ي ف
! ب ن ا ج ل ا ىل ل ك ش ل ا ي ف

ي في ر ع ت

(A)

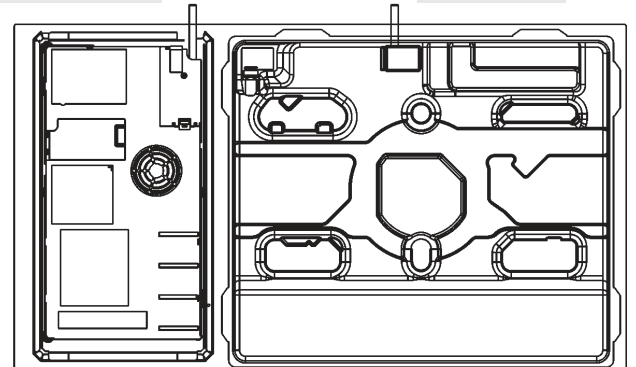
زاغ (B)

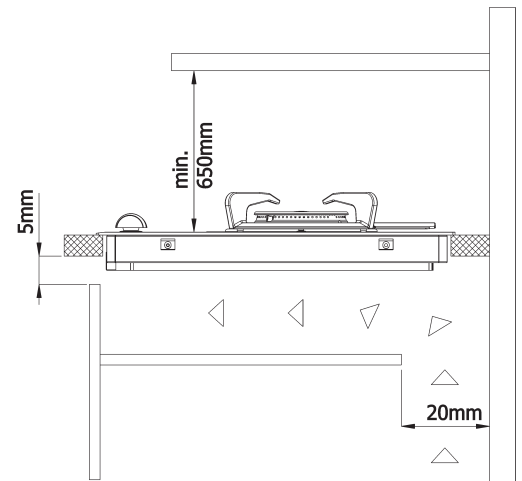
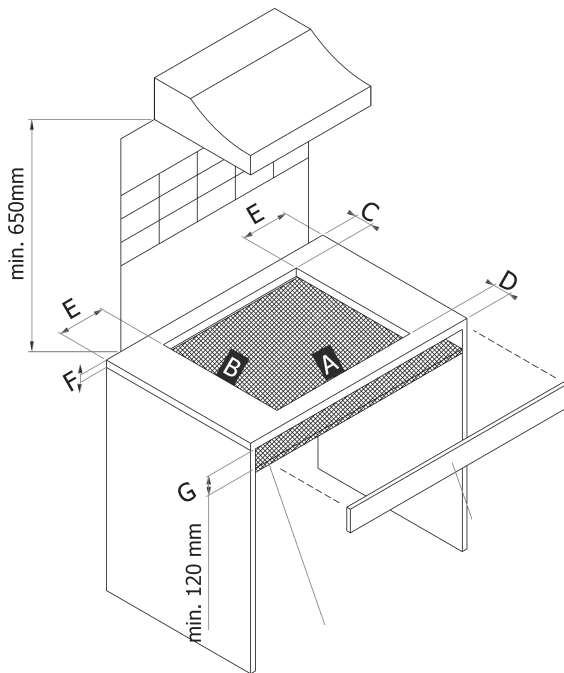


ي في ر ع ت

(A)

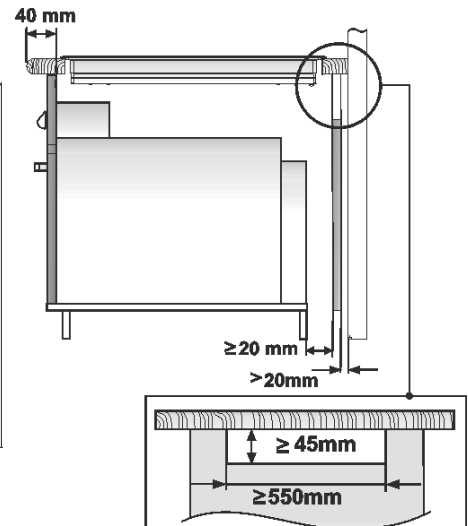
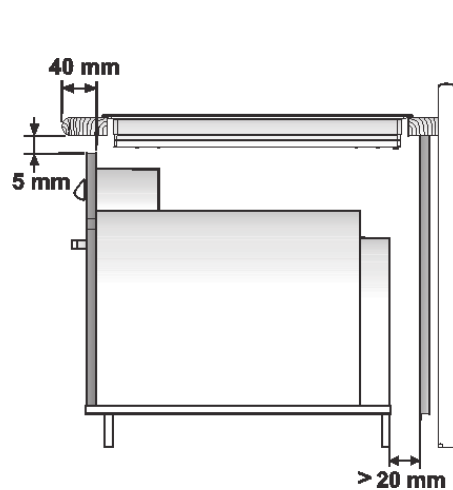
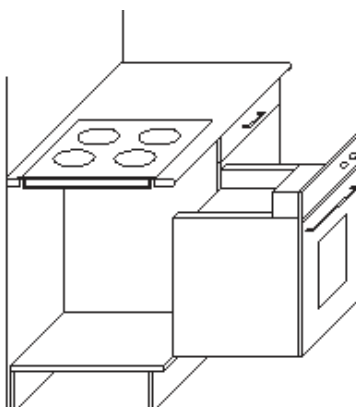
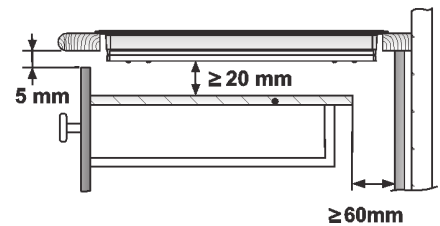
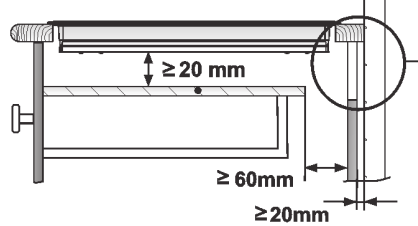
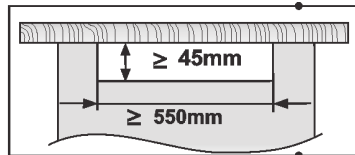
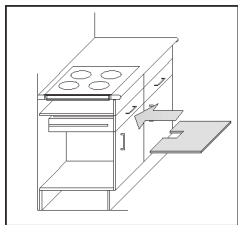
زاغ (B)

