

'TEKA



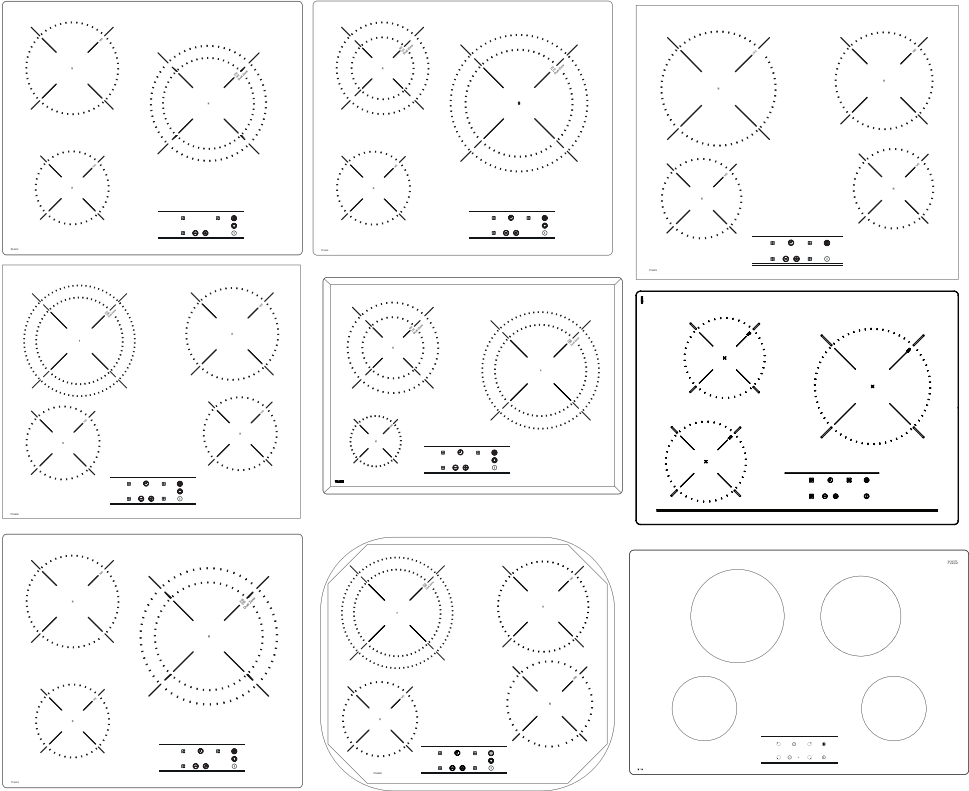
User Manual

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

teka.com

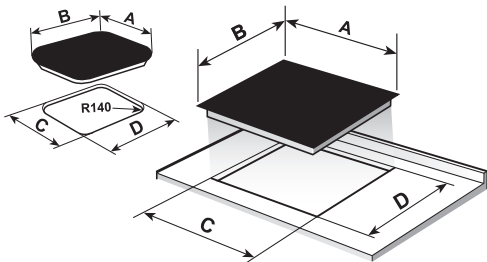
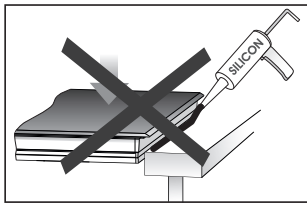
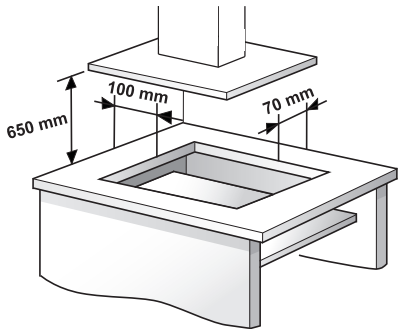
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	7
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	16
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	25
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	33
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	42
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	51
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	59
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL	67
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	75
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	83
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	92
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	101

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



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

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



	A	B	C	D
	605	515	560	490
	600	510	560	490
	600	435	580	415
	800	400	780	380
	590	510	570	490
	900	400	860	380
	800	510	750	490
	770	510	750	490

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

Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades

físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SOLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

⚠ “Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de reparación.”

⚠ PRECAUCIÓN: use solo protectores apropiadamente diseñados para la placa de cocción por el fabricante original o los protectores que ya han sido utilizados en este aparato. El uso de protectores no apropiados podría provocar accidentes.

¡Atención!

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

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



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

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

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

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

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

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

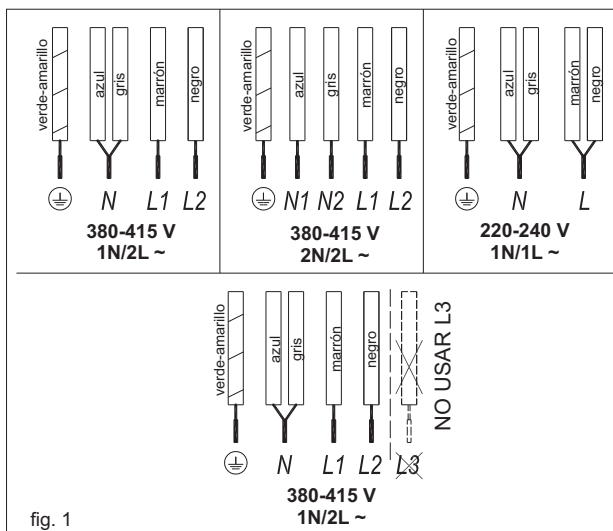
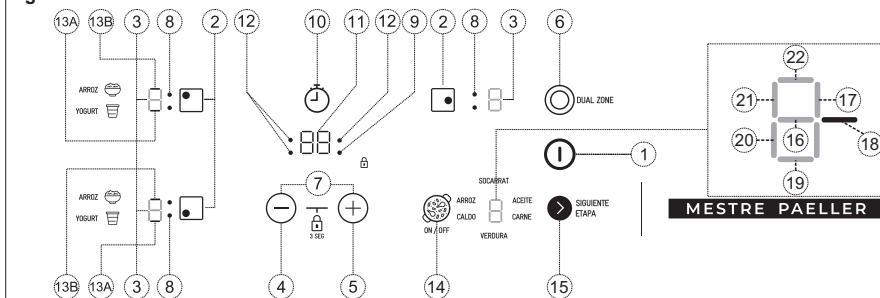


fig. 1

Fig. 2



Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (fig. 2)

- ① Sensor de encendido/apagado.
- ② Sensores de selección de placa.
- ③ **Indicadores de potencia y/o calor residual.
- ④ Sensor "menos" de reducción de potencia.
- ⑤ Sensor "más" de incremento de potencia.
- ⑥* Sensor de selección doble circuito (placa doble).
- ⑦* Tecla táctil de bloqueo para el resto de teclas táctiles o sensor de activación para la función "Stop&Go".
- ⑧ **Indicador de área de placa de calor doble (solo junto a placas calientes con doble quemador).
- ⑨ **Icono de bloqueo.
- ⑩ Tecla táctil de temporizador.
- ⑪ **Pantalla del temporizador
- ⑫* El indicador de la superficie de cocción programada
- ⑬**A) Indicador de función de yogur
**B) Indicador de función del arroz
- ⑭ Sensor de activación de la función "Paeller".
- ⑮ Toque la tecla táctil "Siguiete etapa" para activar y cambiar de una fase a otra.
- ⑯ Piloto indicador de la función

- "Paeller" activada*
- ⑰ Piloto indicador de fase "Calentar aceite" activada*
 - ⑱ Piloto indicador de fase "Carne" activada*
 - ⑲ Piloto indicador de fase "Verdura" activada*
 - ⑳ Piloto indicador de fase "Caldo" activada*
 - ㉑ Piloto indicador de fase "Arroz" activada*
 - ㉒ Piloto indicador de fase "Socarrat" activada*

* Según modelo

** Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

Cuando conecte por primera vez la encimera, ésta se encontrará bloqueada y el piloto correspondiente estará encendido (9). Para desbloquearla, deberá tocar primero el sensor de bloqueo (7) hasta que se apague el piloto (9).

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

El control táctil se activa y un 0 aparece con 50% de brillo en todas las pantallas de potencia (3).

Si alguna área tiene calor residual

antes del encendido, la pantalla sigue mostrando "H" en lugar de 0.

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

ENCENDIDO DE UNA PLACA

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor ①(1), los indicadores de potencia de las placas mostrarán un 0 (3).

- 1 Toque el sensor de la placa elegida (2). El indicador de energía relacionado (3) se activará y se incrementará el indicador de brillo.
- 2 Con el sensor ⊖ ó ⊕ (4/5) elija la potencia deseada.

Los sensores ⊖ y ⊕ son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden con un intervalo de 0,5 seg.

Sólo puede estar seleccionada una única placa a la vez

⚠ Atención:

Para hacer funcionar una placa calefactora, primero se debe seleccionar. Cuando se desea utilizar una placa calefactora, revise el brillo del indicador de alimentación. Después de elegir la placa calefactora, se incrementará el brillo.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Una vez seleccionada la placa, toque una vez el sensor ⊖(4), la placa se activará a su máxima potencia.

APAGADO DE LA PLACA

- 1 La placa ha de estar seleccionada previamente.
- 2 Baje, con el sensor $\ominus$ (4), la potencia al nivel 0.
 - Si el usuario mantiene el dedo en el sensor de la selección durante 2 segundos, el área correspondiente se apagará.
 - Para un apagado rápido: Tocando simultáneamente los sensores $\ominus$ y $\oplus$ (4/5), la placa se apagará rápidamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado.

Cuando este riesgo desaparece,

- i) la pantalla se apaga (si el aparato está en modo en espera),
- ii) o mostrará 0 (si el aparato sigue funcionando).



Advertencia:

En una primera ejecución, una H puede aparecer en un breve periodo de tiempo en la pantalla de potencia. Esta pantalla está relacionada con la operación de la instalación y esto no significa que el área de cocción está caliente.



Advertencia:

La H se utiliza para fines de seguridad en cualquier caso. Incluso si la energía se corta durante mucho tiempo, después del encendido, aparecerá la indicación H.

APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general Ⓢ (1). En el modo de espera y aparecerá en las zonas que están calientes. El resto de las pantallas no se iluminarán.

Placa de Doble Circuito (según modelo)

Si su cocina cuenta con esta opción, la placa con doble circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, el exterior, en función del tamaño del recipiente.

PONGA EN MARCHA LA PLACA CALIENTE DOBLE

- 1 La placa correspondiente ha de estar seleccionada.
- 2 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el sensor $\ominus$ ó $\oplus$ (4/5).
- 3 Presione la tecla táctil de la doble placa caliente Ⓢ (6) para activar el quemador doble. Cuando la zona doble se activa, el indicador de zona doble (8) se enciende.

APAGAR LA PLACA CALIENTE DOBLE

- 1 Seleccione el área en la que su placa caliente de quemador doble haya estado conectada previamente.
- 2 Presione la tecla táctil de la doble placa caliente Ⓢ (6) para desactivar el quemador doble. El indicador de área doble (8) se apagará y el anillo exterior se desactivará.

Bloqueo de los Sensores de la Encimera de Cocción

Para evitar manipulaciones no deseadas Vd. puede bloquear toda la unidad, excepto el sensor de encendido / apagado. Pulse las teclas táctiles más y menos al mismo tiempo durante al menos 2 segundos (7).

Esta función es útil como seguro para niños. Cuando se activa el bloqueo, se enciende la luz indicadora de bloqueo (9).

Sin embargo, estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado Ⓢ (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (la luz indicadora de bloqueo 9 se enciende). En cambio, si el control

táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado Ⓢ (1).

Para desactivar la función de bloqueo, pulse de nuevo las teclas más y menos al mismo tiempo durante al menos 2 segundos (7). El indicador de bloqueo (9) se apagará y el control táctil estará listo para su uso.

BLOQUEO PARA NIÑOS (Según modelo)

El bloqueo para niños es diferente y un poco complejo que el bloqueo del teclado. El usuario puede activar el bloqueo detectas a través de un sensor. Pero el bloqueo para niños necesitan una secuencia de sensor. El bloqueo para niños es utilizado para evitar que los niños enciendan la placa de cocción.

Activación del bloqueo para niños:

- 1 La placa de cocción está en funcionamiento a través de la Ⓢ (1) tecla de encendido / apagado táctil,
- 2 No debe seleccionarse ninguna área. Cuando no está seleccionada ninguna área, pulse $\oplus$ (5) las teclas táctiles para aumentar y $\ominus$ (4) disminuir la potencia y los sensores de menos durante 3 segundos al mismo tiempo. Al final del este período, se escuchará un sonido zumbador corto,
- 3 Después de la señal sonora, toque la tecla táctil (7) de bloqueo (no hay necesidad de mantenerla pulsada durante mucho tiempo) y se podrá oír un sonido zumbador largo para anunciar que el bloqueo para niños se activará y toda la pantalla de potencia mostrará "L".

Durante el bloqueo para niños, si el usuario toca cualquier sensor (incluyendo el sensor principal), "L" parpadeará en la pantalla.

Advertencia: El estado de bloqueo para niños no está siendo guardado. Si se empalma la energía de la placa de cocción, no se podrá conservar el estado de bloqueo para niños.

Desactivar el bloqueo para niños:

Para poder desactivar el bloqueo para niños, este debe haber sido

activado antes y todas las pantallas de potencia mostrarán "L"

- 1 Pulse $\oplus$ (5) las teclas táctiles para aumentar y $\ominus$ (4) disminuir la potencia y los sensores de menos durante 3 segundos al mismo tiempo. Al final del este período, se escuchará un sonido zumbador corto,
- 2 Después de la señal sonora, toque la tecla táctil (7) de bloqueo (no hay necesidad de mantenerla pulsada durante mucho tiempo) y se podrá oír un sonido zumbador largo para anunciar que el Bloqueo para niños se desactivará y toda la pantalla de potencia se apagará.

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un tiempo aproximado (ver tabla 1).

Tabla 1

Potencia Seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximum)	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

- 1 La placa ha de estar seleccionada.
- 2 Seleccione la potencia 9 y pulse la tecla táctil de potencia $\oplus$ (5). A continuación usando la tecla táctil baje la potencia de cocción continua hasta el nivel deseado, (por ejemplo

6). Cuando se inicia la función de cocción automática el indicador "A" parpadea con el nivel de potencia deseado en la pantalla.

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 seg. desde la activación del golpe de cocción:

- 1 La placa ha de estar seleccionada.
- 2 Toque el sensor $\oplus$ (5) hasta llegar al nivel 9 y la función de golpe de cocción quedará desactivada.

Función Temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

TEMPORIZADO DE UNA PLACA

- 1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada.
- 2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4)
- 3 Toque el sensor del reloj $\odot$ (10). El indicador de reloj (11) mostrará 00. Según el modelo, el indicador de la superficie de cocción programada (12) parpadeará.

En el indicador de encendido (3), L parpadeará durante el tiempo establecido. (Según modelo)

- 4 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores $\oplus$ ó $\ominus$ (5/4)

Cuando el indicador de potencia (3) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente.

Cuando se inicie la cuenta atrás, el nivel de potencia correspondiente y L parpadeará alternativamente en el indicador de encendido (3) del área del calentador pertinente.

(Según modelo) Cuando el reloj llegue a 01, pasará de contar de minutos a segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El Indicador de reloj mostrará 00 que parpadeará junto con el indicador de la zona que se ha desconectado. Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 3 y 4.

Sila zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

MODIFICACIÓN DEL TIEMPO PROGRAMADO

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor de la placa temporizada (2) para seleccionarla y luego el reloj $\odot$ (10). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

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

- 1 Seleccione primero la placa y toque después el sensor de reloj $\odot$ (10).
- 2 Mediante el sensor $\ominus$ (4) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Método alternativo :

Después de la selección de áreas si se pulsa la tecla táctil del temporizador por dos segundos, se cancelará el temporizador relacionado.

Función Power (Según modelo)

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal.

- 1 Seleccione la potencia 9 y pulse la tecla táctil de potencia (+) (5).
- 2 El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el símbolo , la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

Funciones CHEF (Según modelo)

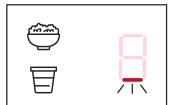
Las funciones CHEF son características especiales que ayudan al usuario a cocinar más fácilmente con sus niveles de potencia preasignados.

La característica está configurada de tal manera que se mantiene automáticamente y no requiere que el usuario cambie los niveles de potencia.

FUNCIÓN DE YOGUR (Según modelo)

Esta función ajusta automáticamente los niveles de potencia apropiados durante el proceso de fermentación para hacer yogur.

Para activar esta función:

- Encienda la placa de cocción: Presione la tecla táctil de Encendido/Apagado  (1).
- Cuando todas las pantallas de zona muestren , presione la tecla táctil  de la zona correspondiente durante al menos 2 segundos.
- Se escuchará un sonido de pitido.
-  - Aparecerá la luz de la línea inferior.
- Se mostrará "6H" en el temporizador de los quemadores con un diámetro entre 190 y 220 mm. Se mostrará "9H" en el temporizador de los quemadores con un diámetro entre 130 y 160 mm.
- El LED del punto de la pantalla del temporizador de la zona correspondiente se iluminará.

Puede cambiar las funciones presionando nuevamente la tecla táctil de la zona correspondiente. Si la pantalla de la zona muestra , puede

volver a las funciones simplemente presionando la tecla táctil nuevamente, o puede usarla en modo de cocción normal en esta situación.

Espera 10 segundos.

La Función Chef se activará.

- El temporizador contará hacia atrás desde 9 o 6 horas (dependiendo de la zona seleccionada).

Cuando se acabe el tiempo:

- Se escuchará un pitido indicando que queda 1 minuto.
- Después de 1 minuto, el modo se desactivará.

Para salir durante la operación, presione la tecla táctil de la zona correspondiente durante al menos dos segundos.

Cuando el modo de yogur está activo y la placa se apaga, la placa emite 4 pitidos y el LED parpadea rápidamente durante 3 minutos. Si se vuelve a encender la placa dentro de los 3 minutos, el modo se reanuda; de lo contrario, el LED parpadeará lentamente para indicar que el modo está activo.

Receta de Yogur

- Mezcle 200 ml de yogur y un poco de leche en un tazón.
- Ponga el resto de la leche y el yogur mezclado en la olla.
- Cierra la tapa de la olla.
- Encienda la placa y ajusta la zona de cocción al modo de yogur.
- Presione la tecla táctil de la zona de cocción relacionada durante al menos 2 segundos.
- Después de 10 segundos, se activa el modo de cocción del chef para la zona de cocción relacionada.
- Observe el temporizador configurado automáticamente en la pantalla.

Después de 9 o 6 horas (dependiendo de la zona seleccionada), cuando se acabe el tiempo, la yogurtera emitirá pitidos de advertencia. El yogur debe mantenerse en el refrigerador durante aproximadamente 16 horas.

Diámetro del calentador (mm)	Cantidad de yogur (gr)	Cantidad de leche (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNCIÓN DE ARROZ (Según modelo)

Esta función ajusta automáticamente niveles de potencia apropiados durante el proceso de cocción del arroz.

Enciende la placa: Presiona la tecla táctil de Encendido/Apagado  (1).

Cuando todos los indicadores de zona muestren , presione la tecla táctil de la zona correspondiente  durante al menos 2 segundos.

Presiona nuevamente la tecla táctil de la zona correspondiente

- Se escuchará un sonido de pitido.



Aparecerá la luz de la línea superior.

Se mostrará "23" en la pantalla del temporizador.

- Se iluminará el LED del punto de la pantalla del temporizador de la zona correspondiente.

Puedes cambiar las funciones presionando nuevamente la tecla táctil de la zona correspondiente. Si el indicador de la zona muestra , puedes volver a las funciones simplemente presionando la tecla táctil nuevamente, o puedes usarla en modo de cocción normal en esta situación.

Espera 10 segundos

- La Función Chef se activará.
- El temporizador comenzará a contar desde 23 minutos.

Cuando se acabe el tiempo,

- Se escuchará un sonido de pitido que indica el último minuto.
- Después de 1 minuto, el modo se desactivará.

Para salir durante la operación, presiona la tecla táctil de la zona correspondiente durante al menos dos segundos.

Cuando el modo de arroz está activo y la placa se apaga, la placa emite 4 pitidos y el LED parpadea rápidamente durante 3 minutos. Si se vuelve a encender la placa dentro de los 3 minutos, el modo se reanuda; de lo contrario, el LED parpadeará lentamente para indicar que

Cantidad de Agua (ml)	Cantidad de Sal (cucharadas)	Diámetro del Calentador (mm)	Cantidad de Aceite (cucharadas)	Cantidad de Arroz (gr)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

el modo está activo.

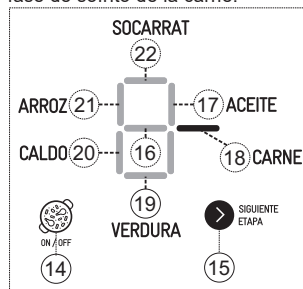
Receta de Arroz

- Lava el arroz.
- Enciende la placa y ajusta la zona de cocción al modo de arroz.
- Presiona la tecla táctil de la zona de cocción correspondiente durante al menos 2 segundos.
- Después de que se active el modo de cocción de chef para la zona de cocción correspondiente, ajusta el modo de cocción a la cocción de arroz presionando la tecla táctil de la zona de cocción.
- Observa el temporizador configurado automáticamente en la pantalla.
- Pon el aceite en la olla y espera unos 2 minutos.
- Pon el arroz en la olla y revuélvelo durante unos 2 minutos.
- Pon el agua en la olla.
- Pon la sal en la olla y revuélvela un par de veces.
- Cierra la tapa de la olla.
- Después de 23 minutos, el arroz estará listo (el zumbador comenzará a sonar).

sensor (15). Esto iniciará la fase de "CALENTAR ACEITE". El led (17) parpadeará durante toda la fase. El tiempo transcurrido de cada fase de cocción se muestra en el indicador del temporizador (10) y el nivel de potencia se indica en el display de la zona (3).

Una vez que el precalentamiento se complete, se producirá una señal acústica indicando que el aceite está caliente y, por lo tanto, esta fase ha finalizado. Es el momento de añadir la carne. Puedes pasar a la siguiente fase si lo consideras oportuno.

Presionar el sensor (15) inicia la fase de sofrito de la carne.



El led "CARNE" (18) comienza a parpadear y la potencia se ajusta automáticamente para sofreír la carne durante este periodo. Al final del tiempo sugerido para el sofrito de la carne, se producirá una señal acústica. Puedes pasar a la siguiente fase si lo consideras oportuno.

se producirá una señal acústica. Puedes pasar a la siguiente fase si lo consideras oportuno. Añade el agua y presiona el sensor (15) para continuar con la preparación del caldo. El led "CALDO" (20) comenzará a parpadear, indicando el inicio de la fase. Después de tres o cuatro minutos, es momento de sazonar con sal. Al final del tiempo sugerido para la cocción del caldo vegetal, se producirá una señal acústica. Si lo consideras oportuno, puedes pasar a la siguiente fase.

Añade el agua con azafrán al arroz y distribúyelo bien por toda la paellera. Luego presiona el sensor (15). El led "ARROZ" (21) comenzará a parpadear, indicando que ha comenzado la fase de cocción del arroz. Al final del tiempo sugerido para la cocción del arroz, se producirá una señal acústica. Puedes pasar a la siguiente fase si lo consideras oportuno.

Si deseas finalizar la cocción, presiona el sensor (14) y la función se detendrá. Luego deja reposar el arroz durante al menos 2 minutos fuera del fuego.

Si, por el contrario, deseas lograr un acabado final con "socarrat": añade un hilo de aceite de oliva sobre la superficie del arroz y luego presiona el sensor (15). El led "SOCARRAT" (22) comenzará a parpadear indicando el inicio de la fase. Estate atento porque, al final del tiempo sugerido para la elaboración del "socarrat", se producirá una señal acústica. Luego retira la paellera del fuego y déjala reposar durante al menos 2 minutos.

Para obtener información más detallada, consulte el folleto de recetas.

Función "PAELLER"

Esta función te permite cocinar una "paella" paso a paso. Cada fase de cocción está definida para ayudarte a obtener un resultado excelente.

Coloca la paellera bien centrada en la zona de cocción, añade el aceite y presiona el sensor (14) para comenzar a cocinar.

En la zona de cocción derecha aparece 0 en el indicador de potencia (3) y se ilumina el led (16), indicando que la función ha sido activada. Si estás listo, deberás presionar el

Presiona el sensor (15) y luego añade las verduras para comenzar la fase de sofrito de las mismas. El led "VERDURA" (19) comenzará a parpadear indicando el inicio de la fase. Después de tres minutos en esta fase, añade un poco de aceite, ajo y pimientos, removiendo, y justo después, agrega tomate triturado. Al final del tiempo sugerido para el sofrito de las verduras,

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fue- sen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 2).

Tabla 2

Nivel de Potencia Seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

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

Para volver a accionar el aparato apáguelo mediante el sensor de encendido/apagado ①(1) y vuélvalo a encender.

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

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

Consejos para la buena utilización de las placas VT

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

pientes limpios y en buen estado.

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

Limpieza y conservación

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

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

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

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

Atención:

 **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún**

material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.

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

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

Consideraciones medioambientales

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

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

Si algo no funciona

Antes de llamar al servicio técnico, realice las comprobaciones descritas a continuación.

El aparato no funciona:

Asegúrese de que el cable de

alimentación está conectado.

La olla se pega al cristal:

Si hay material fundido entre la olla y el cristal, ponga la placa para calentara la potencia máxima y trate de separarlos.

Error de sensor único:

Si alguno de los sensores está activo por más de 10 segundos, esta situación producirá el error y se mostrará el código de error "F1". Este error puede estar relacionado con diferentes causas. Una de ellas es que puede haber un objeto (tenedor, cuchillo ...) sobre cualquiera de los sensores.

Si está seguro de que no hay ningún objeto sobre la unidad de control, limpie la placa de vidrio con un paño seco.

Si el error

sigue apareciendo después de esto, desconecte el cable de alimentación o apague la caja de fusibles durante 10 segundos

Error de varios sensores:

Si más de 2 sensores son detectados al mismo tiempo, esta situación producirá el error y se mostrará el código de error "F2".

Causas de raíz potenciales del problema:

- Puede haber un objeto (olla...) o acumulación de agua (líquido por el desbordamiento de la olla ...) que cubre más de 2 sensores
- La ubicación del control táctil podría estar expuesto a más calor o vapor (del fondo del horno de la placa de cocción ...)

Por favor asegúrese de que no hay algún objeto sobre los sensores y apague todas las fuentes de calor y vapor. Limpie el cristal de la placa de cocción con un paño seco. Si el error sigue apareciendo después de esto, desconecte el cable de alimentación o apague la caja de fusibles durante 10 segundos.

Error FC:

Se ve el mensaje Fc sobre el control y las placas calientes se apagan: Sobre calentamiento en el sistema electrónico. Deje enfriar la estufa por un tiempo.

Otros mensajes que comienzan con una "F" distintos de los anteriores: Error

único. Si el mensaje no desaparece en unos pocos minutos, llame al Servicio de Soporte Técnico.

F3 / Error del sensor principal

La unidad de control táctil está diseñada según los estándares internacionales de seguridad. El caso más importante de estos estándares; la placa debe poder apagarse; la placa no debe encenderse por sí misma bajo ninguna falla o condiciones ambientales. Debido a estos requisitos, la unidad de control táctil prueba regularmente la funcionalidad del sensor principal. Si se detecta un error en el sensor principal relacionado, se produce esta situación de error y se muestra el código de error. Cuando se muestra este mensaje de error:

- Por favor, desconecte el enchufe o apague el interruptor de fusibles durante 10 segundos. Luego, enchufe o encienda el interruptor de fusibles. Si la situación de error sigue estando activa, por favor, póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano.

F4 / Error de seguridad del software

Según los requisitos de seguridad, el microcontrolador en la unidad de control se verifica por sí mismo en el momento de la energización y luego de manera regular. Si se detecta algún problema durante la verificación, se produce esta situación de error y se muestra el código de error. Cuando se muestra este mensaje de error: Por favor, desconecte el enchufe o apague el interruptor de fusibles durante 10 segundos. Luego, enchufe o encienda el interruptor de fusibles. Si la situación de error sigue estando activa, por favor, póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano.



Para México: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Avisos de segurança:

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

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

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

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

⚠ Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo respetivo serviço pós venda”

⚠ CUIDADO: utilizar apenas protetores da placa

apropriadamente concebidos pelo fabricante de eletrodomésticos ou os protetores já utilizados neste aparelho. O uso de protetores não adequados pode dar origem a acidentes.

(como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).



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

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa. A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa.

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

Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:



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



Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo

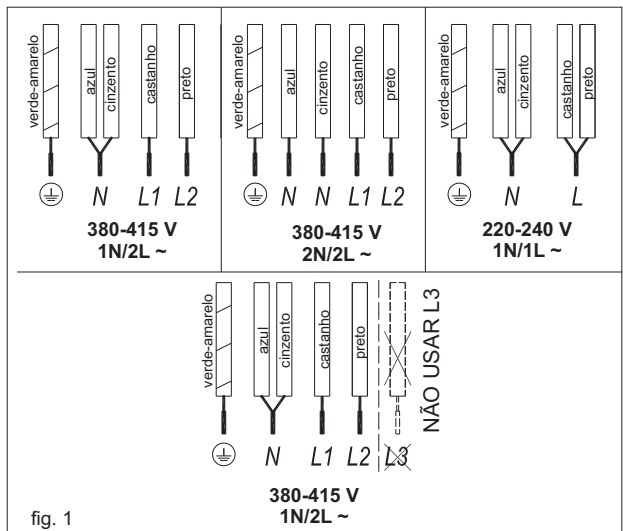
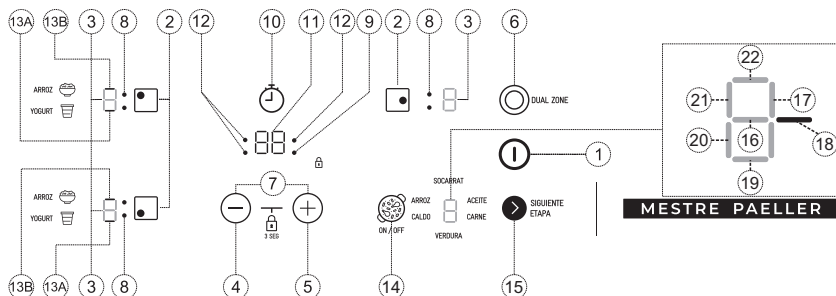


Fig. 2

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DE MANUSEAMENTO
(fig. 2)

- ① Botão tátil ligar/desligar.
- ② Botões tácteis de selecção da placa.
- ③ **Indicadores de potência e/ou calor residual.
- ④ Botão tátil "Reduzir" potência.
- ⑤ Botão tátil "Aumentar" potência.
- ⑥* Botão tátil de selecção de queimador duplo (placa dupla).
- ⑦* Tecla tátil de bloqueio das restantes teclas táteis ou sensor de activação para a função "Stop&Go".
- ⑧** Indicador de zona dupla de placa de aquecimento (apenas junto a placas de aquecimento de queimadores duplos).
- ⑨ **Ícone do bloqueio.
- ⑩ Tecla tátil do temporizador.
- ⑪ **Visor do temporizador
- ⑫* O indicador da superfície de confeção com temporizador.
- ⑬* **A) Indicador de função iogurte
**B) Indicador de função arroz
- ⑭ Sensor de activação para a função "Paeller".
- ⑮ Toque na tecla de toque "Siguiente etapa" para ativar e mudar de uma fase para outra.
- ⑯ Luz indicadora piloto da função

“Paeller” ativada*.

- 17 Luz indicadora piloto da fase "Calentar aceite".
- 18 Luz indicadora piloto da fase "Carne" ativada.
- 19 Luz indicadora piloto da fase "Verdura" ativada.
- 20 Luz indicadora piloto da fase "Caldo" ativada.
- 21 Luz indicadora piloto da fase "Arroz" ativada.
- 22 Luz indicadora piloto da fase "Socarrat" ativada.

* Dependendo do modelo

** Visíveis apenas quando está em funcionamento.

As manobras são realizadas através dos botões tácteis. Não é necessário exercer muita força nos botões pretendidos, é necessário apenas tocar neles com a ponta do dedo para activar a função desejada.

Cada acção é confirmada por um sinal sonoro.

LIGAR O DISPOSITIVO

Quando a placa é ligada pela primeira vez, estará bloqueada e a luz piloto associada (9) estará acesa. Para a desbloquear, toque primeiro no botão táctil de bloqueio (7) até que a luz piloto (9) se apague.

- 1** Toque no botão de ligar **I**(1) durante, pelo menos, um segundo.

O controlo tátil é ativado e aparece um 0 com 50% de brilho em todos os visores de potência (3).

Se nenhuma zona tiver indicação de

calor residual antes de ligar, o visor continua a exibir “H” em vez de 0.

Se não efectuar qualquer acção nos 10 segundos seguintes, o controlo táctil desliga-se automaticamente.

LIGAR UMA PLACA

Quando o controlo táctil tiver sido activado através do botão táctil ❶ (1), os indicadores de potência das placas apresentam um 0 (3).

- 1 Prima o botão tátil da placa escolhida (2). O indicador de alimentação relacionado (3) será ativado e o indicador luminoso ficará mais intenso.
- 2 Utilizando o botão tátil (+) ou (-) (4/5), escolha o nível de potência desejado.

Os botões tácteis $\oplus$ e $\ominus$ são repetitivos, por isso, se os mantiver premidos, aumentam ou diminuem em intervalos de 0,5 segundo.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja

 Atenção:

Para utilizar uma placa quente, deve ser selecionado primeiro. Quando quiser usar uma placa quente, verificar a luminosidade do indicador de alimentação. Depois de escolher a placa quente, a luminosidades ficará mais intensa.

Ligar rapidamente a placa na potência máxima: Depois de seleccionada a placa, prima uma vez o botão táctil $\ominus$ (4). A placa irá ser activada na potência máxima.

DESLIGAR A PLACA

- 1 A placa tem de ter sido seleccionada.
- 2 Utilizando o botão tátil $\ominus$ (4), reduz o nível de potência para 0.

i) Se o utilizador mantiver o dedo durante 2 segundos no sensor de selecção, a zona respetiva será desligada.
 ii) Desligar rapidamente: Se premir os botões tácteis $\ominus$ e $\oplus$ (4/5) simultaneamente, a placa desliga-se rapidamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

No indicador de potência da placa irá surgir um H sempre que a superfície do vidro alcançar uma temperatura na qual haja risco de queimadura.

Quando este risco desaparece,

- i) o visor desliga-se (se o aparelho estiver em espera),
 ii) ou exibe 0 (se o aparelho ainda está a funcionar).



Advertência:
 Num primeiro funcionamento, a indicação H pode aparecer durante um curto tempo no visor de potência. Esta exibição está relacionada com a operação de configuração e não significa que a zona de cozedura esteja quente.



Advertência:
 A indicação H é usada para fins de segurança em qualquer caso. Mesmo que a alimentação seja desligada durante um período de tempo prolongado, depois de ligar, é exibida a indicação H.

DESLIGAR O DISPOSITIVO

O dispositivo pode ser desligado em qualquer altura premindo o botão geral ligar/desligar $\odot$ (1). Em modo em espera será exibido um H nas zonas que estiverem quentes. Os restantes visores estarão apagados

Placa com queimador duplo (dependendo do modelo)

Se o seu fogão tiver esta opção, a placa com queimador duplo permite utilizar o aro interior ou, também, o

exterior, dependendo do tamanho da panela ou recipiente.

LIGAR A PLACA DE AQUECIMENTO DUPLA

- 1 A placa associada tem de ser seleccionada.
- 2 Selecciona a potência desejada (de 1 a 9) com o botão tátil $\ominus$ ou $\oplus$ (4/5).
- 3 Premir a tecla tátil da placa de aquecimento dupla $\odot$ (6) para ativar o queimador duplo. Quando a zona dupla for ativada, o indicador de zona dupla (8) acende.

DESLIGAR A PLACA DE AQUECIMENTO DUPLA

- 1 A zona cuja placa de aquecimento de queimador duplo foi ligada previamente está seleccionada.
- 2 Premir a tecla tátil da placa de aquecimento dupla $\odot$ (6) para desativar o queimador duplo. O indicador de zona dupla (8) apagar-se-á e o anel exterior será desativado.

Bloquear os botões tácteis da placa de cozedura

Para evitar utilizações indesejadas, pode bloquear toda a unidade, excepto o botão tátil ligar/desligar. Prima as teclas de toque mais e menos ao mesmo tempo durante pelo menos 2 segundos (7).

Esta função é útil para a segurança infantil. Quando o bloqueio estiver ativado, a luz indicadora de bloqueio (9) acendese.

No entanto, lembre-se de que quando o controlo tátil estiver ligado, o botão tátil ligar/desligar $\odot$ (1) permite desligá-lo, mesmo que o bloqueio esteja activado (A luz indicadora de bloqueio 9 ligada). Por outro lado, se o controlo tátil estiver desligado, a função de bloqueio não permite a utilização do botão tátil ligar/desligar $\odot$ (1).

Para desativar a função de bloqueio, pressione o botão mais e menos

ao mesmo tempo, pelo menos 2 segundos, mais uma vez (7). Indicador de bloqueio (9) apagado e controlo tátil estará pronto para utilização.

BLOQUEIO DE CRIANÇAS (Dependendo do modelo)

O bloqueio de crianças é diferente e mais complexo que o bloqueio de teclas. O utilizador pode ativar o bloqueio de teclas através de um sensor. Mas o bloqueio de crianças precisa de uma sequência de sensor. O bloqueio de crianças é usado para evitar que as crianças liguem a placa.

Ativar o Bloqueio de crianças:

- 1 A placa é ligada através da tecla tátil Ligar/Desligar $\odot$ (1),
- 2 Não deve estar seleccionada nenhuma zona. Quando nenhuma zona estiver seleccionada, $\oplus$ (5) aumentar a tecla tátil de potência e $\ominus$ (4) diminuir a tecla tátil de potência e os sensores de menos são mantidos durante 3 segundos ao mesmo tempo. E no fim deste período, é ouvido um curto som de campainha.
- 3 Depois do sinal de campainha, tocar na tecla tátil de bloqueio (7) (não é necessário premir durante muito tempo) e é ouvido um som de campainha longo e o bloqueio de crianças será ativado e todos os visores de potência exibem "L".

Durante o bloqueio de crianças, se o utilizador tocar em qualquer sensor (incluindo o sensor principal), piscará no visor "L".

Advertência: O estado do bloqueio de crianças não é guardado. Se a energia da placa for interrompida, o estado do bloqueio de crianças pode não ser mantido.

Desativar o bloqueio de crianças.

Para poder desativar o Bloqueio de crianças, este deve ter sido ativado antes e todos os visores de potência exibirem "L"

- 1 $\oplus$ (5) Aumentar a tecla tátil de potência e $\ominus$ (4) diminuir a tecla tátil de potência e os sensores de

menos são mantidos durante 3 segundos ao mesmo tempo. E no fim deste período, é ouvido um curto som de campainha.

- Depois do sinal de campainha, tocar na tecla tátil de bloqueio (7) (não é necessário premir durante muito tempo) e é ouvido um som de campainha longo e o bloqueio de crianças será desativado e a "Indicação" ficará apagada.

Cozedura rápida (Início automático de cozedura)

Esta função facilita a cozedura, pois não necessita de estar presente enquanto está a ser efectuada. O controlo táctil pré-programa a placa seleccionada na potência máxima e, posteriormente, reduz para o nível de potência desejado (seleccionado por si) após um período de tempo aproximado (consulte a Tabela 1).

Table 1

Potência Seleccionada	Função de início automático de cozedura
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (máxima)	---

LIGAR A FUNÇÃO DE INÍCIO AUTOMÁTICO DE COZEDURA

- A placa tem de estar seleccionada.
- Selecionar potência 9 e depois premir a tecla tátil de potência $\oplus$ (5). Depois de usar a tecla tátil deve baixar continuamente a potência de cozedura para o nível pretendido, (por exemplo 6). Quando inicia a função de cozedura automática, a indicação "A" pisca com o nível de potência pretendido no visor.

DESLIGAR A FUNÇÃO DE INÍCIO AUTOMÁTICO DE COZEDURA

Ao fim de, pelo menos, 10 segundos desde o início da função de início automático de cozedura:

- A placa tem de ser seleccionada.
- Prima o botão tátil $\oplus$ (5) até atingir o nível 9 e a função de início automático de cozedura será desactivada.

Função Timer

Esta função facilita o ato de cozinhar eliminando a obrigação de se ficar junto ao fogão ao longo de todo o processo. As placas de aquecimento programáveis se desligarão automaticamente após o término do tempo fixado. Cada placa de aquecimento possui um temporizador individual que possibilita a programação de várias delas, simultaneamente, no fogão.

Com estes modelos, é possível programar as placas de indução com tempos determinados diversos, variando de 1 a 99 minutos. Todos os espaços de cozimento podem ser programados individualmente e simultaneamente.

PROGRAMAÇÃO DE UMA PLACA DE INDUÇÃO

- Deve ser escolhido o espaço de cozimento a ser programado.
- Escolha um nível de potência de 1 a 9 para a placa de indução, usando as teclas touchscreen $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4)
- Aperte a tecla touchscreen $\ominus$ (10) da hora. O indicador de hora (11), indicará "00". Consoante o modelo, o indicador da superfície de confeção com temporizador (12) irá piscar.

No indicador de energia (3), $\mathcal{E}$ irá piscar durante o tempo definido. (Dependendo do modelo)

- Logo em seguida, entre com um tempo de cozimento de 1 a 99 usando as teclas touchscreen $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4)

Após o indicador de alimentação parar de piscar, o tempo começará

automaticamente a ser contado regressivamente. Quando a contagem decrescente for iniciada, o nível de energia relevante e $\mathcal{E}$ irão piscar alternadamente no indicador de energia (3) da área do aquecedor relevante (Dependendo do modelo).

Quando o relógio mostrar 01, os intervalos contados regressivamente como minutos transformar-se-ão em segundos.

Quando completar-se o tempo definido para o cozimento, o espaço de cozimento programado se desligará e o relógio emitirá um som de bip durante alguns segundos. O indicador do timer apresentará a marcação intermitente "00" do lado do indicador da placa de indução que foi desconectada.

Se você desejar programar ao mesmo tempo outra placa elétrica, repita os passos 3. e 4.

Caso o espaço de aquecimento desligado esteja aquecido, o indicador mostrará a marcação H ou 0. Para silenciar o sinal sonoro, é suficiente tocar em qualquer um dos sensores.

MUDAR O TEMPO DE PROGRAMAÇÃO ANTERIORMENTE DEFINIDO

Para mudar o tempo de programação definido, escolha a placa de indução que foi programada apertando sua tecla touchscreen (2) e em seguida é preciso apertar a tecla touchscreen do relógio $\ominus$ (10). Após esta operação, veja o tempo marcado e mude-o para o tempo desejado.

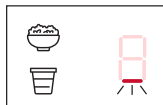
DESATIVAR O TIMER

Se você deseja desativar o temporizador antes que o tempo determinado seja completado, proceda às operações descritas abaixo.

- Em primeiro lugar escolha a placa de indução e em seguida aperte a tecla touchscreen do relógio $\ominus$ (10)
- Para fazer o relógio voltar a "00", use a tecla touchscreen $\ominus$ (4), desta forma, o relógio será desativado.

Método alternativo:

Depois da seleção de zona, se a tecla tátil do temporizador for premida durante dois segundos, o temporizador respectivo será cancelado.



- A luz da linha inferior aparecerá
- Será exibido "6 H" no temporizador

dos aquecedores com um diâmetro entre 190 e 220 mm. Será exibido "9H" no temporizador dos aquecedores com um diâmetro entre 130 e 160 mm.

- O LED do ponto do visor do temporizador da zona relacionada acende

Você pode alternar as funções pressionando novamente a tecla de toque da zona relacionada. Se o visor da zona mostrar , você pode voltar às funções apenas pressionando novamente a tecla de toque, ou pode usá-la no modo de cozimento normal nesta situação.

Aguarde 10 segundos

- A função de Chef será ativada

- O temporizador fará a contagem decrescente a partir de 9 ou 6 horas (dependendo da zona selecionada).

Quando o tempo acabar,

- Será ouvido um som de bipe indicando 1 minuto restante

- Após 1 minuto, o modo será desativado.

Para sair durante a operação, pressione a tecla de toque da zona relacionada por pelo menos dois segundos.

Quando o modo de iogurte está ativo e a placa é desligada, a placa emite 4 bips e o LED pisca rapidamente durante 3 minutos. Se a placa for ligada novamente dentro de 3 minutos, o modo será retomado; caso contrário, o LED piscará lentamente para indicar que o modo está ativo.

Receta de Yogur

- Misture 200 ml de iogurte e um pouco de leite em uma tigela.

- Coloque o restante do leite e do iogurte misturado na panela.

- Feche a tampa da panela.

- Ligue o fogão e ajuste a zona de cozimento para o modo de iogurte.

. Pressione a tecla de toque da zona de cozimento relacionada por pelo menos 2 segundos.

. Após 10 segundos, o modo de cozimento do chef é ativado para a zona de cozimento relacionada.

. Veja o temporizador configurado

automaticamente na tela.

Após 9 ou 6 horas (dependendo da zona selecionada), quando o tempo terminar, (o alarme sonoro começará a tocar como aviso), o iogurte deve ser guardado no frigorífico durante aproximadamente 16 horas.

Diâmetro do Aquecedor (mm)	Quantidade de Iogurte (g)	Quantidade de Leite (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNÇÃO DE ARROZ

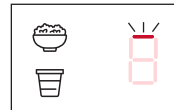
Esta função define automaticamente os níveis de potência apropriados durante o processo de cozimento de arroz.

Ligar o fogão: Pressione a tecla de toque On/Off. ①

Quando todos os visores da zona estiverem , pressione a tecla de toque da zona correspondente por pelo menos 2 segundos.

Pressione novamente a tecla de toque da zona correspondente.

- Se escutará um somido de pitido.



- Um som de beep será ouvido.

- A luz da linha superior aparecerá.

- "23" será mostrado no visor do temporizador.

- O LED do ponto do visor do temporizador da zona correspondente acende.

Você pode alternar as funções pressionando novamente a tecla de toque da zona correspondente. Se o visor da zona mostrar , você pode voltar às funções apenas pressionando novamente a tecla de toque, ou pode usá-lo no modo de cozimento normal nesta situação.

Aguarde 10 segundos.

- A função Chef ficará ativa.

- O temporizador contará regressivamente a partir de 23 minutos. Quando o tempo acabar,

- Um som de beep será ouvido indicando o último minuto.

- Após 1 minuto, o modo será desativado.

Para sair durante a operação, pressione a tecla de toque da zona correspondente por pelo menos dois

Função Power**(Dependendo do modelo)**

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

1 Selecionar potência 9 e depois premir a tecla tátil de potência  (5).

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

Funções do CHEF**(Dependendo do modelo)**

As funções do CHEF são características especiais que ajudam o usuário a cozinhar mais facilmente com seus níveis de potência pré-estabelecidos.

A característica é configurada de tal forma que é mantida automaticamente e não requer que o usuário altere os níveis de potência.

FUNÇÃO DE IOGURTE (Dependendo do modelo)

Esta função define automaticamente os níveis de potência apropriados durante o processo de fermentação para fazer iogurte.

Para ativar esta função:

- Ligue o fogão: Pressione a tecla de toque Lig/Desl  (1).

- Quando todos os visores da zona estiverem , pressione a tecla de toque da zona relacionada  por pelo menos 2 segundos.

- Será ouvido um som de bipe

Quantidade de Água (ml)	Quantidade de Sal (colheres de sopa)	Diâmetro do Aquecedor (mm)	Quantidade de Óleo (colheres de sopa)	Quantidade de Arroz (g)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

segundos.

Quando o modo de arroz está ativo e a placa é desligada, a placa emite 4 bips e o LED pisca rapidamente durante 3 minutos. Se a placa for ligada novamente dentro de 3 minutos, o modo será retomado; caso contrário, o LED piscará lentamente para indicar que o modo está ativo.

Receita de Arroz (Dependendo do modelo)

- Lave o arroz.
- Ligue a placa e ajuste a zona de cozimento para o modo de arroz.
- Pressione a tecla tátil da zona de cozimento correspondente por pelo menos 2 segundos.
- Depois que o modo de cozimento de chef for ativado para a zona de cozimento correspondente, ajuste o modo de cozimento para o cozimento de arroz pressionando a tecla tátil da zona de cozimento.
- Observe o temporizador configurado automaticamente na tela.
- Coloque o óleo na panela e aguarde cerca de 2 minutos.
- Coloque o arroz na panela e mexa por cerca de 2 minutos.
- Coloque a água na panela.
- Coloque o sal na panela e mexa algumas vezes.
- Feche a tampa da panela.
- Após 23 minutos, o arroz estará pronto (o zumbido começará a soar).

Função "PAELLER"

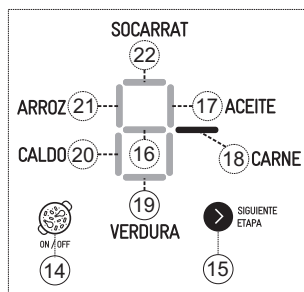
Esta função permite que você cozinhe uma "paella" passo a passo. Cada fase de cozimento é definida para ajudá-lo a alcançar um resultado excelente.

Coloque a paellera bem centralizada na zona de cozimento, adicione o óleo e pressione o sensor (14) para começar a cozinhar.

Na zona de cozimento direita, aparece 0 no indicador de potência (3) e o led (16) se acende, indicando que a função foi ativada. Se estiver pronto, pressione o sensor (15). Isso inicia a fase de "CALENTAR ACEITE". O led (17) piscará durante toda a fase. O tempo decorrido de cada fase de cozimento é exibido no indicador do temporizador (10) e o nível de potência é indicado no display da zona (3).

Uma vez que o pré-aquecimento esteja completo, um sinal sonoro será emitido, indicando que o óleo está quente e que esta fase foi concluída. É hora de adicionar a carne. Você pode passar para a próxima fase, se achar adequado.

Pressionar o sensor (15) inicia a fase de refogar a carne.



O led "CARNE" (18) começa a piscar, e a potência é ajustada automaticamente para refogar a carne durante este período. No final do tempo sugerido para refogar a carne, um sinal sonoro será emitido. Você pode passar para a próxima fase, se achar adequado.

Pressione o sensor (15) e adicione os vegetais para iniciar a fase de refogar os mesmos. O led "VERDURA" (19) começará a piscar, indicando o início da fase. Após três minutos nesta fase, adicione um pouco de óleo, alho e pimentões, mexendo, e logo depois, adicione tomate triturado. No final

do tempo sugerido para refogar os vegetais, um sinal sonoro será emitido. Você pode passar para a próxima fase, se achar adequado. Adicione a água e pressione o sensor (15) para continuar preparando o caldo. O led "CALDO" (20) começará a piscar, indicando o início da fase. Após três ou quatro minutos, é hora de temperar com sal. No final do tempo sugerido para cozinhar o caldo de vegetais, um sinal sonoro será emitido. Se achar adequado, você pode passar para a próxima fase.

Adicione a água com açafrão ao arroz e espalhe bem por toda a paellera. Em seguida, pressione o sensor (15). O led "ARROZ" (21) começará a piscar, indicando que a fase de cozimento do arroz começou. No final do tempo sugerido para cozinhar o arroz, um sinal sonoro será emitido. Você pode passar para a próxima fase, se achar adequado.

Se quiser finalizar o cozimento, pressione o sensor (14) e a função será interrompida. Em seguida, deixe o arroz descansar por pelo menos 2 minutos fora do fogo.

Se, por outro lado, quiser alcançar um acabamento final com "socarrat": adicione um fio de azeite sobre a superfície do arroz e, em seguida, pressione o sensor (15). O led "SOCARRAT" (22) começará a piscar, indicando o início da fase. Fique atento, porque, no final do tempo sugerido para a elaboração do "socarrat", um sinal sonoro será emitido. Depois, retire a paellera do fogo e deixe descansar por pelo menos 2 minutos.

Para mais informações detalhadas, consulte o folheto de receitas.

Função desligar de segurança

Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligar-se automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 2).

Table 2

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

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

Para voltar a ligar o aparelho, desligue o botão ligar/desligar  (1) e volte a ligá-lo.

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

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

Recomendação para a utilização correcta das placas de vitrocerâmica

- * Utilize painéis e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os

impactos destes utensílios.

- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

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

Limpeza e manutenção

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

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

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

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

Atenção:

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

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

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

Considerações ambientais

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

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

Se algo não funcionar

Antes de chamar a assistência técnica, realizar as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona:

Assegurar que o cabo de alimentação está ligado à tomada.

A panela agarra-se ao vidro:

Se houver material derretido entre a panela e o vidro, ajustar a placa de aquecimento à potência máxima e tentar separá-los.

Erro de sensor único:

Se nenhum dos sensores estiver ativo durante mais de 10 segundos, ocorre esta situação de erro e é exibido o código de erro "F1". Este erro pode estar relacionado com origens diferentes. Uma delas é que pode haver um objeto (garfo, faca, ...) em algum dos sensores.

Se tiver a certeza de que não há nenhum objeto na unidade de controlo, o vidro da placa é limpo com um pano seco. Se a situação de erro continuar depois desta solução, deve retirar a ficha da tomada ou desligar o fusível durante 10 segundos.

Erro de sensores vários:

Se forem detetados mais de 2 sensores ao mesmo tempo, ocorre esta situação de erro e é exibido o código de erro "F2". Razões de origem potenciais do problema:

- Pode haver um objeto (panela...) ou acumulação de água (transbordamento de líquido da panela...) que cobre mais do que 2 sensores
- A localização do controlo tátil pode expor mais calor ou vapor (do fundo do forno do fogão...)

Deve assegurar que não há nenhum objeto nos sensores e desligar todas as fontes de vapor e calor. Depois, o vidro da placa é limpo com um pano seco. Se a situação de erro continuar depois desta solução, deve retirar a ficha da tomada ou desligar o fusível durante 10 segundos.

Erro FC:

Mensagem FC no controlo e placas de aquecimento desligadas: Sobreaquecimento na eletrónica. Deixar o fogão arrefecer durante algum tempo.

Outras mensagens começadas por um "F" que não a acima: Erro único. Se a mensagem não desaparecer após alguns minutos, ligar para o Serviço de Assistência Técnica.

F3 / Erro do sensor principal

A unidade de controlo tátil é projetada de acordo com os padrões de segurança internacionais. O caso mais importante destes padrões; a placa deve ser possível de desligar; a placa não deve ligar-se por si só sob todas as condições de falha e ambientais. Devido a estes requisitos; a unidade de controlo tátil testa regularmente a funcionalidade do sensor principal. Se for detetado um erro no sensor principal relacionado, esta situação de erro ocorre e o código de erro é exibido. Quando esta mensagem de erro é exibida:

-Por favor, retire a ficha ou desligue o disjuntor durante 10 segundos. Em seguida, ligue a ficha ou ligue o disjuntor. Se a situação de erro ainda estiver ativa, entre em contato com o serviço autorizado mais próximo.

F4 / Erro de software de segurança

De acordo com os requisitos de segurança, o microcontrolador na unidade de controlo é verificado por si só no momento em que é energizado e depois regularmente. Se for detetado algum problema durante a verificação, esta situação de erro ocorre e o código de erro é exibido. Quando esta mensagem de erro é exibida:

Por favor, retire a ficha ou desligue o disjuntor durante 10 segundos. Em seguida, ligue a ficha ou ligue o disjuntor. Se a situação de erro ainda estiver ativa, entre em contato com o serviço autorizado mais próximo.

Safety warnings:

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

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

⚠ Do not steam clean this device.

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

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who are lack of 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.

⚠ Precaution. 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 put any object on the cooking areas of the hob. Prevent a possible fire hazard.

⚠ "If the mains cord is damaged, should be replaced by the manufacturer or its after sales service"

⚠ **CAUTION:** Use only cooktop protectors appropriately designed by the household manufacturer or the protectors already used in this appliance. The use of inappropriate protectors could cause accidents.

Installation

Emplacement with cutlery drawer

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

The board must be fitted 20 mm under the bottom cover of the hob.

Electrical connection

Before you connect the hob to the mains, check if the voltage and frequency match those specified on the hob label, which is placed under the hob or on the Guarantee card, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

The electrical connection will be via an all-pole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows hob cleaning.