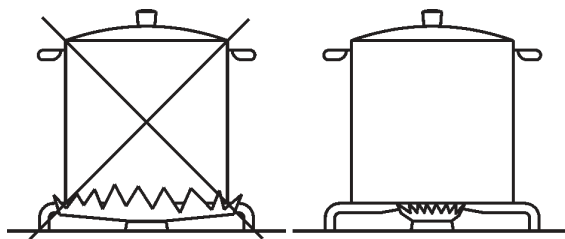




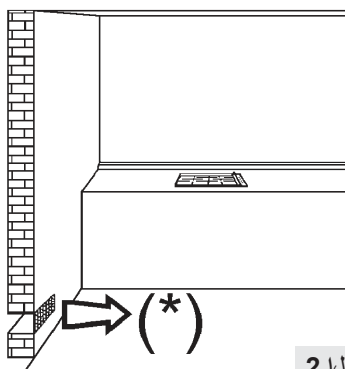
لکش 10

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
90 cm.	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

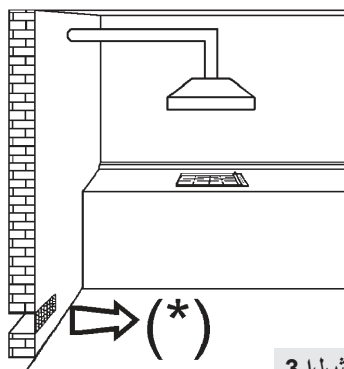




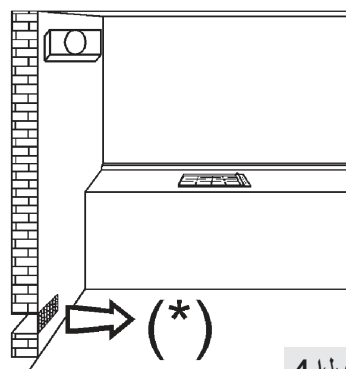
لکشلا 1



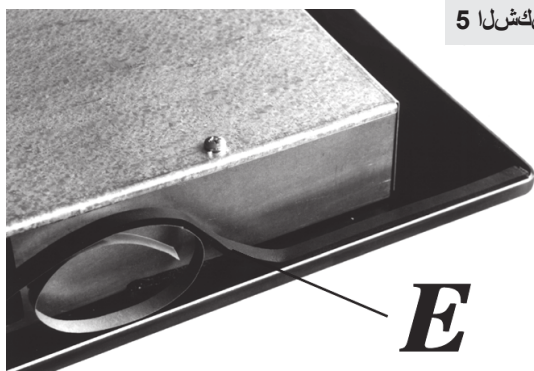
لکشلا 2



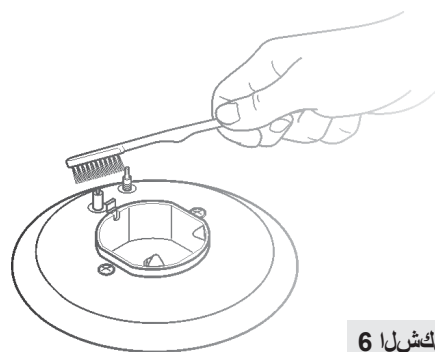
لکشلا 3



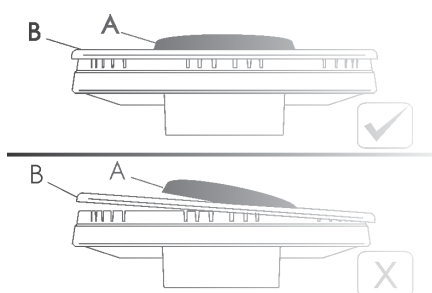
لکشلا 4



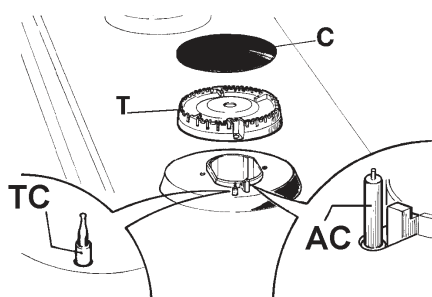
لکشلا 5



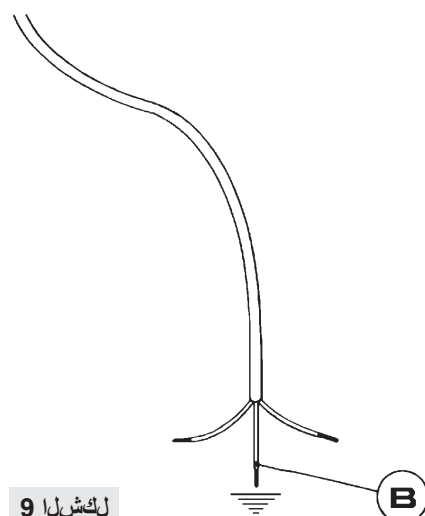
لکشلا 6



لکشلا 7



لکشلا 8



لکشلا 9



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050