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

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

Warning:



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



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



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

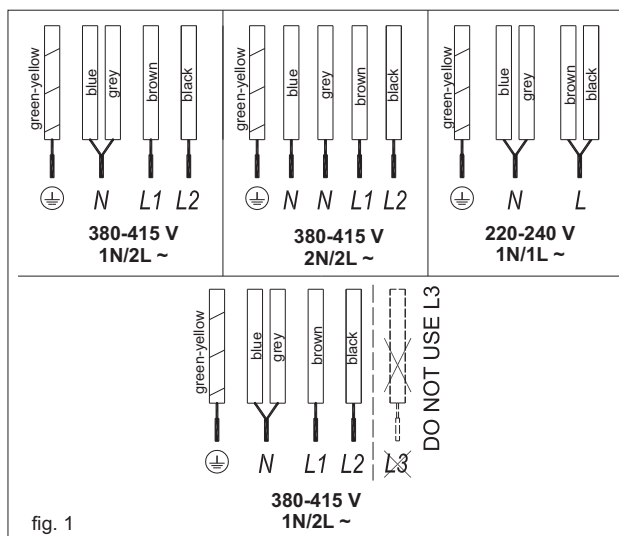
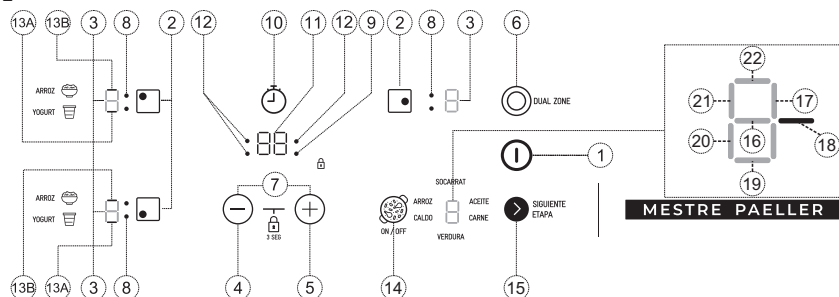


Fig. 2



Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① On/off touch key.
- ② Hot plate selection touch keys.
- ③ **Power and/or residual heat displays.
- ④ "Decrease" power touch key.
- ⑤ "Increase" power touch key.
- ⑥* Double burner selection touch key (double hot plate).
- ⑦* Locking touch key for the rest of touch keys
- ⑧ **Hot plate double zone indicator (only next to double burner hot plates).
- ⑨ **Lock indicator.
- ⑩ Timer touch key.
- ⑪ **Timer display
- ⑫* The timed cooking surface indicator
- ⑬* **A) Yogurt function indicator
**B) Rice function indicator
- ⑭ Activation sensor for "Paeller" function.
- ⑮ "Siguiete etapa" activation sensor to activate and change from one phase to another
- ⑯ Pilot indicator light "Paeller" function activated*.
- ⑰ Pilot indicator light "Calentar aceite" phase activated*.

- ⑱ Pilot indicator light "Carne" phase activated*.
- ⑲ Pilot indicator light "Verdura" phase activated*.
- ⑳ Pilot indicator light "Caldo" phase activated*.
- ㉑ Pilot indicator light "Arroz" phase activated*.
- ㉒ Pilot indicator light "Socarrat" phase 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 notified by a beep.

SWITCHING ON THE DEVICE

When the hob is connected for the first time, it will be locked and the related pilot light (9) will be on. To unlock it, first touch locking touch key until the pilot light (9) switches off.

- 1 Touch the switching on touch key ① (1) for at least one second.

The Touch Control is activated and a 0 appears with 50% brightness on all the power displays (3).

If any zone has residual heat indication before switch on, the display continues showing "H" instead of 0.

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

SWITCHING ON A HOT PLATE

Once the Touch Control has been activated by means of the touch key ① (1), the power indicators of the hot plates will display a 0 (3).

- 1 Press the touch key for the selected hot plate (2). The related power indicator (3) will be activated and brightness of indicator will increase.
- 2 Using the touch key ④ (4) or ⑤ (5), choose the desired power level.

The ④ and ⑤ touch keys are repetitive, so if you keep them pressed they increase or decrease with a 0.5 second interval.

Only one hot plate can be selected at the same time

Warning:

⚠ To operate a hot plate, it must be selected first. When you want to use a hot plate, check the brightness of the power indicator. After choosing hot plate, brightness of power indicator should increase.

Quick switch-on at maximum power: Once you have selected the hot plate, press the touch key ④ (4) once. The hot plate will be activated at full power.

SWITCHING OFF THE HOT PLATE

- 1 The hot plate must previously be selected.
- 2 Using the touch key ④ (4), lower the power level to 0.

Quick switch-off alternatives :

- i) If user keep finger on the selection sensor for 2 seconds, the related zone will be switched off.
- ii) When you press touch keys $\ominus$ and $\oplus$ (4/5) simultaneously, the hot plate will switch off quickly.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The power indicator of the hot plate will display an H when the glass surface reaches a temperature that could cause burning.

When this risk disappears,

- i) the display switches off (if the device is in stand by),
- ii) or displays 0 (if the appliance is still running).

**Warning:**

In a first run, H indication may appear in a short time on the power display. This showing is related with setup operation and it does not mean the cooking zone is hot.

**Warning:**

H indication is used for the safety purposes in any case. Even if the power is cut off for a long time, after power on, H indication appears.

SWITCHING OFF THE DEVICE

The device can be switched off at any time by pressing the general on/off touch key $\textcircled{1}$ (1). In standby mode an H will appear in the zones that are hot. The rest of the displays will not light up.

Double burner hot plate (Depending on model)

If your cooker has this option, the double burner hot plate offers the possibility of using the inside ring or also, in addition, the outside one, depending on the size of the pot or pan.

SWITCHING ON THE DOUBLE HOT PLATE

- 1 The related hot plate must be selected.
- 2 Select the desired power (from 1 to 9) using the touch key $\ominus$ or $\oplus$ (4/5).
- 3 Press the double hot plate touch key $\textcircled{6}$ to activate the double burner. When the double zone will be activated, double zone indicator (8) light on.

SWITCHING OFF THE DOUBLE HOT PLATE

- 1 The key, by which its double burner hot plate was switched on previously is selected.
- 2 Press the double hot plate touch key $\textcircled{6}$ to deactivate the double burner. The double burner indicator (8) will light off and the outer ring will be deactivated

Locking of the touch keys of the cooking hob (depending on model)

To prevent undesired manipulation you can lock the entire unit, except for the on/off touch key. Press plus and minus touch key at the same time at least 2 seconds (7).

This function is useful for child safety. When the lock is activated, the lock indicator light (9) comes on.

However, remember when the touch control is on, the on/off touch key $\textcircled{1}$ (1) allows you to switch it off, even if the lock is activated (the lock indicator light (9) on).

On the other hand, if the touch control is switched off, the locking function does not allow the on/off touch key $\textcircled{1}$ (1) to be used.

To deactivate the locking function press plus and minus button at the same time at least 2 seconds once again (7). Lock indicator (9) light off and touch control will be ready for use.

CHILD LOCK (depending on model)

The child lock is different and more complicated than key lock. User can activate key lock via one sensor. But child lock need a sensor sequence.

The Child Lock is being used to prevent children from turning on the hob.

Activating Child Lock :

1. The hob is switched on via $\textcircled{1}$ (1) On/Off touch key,
2. Any zone should not be selected. When any zone is not selected, $\oplus$ (5) Increase power touch key and $\ominus$ (4) decrease power touch key and minus sensors is hold for 3 seconds at same time. At the end of this period, a short buzzer sound is heard
3. After buzzer signal , the (7) locking touch key is touched (there is no need to keep press for a long time) and a long buzzer sound is heard and the Child Lock will be activated and all power display shows "L".

During Child Lock, if user touch any sensor (Main sensor included) , "L" will flash on display.

Warning : Child lock status is not being stored. If the energy of the hob is butted, child lock status could not be preserved.

Deactivating Child Lock :

To be able to deactivate Child Lock, the Child Lock should be activated before and all power display show "L"

- 1 $\oplus$ (5) Increase power touch key and $\ominus$ (4) decrease power touch key and minus sensors is hold for 3 seconds at same time. At the end of the this period, a short buzzer sound is heard,
- 2 After buzzer signal , is touched to the (7) locking touch key (there is no need to keep press for a long time) and a long buzzer sound is heard and the Child Lock will be de activated and "Indication will be light off.

Flash Cooking (Automatic cook start)

This function facilitates cooking as you do not need to be present while it is being done. The touch control pre-programmes the chosen hot plate at the maximum power and subsequently lowers it to the desired

power level (which you have selected) after an approximate amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power	Automatic Cook Start Function
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximum)	-

SWITCHING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION ON

- 1 The hot plate must be selected.
- 2 Select power 9 and then press power touch key $\oplus$ (5). After using the touch key you must lower the continuous cooking power to the desired level, (for example 6). When the automatic cook function starts "A" indication flashes with desired power level on the display.

SWITCHING THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION OFF

After at least 10 seconds have elapsed since the beginning of the automatic cook start function:

- 1 The hot plate must be selected.
- 2 Press touch key $\oplus$ (5) till the indicator reaches level 9 and the automatic cook start function will be deactivated.

Timer Function

This function makes it easier to cook, as you do not need to be present throughout the process: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously.

With these models you can use the clock as a timer for the hotplates for times ranging from 1 to 99 minutes. All the cooking areas can be programmed individually and in a simultaneous manner.

TIMING ONE HOTPLATE

- 1 The cooking zone to be timed must be selected.
- 2 Select a power level for the hotplate from 1 to 9 using the touch keys $\oplus$ or $\ominus$ (5/4).
- 3 Press clock touch key $\odot$ (10). Timer indicator (11) will display 00. Depending on the model, the timed cooking surface indicator (12) will flash.

On the power indicator (3), $\mathcal{L}$ will flash during the time set. (depending on model)

- 4 Immediately afterwards, enter a cooking time between 1 and 99 minutes, by using the touch keys $\ominus$ or $\oplus$ (5/4).

When the power indicator (3) stops flashing, it will start to count down the time automatically. When the countdown starts, the relevant power level and $\mathcal{L}$ will flash alternately on the power indicator (3) of the relevant heater area. (Depending on model)

When the clock reaches 01, it will switch from counting down minutes to seconds.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. The timer indicator will display a flashing 00 beside the hotplate that has been disconnected.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 3 and 4.

If the heating zone turned off is hot, its indicator displays an H or otherwise an 0. To turn off the audible signal touch any sensor.

CHANGING THE PROGRAMMED TIME

To change the programmed time, you must press the touch key of the timed hotplate (2) to select it and then the clock $\odot$ (10). You may then read and change the time.

DISCONNECTION OF THE TIMER

If you want to stop the timer before the programmed time is up

- 1 First select the hotplate and then press clock touch key $\odot$ (10).
- 2 Use the touch key $\ominus$ (4) to recude the time to 00. The clock is cancelled.

Alternative method :

After zone selection if timer touch key is pressed for two seconds, the related timer will be cancelled.

Power Function (Depending on model)

This function supplies "extra" power to the hot plate, above the nominal value.

- 1 Select power 9 and then press power touch key $\oplus$ (5).
- 2 The power level indicator (3) will show the symbol $\mathcal{P}$, and the plate will start to supply extra power.

CHEF Functions (Depending on model)

Chef functions are special features that help user to cook easier with its pre allocated power levels.

The feature is set in such a way that it is automatically maintained and does not require user to change the power levels.

YOGURT FUNCTION (Depending on model)

This function automatically sets appropriate power levels during fermentation process to make

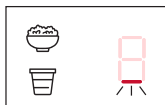
yogurt.

To activate this function:

- Turn on the hob: Press On/Off touch key ①(1)

- When all zone displays are , press related zone's  touch key for at least 2 seconds.

- A beep sound will be heard



- The bottom line light will appear
- "6H" will be displayed on the timer of heaters with a diameter

between 190 and 220 mm.

- "9H" will be displayed on the timer of heaters with a diameter between 130 and 160 mm.

- The related zone's timer display dot LED lights up

You can switch functions by pressing related zone's touch key again. If the zone display shows , you can turn back to functions just pressing the touch key again, or you can use it in normal cooking mode in this situation.

Wait 10 seconds

- Chef Function will become active
- Timer will count down from 9 or 6 hours (depending on selected zone) When the time is up,

- A beep sound will be heard indicating last 1 minute

- After 1 minute, mode will be deactivated.

To exit during operation, press related zone's touch key for at least two seconds.

When yogurt mode is active and the hob is turned off, the hob emits 4 beeps and the LED flashes rapidly for 3 minutes. If the hob is turned back on within 3 minutes, the mode resumes; otherwise, the LED flashes slowly to indicate the active mode.

Yogurt Recipe

- Mix 200 ml of yogurt and some milk in a bowl

- Put the rest of the milk and mixed yogurt into the pot

- Close the lid of pot

- Turn on hob and set the cooking zone to yogurt mode

- Press the related cooking zone

touch key at least 2 seconds

- After 10 seconds chef cooking mode activated for related cooking zone

- See the timer automatically set on display

- After 9 or 6 hours (depending on selected zone), when the time is up, (buzzer will start to beep to warn), the yogurt should be kept in the refrigerator for approximately 16 hours.

Heater Diameter (mm)	Amount of Yogurt (gr)	Amount of Milk (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

RICE FUNCTION (Depending on model)

This function automatically sets an appropriate power levels during rice cooking process.

Turn on the hob: Press On/Off touch key ①

When all zone displays are , press related zone's  touch key for at least 2 seconds.

Press related zone's touch key again

- A beep sound will be heard



- The top line light will appear
- "23" will be shown on the timer display

- The related zone's timer display dot LED lights up

You can switch functions by pressing related zone's touch key again. If the zone display shows , you can turn back to functions just pressing the touch key again, or you can use it in normal cooking mode in this situation.

Wait 10 seconds

- Chef Function will become active
- Timer counts down from 23min

When the time is up,

- A beep sound will be heard indicating last 1 minute

- After 1 minute, mode will be deactivated.

Heater Diameter (mm)	Amount of Oil (tblsp.)	Amount of Rice (gr)	Amount of Water (ml)	Amount of Salt (tblsp.)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

To exit during operation, press related zone's touch key for at least two seconds.

When rice mode is active and the hob is turned off, the hob emits 4 beeps and the LED flashes rapidly for 3 minutes. If the hob is turned back on within 3 minutes, the mode resumes; otherwise, the LED flashes slowly to indicate the active mode.

Rice Recipe

- Wash the rice

- Turn on the hob and set the cooking zone to rice mode

- Press the related cooking zone touch key at least 2 seconds

- After chef cooking mode activated for related cooking zone, set the cooking mode to rice cooking by pressing cooking zone touch key

- See the timer automatically set on display

- Put the oil into pot and wait about 2 minutes.

- Put the rice into pot and stir it about 2 minutes.

- Put the water into pot

- Put the salt into pot and stir it a couple of times

- Close the lid of pot

- Rice is ready when the time is up (buzzer will start to beep to warn).

"PAELLER" function

This function allows you to cook a "paella" step by step. Each cooking phase is defined to help you achieve an excellent result.

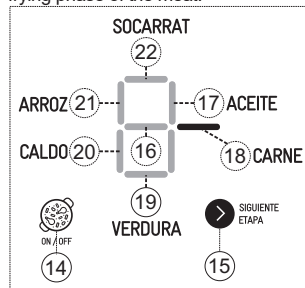
Place the pan well centered on the cooking zone, add the oil and press the sensor (14) to start cooking.

0 appears on the power indicator (3) in the right cooking zone and the led (16) illuminates, indicating that the function has been activated. If you are ready you

should press the sensor (15). It starts "CALENTAR ACEITE". (17) led flashes throughout the phase. The elapsed time for each cooking phase is displayed on the timer clock indicator (10) and power level is indicated on zone display (3).

Once the preheating is complete, an acoustic signal is produced warning you that oil is hot and therefore this phase has been completed. It is time to add the meat. You can move on the next phase if you consider it appropriate.

Pressing the sensor (15) starts the stir-frying phase of the meat.



The "CARNE" led (18) starts flashing, and the power is adjusted automatically to sauté the meat during this period. At the end of the suggested time to fry the meat there will be an acoustic signal. You can move on the next phase if you consider it appropriate.

Press the sensor (15) and then add the vegetable, to start your stir-frying phase. The "VERDURA" led (19) will begin to flash indicating the start of the phase. After three minutes of this phase, add a little oil, garlic and peppers, stirring and just after that, add crushed tomato. At the end of the suggested time, to fry the vegetable, there will be an acoustic signal. You can move on the next phase, if you consider it appropriate. Add the water and press the sensor (15) to continue preparing the broth. The "CALDO" led (20), will begin to flash, indicating the start of the phase. After three or four minutes it is time to season it with salt. At the end of the suggested time for cooking the vegetable broth there will be an acoustic signal. If you consider it appropriate, you can move on the next phase.

Add the rice water with saffron and spread it well throughout the paella pan. Then press the sensor (15). The "Arroz" led 21 will start flashing, indicating that the rice cooking phase has begun. At the end of the suggested time for cooking the rice, there will be an acoustic signal. You can move on the next phase if you consider it appropriate.

If you want to finish cooking, press the sensor (14) and the function will stop. Then let the rice stand for at least 2 minutes off the heat.

If, on the other hand, you want to achieve a final finish with "socarrat": add a thread of olive oil on the surface of the rice and then press the sensor (15). The "SOCARRAT" led (22) will start flashing indicating the start of the phase. Be attentive because, at the end of the suggested time for the elaboration of the "socarrat", an acoustic signal is produced. Then remove the pan from the heat and let it sit for at least 2 minutes.

For more detailed information please check recipe leaflet.

Safety switch off function

If due to an error one or several hot plates do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 2).

Table 2

Selected power	MAXIMUM OPERATION TIME (In hours)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

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.

To reconnect the appliance, switch it off by pressing the on/off key (14) and then switch it on again.

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

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

Recommendation for the good use of vitroceramic hobs

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass as they may scratch it.
- * Although the glass can withstand knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To prevent damage to the ceramic glass induction surface, try not to slide the pots and pans over the glass, and keep the bottoms of the vessels clean and in good condition.

⚠ Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass while the surface is hot as 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. They 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.



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 hot plate is cold! This could cause the glass break.



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 putting 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 packaging materials, like household waste, in your local container.

If something does not work

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

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The pot sticks to the glass:

If there is molten material between the pot and the glass, set the hot plate to maximum power and try to separate them.

Single Sensor Error :

If any of the sensors is active more than 10 seconds, this error situation occurs and error code "F1" is showed. This error can be related with different roots. One of them is that there may be an object (fork, knife...) on the any of the sensor.

Make sure that there is no any object on the control unit, hob glass is wiped with a dry cloth. If error situation continue after this solution, please take out plug or switch off fuse switch for 10 second.

Plural Sensor Error:

If more than 2 sensors are sensed at same time, this error situation occurs and error code "F2" is displayed.

Potential root reasons of the problem :

- There may be an object (pot...) or water accumulation (overflow liquid from pot...) that cover more than 2 sensors
- Touch control location may exposure more heat or steam (from oven bottom of the hob...)

Please be sure that there is no any object on the sensors and switched off all steam and heat sources. Then, hob glass is wiped with a dry cloth. If error situation continue after this solution, please take out plug or switch off fuse switch for 10 second.

FC Error:

Fc message on the control and the hot plates switch off: Overheating in the electronics. Let the stove cool for a while.

F3 / Main sensor error

The touch control unit is designed according to international safety standards. The most important case of this standards; hob shall be possible switch off; hob shall not be switch on by itself under all fault and environmental conditions. Because of these requirements; touch control unit test functionality of main sensor regularly. If an error detected on related main sensor, this error situation occurs and error code is displayed. When this error message displayed:

- Please take out plug or switch off fuse switch for 10 second. Then plug in or switch on fuse switch. If error situation still is active, please contact with nearest authorized service.

F4 / Safety software error

According to safety requirements, microcontroller on the control unit is checked by itself at the time of energized and then regularly. If any problem is detected while checking, this error situation occurs and error code is displayed. When this error message displayed:

Please take out plug or switch off fuse switch for 10 second. Then plug in or switch on fuse switch. If error situation still is active, please contact with nearest authorized service.

Sicherheitshinweise:

⚠ Falls das keramische Glas zerbricht, ziehen Sie sofort den Stecker des Ofens heraus um von dem elektrischen Schlag zu vermeiden.

⚠ Dieses Gerät ist nicht entwickelt, dafür es mit einem externen Timer (nicht im Gerät montiert) oder einem separaten Fernbedienungssystem zu arbeiten.

⚠ Reinigen Sie nicht das Gerät mit Wasserdampf.

⚠ Das Gerät und die erreichbaren Geräteteile können erhitzen. Vermeiden Sie die erhitzte Geräteteil zu berühren. Die Kinder, die jünger als 8 Jahre alt sind, sollen von dem Ofen fernbleiben, falls sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

⚠ Das Gerät nur von der Kinder, die alter als 8 Jahre sind, und der Personen, die physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeitsstörungen oder unzureichenden Kenntnisse

und Erfahrungen haben gebraucht wird, falls sie nur beaufsichtigt oder über Gebrauch des Geräts und die bestehenden Gefahren des Gebrauchs ausreichend informiert werden. Reinigung und Pflegen können von der Kinder, die nicht beaufsichtigt werden, nicht gemacht werden.

⚠ Die Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Achtung: Es ist gefährlich ohne Öl zu kochen; weil das Gerät brennbar ist. Versuchen Sie überhaupt nicht das Feuer mit Wasser zu löschen. In diesem Fall schalten Sie den Ofen ab und bedecken die Flammen mit Deckel, Teller oder Bettdecke.

⚠ Setzen Sie keine Sache auf die Kochstelle des Ofens auf. Vermeiden Sie von dem Gefahr des möglichen Feuers.

⚠ "Falls das primäre elektrische Kabel beschädigt wird, soll das Kabel von dem Hersteller oder Kundendienst getauscht werden."

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie die Beschützer der Kochfelder, die von Hausgerätehersteller geeignet entwickelt werden, oder die vorhandenen Beschützer.

Montage

Stellung mit Schublade für Gabel-Messer-Löffel

Wenn Sie ein Möbel oder Schublade unter dem Ofen montieren mögen, sollen Sie eine Trennungsplatte zwischen beiden stellen. Somit wird das unbeabsichtigte Berühren mit heißen Oberflächen des Gehäuses verhindert.

Diese Platte soll 20 mm unter der unteren Ofentür gestellt werden.

Stromanschluss

Bevor Sie den Ofen in elektrisches Netzwerk einstecken, kontrollieren Sie ob Volt zahl und elektrischer Strom nach dem Etikett unter Ofen oder der Garantiekarte oder in dem technischen Auskunftsbüchlein (falls vorhanden), das während seiner Dienstleistung mit diesem Benutzerhandbuch gehalten wird, zusammenpassen oder nicht.

Wenn Stromanschluss erreichbar ist, wird es über allpoligen Schalter oder Stecker nach 3 mm Abstand zwischen

Kontakten und elektrischem Strom geliefert. In der Notfälle versorgt es Sie den elektrischen Anschluss abzuschalten und den Ofen zu reinigen.

Nur der offizielle technische Dienst von TEKA ist verantwortlich für das Gerät oder Reparatur inklusive der Tauschung des Energiekabels.

Sichern Sie, dass der innerliche Kabel mit dem Gehäuse des Ofens oder dem Gehäuse des Geräts nicht berührt, falls sie auf der gleichen Einheit montiert werden.

Achtung:

⚠ Der Stromanschluss soll nach der vorhandenen Regelungen geeignet geerdet werden oder kann Fehlfunktion im Ofen stattfinden.

⚠ Die ungewöhnlichen höhen Energiewellen können das Kontrollsystem beschädigen (wie in einem elektrischen Gerät).



Halten Sie das Garantiezertifikat oder das technische Auskunftsbüchlein mit diesem Benutzerbuch halten. Diese enthalten wichtige technische Auskünfte.

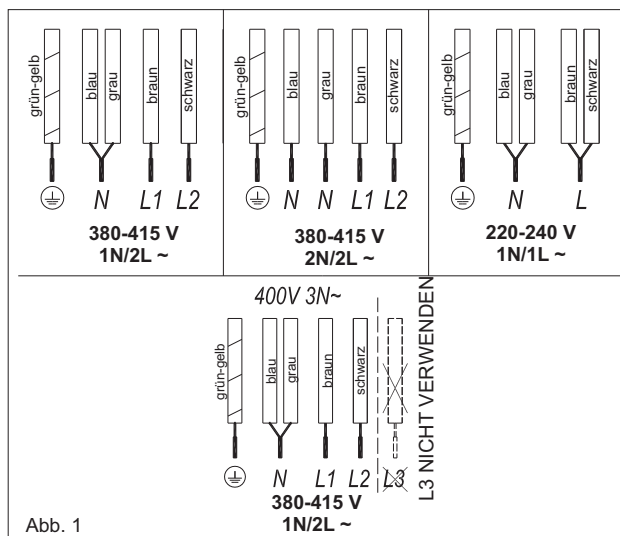
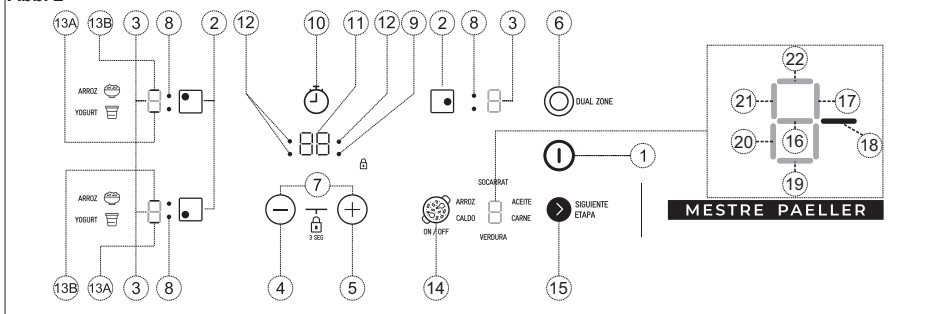


Abb. 1

Abb. 2



Gebrauch und Pflege

Gebrauchsanweisungen der Touch-Pad Kontrolle

HANDHABUNGSELEMENTE Abb. 2

- ① ANSCHALTEN/AUSSCHALTEN Touchpad Taste.
- ② Wahl des heißen Kochen Felds Taste.
- ③ **Energie und/oder Hitze Schirm.
- ④ Taste für Verminderung der Energie
- ⑤ Energie "Taste für Vermehrung der Energie
- ⑥* Doppelbrenners Taste (Doppel heißes Kochfeld)
- ⑦* Sperren von Sensortasten für die restlichen Sensortasten oder den Aktivierungssensor für die die „Stop&Go“-Funktion.
- ⑧ **Der Anzeiger der doppelte Felder für heißes Kochfeld (nur bei Doppelbrenner für heißes Kochfeld)
- ⑨ **Icon für Arretierung.
- ⑩ Timer Taste
- ⑪ **Timer Anzeiger
- ⑫* Die zeitgesteuerte Kochflächenanzeige
- ⑬**A) Joghurt-Funktionsanzeige
**B) *Reisfunktionsanzeige
- ⑭ Aktivierungssensor für Paeller-Funktion.
- ⑮ Berühren Sie die Touch-Taste "Siguiente etapa", um zu aktivieren und von einer Phase zur nächsten zu wechseln.

- ⑯ Betriebsanzeige für aktive Paeller-Funktion*.
 - ⑰ Betriebsanzeige für aktive Calentar aceite-Phase*.
 - ⑱ Betriebsanzeige für aktive Carne-Phase*.
 - ⑲ Betriebsanzeige für aktive Verdura-Phase*.
 - ⑳ Betriebsanzeige für aktive Caldo-Phase*.
 - ㉑ Betriebsanzeige für aktive Arroz-Phase*.
 - ㉒ Betriebsanzeige für aktive Socarrat-Phase*.
- * Je nach Modell
** Das kann sehen nur wenn das funktioniert.

Bearbeitungen werden über Touchpad Schalter gemacht. Das ist nicht benötigt für Sie die Taste aufzuzwingen; Berührung mit Ihrer Fingerkuppe ist genügend um die Funktion, die Sie mögen, zu beginnen.

Alle Bearbeitungen werden über "bip" Stimme ausgezeichnet

ANSCHALTUNG DES GERÄTS

Wenn der Ofen erstmal angeschlossen wird, wird er verschließen und das Kontrolllicht (9) wird sich anmachen. Um das zu anschalten berühren Sie zuerst Lock-Taste (7) bis das Kontrolllicht (9) geht aus.

- 1 Berühren Sie Touchpad Schalter ① (1) für die Funktion der Anschaltung mindestens ein Sekunde lang.

Touchpad Kontrolle wird funktionieren und 0 mit %50 Helligkeit wird auf der

allen Energieschirmen (3) werden gesehen

Wenn eine Zone vor dem Einschalten eine Restwärmanzeige hat, wird die Anzeige fortgesetzt, wobei anstelle von 0 "H" angezeigt wird.

Wenn Sie in den nächsten 10 Sekunden keine Aktion ausführen, schaltet sich der Berührungsschalter automatisch aus.

SCHALTUNG AUF EINER HEISSEN PLATTE

Sobald das Touch Control über die Touch-Taste aktiviert wurde ① (1), Die Leistungsanzeigen der Kochplatten zeigen eine 0 (3) an.

- 1 Drücken Sie die Taste für die ausgewählte Kochplatte (2). Die zugehörige Betriebsanzeige (3) wird aktiviert und die Helligkeit der Anzeige erhöht sich.
- 2 Die Taste drücken ⊖ oder ⊕ (4/5), Wählen Sie den gewünschten Leistungspegel.

Das ⊖ und ⊕ Touch-Tasten sind wiederholt, so dass, wenn Sie sie gedrückt halten sie erhöhen oder verringern mit einem 0,5 Sekunden Intervall.

Nur eine Heizplatte kann gleichzeitig gewählt werden

Warnung:

⚠ To Eine heiße Platte bedienen, muss sie zuerst ausgewählt werden. Wenn Sie eine heiße Platte verwenden möchten, überprüfen Sie die Helligkeit der Energieanzeige.

Nach Auswahl der Heizplatte, Sollte die Helligkeit der Leistungsanzeige ansteigen.

Schnelles Einschalten bei maximaler Leistung: Wenn Sie die Kochplatte ausgewählt haben, drücken Sie die Taste $\ominus$ (4) einmal. Die Heizplatte wird bei voller Leistung aktiviert.

SCHALTEN SIE DIE HEISSE PLATTE AUS

- 1 Die Heizplatte muss zuvor ausgewählt werden.
- 2 Die Taste drücken $\ominus$ (4), Verringern Sie den Leistungspegel auf 0.

Schnelle Abschaltung Alternativen:

- i) Wenn der Benutzer 2 Sek. Lang den Wahlsensor hält, wird die zugehörige Zone ausgeschaltet.
- ii) Wenn Sie die Taste drücken $\ominus$ und $\oplus$ (4/5) Gleichzeitig schaltet sich die Kochplatte schnell ab.

RESIDUELLE WÄRMEANZEIGE

Die Betriebsanzeige der Heizplatte zeigt ein H an, wenn die Glasoberfläche eine Temperatur erreicht, die zu Verbrennungen führen könnte. Wenn dieses Risiko verschwindet,

- i) die Anzeige schaltet sich aus (wenn sich das Gerät im Standby befindet),
- ii) oder zeigt 0 an (wenn das Gerät noch läuft)



Warnung:

In einem ersten Lauf kann die H-Anzeige in kurzer Zeit auf der Leistungsanzeige erscheinen. Diese Darstellung bezieht sich auf den Setup-Vorgang und bedeutet nicht, dass die Koch Zone heiß ist.



Warnung:

H-Anzeige wird in jedem Fall zu Sicherheitszwecken verwendet. Selbst wenn die Stromversorgung für längere Zeit abgeschaltet ist, erscheint nach dem Einschalten die H-Anzeige.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät kann jederzeit durch

Drücken der allgemeinen Ein- / Aus-Taste abgeschaltet werden $\odot$ (1). Im Standby-Modus erscheint ein H in den heißen Zonen. Die restlichen Anzeigen leuchten nicht auf.

Heizplatte mit zwei Brennern (je nach Modell)

Wenn Ihr Kocher diese Option hat, bietet die Doppelbrenner-Heizplatte die Möglichkeit, den Innenring oder auch zusätzlich die Außenseite, je nach Größe des Topfes oder der Pfanne, zu verwenden.

SCHALTUNG AUF DER DOPPELTEN HEISSEN PLATTE

- 1 Die zugehörige Heizplatte muss ausgewählt werden.
- 2 Wählen Sie mit der Taste die gewünschte Leistung (von 1 bis 9) $\ominus$ oder $\oplus$ (4/5).
- 3 Drücken Sie die Doppeltaste $\odot$ (6) Um den Doppelbrenner zu aktivieren. Wenn die Doppelzone aktiviert wird, leuchtet die Doppelzonenanzeige (8).

SCHALTEN DER DOPPELTEN Heiß PLATTE

- 1 Es wurde der Schlüssel ausgewählt, durch den zuvor seine Doppelbrenner-Heizplatte eingeschaltet wurde.
- 2 Drücken Sie die Doppelt-Kochplatten-Taste $\odot$ (6) Um den Doppelbrenner zu deaktivieren. Die Doppel-Brenneranzeige (8) leuchtet auf und der Außenring wird deaktiviert

Verriegelung der Berührungstasten des Kochfeldes

Um unerwünschte Manipulationen zu vermeiden, können Sie das gesamte Gerät mit Ausnahme der Ein / Aus-Taste verriegeln. Plus- und Minus-Taste gleichzeitig mindestens 2 Sekunden gedrückt halten (7).

Diese Funktion ist für die Sicherheit von Kindern nützlich. Wenn die

Verriegelung aktiviert ist, leuchtet die Verriegelungsanzeige (9).

Beachten Sie jedoch, dass die Touch-Taste eingeschaltet ist $\odot$ (1) Können Sie es ausschalten, auch wenn die Sperre aktiviert ist (die Sperranzeige (9) an).

Wenn andererseits die Berührungssteuerung ausgeschaltet wird, ermöglicht die Sperrfunktion die Ein / Aus-Taste nicht $\odot$ (1) benutzt werden.

Zum Deaktivieren der Sperrfunktion Plus- und Minus-Taste erneut gleichzeitig mindestens 2 Sekunden gedrückt halten (7). Die Sperranzeige (9) leuchtet und der Berührungsschalter ist betriebsbereit.

KINDERSICHERUNG (Je nach Modell)

Die Kindersicherung ist anders und komplizierter als die Tastensperre. Der Benutzer kann die Tastensperre über einen Sensor aktivieren. Aber Kindersicherung benötigt eine Sensorfolge. Die Kindersicherung wird verwendet, um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung aktivieren: (Je nach Modell)

- 1 Das Kochfeld wird über die Ein / Aus-Taste $\odot$ (1) eingeschaltet,
- 2 Jede Zone sollte nicht ausgewählt werden. Wenn keine Zone ausgewählt ist, $\oplus$ (5) Erhöhen Sie die Power-Touch-Taste und $\ominus$ (4) verringern Sie die Power-Taste, und die Minus-Sensoren halten 3 Sekunden lang gleichzeitig. Am Ende dieses Zeitraums ist ein kurzer Signalton zu hören
- 3 Nach Summersignal wird die (7) (Es muss nicht länger gedrückt werden) und ein langer Signalton ertönt, und die Kindersicherung wird aktiviert, und die Anzeige „L“ erscheint.

Während der Kindersicherung, wenn der Benutzer einen Sensor berührt (Haupt-Sensor enthalten), „L“ blinkt auf dem Display.

Warnung: Der Kindersicherungsstatus wird nicht gespeichert. Wenn die

Energie des Kochfeldes gestoppt wird, konnte der Kindersicherungsstatus nicht beibehalten werden.

Kindersicherung deaktivieren:

Um die Kindersicherung deaktivieren zu können, muss die Kindersicherung aktiviert sein, bevor die Anzeige „L“ angezeigt wird.

- 1 $\oplus$ (5) Erhöhen Sie Energie-Berührungstaste und $\ominus$ (4) verringern Sie Energien-Berührungstaste und Minus-Sensoren halten für 3 Sekunden gleichzeitig. Am Ende dieses Zeitraums ertönt ein kurzer Summer ist zu hören,
- 2 Nach Summersignal wird die Taste berührt (7) (Es muss nicht länger gedrückt werden) und ein langer Signalton ertönt, und die Kindersicherung wird deaktiviert und die Anzeige leuchtet auf.

Flash-Kochen (Automatische Koch Start)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen, während es getan wird. Die Touch-Steuerung programmiert die gewählte Kochplatte mit der maximalen Leistung vor und senkt sie nach einer ungefähren Zeitspanne auf den gewünschten Leistungspegel (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Gewählte Kochstufe	Funktion zum Einschalten der Ankochautomatik
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (max)	---

SCHALTEN DER AUTOMATISCHEN KOKSTARTFUNKTION EIN

- 1 Die Heizplatte muss ausgewählt werden.
- 2 Wählen Sie die Stromversorgung 9 aus, und drücken Sie dann die Power-Taste $\oplus$ (5). Nach dem Drücken der Touch-Taste müssen Sie die kontinuierliche Garleistung auf den gewünschten Wert senken (z. B. 6). Wenn die automatische Kochfunktion beginnt, blinkt die Anzeige "A" mit dem gewünschten Leistungspegel auf dem Display.

SCHALTEN DER AUTOMATISCHEN KOKSTARTFUNKTION AUS

Nach Ablauf von mindestens 10 Sekunden seit Beginn der automatischen Kochstart-Funktion:

- 1 Die Heizplatte muss ausgewählt werden.
- 2 Drücken Sie die Taste $\oplus$ (5) Bis die Anzeige das Niveau 9 erreicht und die automatische Kochstartfunktion deaktiviert wird.

Zeitgeberfunktion

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht während des gesamten Prozesses anwesend sein müssen: Die zeitgesteuerten Kochplatten werden nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Es gibt einen separaten Timer für jede heiße Platte, die erlaubt, alle heißen Platten gleichzeitig zu timen.

Mit diesen Modellen können Sie die Uhr als Zeitgeber für die Kochplatten für Zeiten von 1 bis 99 Minuten verwenden. Alle Kochfelder können einzeln und gleichzeitig programmiert werden.

ZEIT EINER HEISSPLATTE

- 1 Die zu taktierende Koch Zone muss ausgewählt werden.
- 2 Wählen Sie mit den Touchscreens eine Leistungsstufe für die Kochstelle von 1 bis 9 aus $\oplus$ oder $\ominus$ (5/4).
- 3 Drücken Sie die Taktaste $\updownarrow$ (10). Die Timer-Anzeige (11) erscheint auf dem Display. Je nach Modell blinkt bei Zeitsteuerung die Kochflächenanzeige (12).

Auf der Betriebsanzeige (3) blinkt $\updownarrow$ während der eingestellten Zeit. (Je nach Modell)

- 4 Sofort danach die Garzeit zwischen 1 und 99 m Minuten mit den Tasten oder $\ominus$ eingeben $\oplus$ (5/4).

Wenn die Betriebsanzeige (3) aufhört zu blinken, beginnt sie, die Zeit automatisch zu zählen. Wenn der Countdown beginnt, blinken abwechselnd die jeweilige Leistungsstufe und $\updownarrow$ auf der Betriebsanzeige (3) der jeweiligen Kochzone (Je nach Modell).

Wenn die Uhr 01 erreicht, schaltet sie von dem Abzählen der Minuten zu den Sekunden.

Sobald die gewählte Kochzeit abgelaufen ist, wird die zeitgesteuerte Heizzone ausgeschaltet, und die Uhr gibt eine Reihe von Signaltonen für mehrere Sekunden aus. Die Timer-Anzeige zeigt ein blinkendes 00 neben der Kochplatte an, die abgetrennt wurde.

Wenn Sie gleichzeitig eine andere Kochplatte einlegen möchten, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.

Wenn die Heizzone ausgeschaltet ist, zeigt die Anzeige eine H oder ansonsten eine 0 an. Zum Ausschalten des akustischen Signals berühren Sie einen beliebigen Sensor.

ÄNDERUNG DER PROGRAMMIERTEN ZEIT

Um die programmierte Zeit zu ändern, müssen Sie die Touch-Taste der Zeitschaltuhr (2) drücken, um sie auszuwählen und dann die Uhrzeit $\updownarrow$ (10). Sie können dann die Zeit lesen und ändern.

DISKONTIERUNG DES TIMERS

Wenn Sie den Timer stoppen möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist

- 1 Wählen Sie zuerst die Kochplatte und drücken Sie dann die Taktaste $\updownarrow$ (10).
- 2 Drücken Sie die Taste $\ominus$ (4) Um die Zeit auf 00 zu reduzieren. Die Uhr wird abgebrochen.

Alternative Methode :

Nach der Zonenwahl, wenn die Timer-Taste für zwei Sekunden gedrückt wird, wird der zugehörige Zeitgeber abgebrochen.

Powerfunktion (Je nach Modell)

Diese Funktion liefert „zusätzliche“ Energie, die über den Nominalwert der Platte hinausgeht.

- 1 Wählen Sie die Stromversorgung 9 aus, und drücken Sie dann die Power-Taste  (5).
- 2 Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol  an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

CHEF-Funktionen (Je nach Modell)

Chef-Funktionen sind spezielle Eigenschaften, die dem Benutzer helfen, einfacher zu kochen, da sie über vorab festgelegte Leistungsstufen verfügen.

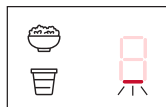
Die Funktion ist so eingestellt, dass sie automatisch aufrechterhalten wird und vom Benutzer keine Änderung der Leistungsstufen erfordert.

JOGHURTFUNKTION (Je nach Modell)

Diese Funktion stellt automatisch geeignete Leistungsstufen während des Fermentationsprozesses ein, um Joghurt herzustellen.

Um diese Funktion zu aktivieren:

- Schalten Sie den Kochfeld ein: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste .
- Wenn alle Zonenanzeigen  sind, drücken Sie die entsprechende Zonentaste  für mindestens 2 Sekunden.
- Es ertönt ein Signalton.



- Die untere Linienleuchte erscheint.
- Auf dem Timer der Heizelemente

mit einem Durchmesser zwischen 190 und 220 mm wird „6H“ angezeigt. Auf dem Timer der Heizelemente mit einem Durchmesser zwischen 130 und 160 mm wird „9H“ angezeigt.

- Die LED-Anzeige für die Timeranzeige der entsprechenden Zone leuchtet auf. Sie können die Funktionen durch erneutes Drücken der entsprechenden Zonentaste umschalten. Wenn die Zonenanzeige  anzeigt, können Sie durch erneutes Drücken der Touch-Taste wieder zu den Funktionen zurückkehren oder Sie können sie in diesem Fall im normalen Kochmodus verwenden.

Warten Sie 10 Sekunden.

- Die Chef-Funktion wird aktiviert.
- Der Timer zählt je nach ausgewählter Zone von 9 oder 6 Stunden herunter.

Wenn die Zeit abgelaufen ist:

- Es ertönt ein Signalton, der das letzte 1 Minute anzeigt.
- Nach 1 Minute wird der Modus deaktiviert.

Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie die entsprechende Zonentaste für mindestens zwei Sekunden.

Wenn der Joghurt-Modus aktiv ist und das Kochfeld ausgeschaltet wird, gibt das Kochfeld 4 Signaltöne ab und die LED blinkt 3 Minuten lang schnell. Wenn das Kochfeld innerhalb von 3 Minuten wieder eingeschaltet wird, wird der Modus fortgesetzt; andernfalls blinkt die LED langsam, um den aktiven Modus anzuzeigen.

Joghurtrezept

- Mischen Sie 200 ml Joghurt und etwas Milch in einer Schüssel.
- Geben Sie den restlichen Joghurt und die gemischte Milch in den Topf.
- Schließen Sie den Deckel des Topfes.
- Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie die Kochzone auf den Joghurtmodus ein.
- Drücken Sie die entsprechende Kochzonen-Touch-Taste mindestens 2 Sekunden lang.
- Nach 10 Sekunden wird der Chef-Kochmodus für die entsprechende Kochzone aktiviert.
- Sehen Sie die automatisch eingestellte Zeit auf dem Display.
- Nach 9 oder 6 Stunden (je nach ausgewählter Zone) ertönt ein Signalton als Warnung, wenn die Zeit abgelaufen

ist. Der Joghurt sollte anschließend etwa 16 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Heizerdurchmesser (mm)	Joghurtmenge (g)
≥ 130 < 160	200
≥ 160 < 190	200
≥ 190 < 220	200

Milchmenge (L)
1
2
3

REISFUNKTION

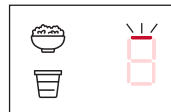
Diese Funktion stellt automatisch geeignete Leistungsstufen während des Reiskochprozesses ein.

Schalten Sie den Herd ein: Drücken Sie die Ein/Aus-Taste .

Wenn alle Zonenanzeigen  sind, drücken Sie die entsprechende Zonentaste  für mindestens 2 Sekunden.

Drücken Sie erneut die entsprechende Zonentaste.

- Es ertönt ein Signalton.



- Die obere Linienleuchte erscheint.
- "23" wird auf der Timeranzeige

angezeigt.

Die LED-Anzeige für die Timeranzeige der entsprechenden Zone - leuchtet auf.

Sie können die Funktionen durch erneutes Drücken der entsprechenden Zonentaste umschalten. Wenn die Zonenanzeige  anzeigt, können Sie durch erneutes Drücken der Touch-Taste wieder zu den Funktionen zurückkehren oder Sie können sie in diesem Fall im normalen Kochmodus verwenden.

Warten Sie 10 Sekunden.

- Die Chef-Funktion wird aktiviert.
- Der Timer zählt von 23 Minuten herunter.

Wenn die Zeit abgelaufen ist:

- Es ertönt ein Signalton, der das letzte 1 Minute anzeigt.
- Nach 1 Minute wird der Modus deaktiviert.

Um den Betrieb zu beenden, drücken Sie die entsprechende Zonentaste für

Heizerdurchmesser (mm)	Menge Öl (EL)	Menge Reis (g)	Menge Wasser (ml)	Menge Salz (EL)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

mindestens zwei Sekunden.

Wenn der Reis-Modus aktiv ist und das Kochfeld ausgeschaltet wird, gibt das Kochfeld 4 Signaltöne ab und die LED blinkt 3 Minuten lang schnell. Wenn das Kochfeld innerhalb von 3 Minuten wieder eingeschaltet wird, wird der Modus fortgesetzt; andernfalls blinkt die LED langsam, um den aktiven Modus anzuzeigen.

Reisrezept (Je nach Modell)

- Den Reis waschen
- Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie die Kochzone auf den Reismodus ein.
- Drücken Sie die entsprechende Kochzonen-Touch-Taste mindestens 2 Sekunden lang.
- Nachdem der Chef-Kochmodus für die entsprechende Kochzone aktiviert wurde, stellen Sie den Kochmodus durch Drücken der Kochzonen-Touch-Taste auf Reiskochen ein.
- Sehen Sie die automatisch eingestellte Zeit auf dem Display.
- Das Öl in den Topf geben und etwa 2 Minuten warten.
- Den Reis in den Topf geben und etwa 2 Minuten umrühren.
- Das Wasser in den Topf geben.
- Das Salz in den Topf geben und ein paar Mal umrühren.
- Den Deckel des Topfes schließen.
- Der Reis ist fertig, wenn die Zeit abgelaufen ist (der Summer beginnt zu piepen, um zu warnen).

Funktion "PAELLER"

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, eine "paella" Schritt für Schritt zuzubereiten. Jede Kochphase ist definiert, um Ihnen zu helfen, ein ausgezeichnetes Ergebnis zu erzielen.

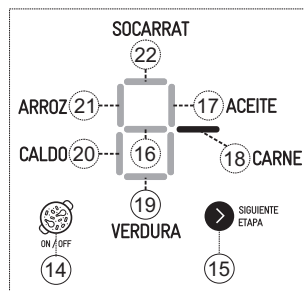
Platzieren Sie die Pfanne gut zentriert auf der Kochzone, fügen Sie das Öl hinzu und drücken Sie

den Sensor (14), um das Kochen zu starten.

In der rechten Kochzone erscheint eine 0 auf der Leistungsanzeige (3), und die LED (16) leuchtet auf, was anzeigt, dass die Funktion aktiviert wurde. Wenn Sie bereit sind, drücken Sie den Sensor (15). Dies startet die Phase "CALENTAR ACEITE". Die LED (17) blinkt während der gesamten Phase. Die abgelaufene Zeit jeder Kochphase wird auf der Timer-Anzeige (10) angezeigt, und das Leistungsniveau wird auf dem Zonen-Display (3) angegeben.

Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, das darauf hinweist, dass das Öl heiß ist und diese Phase abgeschlossen wurde. Es ist Zeit, das Fleisch hinzuzufügen. Sie können zur nächsten Phase übergehen, wenn Sie es für angemessen halten.

Das Drücken des Sensors (15) startet die Anbratphase des Fleisches.



Die LED "CARNE" (18) beginnt zu blinken, und die Leistung wird automatisch angepasst, um das Fleisch während dieser Zeit anzubraten. Am Ende der vorgeschlagenen Zeit zum Anbraten des Fleisches ertönt ein akustisches

Signal. Sie können zur nächsten Phase übergehen, wenn Sie es für angemessen halten.

Drücken Sie den Sensor (15) und fügen Sie dann das Gemüse hinzu, um die Phase des Gemüseanbratens zu starten. Die LED "VERDURA" (19) beginnt zu blinken, was den Beginn der Phase anzeigt. Nach drei Minuten in dieser Phase geben Sie etwas Öl, Knoblauch und Paprika hinzu, rühren Sie um und fügen Sie anschließend zerdrückte Tomaten hinzu. Am Ende der vorgeschlagenen Zeit zum Anbraten des Gemüses ertönt ein akustisches Signal. Sie können zur nächsten Phase übergehen, wenn Sie es für angemessen halten. Fügen Sie das Wasser hinzu und drücken Sie den Sensor (15), um die Zubereitung der Brühe fortzusetzen. Die LED "CALDO" (20) beginnt zu blinken, was den Beginn der Phase anzeigt. Nach drei bis vier Minuten ist es Zeit, mit Salz zu würzen. Am Ende der vorgeschlagenen Zeit für das Kochen der Gemüsebrühe ertönt ein akustisches Signal. Wenn Sie es für angemessen halten, können Sie zur nächsten Phase übergehen.

Fügen Sie das mit Safran angereicherte Wasser zum Reis hinzu und verteilen Sie es gleichmäßig in der Pfanne. Drücken Sie dann den Sensor (15). Die LED "ARROZ" (21) beginnt zu blinken, was anzeigt, dass die Reis-Kochphase begonnen hat. Am Ende der vorgeschlagenen Zeit zum Kochen des Reises ertönt ein akustisches Signal. Sie können zur nächsten Phase übergehen, wenn Sie es für angemessen halten.

Wenn Sie das Kochen beenden möchten, drücken Sie den Sensor (14), und die Funktion wird beendet. Lassen Sie den Reis anschließend mindestens 2 Minuten außerhalb der Hitze ruhen.

Wenn Sie hingegen ein abschließendes "socarrat" erzielen möchten: Geben Sie einen Faden Olivenöl

über die Oberfläche des Reises und drücken Sie anschließend den Sensor (15). Die LED "SOCARRAT" (22) beginnt zu blinken, was den Beginn der Phase anzeigt. Seien Sie aufmerksam, denn am Ende der vorgeschlagenen Zeit für die Herstellung des "socarrat" ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie dann die Pfanne von der Hitze und lassen Sie sie mindestens 2 Minuten ruhen.

Für weitere detaillierte Informationen siehe das Rezeptheft.

Sicherheitsabschaltung

Falls aufgrund eines Fehlers eine oder mehrere Heizplatten nicht ausgeschaltet werden, wird das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet (siehe Tabelle 2).

Table 2

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Wenn die Funktion "Sicherheitsabschaltung" ausgelöst wurde, wird eine 0 angezeigt, wenn die Glasoberflächentemperatur für den Anwender nicht gefährlich ist oder bei einem Verbrennungsrisiko ein H ist.

Um das Gerät wieder anzuschließen, schalten Sie es durch Drücken der Ein- / Aus-Taste aus ①(1) Und schalten Sie es dann wieder ein.

 **Das Bedienfeld der**

Heizflächen stets sauber und trocken halten.

 **Bei Betriebsstörungen oder Störungen, die nicht in diesem Handbuch erwähnt sind, ziehen Sie das Gerät ab und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von TEKA.**

Empfehlung für den guten Gebrauch von Glaskeramik-Kochfeldern

- * Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit dicken, vollständig flachen Böden.
- * Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als der gezeigte Heizbereich werden nicht empfohlen.
- * Schieben Sie nicht Töpfe und Wannen über dem Glas, während sie es zerkratzen können.
- * Obgleich das Glas Schläge von den großen Töpfen und Wannen ohne scharfe Kanten widerstehen kann, versuchen Sie, es nicht zu klopfen.
- * Um eine Beschädigung der Keramikglas-Induktionsfläche zu vermeiden, versuchen Sie nicht, die Töpfe und Pfannen über das Glas zu schieben, und halten Sie die Böden der Gefäße sauber und in gutem Zustand.

 Versuchen Sie nicht, Zucker oder Produkte mit Zucker auf dem Glas verschütten, während die Oberfläche heiß ist, da diese es beschädigen könnte.

Reinigung und Instandhaltung

Um das Gerät in einem guten Zustand zu halten, reinigen Sie es mit geeigneten Produkten und Geräten, sobald es abgekühlt ist. Dies erleichtert die Arbeit und vermeidet Schmutzaufbau. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten, oder dampfbetriebene Geräte.

Leichter Schmutz, der nicht an der Oberfläche haftet, kann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder warmem Seifenwasser gereinigt werden. Bei tieferen Verschmutzungen oder Fett verwenden Sie bitte einen speziellen Reiniger für keramische Kochplatten und folgen Sie den Anweisungen auf der Flasche. Schmutz, der durch wiederholtes Verbrennen fest verklebt ist, kann mit einem Schaber mit einer Klinge entfernt werden.

Leichte Farbtöne werden durch Töpfe und Pfannen mit trockenem Fettrückstand unterhalb oder durch Fett zwischen dem Glas und dem Topf während des Kochens verursacht. Diese können mit einem Nickel-Schürer mit Wasser oder einem speziellen Reinigungsmittel für keramische Kochplatten entfernt werden. Kunststoffgegenstände, Zucker oder Lebensmittel, die viel Zucker enthalten, die auf die Oberfläche geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Metallische Glanzstücke werden durch Ziehen von Metalltöpfen und Pfannen über das Glas verursacht. Sie können durch sorgfältiges Reinigen mit einem speziellen Reiniger für Glaskeramikplatten entfernt werden, obwohl Sie den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen müssen.

 **Ein Topf oder eine Pfanne kann an dem Glas hängenbleiben, da ein Produkt zwischen ihnen geschmolzen ist. Versuchen Sie nicht, den Topf zu heben, während die heiße Platte kalt ist! Das könnte Verursachen den Glasbruch.**

 **Treten Sie nicht auf das Glas, oder lehnen Sie es an, es könnte brechen und Verletzungen verursachen. Verwenden Sie das Glas nicht als Oberfläche für Gegenstände.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behält sich das Recht vor, Änderungen an seinen Handbüchern vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält, ohne die wesentlichen Merkmale des Produkts zu beeinträchtigen.

Umwelterwägungen



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie gewöhnlicher Hausmüll behandelt werden kann. Dieses Produkt muss an eine Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden. Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, können Sie die Umwelt und die öffentliche Gesundheit nicht schädigen, was bei ordnungsgemäßer Handhabung des Produkts eintreten könnte. Für genauere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, den Hausmüllservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können vollständig recycelt werden. Kunststoffteile sind mit PE, LD, EPS gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien, wie zB Hausmüll, in Ihrem örtlichen Behälter.

Wenn etwas nicht funktioniert

Bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen, führen Sie die nachstehenden Prüfungen durch.

Das Gerät funktioniert nicht:

Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.

Der Topf haftet an dem Glas:

Wenn es geschmolzenes Material zwischen dem Topf und dem Glas gibt, stellen Sie die heiße Platte auf maximale Energie ein und versuchen Sie, sie zu trennen.

Einzelner Sensor-Fehler:

Wenn einer der Sensoren mehr als 10 Sekunden aktiv ist, tritt diese Fehlersituation auf und der Fehlercode "F1" wird angezeigt. Dieser Fehler kann mit verschiedenen Wurzeln verwandt

werden. Einer von ihnen ist, dass es möglicherweise ein Objekt (Gabel, Messer ...) auf dem einen der Sensor.

Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände auf dem Steuergerät befinden, das Kochfeld mit einem trockenen Tuch abwischen. Falls die Fehlersituation nach dieser Lösung weiterhin besteht, ziehen Sie bitte den Stecker ab oder schalten Sie den Sicherungsschalter für 10 Sekunden aus.

Mehrere Sensorfehler:

Werden mehr als zwei Sensoren gleichzeitig erfasst, tritt diese Fehlersituation auf und der Fehlercode "F2" wird angezeigt.

Mögliche Ursachen des Problems:

- Es kann ein Objekt (Pot ...) oder Wassersammlung (Überlauflässigkeit aus dem Topf ...) geben, die mehr als 2 Sensoren abdeckt
- Berühren Sie den Steuerstandort möglicherweise mehr Hitze oder Dampf (vom Ofenboden des Kochers ...)

Bitte achten Sie darauf, dass kein Gegenstand an den Sensoren vorhanden ist und alle Dampf- und Wärmequellen abgeschaltet sind. Anschließend wird das Kochfeld mit einem trockenen Tuch abgewischt. Falls die Fehlersituation nach dieser Lösung weiterhin besteht, ziehen Sie bitte den Stecker ab oder schalten Sie den Sicherungsschalter für 10 Sekunden aus.

FC-Fehler:

Fc-Meldung auf der Steuerung und die Heizplatten ausschalten: Überhitzung in der Elektronik. Lassen Sie die Ofen abkühlen für eine Weile.

F3 Hauptfehlersensor

Die Touch-Control-Einheit ist gemäß internationalen Sicherheitsstandards konzipiert. Der wichtigste Fall dieser Standards ist, dass das Kochfeld ausgeschaltet werden kann und unter allen Fehler- und Umweltbedingungen nicht von selbst eingeschaltet wird. Aufgrund dieser Anforderungen überprüft die Touch-Control-Einheit die Funktionalität des Hauptfehlersensors regelmäßig. Wenn ein Fehler am entsprechenden Hauptsensor erkannt

wird, tritt dieser Fehler auf und ein Fehlercode wird angezeigt. Wenn diese Fehlermeldung angezeigt wird:

Bitte ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Sicherungsschalter für 10 Sekunden aus. Stecken Sie ihn dann wieder ein oder schalten Sie den Sicherungsschalter ein. Wenn die Fehlersituation weiterhin aktiv ist, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Service.

F4 Sicherheitssoftwarefehler

Gemäß den Sicherheitsanforderungen wird der Mikrocontroller auf der Steuereinheit bei der Einschaltung selbst überprüft und dann regelmäßig. Wenn während der Überprüfung ein Problem festgestellt wird, tritt dieser Fehler auf und ein Fehlercode wird angezeigt. Wenn diese Fehlermeldung angezeigt wird:

Bitte ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den Sicherungsschalter für 10 Sekunden aus. Stecken Sie ihn dann wieder ein oder schalten Sie den Sicherungsschalter ein. Wenn die Fehlersituation weiterhin aktiv ist, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Service.

Avertissements de sécurité:

⚠ En cas de bris ou de fissures du verre céramique, il est recommandé de débrancher immédiatement la plaque de cuisson pour éviter les chocs électriques.

⚠ Le présent appareil par contre ne fonctionne pas avec une minuterie externe (non intégrée à l'appareil) ni avec un système de télécommande séparé.

⚠ Il ne faut pas nettoyer cet appareil à la vapeur.

⚠ Il est possible que l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant le fonctionnement. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Il est obligatoire pour les enfants de moins de 8 ans de ne pas s'approcher de la plaque de cuisson, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou qui manquent

d'expérience et de connaissances, **UNIQUEMENT** s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que son utilisation comporte. Il est interdit aux enfants non surveillés d'effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

⚠ Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.

⚠ Précautions On risque de cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans être présent, car celles-ci peuvent prendre feu. Il ne faut jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Déconnectez dans ce cas l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle, une plaque ou une couverture.

⚠ Évitez de mettre des objets sur les surfaces de cuisson de la table de c. Prévenir un éventuel risque d'incendie.

⚠ "Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le réparer

par le fabricant ou son service après-vente"

⚠ ATTENTION : N'utilisez que les protecteurs de la table de cuisson conçus par le fabricant de la maison ou les protecteurs déjà utilisés dans cet appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés pourrait causer des accidents.

installé dans le même appareil.

Avertissement :

⚠ Effectuer le raccordement électrique à la terre conformément aux normes en vigueur, sinon la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions élevées inhabituelles peuvent endommager de contrôle (comme pour tout appareil électrique).



Conservez le certificat de garantie ou la fiche technique avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie du produit. Ceux-ci contiennent des informations techniques importantes.

INSTALLATION

Placer avec un tiroir à couverts

En cas de montage d'un meuble ou d'un tiroir sous la table de cuisson, il faut prévoir une séparation entre les deux. Il est ainsi possible d'éviter tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil.

La séparation doit être montée à 20 mm sous le couvercle inférieur de la table de cuisson.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez avant de brancher la table de cuisson au réseau si la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de la table de cuisson, placée sous la table de cuisson ou sur la carte de garantie, ou le cas échéant sur la fiche technique, que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie du produit.

Le raccordement électrique se fera par l'intermédiaire d'un disjoncteur ou d'une fiche unipolaire, lorsque celle-ci est accessible, en fonction du courant et avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts. Ainsi, la déconnexion est assurée en cas d'urgence et le nettoyage de la plaque de cuisson est possible.

Il n'y a que le service technique officiel de TEKA qui peut s'occuper de l'appareil ou le réparer, y compris le remplacement du câble d'alimentation.

Veillez à ce que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la plaque de cuisson ou le boîtier du four, s'il est

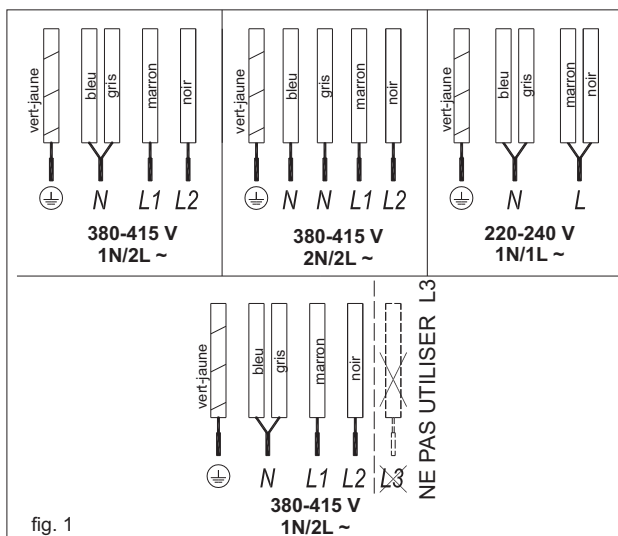
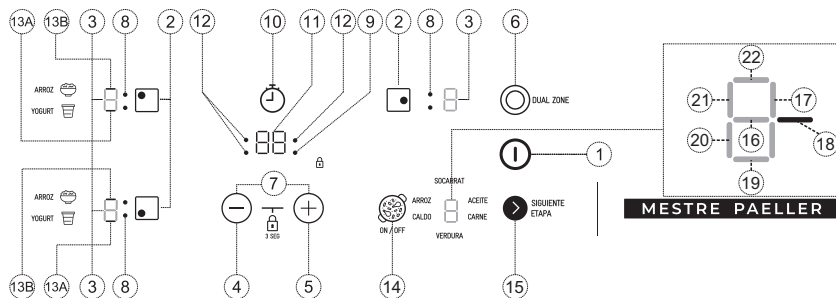


Fig. 2



Utilisation et entretien

Manuel d'utilisation du contrôle tactile

ÉLÉMENTS DE MANUTENTION (fig. 2)

- ① Touche de marche/arrêt.
- ② Sélection de la plaque chauffante par touches tactiles.
- ③ **Affichage de la puissance et/ou de la chaleur résiduelle.
- ④ Bouton tactile de puissance "Diminution".
- ⑤ Touche de puissance "Augmentation".
- ⑥* Touche tactile de sélection du brûleur double (plaque chauffante double).
- ⑦* Verrouillage de la touche tactile pour le reste des touches tactiles ou du capteur d'activation pour la fonction « Stop&Go ».
- ⑧ **Indicateur de plaque chauffante à double zone (uniquement à côté des plaques chauffantes à double brûleur).
- ⑨ **Icône de verrouillage
- ⑩ Touche tactile de la minuterie.
- ⑪ **Affichage de la minuterie
- ⑫* L'indicateur de surface de cuisson minutée
- ⑬* **A) Indicateur de fonction yaourt
**B) Indicateur de fonction riz
- ⑭ Capteur d'activation pour la fonction « Paeller ».
- ⑮ Appuyez sur la touche tactile "Siguiente etapa" pour activer et passer d'une phase à une autre.
- ⑯ Voyant lumineux pilote fonction

- «Paeller» activée*.
- ⑰ Voyant lumineux pilote phase «Calentar aceite» activée*.
 - ⑱ Voyant lumineux pilote phase «Carne» activée*.
 - ⑲ Voyant lumineux pilote phase «Verdura» activée*.
 - ⑳ Voyant lumineux pilote phase «Caldo» activée*.
 - ㉑ Voyant lumineux pilote phase «Arroz» activée*.
 - ㉒ Voyant lumineux pilote phase «Socarrat» activée*.

* Selon le modèle
** Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles. Il n'est pas nécessaire d'exercer une force sur la touche souhaitée, il suffit de l'effleurer du bout du doigt pour activer la fonction souhaitée. Chaque action est notifiée par un bip sonore.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson est verrouillée lors du premier raccordement et le témoin lumineux (9) correspondant s'allume. Pour le déverrouiller, toucher d'abord la touche de verrouillage (7) jusqu'à ce que la lampe témoin (9) s'éteigne

- 1 Appuyez sur la touche tactile d'activation ①(1) pendant au moins une seconde.

La commande tactile est activée et une valeur de 0 apparaît avec une luminosité de 50% sur tous les affichages de puissance (3).

En cas d'indication de chaleur résiduelle dans une zone avant la mise en marche, l'affichage continue s'en indiquant " H

" au lieu de 0.

Si vous ne prenez aucune mesure dans les prochaines 10 secondes, la commande tactile s'éteint automatiquement.

MISE EN MARCHÉ D'UNE PLAQUE CHAUFFANTE

Une fois que le Contrôle tactile a été activé par le biais de la touche tactile ①1 les indicateurs de puissance des zones de chauffe affichent un 0 (3).

- 1 Appuyer sur la touche correspondant à la zone de chauffe sélectionnée (2). Dans ce cas, l'indicateur d'alimentation correspondant (3) s'active et la luminosité de l'indicateur augmente.

- 2 A l'aide de la touche ⊖ ou ⊕ (4/5), choisir le niveau de puissance souhaité.

Les touches tactiles ⊖ et ⊕ sont répétitives, de sorte que si vous les maintenez enfoncées, elles augmentent ou diminuent avec un intervalle de 0,5 seconde.

Une seule plaque chauffante peut être sélectionnée en même temps.



Avertissement:
Il faut d'abord sélectionner une zone de chauffe pour la faire fonctionner. En cas d'utilisation d'une zone de chauffe, vérifiez la luminosité du témoin d'alimentation. Après avoir choisi une zone de chauffe, la luminosité du témoin d'alimentation doit augmenter.

Mise en marche rapide à la puissance maximale : Dès que vous avez

sélectionné la zone de chauffe appuyez une fois sur la touche tactile.  (4). La zone de chauffe sera activée à pleine puissance.

LA DÉSACTIVATION DE LA ZONE DE CHAUFFE

- 1 Il faut préalablement sélectionner la zone de chauffe.
- 2 En utilisant la touche tactile  (4) abaisser le niveau de puissance à 0.

Alternatives d'arrêt rapide :

- i) Une fois que l'utilisateur a mis le doigt sur le capteur de sélection pendant 2 secondes, la zone correspondante est désactivée.
- ii) Il suffit d'appuyer simultanément sur les touches tactiles  et  (4/5) pour que la zone de chauffe s'éteigne rapidement.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Quand la surface du verre atteint une température susceptible de provoquer des brûlures, l'indicateur d'alimentation de la zone de chauffe affiche un H.

Quand ce risque disparaîtra,

- i) l'écran s'éteint (si l'appareil est en veille),
- ii) ou affiche 0 (si l'appareil est toujours en marche).



Avertissement: Lors d'un premier passage, l'indication H peut apparaître en peu de temps sur l'affichage de la puissance. Elle est liée à l'opération de configuration et ne signifie pas que la zone de cuisson est chaude.



Avertissement : Le symbole H est utilisé dans tous les cas pour des raisons de sécurité. Bien que l'alimentation soit coupée pendant une longue période, après la mise sous tension, l'indication H apparaît.

LA DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

Il est possible d'éteindre l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche générale de mise en marche/arrêt  (1). Au cours du mode veille, un H apparaîtra dans les zones qui sont

chaudes. Il n'y a pas de lumière sur les autres écrans.

Plaque chauffante à double brûleur (selon le modèle)

Dans le cas où votre appareil dispose de cette option, la plaque de cuisson à double brûleur offre la possibilité d'utiliser l'anneau intérieur ou aussi, en plus, l'anneau extérieur, selon la taille de la casserole ou de la poêle.

MISE EN MARCHÉ DE LA DOUBLE PLAQUE CHAUFFANTE

- 1 La plaque chauffante correspondante doit être sélectionnée.
- 2 Sélectionner la puissance souhaitée (de 1 à 9) à l'aide de la touche tactile  ou  (4/5).
- 3 Pour activer le double brûleur, il faut appuyer sur la touche  (6) de la zone de chauffe double. Au moment de l'activation de la double zone, son indicateur (8) s'allume.

LA DÉSACTIVATION DE LA DOUBLE ZONE DE CHAUFFE

- 1 On sélectionne la touche par laquelle la zone de chauffe à double brûleur a été allumée précédemment.
- 2 Pour désactiver le double brûleur, il faut appuyer sur la touche  (6) de la zone de chauffe double. L'indicateur du double brûleur (8) s'éteint et la bague extérieure est désactivée.

Verrouillage des touches tactiles de la plaque de cuisson

Pour éviter toute manipulation non souhaitée, vous pouvez verrouiller l'ensemble de l'appareil, à l'exception de la touche marche/arrêt. Appuyez simultanément sur les boutons plus et moins pendant au moins 2 secondes (7).

Ce fonctionnement est utile pour la sécurité des enfants. Lorsque le

verrouillage est activé, le voyant de verrouillage (9) s'allume.

Néanmoins, il faut se rappeler que lorsque la commande tactile est activée, la touche tactile  (1) vous permet de l'éteindre, même si le verrouillage est activé (le voyant lumineux du verrouillage (9) est allumé).

D'autre part, si la commande tactile est désactivée, la fonction de verrouillage ne permet pas d'utiliser la touche tactile  (1).

Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons plus et moins pendant au moins 2 secondes (7). Le voyant de verrouillage (9) s'éteint et la commande tactile est prête à l'emploi.

VERROU POUR ENFANT (Selon le modèle)

Le verrou pour enfant est différent et plus compliqué que le verrou à clé. L'utilisateur peut activer le verrouillage des touches via un capteur. Mais le verrou pour enfant a besoin d'une séquence de détection. Le verrou pour enfants est utilisé pour empêcher les enfants d'allumer la table de cuisson.

Activation des Verrous pour enfants :

- 1 La plaque de cuisson est mise en marche par la touche  (1) Marche/Arrêt,
- 2 Aucune zone ne doit être sélectionnée. Dans le cas où une zone n'est pas sélectionnée,  (5) Augmenter la puissance de la touche et  (4) diminuer la puissance de la touche et les capteurs moins sont maintenus pendant 3 secondes en même temps. A la fin de cette période, on entend un court son de sonnerie.
- 3 Après le signal sonore, on touche la touche de verrouillage (7) (il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps) et on entend un long signal sonore, la sécurité enfants est activée et l'affichage de la puissance affiche "L".

Au cours de la sécurité enfants, si l'utilisateur touche un capteur (capteur principal inclus), "L" clignotera à l'écran.



⚠️ Avertissement : L'état de verrouillage enfant n'est pas enregistré. Lorsque l'énergie de la plaque de cuisson est coupée, l'état de sécurité enfant ne peut pas être conservé.

Désactivation de la sécurité enfant :

Il faut activer la sécurité enfant avant de pouvoir désactiver la sécurité enfant et tous les affichages de puissance doivent montrer "L".

- 1 Appuyer en même temps pendant 3 secondes sur les touches $\oplus$ (5) et $\ominus$ (4). A la fin de cette période, on entend un court son de sonnerie,
- 2 Une fois que le signal sonore a été émis, il suffit d'appuyer sur la touche de verrouillage (7) (il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps) et un long signal sonore retentit, la sécurité enfants est désactivée et le signal lumineux s'éteint.

Cuisson éclair (démarrage automatique de la cuisson)

Cette fonction facilite la cuisson car vous n'avez pas besoin d'être présent pendant qu'elle est en cours. La commande tactile préprogramme la plaque chauffante choisie à la puissance maximale et la baisse ensuite au niveau de puissance souhaité (que vous avez sélectionné) après un laps de temps approximatif (voir tableau 1).

Tableau 1

Puissance Sélectionnée	Fonction de Début de Cuisson Automatique
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (max.)	---

ACTIVATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

- 1 Il faut sélectionner la plaque chauffante.
- 2 Sélectionner la puissance 9, puis appuyer sur la touche de mise sous tension $\oplus$ (5). Une fois que vous avez utilisé la touche tactile, vous devez réduire la puissance de cuisson continue au niveau souhaité (par exemple 6). Une fois que la fonction de cuisson automatique est lancée, l'indication "A" clignote sur l'écran avec le niveau de puissance désiré.

LA DÉSACTIVATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

Après qu'au moins 10 secondes se soient écoulées depuis le début de la fonction de démarrage automatique de la cuisson :

- 1 Il faut sélectionner la plaque chauffante.
- 2 Appuyez sur la touche tactile $\oplus$ (5) jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le niveau 9 et la fonction de démarrage automatique de la cuisson sera désactivée.

Fonction de minuterie

Cette fonction facilite la cuisson, car il n'est pas nécessaire d'être présent tout au long du processus : la ou les plaques chauffantes temporisées s'éteignent automatiquement après l'écoulement du temps programmé. Il y a une minuterie distincte pour chaque plaque chauffante, ce qui permet de chronométrer toutes les plaques chauffantes simultanément.

Avec ces modèles, vous pouvez utiliser l'horloge comme minuteur pour les plaques chauffantes pour des durées allant de 1 à 99 minutes. Il est possible de programmer toutes les zones de cuisson individuellement et simultanément.

CHRONOMÉTRAGE D'UNE PLAQUE DE CUISSON

- 1 La zone de cuisson à minuter doit

être sélectionnée.

- 2 Sélectionnez un niveau de puissance pour le foyer de 1 à 9 à l'aide des touches $\oplus$ ou $\ominus$ (5/4).
- 3 Appuyer sur la touche tactile de l'horloge $\odot$ (10). L'indicateur de minuterie (11) affichera 00. Selon le modèle, l'indicateur de surface de cuisson minutée (12) clignote.

Sur l'indicateur de puissance (3), L clignotera pendant la durée fixée. (selon le modèle)

- 4 Immédiatement après, entrez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, en utilisant les touches tactiles $\ominus$ ou $\oplus$ (5/4)

Lorsque l'indicateur d'alimentation (3) cesse de clignoter, il commence automatiquement à décompter le temps. Lorsque le compte à rebours démarre, le niveau de puissance concerné et L clignent alternativement sur l'indicateur de puissance (3) de la zone de chauffage concernée (selon le modèle).

Lorsque l'horloge atteint 01, elle passe du compte à rebours des minutes aux secondes.

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffe programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. L'indicateur de la minuterie affichera un 00 clignotant à côté de la zone de chauffe qui a été déconnectée.

Si vous souhaitez chronométrer un autre foyer en même temps, répétez les étapes 3 et 4.

Si la zone de chauffe désactivée est chaude, son indicateur affiche un H ou sinon un 0. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche tactile.

MODIFICATION DE L'HEURE PROGRAMMÉE

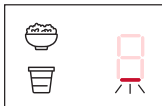
Pour modifier l'heure programmée, vous devez appuyer sur la touche du foyer temporisé (2) pour la sélectionner, puis sur l'horloge $\odot$ (10). Vous pouvez ensuite lire et changer l'heure.

DÉCONNEXION DE LA MINUTERIE

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée

- 1 Sélectionner d'abord le foyer, puis appuyer sur la touche de l'horloge (10) (10)
- 2 Utilisez la touche tactile (4) pour réduire l'heure à 00. L'horloge est arrêtée.

- Allumez la table de cuisson : Appuyez sur la touche tactile Marche/Arrêt (1) (1).
- Lorsque tous les affichages de zone sont , appuyez sur la touche tactile  de la zone concernée pendant au moins 2 secondes.
- Un bip sonore sera entendu.



- La lumière de la ligne inférieure apparaîtra.
- "6H" s'affichera sur le minuteur des foyers d'un

diamètre compris entre 190 et 220 mm. "9H" s'affichera sur le minuteur des foyers d'un diamètre compris entre 130 et 160 mm.

- Le point lumineux de l'affichage de la minuterie de la zone concernée s'allumera.

Vous pouvez changer de fonction en appuyant de nouveau sur la touche tactile de la zone concernée. Si l'affichage de la zone indique , vous pouvez revenir aux fonctions en appuyant simplement à nouveau sur la touche tactile, ou vous pouvez l'utiliser en mode de cuisson normal dans cette situation.

Attendez 10 secondes.

- La fonction Chef deviendra active.
- Le minuteur décomptera à partir de 9 ou 6 heures (selon la zone sélectionnée).
- Lorsque le temps est écoulé,
- Un bip sonore sera entendu indiquant la dernière minute.

- Après 1 minute, le mode sera désactivé.
Pour sortir pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche tactile de la zone concernée pendant au moins deux secondes.

Lorsque le mode yaourt est actif et que la plaque est éteinte, celle-ci émet 4 bips et la LED clignote rapidement pendant 3 minutes. Si la plaque est rallumée dans les 3 minutes, le mode reprend ; sinon, la LED clignote lentement pour indiquer que le mode est actif.

Recette de Yaourt

- Mélangez 200 ml de yaourt et un peu de lait dans un bol.
- Mettez le reste du lait et du yaourt mélangé dans la casserole.
- Fermez le couvercle de la casserole.
- Allumez la table de cuisson et réglez la zone de cuisson en mode yaourt.

- Appuyez sur la touche tactile de la zone de cuisson concernée pendant au moins 2 secondes.

Après 10 secondes, le mode de cuisson Chef est activé pour la zone de cuisson concernée.

Voyez la minuterie automatiquement réglée sur l'écran.

- Après 9 ou 6 heures (selon la zone sélectionnée), lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentira pour avertir, et le yaourt devra être conservé au réfrigérateur pendant environ 16 heures.

Diamètre du chauffage (mm)	Quantité de yaourt (g)	Quantité de lait (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

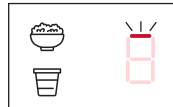
FUNCTION RIZ (selon le modèle)

Cette fonction règle automatiquement les niveaux de puissance appropriés pendant le processus de cuisson du riz.

Allumez la table de cuisson : Appuyez sur la touche tactile Marche/Arrêt (1) (1). Lorsque tous les affichages de zone sont , appuyez sur la touche tactile  de la zone concernée pendant au moins 2 secondes.

Appuyez de nouveau sur la touche tactile de la zone concernée

- Un bip sonore sera entendu



- La lumière de la ligne supérieure apparaîtra
- "23" sera

affiché sur l'affichage de la minuterie
- Le point lumineux de l'affichage de la minuterie de la zone concernée s'allumera

Vous pouvez changer de fonction en appuyant de nouveau sur la touche tactile de la zone concernée. Si l'affichage de la zone indique , vous pouvez revenir aux fonctions en appuyant simplement à nouveau sur la touche tactile, ou vous pouvez l'utiliser en mode de cuisson normal dans cette situation.

Attendez 10 secondes.

- La fonction Chef deviendra active.
- La minuterie commence à compter à rebours à partir de 23 minutes.

Fonction Puissance (Selon le modèle)

Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale.

- 1 Sélectionner la puissance 9, puis appuyer sur la touche de mise sous tension (5) (5).
- 2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole , la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

Fonctions Chef (selon le modèle)

Les fonctions Chef sont des caractéristiques spéciales qui aident l'utilisateur à cuisiner plus facilement avec ses niveaux de puissance préalloués.

La fonction est configurée de manière à être automatiquement maintenue et ne nécessite pas de changement de niveaux de puissance par l'utilisateur.

FUNCTION YAOURT (selon le modèle)

Cette fonction règle automatiquement les niveaux de puissance appropriés pendant le processus de fermentation pour fabriquer du yaourt.

Pour activer cette fonction:

Diamètre du chauffage (mm)	Quantité d'huile (cuillères à soupe)	Quantité de riz (g)	Quantité d'eau (ml)	Quantité de sel (cuillères à soupe)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

Lorsque le temps est écoulé,

- Un bip sonore sera entendu indiquant la dernière minute.

- Après 1 minute, le mode sera désactivé.

Pour sortir pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche tactile de la zone concernée pendant au moins deux secondes.

Lorsque le mode riz est actif et que la plaque est éteinte, celle-ci émet 4 bips et la LED clignote rapidement pendant 3 minutes. Si la plaque est rallumée dans les 3 minutes, le mode reprend ; sinon, la LED clignote lentement pour indiquer que le mode est actif.

Recette de Riz

- Lavez le riz.
- Allumez la table de cuisson et réglez la zone de cuisson en mode riz.
- Appuyez sur la touche tactile de la zone de cuisson concernée pendant au moins 2 secondes.
- Après que le mode de cuisson Chef soit activé pour la zone de cuisson concernée, réglez le mode de cuisson sur la cuisson du riz en appuyant sur la touche tactile de la zone de cuisson.
- Voyez la minuterie automatiquement réglée sur l'écran.
- Mettez l'huile dans la casserole et attendez environ 2 minutes.
- Mettez le riz dans la casserole et remuez-le pendant environ 2 minutes.
- Mettez l'eau dans la casserole.
- Mettez le sel dans la casserole et remuez quelques fois.
- Fermez le couvercle de la casserole.
- Le riz est prêt lorsque le temps est écoulé (le buzzer commencera à émettre un bip pour avertir).

Fonction "PAELLER"

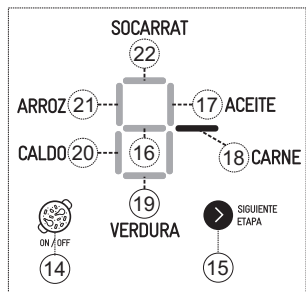
Cette fonction vous permet de préparer une "paella" étape par étape. Chaque phase de cuisson est définie pour vous aider à obtenir un résultat excellent.

Placez la poêle bien centrée sur la zone de cuisson, ajoutez l'huile et appuyez sur le capteur (14) pour commencer la cuisson.

Le chiffre 0 apparaît sur l'indicateur de puissance (3) dans la zone de cuisson droite, et la LED (16) s'allume, indiquant que la fonction a été activée. Si vous êtes prêt, appuyez sur le capteur (15). Cela démarre la phase "CALENTAR ACEITE". La LED (17) clignote tout au long de cette phase. Le temps écoulé pour chaque phase de cuisson est affiché sur l'indicateur de l'horloge minuteur (10), et le niveau de puissance est indiqué sur l'écran de la zone (3).

Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit pour vous avertir que l'huile est chaude et que cette phase est donc terminée. C'est le moment d'ajouter la viande. Vous pouvez passer à l'étape suivante si vous le jugez nécessaire.

Appuyer sur le capteur (15) lance la phase de cuisson de la viande.



La LED "CARNE" (18) commence à clignoter, et la puissance est ajustée automatiquement pour faire revenir la viande durant cette période. À la fin du temps suggéré pour faire revenir la viande, un signal sonore retentit. Vous pouvez passer à l'étape suivante si vous le jugez nécessaire.

Appuyez sur le capteur (15), puis ajoutez les légumes pour commencer la phase de cuisson des légumes. La

LED "VERDURA" (19) commence à clignoter, indiquant le début de cette phase. Après trois minutes dans cette phase, ajoutez un peu d'huile, de l'ail et des poivrons, remuez, puis ajoutez des tomates écrasées. À la fin du temps suggéré pour la cuisson des légumes, un signal sonore retentit. Vous pouvez passer à l'étape suivante si vous le jugez nécessaire. Ajoutez l'eau et appuyez sur le capteur (15) pour continuer la préparation du bouillon. La LED "CALDO" (20) commence à clignoter, indiquant le début de cette phase. Après trois ou quatre minutes, il est temps d'assaisonner avec du sel. À la fin du temps suggéré pour la cuisson du bouillon de légumes, un signal sonore retentit. Si vous le jugez nécessaire, vous pouvez passer à l'étape suivante.

Ajoutez l'eau avec le safran au riz et répartissez-le bien dans la poêle à paella. Ensuite, appuyez sur le capteur (15). La LED "ARROZ" (21) commence à clignoter, indiquant le début de la phase de cuisson du riz. À la fin du temps suggéré pour la cuisson du riz, un signal sonore retentit. Vous pouvez passer à l'étape suivante si vous le jugez nécessaire.

Si vous souhaitez terminer la cuisson, appuyez sur le capteur (14), et la fonction s'arrête. Laissez ensuite le riz reposer au moins 2 minutes hors du feu.

Si, en revanche, vous souhaitez obtenir une finition avec "socarrat" : ajoutez un filet d'huile d'olive sur la surface du riz, puis appuyez sur le capteur (15). La LED "SOCCARRAT" (22) commence à clignoter, indiquant le début de cette phase. Soyez attentif, car à la fin du temps suggéré pour l'élaboration du "socarrat", un signal sonore retentit. Retirez ensuite la poêle du feu et laissez reposer au moins 2 minutes.

Pour plus d'informations détaillées, consultez le livret de recettes.

Fonction d'arrêt de sécurité

Si, en raison d'une erreur, une ou plusieurs plaques zone de chauffe ne s'éteignent pas, l'appareil sera automatiquement déconnecté après un certain temps (voir tableau 2).

Tableau 2

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

Lorsque la fonction " arrêt de sécurité " a été déclenchée, un 0 est affiché si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un H s'il y a un risque de brûlure.

Pour rebrancher l'appareil, éteignez-le en appuyant sur la touche marche/arrêt (1) puis rallumez-le.

⚠ Gardez le panneau de commande des zones de chauffe propre et sec en tout temps.

⚠ En cas de problèmes de fonctionnement ou d'incidents non mentionnés dans ce manuel, débrancher l'appareil et contacter le service technique TEKA.

Recommandation pour la bonne utilisation des plaques vitrocéramiques

- * Utilisez des casseroles ou des poêles à fond épais et complètement plat.
- * Les casseroles d'un diamètre plus petit que la zone de chauffage indiquée ne sont pas recommandées.
- * Ne pas glisser les casseroles et les poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.
- * Bien que le verre puisse résister aux chocs de grandes casseroles et poêles sans bords tranchants, essayez de ne pas le heurter.
- * Pour éviter tout dommage éventuel sur la surface d'induction du verre,

évitiez de faire glisser les marmites et les casseroles sur le verre et gardez leurs bases propres et bien entretenues.

⚠ Essayez de ne pas renverser de sucre ou de produits contenant du sucre sur le verre lorsque la surface est chaude, car cela pourrait l'endommager.

Nettoyage et entretien

Pour maintenir l'appareil en bon état, nettoyez-le à l'aide de produits et d'instruments appropriés une fois qu'il a refroidi. Cela facilitera le travail et évitera l'accumulation de saleté. N'utilisez jamais de produits de nettoyage durs ou d'outils qui pourraient rayer la surface ou de l'équipement à vapeur.

Les saletés légères qui ne collent pas à la surface peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Cependant, pour les taches plus profondes ou la graisse, utilisez un nettoyant spécial pour plaques chauffantes en céramique et suivez les instructions sur la bouteille. La saleté qui est fermement incrustée en raison de brûlures répétées peut être retirée à l'aide d'un grattoir avec une lame.

De légères nuances de couleur sont causées par des casseroles et des poêles avec des résidus de graisse sèche en dessous ou en raison de la graisse entre le verre et la casserole pendant la cuisson. Ceux-ci peuvent être retirés à l'aide d'un tampon à récurer au nickel avec de l'eau ou un nettoyant spécial pour plaques chauffantes en céramique. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments contenant beaucoup de sucre qui ont fondu sur la surface doivent être retirés immédiatement à l'aide d'un grattoir.

Les reflets métalliques sont provoqués en faisant glisser des pots et des casseroles en métal sur le verre. Il est possible de les enlever en les nettoyant soigneusement à l'aide d'un nettoyant spécial pour les plaques chauffantes en vitrocéramique, bien qu'il soit nécessaire de répéter le processus de nettoyage plusieurs fois.

⚠ Une casserole ou une poêle peut rester collée au verre parce qu'un produit a fondu entre elles. N'essayez pas de soulever la casserole lorsque la plaque chauffante est froide ! Cela pourrait provoquer la rupture du verre.

⚠ Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus car il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre comme surface pour poser des objets.

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit d'apporter à ses manuels les modifications qu'elle juge nécessaires ou utiles, sans affecter les caractéristiques essentielles du produit.

Considérations environnementales



FR

Cet appareil se recycle

REPRISE À LA LIVRAISON



OU À DÉPOSER EN MAGASIN



OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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



Le symbole  sur le produit ou son emballage signifie que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ce produit doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est retiré correctement, vous éviterez de nuire à l'environnement et à la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'est pas manipulé correctement. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, le service des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être entièrement recyclés. Les composants en plastique sont marqués >PE<, LD, EPS, etc. Jetez les matériaux d'emballage, comme les déchets ménagers, dans votre container local.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, effectuez les vérifications spécifiées ci-dessous.

L'appareil ne fonctionne pas :

Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché.

Le pot colle au verre :

S'il y a de la matière en fusion entre la casserole et le verre, réglez la plaque chauffante à la puissance maximale et essayez de les séparer.

Erreur de capteur unique :

Si l'un des capteurs est actif pendant plus de 10 secondes, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur «F1» s'affiche. Cette erreur peut être liée à différentes origines. L'un d'eux est qu'il peut y avoir un objet (fourchette, couteau...) sur l'un des capteurs.

Assurez-vous qu'il n'y a aucun objet sur l'unité de commande, la vitre de la table de cuisson est essuyée avec un chiffon sec. Si la situation d'erreur

persiste après cette solution, veuillez retirer la fiche ou désactiver l'interrupteur à fusible pendant 10 secondes.

Erreur de capteur multiples :

Si plus de 2 capteurs sont détectés en même temps, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur "F2" s'affiche.

Raisons profondes potentielles du problème :

- Il peut y avoir un objet (récipient...) ou une accumulation d'eau (débordement de liquide du récipient...) qui recouvre plus de 2 capteurs
- L'emplacement du contrôle tactile peut être exposé à plus de chaleur ou de vapeur (du bas du four de la table de cuisson...)

Veuillez vous assurer qu'il n'y a aucun objet sur les capteurs et éteignez toutes les sources de vapeur et de chaleur. Ensuite, le verre de la table de cuisson est essuyé avec un chiffon sec. Si la situation d'erreur persiste après cette solution, veuillez retirer la fiche ou désactiver l'interrupteur à fusible pendant 10 secondes.

Erreur de la FC :

Message Fc sur la commande et arrêt des plaques chauffantes : Surchauffe dans l'électronique. Laissez la plaque de cuisson refroidir un moment.

F3 Erreur du capteur principal

L'unité de commande tactile est conçue selon les normes de sécurité internationales. Le cas le plus important de ces normes ; la table de cuisson doit pouvoir être éteinte ; la table de cuisson ne doit pas s'allumer d'elle-même dans toutes les conditions de défaillance et environnementales. En raison de ces exigences ; l'unité de commande tactile teste régulièrement la fonctionnalité du capteur principal. Si une erreur est détectée sur le capteur principal concerné, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur est affiché. Lorsque ce message d'erreur est affiché :

Veuillez débrancher la prise ou éteindre le disjoncteur pendant 10 secondes. Ensuite, rebranchez ou réenclenchez le disjoncteur. Si la situation d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente agréé le plus proche.

F4 Erreur logicielle de sécurité

Conformément aux exigences de sécurité, le microcontrôleur de l'unité de commande est vérifié par lui-même au moment de l'alimentation et régulièrement par la suite. Si un problème est détecté lors de la vérification, cette situation d'erreur se produit et le code d'erreur est affiché. Lorsque ce message d'erreur est affiché :

Veuillez débrancher la prise ou éteindre le disjoncteur pendant 10 secondes. Ensuite, rebranchez ou réenclenchez le disjoncteur. Si la situation d'erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente agréé le plus proche.

Güvenlik Uyarıları:

⚠️ Seramik cam kırılır veya çatlırsa, elektrik çarpmasından kaçınmak için derhal ocağın fişini çıkarın.

⚠️ Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı (cihaza monte değildir) veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.

⚠️ Bu cihazı buharla temizlemeyin.

⚠️ Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isınan parçalara dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklar daimi bir şekilde denetlenmedikçe, ocaktan uzak tutulmalıdır.

⚠️ Bu cihaz, sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, fiziksel, duyuşsal veya mental kabiliyet bozuklukları veya bilgi ve tecrübe eksikliği olanlarda ise sadece denetlendiğinde veya cihazın kullanımı ile ilgili yeterli bilgi verildiğinde ve kullanımın mevcut tehlikeleri anlatıldığında kullanılabilir.

Temizlik ve bakım işlemleri ise denetimsiz çocuklar tarafından gerçekleştirilemez.

⚠️ Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.

⚠️ Dikkat: Yağsız pişirmek tehlikelidir; çünkü alev alabilir. Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Bu durumda, cihazın bağlantısını kesin ve kapak, tabak veya battaniye ile alevleri kapatın.

⚠️ Ocağın pişirme alanlarına herhangi bir eşya koymayın. Muhtemel yangın tehlikesinden kaçının.

⚠️ “Ana elektrik kablosu zarar görmüşse, üretici veya satış sonrası hizmet birimi tarafından değiştirilmelidir.”

⚠️ DİKKAT: Sadece ev eşyası üreticisi tarafından uygun bir şekilde tasarlanmış pişirme yüzeyi koruyucuları veya bu cihazda hali hazırda kullanılan koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanımı kazalara sebebiyet verebilir.

Çatal bıçak kaşık çekmecesi ile yerleşme

Ocağın altına mobilya veya bir çekmece monte etmek isterseniz, ikisinin arasına bir ayırma levhası koymalısınız. Cihaz gövdesinin sıcak yüzeyleri ile kazara temas böylelikle önlenmiş olur.

Bu levha, ocağın alt kapağından 20 mm altına yerleştirilmelidir.

Elektrik Bağlantısı

Ocağı şebekeye bağlamadan önce, voltaj ve akımın, ocağın altında bulunan ocak etiketinde veya garanti kartında veya varsa ürünün hizmet ömrü boyunca bu kılavuz ile birlikte tutulacak olan teknik bilgi kitapçığında belirtilenle eşleşip eşleşmediğini kontrol edin.

Elektrik bağlantısı, erişilebildiği zamanlarda, kontaklar arasında en az 3 mm mesafeye ve akıma göre tüm kutuplu devre kesici veya fiş yoluyla sağlanacaktır. Bu da acil durumlarda bağlantıyı kesmeyi ve ocağı temizlemeyi sağlayacaktır.

Sadece TEKA'nın resmi teknik servisi, enerji kablusunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere cihaza müdahale edebilir veya tamir edebilir.

Dahili kablounun, ocak gövdesine veya aynı üniteye kurulmuş ise cihaz gövdesine temas etmediğinden emin olun.

Uyarı:

Elektrik bağlantısı, mevcut düzenlemelere göre doğru bir şekilde topraklanmalıdır, aksi halde ocakta işlev bozukluğu olabilir.



Olağandışı yüksek enerji dalgalanmaları kontrol sistemine zarar verebilir (herhangi bir elektrikli cihazdaki gibi)



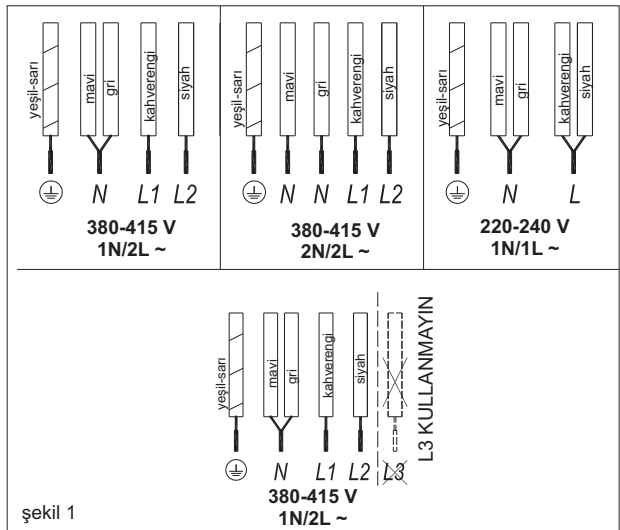
Ürünün hizmet ömrü boyunca kullanım kılavuzu ile birlikte Garanti Sertifikasını veya teknik bilgi formunu muhafaza edin. Bunlar önemli teknik bilgiler içerir.

Vitroseramik ocağınızın üzerinde toprak güveç kabı ve delikli köz tavası kullanılması önerilmemektedir.

Toprak güveç kapları geleneksel yöntemlerle standard kalitede üretilmediğinden çatlayıp, kırılabilir yemeğinize ve ocağınıza zarar verebilir

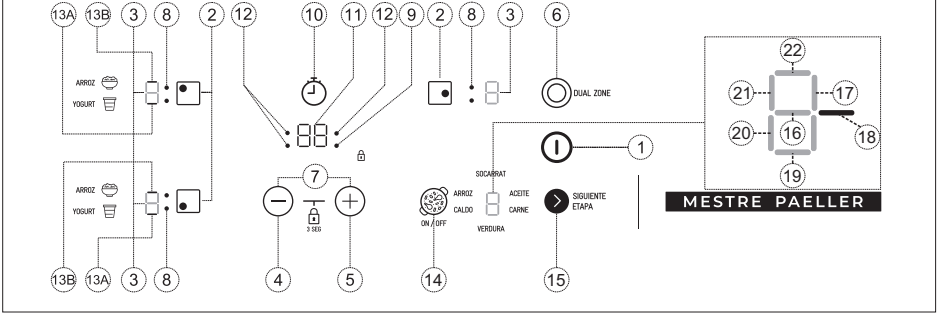
Delikli köz tava pişirmelerinde közlenen gıdaların suyu sıcak ocak üzerine akararak

ocanın zarar görmesine neden olabilir.



şekil 1

Şekil 2



Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrolün Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (Resim 2)

- ① AÇMA/KAPAMA Dokunmatik anahtar
- ② Sıcak pişirme yüzeyi seçme anahtarları
- ③ **Enerji ve/veya artık ısı ekranı
- ④ Enerji azaltma anahtarı
- ⑤ Enerji artırma anahtarı
- ⑥* Çift brülör seçim anahtarı (çift sıcak pişirme yüzeyi)
- ⑦* Dokunmatik tuşların geri kalanı için dokunmatik kilitleme tuşu veya "Stop&Go" fonksiyonu için aktivasyon sensörü.
- ⑧ **Sıcak pişirme yüzeyi çift alan göstergesi (sadece çift brülör sıcak pişirme yüzeyi yanındadır)**
- ⑨ **Kilitleme ikonu.
- ⑩ Zamanlayıcı anahtar
- ⑪ **Zamanlayıcı göstergesi
- ⑫* Zamanlanan pişirme yüzey göstergesi
- ⑬* **A) Yoğurt fonksiyon göstergesi*
**B) Pirinç fonksiyon göstergesi
- ⑭ "Paeller" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- ⑮ "Siguiente etapa" dokunmatik tuşuna basarak bir aşamadan diğerine geçiş yapabilirsiniz.
- ⑯ Pilot gösterge ışığı "Paeller" fonksiyonu etkin*.
- ⑰ Pilot gösterge ışığı "Calentar aceite"

fazı etkin*.

- ⑱ Pilot gösterge ışığı "Carne" fazı etkin*.
- ⑲ Pilot gösterge ışığı "Verdura" fazı etkin*.
- ⑳ Pilot gösterge ışığı "Caldo" fazı etkin*.
- ㉑ Pilot gösterge ışığı "Arroz" fazı etkin*.
- ㉒ Pilot gösterge ışığı "Socarrat" fazı etkin*.

* Modele bağlı

** Sadece çalışırken görülebilir.

İşlemler dokunmatik anahtarlar yoluyla yapılır. İstenen dokunmatik anahtara kuvvet uygulamanıza gerek yok, istenilen işlevi çalıştırmak için parmak ucunuzla dokunmanız yeterlidir.

Her bir eylem bip sesi ile bildirilir.

CİHAZI AÇMA

Ocak ilk kez bağlandığında, kilitlenecektir ve ilgili pilot ışık (9) açık olacaktır. Bunu açmak için, ilk önce kilitleme dokunmatik anahtarına (7), pilot ışık (9) sönene kadar dokununuz.

1 En az bir saniye boyunca açma işlevi için dokunmatik anahtara ① (1) dokununuz.

Dokunmatik Kontrol çalışacaktır ve tüm enerji ekranlarında (3) %50 aydınlık ile 0 görülecektir.

Herhangi bir alan, açmadan önce artık ısıya sahipse, ekran 0 yerine "H" işaretini göstermeye devam edecektir.

Sonraki 10 saniye içerisinde herhangi bir eylemde bulunmazsanız, dokunmatik kontrol otomatik olarak kapanacaktır.

BİR PİŞİRME YÜZEYİ AÇMA

Dokunmatik Kontrol, ① (1) anahtarı ile çalıştırıldığında, pişirme yüzeylerinin enerji göstergeleri 0 gösterecektir (3).

- 1 Pişirme yüzeyi seçimi için anahtara basın (2). İlgili enerji göstergesi (3) çalışacak ve göstergenin parlaklığı artacaktır.
- 2 $\ominus$ veya $\oplus$ (4/5) anahtarlarını kullanarak, istenen enerji seviyesini seçin.

$\ominus$ ve $\oplus$ anahtarları tekrarlıdır, bu yüzden, basılı tutarsanız, 0,5 saniye aralıklar ile artacak veya azalacaktır. Aynı anda sadece bir pişirme yüzeyi seçilebilir.

Uyarı:

⚠ Pişirme yüzeyini çalıştırmak için, öncelikle seçilmelidir. Bir pişirme yüzeyi kullanmak istiyorsanız, enerji göstergesinin parlaklığını kontrol edin. Pişirme yüzeyini seçtikten sonra, enerji göstergesinin parlaklığı artırılmalıdır.

Maksimum enerjide hızlı açma:

Pişirme yüzeyini seçtiğinizde, bir kez $\ominus$ (4) anahtarına basın. Pişirme yüzeyi tam enerjide çalışacaktır.

PİŞİRME YÜZEYİNİ KAPATMA

- 1 Pişirme yüzeyi önceden seçilmelidir.
- 2 $\ominus$ (4) anahtarını kullanarak, enerji seviyesini 0'a getirin.

Hızlı kapatma alternatifleri:

- i) Eğer kullanıcı, 2 saniye boyunca seçim sensöründe parmağını tutarsa, ilgili alan kapanacaktır.

- ii) $\ominus$ ve $\oplus$ (4/5) anahtarlarına aynı anda basarsanız, pişirme yüzeyi hızlı bir şekilde kapanacaktır.

ARTIK ISI GÖSTERGESİ

Pişirme yüzeyinin enerji göstergesi, cam yüzey yanmaya neden olabilecek bir ısıya ulaştığında bir H gösterecektir. Bu risk ortadan kalktığında,

- Gösterge kapanır (cihaz bekleme konumundaysa),
- Veya 0 gösterir (cihaz hala çalışıyorsa)



Uyarı:

İlk çalıştırmada, H göstergesi enerji ekranında kısa bir sürede görülebilir. Bu görüntü de kurulum çalışması ile ilgilidir ve pişirme alanlarının sıcak olduğu anlamına gelmez.



Uyarı:

H göstergesi, her durumda güvenlik amacıyla kullanılır. Eğer uzun süre enerji kesilirse, açtıktan sonra H göstergesi görülecektir.

CİHAZI KAPATMA

Cihaz, genel açma/kapama anahtarına $\textcircled{1}$ (1) basıldığında kapanabilir. Bekleme modunda ise, bir H, sıcak olan alanlarda görülecektir. Ekranın geri kalanı ise aydınlanmayacaktır.

Çift Brülörlü Pişirme Yüzeyi (modele bağlı)

Eğer pişiricinizde böyle bir seçenek var ise, tava ya da tencerenizin boyutuna göre hem iç kısımdaki brülör halkayı hem de dış kısımdaki brülör halkayı kullanma imkanı sağlamaktadır.

ÇİFT BRÜLÖRÜ ÇALIŞTIRMA

- İlgili pişirme yüzeyinin seçili olması gerekmektedir.
- $\ominus$ veya $\oplus$ anahtarlarını kullanarak istenilen sıcaklık kademesine getiriniz (1'den 9'a kadar) (4/5).
- Çift brülörlü pişirme yüzeyini aktif hale getirmek için çift brülör dokunmatik anahtarına basınız $\textcircled{6}$ (6). Çift brülör aktif hale geldiğinde çift brülör gösterge ışığı yanacaktır(8).

ÇİFT BRÜLÖRLÜ PİŞİRME YÜZEYİNİ KAPATMAK

- Çift brülörlü pişirme yüzeyini aktif hale getirmek için daha önce bastığınız anahtarı tekrar seçiniz.
- Çift brülörlü pişirme yüzeyini kapatmak için çift brülörlü pişirme yüzeyi dokunmatik anahtarına tekrar basınız $\textcircled{6}$ (6). Çift brülörlü gösterge ışığı sönecek ve dış halka kapanacaktır (8).

Pişirme Ocağının Dokunmatik Anahtarlarını Kilitlenmesi

İstenmeyen müdahaleleri önlemek için açma/kapama dokunmatik tuşu hariç tüm üniteyi kilitleyebilirsiniz. Artı ve eksi düğmesine aynı anda en az 2 saniye basın (7).

Bu özellik çocuk güvenliği için çok faydalıdır. Kilit aktif hale getirildiğinde, kilit gösterge ışığı yanacaktır (9).

Ancak, dokunmatik kontrolün ne zaman aktif olduğuna dikkat edin, dokunmatik açma/kapama anahtarı $\textcircled{1}$ (1) kilit aktif halde olsa bile kapatmanızı sağlayacaktır (kilit göstergesi ışığı (9)). Diğer bir deyişle, eğer dokunmatik kontrol kapalı ise, kilitleme fonksiyonu açma/kapama dokunmatik anahtarını $\textcircled{1}$ (1) kullanmanıza izin vermez.

Kilitleme işlevini devre dışı bırakmak için artı ve eksi düğmesine aynı anda en az 2 saniye tekrar basınız (7). Kilit göstergesi ışığı (9) ışığı sönecek ve dokunmatik anahtarlar tekrar devreye girecektir.

ÇOCUK KİLİDİ (modele bağlı)

Çocuk kilidi, kilit anahtarından farklı ve daha karmaşıktır. Kullanıcı kilit anahtarını bir sensörle aktif hale getirebilir. Ancak çocuk kilidi için sensör sekansı gerekmektedir. Çocuk kilidi çocukların ocağı açmasını önlemeye yaramaktadır.

Çocuk Kilidinin Açılması :

- Ocak Açma/Kapama anahtarı yardımıyla açılır $\textcircled{1}$ (1).

- Herhangi bir alan seçilmemelidir. Alan seçildiğinde, $\oplus$ (5) dokunmatik güç anahtarından gücü artırın $\ominus$ (4) ve dokunmatik güç anahtarından gücü düşürün ve aynı anda eksi sensörüne 3 saniye basılı tutun. Bu sürecin sonunda, kısa bir ses duyacaksınız.
- Ses geldikten sonra, dokunmatik kilit anahtarına (7) basınız (uzun basmanıza gerek yoktur) ve uzun bir ses duyacaksınız ve çocuk kilidi aktif hale gelecektir ve tüm güç göstergesi "L" ifadesini gösterecektir.

Çocuk kilidi esnasında kullanıcı herhangi bir sensöre dokunur ise, göstergede "L" yanıp sönecektir (Ana sensör dahil).



Uyarı : Eğer ocağın elektriği kesilir ise çocuk kilidi durumu muhafaza edilemez.

Çocuk Kilidinin Kapatılması :

Çocuk kilidinin kapatılması için, önce çocuk kilidinin aktif olması ve tüm göstergelerde "L" ifadesinin olması gerekmektedir.

- $\oplus$ (5) Dokunmatik güç anahtarından gücü artırın ve $\ominus$ (4) dokunmatik güç anahtarından gücü düşürürken eksi sensörlere aynı anda 3 saniye basın. Bu sürecin sonunda kısa bir ses duyacaksınız.
- Kısa bir ses duyulduktan sonra, dokunmatik kilit anahtarına basın ve (7) (uzun süre basmaya gerek yoktur) ve uzun bir ses duyacaksınız ve Çocuk Kilidi kapanmış olacaktır ve tüm gösterge ışıkları sönecektir.

Hızlı Pişirme (Otomatik Pişirme Başlangıcı)

Bu özellik, yemek pişerken başında durmanızı gerektirmediğinden size kolaylık sağlamaktadır. Dokunmatik kontroller ile önceden ayarlanmış olan program seçilmiş pişirme yüzeyinde gücü en yüksek kademe başlatıp belirli bir zaman sonra kademe kademe ayarladığınız sıcaklığa düşürecekler. (bkz. tablo 1).

Tablo 1

Seçili Güç Kaynağı	Otomatik Pişirme Başlatma İşlevi
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maksimum)	---

OTOMATİK PİŞİRME ÖZELLİĞİNİ ÇALIŞTIRMA

- 1 Pişirme yüzeyi seçilmelidir.
- 2 Güç 9'u seçiniz ve sonra dokunmatik güç anahtarına basınız $\oplus$ (5). Dokunmatik anahtarı kullandıktan sonra gücü sürekli çalışacak düşük sıcaklığa ayarlayınız. (örneğin 6). Otomatik pişirme işlemi çalıştığında, gösterge üzerinde "A" ifadesi yanıp sönecektir.

OTOMATİK PİŞİRME ÖZELLİĞİNİ KAPATMA

Otomatik pişirme özelliği devreye girdikten en az 10 saniye sonra:

- 1 Sıcak pişirme yüzeyi seçilmelidir.
- 2 Gösterge seviyesi 9'a ulaşıncaya kadar dokunmatik anahtara basınız $\oplus$ (5) ve gösterge seviyesi 9'a ulaşıncaya otomatik pişirme özelliği devre dışı kalacaktır.

Zaman Ayarı

Bu özellik yemek pişirmeyi o kadar kolaylaştıracak ki, bu süreç boyunca yemeğin başında olmanız gerekmeyecek: zamanlanan pişirme yüzeyleri ayarlanan süreye ulaşıldığında kendiliğinden kapanacaktır. Tüm pişirme yüzeylerini aynı anda zamanlayabilmenize imkan sağlayan, her pişirici yüzey için aynı zamanlayıcı mevcuttur.

Bu modellerde pişirici yüzeyler için saati 1'den 99 dk'ya kadar zaman

ayarlayabilirsiniz. Tüm pişirme alanları tek tek programlanabilir ve aynı anda kullanılabilir.

BİR PİŞİRME YÜZEYİNİN ZAMAN AYARI

- 1 Zamanlanacak pişirme yüzeyi seçilmelidir.
- 2 $\ominus$ ya da $\oplus$ Dokunmatik anahtarlarını kullanarak yüzey için bir sıcaklık belirleyin (5/4).
- 3 Dokunmatik saat anahtarına basınız $\odot$ (10). Zaman göstergesi (11) 00 gösterecektir. Modele bağlı olarak, zamanlanan pişirme yüzeyi göstergesi (12) yanıp sönecektir.

Güç göstergesinde (3) zaman ayarı süresince $\mathcal{L}$ simgesi yanıp sönecektir. (modele bağlı)

- 4 Hemen sonrasında $\oplus$ $\ominus$ dokunmatik anahtarlar (5/4) kullanılarak 1'den 99'a kadar bir süre belirleyin.

Güç göstergesi (3) yanıp sönmeyi bıraktığında otomatik olarak saati geri saymaya başlayacaktır. Zaman geriye saymaya başladığında, ilgili ısıtıcı alan güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve $\mathcal{L}$ simgesi yanıp sönecektir (modele bağlı). Saat 01'i gösterdiğinde dakika sayımından saniyeye geçiş yapar.

Seçilen pişirme süresi dolduğunda, zamanlanan ısıtma bölgesi kapanır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi bip sesi çıkarır. Zamanlayıcı bağlantısı kesilen pişirme yüzeyi ekranında yanıp sönen 00'i gösterecektir.

Aynı zamanda başka bir pişirme yüzeyini ayarlamak isterseniz 3. ve 4. adımları tekrarlayınız.

Isıtma bölgesi kapalı olduğunda, göstergesi bir H veya aksi halde 0 gösterir. İhtilâzlı sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokununuz.

PROGRAMLI ZAMANI DEĞİŞTİRME

Programlanan zamanı değiştirmek için, zaman ayarlanan pişirme yüzeyinin dokunmatik anahtarına ve sonra saat anahtarına basınız. (2) $\odot$ (10). Daha sonra zamanı okuyup değiştirebilirsiniz.

ZAMANLAYICININ BAĞLANTISININ KESİLMESİ

Zamanlayıcıyı programlanmış zaman dolmadan durdurmak isterseniz

- 1 Önce pişirme yüzeyini seçin ve saat anahtarına basın. $\odot$ (10).
- 2 Dokunmatik tuşuna basınız $\ominus$ (4) ve zamanı 00'a düşürünüz.. Saat iptal olacaktır.

Alternatif Yöntem :

Alan seçiminden sonra saat tuşuna 2 saniye basılırsa ise, ilgili zamanlayıcı iptal edilecektir.

Güç Fonksiyonu (Modele bağlı)

Bu fonksiyon plakaya nominal gücün üzerinde, "ekstra" güç sağlar.

- 1 Güç 9'u seçiniz ve sonra dokunmatik güç anahtarına basınız $\oplus$ (5).
- 2 Güç seviye göstergesinde (3) $\mathcal{P}$ sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

ŞEF Fonksiyonları (modele bağlı)

Şef fonksiyonları, kullanıcının önceden belirlenmiş güç seviyeleriyle daha kolay pişirmesine yardımcı olan özel özelliklerdir.

Bu özellik, otomatik olarak korunacak şekilde ayarlanmıştır ve kullanıcının güç seviyelerini değiştirmesini gerektirmez.

YOĞURT FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, yoğurt yapımı sırasında uygun güç seviyelerini otomatik olarak ayarlar.

Bu fonksiyonu etkinleştirmek için:

- Ocağı açın: Açma/Kapama dokunmatik anahtarına basın $\odot$ (1).
- Tüm bölge ekranları $\mathcal{P}$ olduğunda, ilgili bölgenin $\mathcal{P}$ dokunmatik anahtarına en az 2 saniye basın.

- Bir bip sesi duyulacaktır.



- Alt satır ışığı
belirecektir.
- 190 ile 220
mm çapındaki
ısıtıcıların

Isıtıcı Çapı (mm)	Yoğurt Miktarı (gr)	Süt Miktarı (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

aktif modu göstermek için yavaşça
yanıp söner.

Pilav Tarifi

- Pirinci yıkayın
- Ocağı açın ve pişirme bölgesini piring
moduna ayarlayın
- İlgili pişirme bölgesinin dokunmatik
anahtarına en az 2 saniye basın
- İlgili pişirme bölgesi için şef pişirme
modu etkinleştirildikten sonra, pişirme
modunu pişirme bölgesi dokunmatik
anahtarına basarak piring pişirme olarak
ayarlayın
- Otomatik olarak gösterilen
zamanlayıcı görün
- Yağı tencereye koyun ve yaklaşık 2
dakika bekleyin.
- Pirinci tencereye koyun ve yaklaşık 2
dakika karıştırın.
- Suyu tencereye koyun
- Tuzunu tencereye koyun ve birkaç
kez karıştırın
- Tencerenin kapağını kapatın
- 23 dakika sonra piring hazır olacak.
(bip sesi duymaya başlayacaksınız).

zamanlayıcısında "6H"
gösterilecektir.

130 ile 160 mm çapındaki
ısıtıcıların zamanlayıcısında "9H"
gösterilecektir.

Fonksiyonları ilgili bölgenin
dokunmatik anahtarına tekrar basarak
değiştirebilirsiniz. Eğer bölge ekranı
gösteriyorsa, fonksiyonlara tekrar
dokunmatik anahtara basarak
dönebilirsiniz veya bu durumda normal
pişirme modunda kullanabilirsiniz.

10 saniye bekleyin

- Şef Fonksiyonu aktif hale gelecektir
- Zamanlayıcı, seçilen bölgeye bağlı
olarak 9 veya 6 saatten geri sayım
yapacaktır.

Zaman dolduğunda,

- Son 1 dakikayı belirten bir bip sesi
duyulacaktır
- 1 dakika sonra, mod devre dışı
birakılacaktır.
- İşlem sırasında çıkmak için, ilgili
bölgenin dokunmatik anahtarına en az
iki saniye basın.

Yoğurt modu aktifken ocak
kapatıldığında, ocak 4 bip sesi çıkarır ve
LED 3 dakika boyunca hızlı bir şekilde
yanıp söner. Ocak 3 dakika içinde tekrar
açılırsa, mod devam eder; aksi takdirde,
LED aktif modu göstermek için yavaşça
yanıp söner.

Yoğurt Tarifi

- Bir kasede 200 ml yoğurt ve bir miktar
sütü karıştırın.
- Geri kalan sütü ve kaşık yoğurdu
tencereye koyun.
- Tencerenin kapağını kapatın.
- Ocağı açın ve pişirme bölgesini yoğurt
moduna ayarlayın.
- İlgili pişirme bölgesinin dokunmatik
anahtarına en az 2 saniye basın.
- 10 saniye sonra, ilgili pişirme bölgesi
çin şef pişirme modu etkinleştirilir.
- Otomatik olarak gösterilen
zamanlayıcı görün.
- Seçilen bölgeye bağlı olarak 9
veya 6 saat sonra süre dolduğunda
(uyarı amacıyla sesli sinyal çılmaya
başlayacaktır), yoğurdun yaklaşık 16
saat boyunca buzdolabında bekletilmesi
gerekir.

PİLAV FONKSİYONU (modele bağlı)

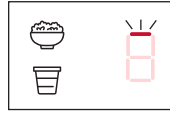
Bu fonksiyon, piring pişirme sürecinde
uygun güç seviyelerini otomatik olarak
ayarlar.

Ocak açma: Açma/Kapama dokunmatik
anahtarına basın

Tüm bölge ekranları olduğunda, ilgili
bölgenin dokunmatik anahtarına
en az 2 saniye basın.

İlgili bölgenin dokunmatik anahtarına
tekrar basın

- Bir bip sesi duyulacaktır



- Üst satır ışığı
belirecektir
- Zamanlayıcı
gösterge
" 2 3 "
- görünecektir

- İlgili bölgenin zamanlayıcı göstergesi
nokta LED'i yanar

Fonksiyonları ilgili bölgenin
dokunmatik anahtarına tekrar basarak
değiştirebilirsiniz. Eğer bölge ekranı
gösteriyorsa, fonksiyonlara tekrar
dokunmatik anahtara basarak
dönebilirsiniz veya bu durumda normal
pişirme modunda kullanabilirsiniz.

10 saniye bekleyin

- Şef Fonksiyonu aktif hale gelecektir
- Zamanlayıcı 23 dakikalık geri sayıma
başlayacaktır
- Zaman dolduğunda,
- Son 1 dakikayı belirten bir bip sesi
duyulacaktır
- 1 dakika sonra, mod devre dışı
birakılacaktır.
- İşlem sırasında çıkmak için, ilgili
bölgenin dokunmatik anahtarına en az
iki saniye basın.
- Pilav modu aktifken ocak kapatıldığında,
ocak 4 bip sesi çıkarır ve LED 3 dakika
boyunca hızlı bir şekilde yanıp söner.
Ocak 3 dakika içinde tekrar açılırsa,
mod devam eder; aksi takdirde, LED

"PAELLER" Fonksiyonu

Bu fonksiyon, bir "paella"yı adım adım
pişirmenizi sağlar. Her pişirme aşaması
mükemmel bir sonuç elde etmenize
yardımcı olacak şekilde tanımlanmıştır.

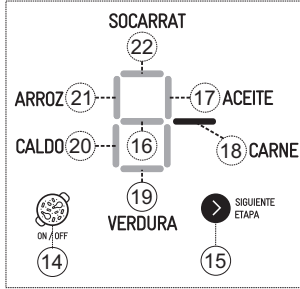
Tavayı pişirme bölgesine iyi bir şekilde
ortalayarak yerleştirin, yağı ekleyin
ve pişirmeyi başlatmak için sensöre
(14) basın.

Sağdaki pişirme bölgesindeki güç
göstergesinde (3) 0 belirir ve led (16)
yanar; bu, fonksiyonun etkinleştirildiğini
gösterir. Hazırsanız sensöre (15)
basmalısınız. Bu, "CALENTAR
ACEITE" aşamasını başlatır. (17) led
bu aşama boyunca yanıp söner. Her
bir pişirme aşamasının geçen süresi
zamanlayıcı saat göstergesinde (10)
gösterilir ve güç seviyesi bölge
ekranında (3) belirtilir.

Ön ısıtma tamamlandığında bir sesli

Isıtıcı Çapı (mm)	Yağ Miktarı (yemek kaşığı)	Piring Miktarı (gr)	Su Miktarı (ml)	Tuz Miktarı (yemek kaşığı)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

uyarı verilir; bu, yağın sıcak olduğunu ve bu aşamanın tamamlandığını belirtir. Artık eti ekleyip bir sonraki aşamaya geçme zamanı gelmiştir, eğer uygun görüyorsanız. Sensöre (15) basarak et soteleme aşamasını başlatabilirsiniz.



"CARNE" led (18) yanıp sönmeye başlar ve güç, bu süre boyunca eti sotelemek için otomatik olarak ayarlanır. Etin kızartılması için önerilen sürenin sonunda, bir sesli uyarı duyulur. Eğer uygun görüyorsanız, bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz.

Sensöre (15) basın ve ardından sebzeleri ekleyerek soteleme aşamasını başlatın. "VERDURA" led (19) yanıp sönmeye başlar ve bu, aşamanın başladığını gösterir. Bu aşamanın üç dakikasından sonra biraz yağ, sarımsak ve biber ekleyip karıştırın ve hemen ardından rendelenmiş domates ekleyin. Sebzeleri kızartma için önerilen sürenin sonunda, bir sesli uyarı duyulur. Eğer uygun görüyorsanız, bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz. Suyu ekleyin ve sensöre (15) basarak suyu hazırlama aşamasına devam edin. "CALDO" led (20) yanıp sönmeye başlar ve bu, aşamanın başladığını gösterir. Üç veya dört dakika sonra tuzla tatlandırma zamanı gelir. Sebze suyunun pişirilmesi için önerilen sürenin sonunda bir sesli uyarı duyulur. Eğer uygun görüyorsanız, bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz.

Pirinç suyunu safran ile ekleyin ve tavaya eşit şekilde yayın. Ardından sensöre (15) basın. "ARROZ" led (21) yanıp sönmeye başlar ve pirinç pişirme aşamasının başladığını gösterir. Pirinç pişirilmesi için önerilen sürenin sonunda bir sesli uyarı duyulur. Eğer uygun görüyorsanız, bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz.

Eğer pişirmeyi bitirmek istiyorsanız, sensöre (14) basın ve fonksiyon

duracaktır. Daha sonra, pirinci ocaktan alarak en az 2 dakika bekletin.

Öte yandan, "Socarrat" ile son bir dokunuş elde etmek istiyorsanız: Pirincin yüzeyine biraz zeytinyağı gezdirin ve ardından sensöre (15) basın. "SOCARRAT" led (22) yanıp sönmeye başlar ve bu, aşamanın başladığını gösterir. Önerilen "Socarrat" süresinin sonunda bir sesli uyarı verilir. Daha sonra tavayı ocaktan alın ve en az 2 dakika dinlenmeye bırakın.

Daha ayrıntılı bilgi için tarif broşürüne bakınız.

Emniyetli kapatma fonksiyonu

Bir hatadan dolayı bir veya birkaç sıcak pişirme yüzeyi kapanmazsa, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır. (bkz. tablo 2).

Tablo 2

Seçili seviye	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRE (saat olarak)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

"Emniyetli kapatma" fonksiyonu devreye girdiğinde, cam yüzeyi sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse veya yanık riski için bir H değeri görüntülenirse, 0 görüntülenir.

Cihazı yeniden başlatmak için, açma kapama tuşuna ①(1) basarak kapatın ve sonra tekrar açın.

- Isıtma alanlarının kontrol panelini her zaman temiz ve kuru tutun.

- Bu kılavuzda bahsedilmeyen çalışma sorunları veya olaylar durumunda cihazın bağlantısını kesin ve TEKA

teknik servise başvurun.

Vitroseramik ocakların doğru kullanımı için tavsiyeler

- * Kalın dibi tamamen düz tencere veya tava kullanın.
- * Gösterilen ısıtma alanından daha küçük çaplı tavalara tavsiye edilmez.
- * Çizebilme ihtimallerine karşın tencere ve tavaları camın üzerinde kaydırmayın.
- * Cam keskin kenarları olmayan büyük tava ve tencere vuruklarına dayanabilmesine rağmen, vurmamaya çalışın.
- * Seramik cam induksiyon yüzeyinin hasar görmesini önlemek için tencere ve tavaları camın üzerinde kaydırmayın ve kapların tabanlarını temiz ve iyi durumda tutmaya çalışın.

⚠️ Yüzey zarar görebilecek kadar sıcakken, şeker veya şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, uygun ürünleri kullanarak temizleyin ve soğuduktan sonra uygulayın. Bu işi kolaylaştıracak ve kir oluşumunu önleyecektir. Yüzeyi çizebilecek sert temizlik ürünleri veya aletleri yada buharlı cihaz kullanmayın.

Yüzeye yapışmayan hafif kir, nemli bir bezle veya yumuşak bir deterjanla veya sabunlu sıcak su ile temizlenebilir. Bununla birlikte, daha derin lekeler, yağlar ve seramik sıcak pişirme yüzeyleri için özel temizleyiciler kullanın ve şişedeki talimatları izleyin. Tekrar tekrar yanması sebebiyle sıkışmış olan kir bacaklı bir sıyrıcıyla temizlenebilir.

Hafif renk tonu, altlarında kuru yağ kalıntısı olan tencere ve tavalara ya da pişirme esnasında cam ile tencerenin arasındaki yağdan kaynaklanır. Bunlar seramik sıcak pişirme yüzeylerinden ıslak nikel teli veya özel temizleyicilerle çıkarılabilir. Yüzeyde erimiş haldeki plastik objeler, şeker veya çok şeker içeren gıdalar bir sıyrıcı kullanarak derhal temizlenmelidir.

Metallik parlaklık metal tencere ve tavaların camın üzerinde sürüklenmesinden kaynaklanır. Seramik cam sıcak pişirme yüzeyleri için özel temizleyicilerle temizlenebilirler ancak temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamanız gerekebilir.



Aralarında eriyen bir üründen dolayı tencere veya tava cama yapışabilir. Pişirme yüzeyi soğukken tencereyi kaldırmaya çalışmayın. Bu camın kırılmasına sebep olabilir.



Cama basmayın veya üzerine yaslanmayın, kırılmasına ve yara almanıza sebep olabilir.

TEKA ENDÜSTRİYEL A.Ş. ürünün temel özelliklerini etkilemeden gerekli gördüğü veya kullandığı el kitaplarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel Hususlar



Ürün üzerindeki  veya ambalajındaki bu sembol, ürünün sıradan ev atıkları gibi atılmaması anlamına gelmektedir. Bu ürün elektrikli veya elektronik cihazlar için olan bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru bir şekilde atılmasını sağlayarak, bu işlem doğru yapılmazsa oluşabilecek olan çevreye ve halk sağlığına zararı önlemiş olacaksınız. Bu ürünün geri dönüştürülmesine ilişkin daha ayrıntılı bilgi için, yerel yetkililer, ev tipi atık servisi veya ürünü satın aldığınız mağazayla görüşün.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve tamamen geri dönüştürülebilir. Plastik bileşenler >PE<, LD<, >EPS<, vb. Olarak işaretlenmiştir. Ev tipi atık gibi ambalaj malzemelerini yerel konteynerlere atınız

Bir şey çalışmazsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda belirtilen doğrulamaları yapın.

Cihaz çalışmıyorsa:

Güç kablusunun prize takılı olduğundan emin olun.

Tava cama yapışmıyorsa:

Tencere ile cam arasında eriyik bir malzeme varsa, sıcak pişirme yüzeyini maksimum güce getirin ve ayırmaya çalışın.

Tek Sensör Hatası:

Sensörlerden herhangi biri 10 saniyeden fazla aktifse, hata durumu oluşur ve "F1" hata kodu gösterilir. Bu hata farklı köklerle ilişkili olabilir. Bunlarda biri, sensörün herhangi birinde bir cisim (çatal, bıçak) olabileceğidir.

Kontrol ünitesinde herhangi bir nesnenin bulunmadığından ve ocak camının kuru bir bezle silindiğinden emin olun. Eğer bu işlemlerden sonra hata devam ederse lütfen fişi çıkarın ve sigorta anahtarını 10 saniye kapatın.

Çoklu Sensör Hatası:

Aynı anda 2'den fazla sensör algılanırsa bu hata durumu oluşur ve "F2" hata kodu görüntülenir.

Sorunun potansiyel temel sebepleri:

- 2'den fazla sensörü kaplayan bir nesne (tava...) veya su birikimi (tavadan taşan su...) olabilir.
- Dokunmatik kontrol yerleri daha fazla ısı ve buhara (ocağın fırın tabanından...) maruz kalabilir.

Lütfen sensörler üzerinde herhangi bir nesne olmadığından ve tüm buhar ve ısı kaynaklarının kapalı olduğundan ve ocak camının kuru bir bezle silindiğinden emin olun. Bu işlemlerden sonra hata devam ederse, lütfen fişini çıkarın ve sigorta anahtarını 10 saniye kapatın.

FC Hatası:

Kontrol üzerindeki Fc mesajı ve sıcak pişirme yüzeyi kapatma: Elektronikte aşırı ısınmaya karşı ocağı bir süre soğumaya bırakın.

F3 Ana sensör hatası

Dokunmatik kontrol ünitesi uluslararası güvenlik standartlarına göre tasarlanmıştır. Bu standartların en önemli durumu; ocak kapatılabilir olmalıdır; ocak tüm hata ve çevresel koşullar altında kendiliğinden açılmamalıdır. Bu gereklilikler nedeniyle; dokunmatik kontrol ünitesi ana sensörün

işlevselliğini düzenli olarak test eder. İlgili ana sensörde bir hata tespit edildiğinde, bu hata durumu ortaya çıkar ve hata kodu görüntülenir. Bu hata mesajı görüntülediğinde:

Lütfen fişi çıkarın veya sigorta anahtarını 10 saniye kapalı konuma getirin. Ardından fişi takın veya sigorta anahtarını açın. Eğer hata durumu hala aktifse, lütfen en yakın yetkili servisle iletişime geçin.

F4 Güvenlik yazılımı hatası

Güvenlik gereksinimlerine göre, kontrol ünitesindeki mikrodeneleyici enerjilendirildiğinde ve ardından düzenli olarak kendi kendini kontrol eder. Kontrol sırasında herhangi bir problem tespit edilirse, bu hata durumu ortaya çıkar ve hata kodu görüntülenir. Bu hata mesajı görüntülediğinde: Lütfen fişi çıkarın veya sigorta anahtarını 10 saniye kapalı konuma getirin. Ardından fişi takın veya sigorta anahtarını açın. Eğer hata durumu hala aktifse, lütfen en yakın yetkili servisle iletişime geçin.

Środki bezpieczeństwa:

⚠ W przypadku uszkodzenia lub pęknięcia tworzywa szklano-ceramicznego, piekarnik, należy natychmiast odłączyć prąd elektryczny, istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

⚠ Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznego zegara (brak w zestawie) lub oddzielnego pilota.

⚠ Czyścić urządzenia parą.

⚠ Urządzenie i jego dostępne części w czasie pracy może ogrzać. Unikać kontaktu z tych gorących części. Dzieci poniżej 8 roku życia, chyba że są one pod stałą kontrolą, nie powinny być bliżej pieca.

⚠ Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z zaburzeniami fizycznej, psychicznej lub umysłowej oraz osoby niedoświadczone mogą używać urządzenia tylko po przedłożeniu wystarczających informacji na temat swojej działalności oraz o potencjalnych zagrożeniach w jego stosowania.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

⚠ Uwaga: nebezpečnévať z tukemneboolejem dozoru osoby bez możliwości pożaru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. W takiej sytuacji należy odłączyć urządzenie od zasilania i ogień dławiki pokrywa, talerz lub koc.

⚠ Nie umieścić rzeczy na powierzchni pieca. Pozwoli to uniknąć ryzyka pożaru.

⚠ Jeśli wejście zostało uszkodzone główny kabel urządzenia musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowanego jednostki usługowej.

⚠ UWAGA: Należy stosować wyłącznie odpowiednie klocki Kuchenki wytwarzane dla potrzeb domowych lub - oryginalne ochraniacze z płytą urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich ochraniaczy może spowodować wypadek.

Położenie szuflady na sztućce

Jeśli piec umieszczone pod meblami lub kobiety, musi być pomiędzy piecem i umieścić płytę wtyczki. Pozwoli to uniknąć potencjalnie niebezpiecznego kontaktu z gorącymi częściami pieca.

Płyta ta musi być umieszczona 20 mm poniżej spodu wieżka kuchennego.

Podłączenie do sieci

Przed podłączeniem płyty kuchennej do sieci należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość odpowiada specyfikacji na etykiecie na spodzie pieca lub w gwarancji lub, jeśli w ogóle, w piecu instrukcji.

Podłączenie elektryczne odbywa się za pomocą wyłącznika lub wtyczki przewodu ochronnego, gdzie urządzenie izolacja musi mieć szczeliny stykowej co najmniej 3 mm szerokości. Wtyczka musi być przystosowany do odłączenia prądu w razie niebezpieczeństwa, a podczas czyszczenia kucharki.

Tylko autoryzowany serwis TEKA upoważnił ingerencje w urządzenie i za jego naprawę łącznie z wymianą kabla přívodového.

Kabel sieciowy nie należy dotykać powierzchni pieca lub piekarnika - jeśli są one częścią jednego urządzenia.

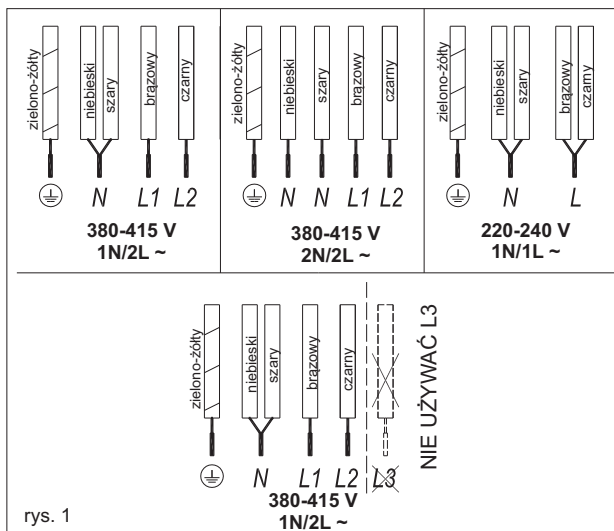
Ostrzeżenie:

⚠ Urządzenie musi być prawidłowo uziemiona zgodnie z rozporządzeniem, w przeciwnym razie istnieje możliwość awarii sprzętu.

⚠ Nietypowo wysokie napięcie może spowodować uszkodzenie układu sterowania urządzenia (jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego).

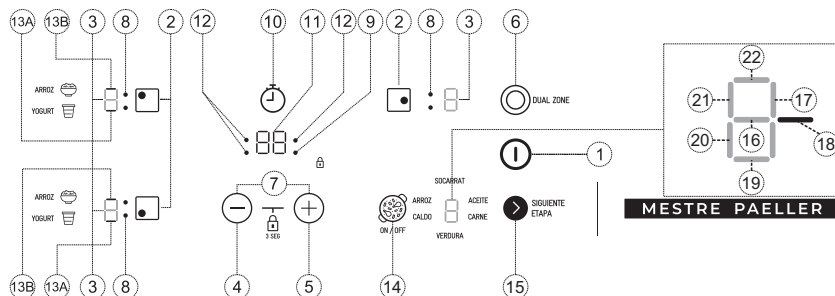


Przechowywać gwarancji lub danych technicznych, wraz z instrukcjami dotyczącymi eksploatacji urządzenia. Zawierają one ważne informacje techniczne.



rys. 1

rys.2



WYKORZYSTANIE I UTRZYMANIE

Instrukcje dla kontroli wykorzystanie dotykowych

Elementy ovládání (obrázek 2)

- ① ZAPNOUT/YYPNOUT Dotykový vypínač.
- ② Dotykové tlačítko výběru plotýnky.
- ③ ** Ukazatel výkonu a/nebo zbytkového tepla
- ④ Tlačítko snižování výkonu
- ⑤ Tlačítko zvyšování výkonu
- ⑥* Dotykové tlačítko pro dvojitý hořák (dvouvaříč)
- ⑦* Dotykový przycisk blokujący dla pozostałych przycisków dotykowych lub czujnik włączenia funkcji „Stop&Go”.
- ⑧ **Indikátor dvojité zóny varné desky (pouze u dvouvaříče)
- ⑨ **Ikona zamčení
- ⑩ Tlačítko časoměru
- ⑪ ** Ukazatel časoměru
- ⑫* Wskaźnik powierzchni do gotowania czasowego
- ⑬* **A) Wskaźnik funkcji jogurtu
**B) Wskaźnik funkcji ryżu
- ⑭ Czujnik włączenia funkcji "Paeller".
- ⑮ Naciśnij przycisk dotykowy "Siguiente etapa", aby aktywować i przejść z jednej fazy do drugiej.
- ⑯ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Paeller”.
- ⑰ Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Calentar aceite”

- (18) Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Carne”.
- (19) Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Verdura”.
- (20) Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Caldo”.
- (21) Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Arroz”.
- (22) Wskaźnik pilota: aktywowano fazę „Socarrat”.

* Zależności od modelu

** Można zauważyć, tylko w trybie

Wybór odbywa się za pomocą przycisków dotykowych. W żądanym przycisków nie rozwijają siłę, aby aktywować żądane funkcje wystarczy dotknąć końcówką palca.

Każde zdarzenie towarzyszy sygnał dźwiękowy.

TOCZENIE URZADZENIA

Po podłączeniu do płyty jest zablokowane i jest odpowiedni symbol (9) będzie świecić Aby odblokować klawisze dotykowe do odblokowania (7), aż ikona kłódki (9) jest wyłączony.

- 1 Aby włączyć przełącznik dotykowy
ⓘ (1) co najmniej jedna druga.

Kontrola dotykowy jest włączona i wyświetlany jest komunikat o jasności od 0 do 50% na wyświetlaczach energetycznych (3).

Jeśli przed włączeniem się już w niektórych miejscach nie ma ciepła resztkowego, wyświetlacz pokaże H zamiast 0-ty

Jeśli w ciągu następnych 10 sekund,
bez selekcji, dotykowy sterujący

wyłącza się automatycznie.

ZAPNUTÍ JEDNÉ PLOTÝNKY

Po włączeniu przełącznika dotykowego (1) wskaźnik zasilania (3) wyświetla palniki 0.

- 1 Naciśnij przycisk dla wybranego grzejnej (2) zapali się wskaźnik zasilania (3), zwiększając jasność.
- 2 Wybierz żądaną ilość energii za pomocą przycisków $\ominus$ lub $\oplus$ (4/5).

Przyciski dotykowe $\ominus$ są one $\oplus$ powtarzając kiedy przytrzymać będzie zwiększać lub zmniejszać w odstępach 0,5 sekundy.

Nagle, można wybrać tylko jedno pole grzejne.



 Ostrzeżenie:

Do sterowania trzeba najpierw wybrać nagrywarkę, że używamy. Konieczne jest sprawdzenie jasności wskaźnika zasilania, po wybraniu palnik powinien zwiększyć jasność.

Szybkie uzbrajanie dla maksymalnej wydajności: Po wybraniu jednej płyty, naciśnij przycisk $\ominus(4)$. Wybrana płyta grzejna będzie działać na pełnych obrotach.

OFF PALNIKI

- 1 Najpierw wybierz pole grzejne
- 2 Za pomocą przycisków $\ominus$ (4) zmniejszyć moc do zera

Opcje dla szybkiego zamykania:

- i) Jeżeli użytkownik naciśnie przycisk wyboru przez 2 sekundy, odpowiednie pole jest wyłączone.
- ii) W przypadku gdy użytkownik naciśnie przyciski razem $\ominus$ i $\oplus$ (4/5) Strefa

gotowania szybko wyłączony.

WSKAŹNIK CIEPŁARESZTKOWEGO

W przypadku, powierzchnia szkła osiąga temperaturę, która może powodować pieczenie na światłach wskaźnik zasilania H.

Gdy znika ryzyko,

- i) wskaźnik jest wyłączony (gdy urządzenie nie jest używane)
- ii) lub pokaż 0 (gdy urządzenie znajduje się w pracy)

! Ostrzeżenie: Przy pierwszym użyciu H może być ze względu na ustawienie na krótko pojawia się bez powierzchni szkła była gorąca.

! Ostrzeżenie: Wskaźnik H jest stosowany ze względów bezpieczeństwa dla każdej możliwej sytuacji. Po pierwszym włączeniu pojawia się także po awarii zasilania H.

TOCZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie zostało wyłączone przez naciśnięcie wyłącznika głównego ON / OFF (1). W stanie spoczynku H pojawiają się w miejscach, które są gorące. Inne wskaźniki zaświeci się.

Podwójna płyta (kuchenka) (zależności od modelu)

Jeśli urządzenie ma tę funkcję, jesteś w zależności od wielkości garnków lub patelni dopuszczane do korzystania z wewnętrznego i zewnętrznego pierścienia reszty płyt grzewczych.

TOCZENIE kuchenka

- 1 Biorąc pod uwagę obszar musi być wybrana.
- 2 Dotknij przycisku $\ominus$ a $\oplus$ (4/5) Wybrać żadaną ilość energii (od 1 do 9).
- 3 W celu aktywacji powierzchni kuchenka dotykać kuchenki (6). Po aktywacji, kuchenka wskaźnik (8).

KUCHENKA OFF

- 1 Wybierz kuchenka którego podłączona.
- 2 Aby wyłączyć naciśnij przycisk ekranu dotykowego (6) kuchenka.

Płyta grzejna lampka gaśnie, a pierścień zewnętrzny grzejna gaśnie (8).

PRZYCISKI DOTYKOWE BLOKADA PŁYTY

Uniemożliwić manipulowanie urządzeniem można zablokować przyciski dotykowe płytą grzejącą. Naciśnij jednocześnie przycisk plus i minus przez co najmniej 2 sekundy (7).

Funkcja ta jest przydatna dla bezpieczeństwa dzieci. Aktywując ikonę blokady zapali się blokadę (8).

Jednak pamiętać, gdy kontrola dotykowy jest wyłączony, otwieranie / zamykanie kluczem touch (1) pozwala wyłączyć, nawet jeśli blokada jest włączona (lampa kontrolna blokady - 9)

Jeżeli kontrola dotykowy jest wyłączony, funkcja blokująca nie pozwoli Ci korzystać z głównego przycisku zasilania ON / OFF (1).

Aby dezaktywować funkcję blokowania, naciśnij ponownie przycisk plus i minus jednocześnie przez co najmniej 2 sekundy (7). Ikony Lock (9) gaśnie i sterowanie sensorowe zostaną uwolnione od innych zastosowań.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI (Zależności od modelu)

System bezpieczeństwa dla dzieci jest bardziej skomplikowane niż blokowanie przycisków funkcyjnych. Blokowanie dotykowych przycisków, użytkownik może aktywować za pomocą jednego czujnika. Dla bezpieczeństwa dzieci urządzenie wymaga więcej kroków. System bezpieczeństwa dla dzieci zapewnia urządzenie przed włączeniem dzieci.

Aktywacja bezpieczeństwa dzieci:

- 1 Piec jest włączony przez naciśnięcie ON / OFF (1)
- 2 Brak pola nie są zbierane. Nie mamy wybrane pola, zmniejszając przycisk zasilania $\ominus$ (4) i klucz zwiększenie wydajności $\oplus$ (5) przytrzymać jednocześnie przez 3 sekundy. Pod koniec imprezy usłyszymy sygnał dźwiękowy.
- 3 Po tym sygnale akustycznym, dotknij przycisk blokady (7) (nie

trzeba trzymać przez dłuższy czas), usłyszysz sygnał dźwiękowy, blokada rodzicielska jest aktywna, a wszystkie wskaźniki skuteczności pojawiają L.

Jeśli użytkownik jest aktywny w momencie blokady dziecko dotyka żadnych przycisków dotykowych, L miga (także na głównych wskaźnikach).

! Ostrzeżenie: W przypadku awarii zasilania blokady rodzicielskiej jest wyłączony.

Odcłonenie:

Przed wyłączeniem blokady dziecko musi być aktywowany bezpiecznik i wszystkie wskaźniki muszą wskazywać L.

- 1 Redukcja mocy Przycisk $\ominus$ (4) zwiększenie wydajności i klucz $\oplus$ (5) przytrzymaj jednocześnie przez trzy sekundy. Pod koniec imprezy usłyszymy sygnał dźwiękowy.
- 2 Po tym sygnale akustycznym, dotknij przycisk blokady (7) (nie ma potrzeby, aby utrzymać przez długi czas), usłyszysz sygnał dźwiękowy, blokada rodzicielska zostanie wyłączony, a wszystkie wskaźniki zgaśnie.

Piorun gotowania (Automatyczne gotowanie start)

Funkcja ta działa dla wygody, ponieważ nie musi być obecny podczas gotowania. Dotykowego jest zaprogramowany wybrane pole grzejne, które jest włączone przy maksymalnej mocy, a po upływie pewnego czasu (patrz tabela 1), zmniejsza się stopniowo do temperatury wybranej przez użytkownika.

Tabela 1

Wybrana moc	Funkcja Rozpoczęcie automatyki gotowania
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximum)	---

PRZEŁĄCZANIE AUTOMATYCZNA GOTOWANIE FUNKCJI NA POCZĄTEK

- 1 Płyta grzejna musi być zaznaczona.
- 2 Wybierz moc 9, a następnie naciśnij klawisz dotykowy mocy $\oplus$ (5). Po użyciu klawisza dotykowego należy obniżyć ciągiłą moc gotowania na żądanym poziomie (na przykład 6). Po uruchomieniu funkcji automatycznego kucharza "A" zacznie migać z żądanym poziomem mocy na wyświetlaczu.

PRZEŁĄCZANIE FUNKCJI AUTOMATYCZNA GOTOWANIE ROZPOCZĄĆ

Po co najmniej 10 sekund upłynęło od początku funkcji automatycznego startu kucharz:

- 1 Płyta grzejna musi być dobrany
- 2 Naciśnij klawisz dotykowy $\oplus$ (5) aż wskaźnik osiągnie poziom 9, a funkcja automatycznego startu kucharz będzie nieaktywna.

Funkcja timera

Funkcja ta sprawia, że łatwiej się gotować, jak nie musi być obecny podczas całego procesu: tymczasowy gorąca płyta (y) wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu upłynął. Istnieje osobny zegar dla każdej płyty grzejnej, która pozwala wszystkie palniki być czasowe równocześnie.

Z tych modeli można użyć zegar jako zegar dla palnikami przez czas w zakresie od 1 do 99 minut. Wszystkie powierzchnie grzewcze może być ustawiany oddzielnie, w sposób jednoczesny.

USTAWIANIE CZASU JEDNEGO PALNIKI

- 1 Wybereme plotýnku které se budenastavovatčas
- 2 Dotykovým Tlačítkem $\oplus$ $\ominus$ lub (5/4 nastavte požadovaný výkon plotýnky).
- 3 Naciśnij przycisk dotykowy premier $\oplus$ (10). Wskaźnik czasu (11) będzie 00. W zależności od modelu miga wskaźnik powierzchni do gotowania czasowego (12).

Wskaźnik zasilania (3), L miga przez

ustawiony czas. (Zależności od modelu)

- 4 Właśnie wtedy ustawij czas od 1 do 99, przy dotyku $\oplus$ $\ominus$ (5/4).

Wskaźnik wydajności (3) przestanie migać i odliczanie czasu. Po rozpoczęciu odliczania odpowiedni poziom zasilania i L będzie migać na przemian na wskaźniku zasilania (3) dotyczącym odpowiedniego obszaru grzejnego (Zależności od modelu).

Gdy zegarek obraca 01, automatycznie przełącza się z minut do sekund. Po upływie ustawionego czasu, powierzchnia gotowania wyłącza się i zegar wyda dźwięk przez kilka sekund. Czasomierz z powierzchni grzewczej będzie po ustawionym czasie 00. Jeśli chcesz, aby pokazać się w tym samym czasie, aby ustawić inną powierzchnię gotowania, powtórz kroki 3 i 4. off strefie gotowania w końcu pokazać H 0. Aby wyłączyć sygnał głosowy wystarczy nacisnąć dowolny czujnik.

ZMIANY ZESTAWU CZASU

Aby zmienić czas gotowania, dotknij przycisk wyboru (2) i potędotykového przycisk zegara $\oplus$ (10). Można zmienić ustawienia czasu.

OFF CZASOMIERZ

Aby włączyć zegarek Przed upływem ustawionego czasu:

- 1 Najpierw wybierz pole grzejne, a następnie naciśnij przycisk dotykowy PM $\oplus$ (10).
- 2 Baciśnięcie $\ominus$ (4) zresetować zegar 00. Czasomierz zostanie wyłączony. Inną opcją wyłączenie: Po wybraniu palniki nacisnąć przycisk dotykowy zegara przez 2 sekundy.

Funkcja mocy (Zależności od modelu)

Funkcja ta dostarcza „dodatkową” moc płyty, powyżej wartości nominalnej.

- 1 Wybierz moc 9, a następnie naciśnij klawisz dotykowy mocy $\oplus$ (5).
- 2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P , a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcje Kucharza (zależności od modelu)

Funkcje Kucharza to specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować łatwiej dzięki swoim wcześniej przypisanym poziomom mocy.

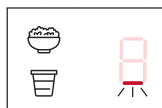
Ta funkcja jest ustawiona w taki sposób, że jest automatycznie utrzymywana i nie wymaga od użytkownika zmiany poziomów mocy.

FUNKCJA JOGURTU (zależności od modelu)

Ta funkcja automatycznie ustawia odpowiednie poziomy mocy podczas procesu fermentacji, aby przygotować jogurt.

Aby aktywować tę funkcję:

- Włącz płytę grzejną: Naciśnij klawisz dotykowy Włącz/Wyłącz $\odot$ (1).
- Gdy wszystkie wyświetlacze stref są $\square$, naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy $\square$ $\square$ przez co najmniej 2 sekundy.
- Usłyszysz dźwięk pikania.



- Na dole pojawi się linia światła.
- Na timerze grzejników o średnicy od 190 do 220 mm

wyświetli się „6H”. Na timerze grzejników o średnicy od 130 do 160 mm wyświetli się „9H”.

- Światelka LED na wyświetlaczu czasomierza odpowiedniej strefy zostaną włączone. Możesz przełączać funkcje, ponownie naciskając odpowiedni klawisz dotykowy strefy. Jeśli wyświetlacz strefy pokaże $\square$, możesz powrócić do funkcji, po prostu ponownie naciskając klawisz dotykowy, lub możesz używać go w trybie normalnego gotowania w tej sytuacji.

- Poczekaj 10 sekund
- Funkcja Kucharza zostanie aktywowana
- Timer będzie odliczał czas od 9 lub 6 godzin (w zależności od wybranej strefy).
- Kiedy czas minie,
- Usłyszysz dźwięk pikania, sygnalizujący ostatnią minutę
- Po 1 minucie, tryb zostanie dezaktywowany.

Aby wyjść w trakcie działania, naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy przez co najmniej dwie sekundy.

Gdy tryb jogurtu jest aktywny i płyta grzewcza zostaje wyłączona, płyta emituje 4 sygnały dźwiękowe, a dioda LED miga szybko przez 3 minuty. Jeśli płyta zostanie ponownie włączona w ciągu 3 minut, tryb zostanie wznowiony; w przeciwnym razie dioda LED będzie migać wolno, aby wskazać aktywny tryb.

Przepis na Jogurt

- W misce wymieszaj 200 ml jogurtu i trochę mleka.
- Wlej resztę mleka i wymieszanego jogurtu do garnka.
- Zamknij pokrywę garnka.
- Włącz płytę grzejną i ustaw strefę gotowania w tryb jogurtu.
- Naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy gotowania przez co najmniej 2 sekundy.
- Po 10 sekundach aktywowany zostanie tryb gotowania Kuchacza dla odpowiedniej strefy gotowania.
- Zobacz automatycznie ustawiony czasomierz na wyświetlaczu.
- Po upływie 9 lub 6 godzin (w zależności od wybranej strefy), gdy czas się skończy, (sygnał dźwiękowy zacznie ostrzegać), jogurt powinien być przechowywany w lodówce przez około 16 godzin.

Srednica Grzałki (mm)	Ilość Jogurtu (g)	Ilość Mleka (l)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

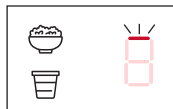
FUNKCJA RYŻU

Ta funkcja automatycznie ustawia odpowiednie poziomy mocy podczas procesu gotowania ryżu.

Włącz płytę grzejną: Naciśnij klawisz dotykowy Włącz/Wyłącz ①. Gdy wszystkie wyświetlacze stref są , naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy  przez co najmniej 2 sekundy.

Naciśnij ponownie odpowiedni klawisz dotykowy strefy.

- Usłyszysz dźwięk pikania.



- Na górze pojawi się linia światła.
- N a

wyświetlaczu czasomierza pojawi się "23".

- Światelka LED na wyświetlaczu czasomierza odpowiedniej strefy zostaną włączone.

Możesz przełączać funkcje, ponownie naciskając odpowiedni klawisz dotykowy strefy. Jeśli wyświetlacz strefy pokaże , możesz powrócić do funkcji, po prostu ponownie naciskając klawisz dotykowy, lub możesz używać go w trybie normalnego gotowania w tej sytuacji.

Poczekaj 10 sekund

- Funkcja Kuchacza zostanie aktywowana
- Czasomierz zacznie odliczać od 23 minut

Kiedy czas minie,

- Usłyszysz dźwięk pikania, sygnalizujący ostatnią minutę

- Po 1 minucie, tryb zostanie dezaktywowany.

Aby wyjść w trakcie działania, naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy przez co najmniej dwie sekundy.

Gdy tryb ryżu jest aktywny i płyta grzewcza zostaje wyłączona, płyta emituje 4 sygnały dźwiękowe, a dioda LED miga szybko przez 3 minuty. Jeśli płyta zostanie ponownie włączona w ciągu 3 minut, tryb zostanie wznowiony; w przeciwnym razie dioda LED będzie migać wolno, aby wskazać aktywny tryb.

Przepis na Ryż (zależności od modelu)

- Umyj ryż.
- Włącz płytę grzejną i ustaw strefę gotowania w tryb ryżu.

Naciśnij odpowiedni klawisz dotykowy strefy gotowania przez co najmniej 2 sekundy.

Po aktywowaniu trybu gotowania Kuchacza dla odpowiedniej strefy gotowania, ustaw tryb gotowania na gotowanie ryżu, naciskając klawisz dotykowy strefy gotowania.

Zobacz automatycznie ustawiony czasomierz na wyświetlaczu.

- Wlej olej do garnka i poczekaj około

2 minut.

- Wlej ryż do garnka i mieszaj przez około 2 minuty.
- Wlej wodę do garnka.
- Wlej sól do garnka i wymieszaj kilka razy.
- Zamknij pokrywkę garnka.
- Po 23 minutach ryż jest gotowy. (buzzer zacznie dzwonić).

Funkcja "PAELLER"

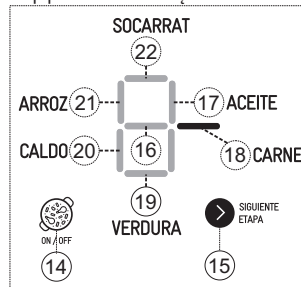
Ta funkcja pozwala na przygotowanie "paelli" krok po kroku. Każdy etap gotowania został zaprojektowany, aby pomóc Ci osiągnąć doskonały rezultat.

Umieść patelnię dobrze wycentrowaną na strefie gotowania, dodaj olej i naciśnij sensor (14), aby rozpocząć gotowanie.

Na wskaźniku mocy (3) w prawej strefie gotowania pojawia się 0, a dioda LED (16) zapala się, wskazując, że funkcja została aktywowana. Jeśli jesteś gotowy, naciśnij sensor (15). Rozpocznie się etap "CALENTAR ACEITE". Dioda LED (17) będzie migać przez cały etap. Czas trwania każdego etapu gotowania wyświetlany jest na wskaźniku zegara (10), a poziom mocy na wyświetlaczu strefy (3).

Gdy podgrzewanie zostanie zakończone, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, informujący, że olej jest gorący i etap został zakończony. Czas dodać mięso. Możesz przejść do kolejnego etapu, jeśli uznasz to za odpowiednie.

Naciśnięcie sensora (15) rozpoczyna etap podsmażania mięsa.



Srednica Grzałki (mm)	Ilość Oleju (łyżki stołowe)	Ilość Ryżu (g)	Ilość Wody (ml)	Ilość Soli (łyżki stołowe)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

Dioda LED "CARNE" (18) zaczyna migać, a moc jest automatycznie dostosowywana do smażenia mięsa w tym okresie. Po zakończeniu sugerowanego czasu na smażenie mięsa rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Możesz przejść do kolejnego etapu, jeśli uznasz to za odpowiednie.

Naciśnij sensor (15), a następnie dodaj warzywa, aby rozpocząć etap ich podsmażania. Dioda LED "VERDURA" (19) zacznie migać, wskazując początek etapu. Po trzech minutach tego etapu dodaj trochę oleju, czosnek i paprykę, mieszaj, a następnie dodaj rozdrobnione pomidory. Po zakończeniu sugerowanego czasu na podsmażanie warzyw rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Możesz przejść do kolejnego etapu, jeśli uznasz to za odpowiednie. Dodaj wodę i naciśnij sensor (15), aby kontynuować przygotowywanie bulionu. Dioda LED "CALDO" (20) zacznie migać, wskazując początek etapu. Po trzech lub czterech minutach dopraw solą. Po zakończeniu sugerowanego czasu na gotowanie bulionu warzywnego rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli uznasz to za odpowiednie, możesz przejść do kolejnego etapu.

Dodaj wodę z szafranem do ryżu i równomiernie rozprowadź go na patelni do paelli. Następnie naciśnij sensor (15). Dioda LED "ARROZ" (21) zacznie migać, wskazując rozpoczęcie etapu gotowania ryżu. Po zakończeniu sugerowanego czasu na gotowanie ryżu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Możesz przejść do kolejnego etapu, jeśli uznasz to za odpowiednie.

Jeśli chcesz zakończyć gotowanie, naciśnij sensor (14), a funkcja zostanie wyłączona. Następnie pozostaw ryż na co najmniej 2 minuty poza źródłem ciepła.

Jeśli natomiast chcesz uzyskać końcowe wykończenie w postaci "socarrat": dodaj odrobinę oliwy z oliwek na powierzchnię ryżu, a następnie naciśnij sensor (15). Dioda LED "SOCARRAT" (22) zacznie migać, wskazując początek etapu. Bądź czujny, ponieważ po zakończeniu sugerowanego czasu na przygotowanie "socarrat" rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Następnie zdejmij patelnię z ognia i pozostaw na co najmniej 2 minuty.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji, sprawdź ulotkę z przepisami.

Bezpieczne Zamknięcie

Jeśli z powodu błędu jednego lub kilku płyty grzejnej nie wyłączy, urządzenie zostanie automatycznie odłączone po upływie określonego czasu (patrz tabela 2).

Tabela 2

Poziom wybranej mocy	MAKSYMALNY CZAS PRACY (w godzinach)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Gdy został wywołany "Bezpieczeństwo wyłączyć" funkcji, wartość 0 jest wyświetlany, gdy temperatura na powierzchni szkła nie jest niebezpieczna dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzenia. Aby podłączyć urządzenie, należy go wyłączyć przez naciśnięcie przycisku ON / OFF (1) a następnie włączyć go ponownie.

⚠ Przechowywać centralę obszarów grzewczych czyste i suche przez cały czas.

⚠ W razie problemów lub zdarzeń innych niż wymienione w niniejszej instrukcji obsługi, należy odłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem technicznym TEKA.

Zalecenie dla dobrego wykorzystania ceramicznymi panikami

- * Używaj garnki lub patelni z grubymi, całkowicie płaskim dnem.
- * Naczynia o mniejszej średnicy niż pokazano obszar ogrzewania nie są zalecane.

- * Nie należy przesuwając garnków i patelni na szybie, ponieważ mogą go zarysować.
- * Mimo, że szkło może wytrzymać uderzenia z dużych garnków i patelni bez ostrych krawędzi, nie próbować go wbić.
- * Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni ceramicznych indukcyjnej szkło, nie próbować przesuwając garnki i patelnie na szkło i zachować dna naczyń w czystości i dobrym stanie.

⚠ Staraj się nie rozlewać cukru lub produktów zawierających cukier na szybie, gdy powierzchnia jest gorąca jak te mogłyby go uszkodzić.

Czyszczenie i Konserwacja

Aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie, oczyścić go przy użyciu odpowiednich produktów i narzędzi po ostygnięciu. Będzie to ułatwić zadanie i uniknąć gromadzenia się brudu. Nigdy nie należy używać agresywnych środków czyszczących lub narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnię lub parowe obsługiwane.

Światło brud nie przylega do powierzchni można czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i delikatnego detergentu lub ciepłą wodą z mydłem. Jednak w przypadku głębszych plam lub tłuszczu użyć specjalnego środka czyszczącego do ceramicznych płyt grzewczych i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na butelce. Zabrudzenia, które są mocno sklejone przy wielokrotnie spalane są można usunąć za pomocą skrobaka z ostrzem.

Nieznaczone zabarwienie koloru spowodowane są garnki i patelnie z pozostałości smaru suchą pod spodem lub na skutek smaru pomiędzy szkłem a garnka podczas gotowania. Można je usunąć za pomocą Scourer niklu z wodą lub specjalny środek czyszczący do ceramicznych palniki. przedmioty z tworzywa sztucznego, cukier lub żywność zawierająca dużo cukru, które rozpyły się na powierzchni należy usunąć natychmiast za pomocą skrobaczki.

Metalowe sheens są spowodowane przez przeciągnięcie metalowe garnki i patelnie na szkło. Mogą one być

usunięte przez dokładne czyszczenie za pomocą specjalnego środka czyszczącego do ceramiczną płytę grzejną, choć być może trzeba będzie powtórzyć proces czyszczenia kilka razy.

⚠ Garnek lub miska może przykleić się do szkła ze względu na produkt o stopionym pomiędzy nimi. Nie staraj się podnieść pulę natomiast płyta grzejna jest zimna! To mogłoby spowodować przerwę szkła.

⚠ Po szybie lub natrafienia na nich suche, może pęknąć teren i powoduje szkodę dla użytkownika.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w swoich podręcznikach, które uzna za konieczne lub pożyteczne, bez wpływu na istotne cechy tego produktu.

Ohledy na životní prostředí



Symbol na  produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jak zwykła domowego waste. This produkt musi być traktowany do punktu zbiórki recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez zapewnienie, że produkt ten jest umieszczony prawidłowo, będzie można uniknąć szkody dla środowiska i zdrowia publicznego, co może się zdarzyć, jeżeli produkt ten nie jest prawidłowo obsługiwane. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną władzą, służbą odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zastosowanych materiałów opakowaniowych są przyjazne dla środowiska i mogą zostać poddane recyklingowi w całości. Elementy z tworzyw sztucznych są oznaczone >PE<, LD<,> <EPS, itp zutylizować materiały opakowaniowe, jak odpady z gospodarstw domowych, w lokalnym kontenerze.

Pokud něco přestane fungovat

Przed wezwaniem serwisu technicznego przeprowadzenia weryfikacji podanych poniżej.

Urządzenie nie działa:

Upewnij się, że kabel sieciowy jest podłączony.

Kije do szkła puli:

Jeśli jest stopiony materiał pomiędzy garnka i szkła, ustawić płytę grzejną do maksymalnej mocy i próbują ich rozdzielić.

Pojedynczy Sensor Error:

Jeśli któryś z czujników jest aktywny dłużej niż 10 sekund, sytuacja ta występuje błąd oraz kod błędu "F1" jest wykazało. Ten błąd może być związane z różnymi korzeniami. Jedną z nich jest to, że może być obiektem (widelec, nóż ...) na każdy z czujników.

Upewnij się, że nie ma żadnych przedmiotów na urządzeniu sterującym, płyta szklana jest wytrzeć suchą szmatką. Jeśli sytuacja nadal po błędzie tego rozwiązania, należy wyjąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w ciągu 10 sekund.

Liczba mnoga Błąd czujnika:

Jeśli więcej niż 2 czujniki są wykrywane w tym samym czasie, sytuacja ta błąd występuje i jest wyświetlany kod błędu "F2".

Potencjalne przyczyny sedna problemu:

- Nie może być obiektem (pot ...) lub gromadzenia wody (przepelnienie plyn z garnka ...), które obejmują więcej niż 2 czujniki
 - miejsce sterowania dotykowy może ekspozycji więcej ciepła lub pary (od dołu piekarnika kuchenki ...)
- Pamiętaj, że nie ma żadnych przedmiotów na czujnikach i wyłączone wszystkie źródła pary i ciepła. Następnie, płyta szklana jest wytrzeć suchą szmatką. Jeśli sytuacja nadal po błędzie tego rozwiązania, należy wyjąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik w ciągu 10 sekund.

FC Error:

Fc komunikat w sprawie kontroli i płyty grzejnej wyłączy się: Przegrzanie w

elektronice. Niech thestove fajne na chwilę.

F3 Błąd głównego czujnika

Jednostka sterowania dotykiem jest zaprojektowana zgodnie z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa. Najważniejszym przypadkiem tych standardów jest możliwość wyłączenia płyty grzejnej oraz brak możliwości samodzielnego włączenia się płyty grzejnej podczas wszystkich usterek i warunków środowiskowych. Ze względu na te wymagania jednostka sterowania dotykiem regularnie testuje funkcjonalność głównego czujnika. Jeśli wykryto błąd związany z głównym czujnikiem, wystąpi taka sytuacja błędu, a kod błędu zostanie wyświetlony. Gdy wyświetlona zostanie ta wiadomość o błędzie:

Proszę odłączyć wtyczkę lub wyłączyć wyłącznik bezpiecznikowy na 10 sekund. Następnie podłącz wtyczkę lub włącz wyłącznik bezpiecznikowy. Jeśli sytuacja błędu nadal jest aktywna, proszę skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

F4 Błąd oprogramowania bezpieczeństwa

Zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa, mikrokontroler na jednostce sterującej jest sprawdzany przez siebie w momencie zasilania oraz regularnie. Jeśli podczas sprawdzania zostanie wykryty jakiś problem, wystąpi taka sytuacja błędu, a kod błędu zostanie wyświetlony. Gdy wyświetlona zostanie ta wiadomość o błędzie:

Proszę odłączyć wtyczkę lub wyłączyć wyłącznik bezpiecznikowy na 10 sekund. Następnie podłącz wtyczkę lub włącz wyłącznik bezpiecznikowy. Jeśli sytuacja błędu nadal jest aktywna, proszę skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Bezpečnostní upozornění:

⚠ V případě poškození nebo prasknutí sklokeramiky, sporák okamžitě odpojte od elektrického proudu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ Spotřebič není určen pro práci s externím časovým spínačem (není součástí přístroje) nebo samostatným dálkovým ovládačem.

⚠ Spotřebič nečistěte párou.

⚠ Spotřebič a jeho dostupné části se při provozu mohou ohřát. Vyvarujte se dotyku těchto horkých částí. Děti mladší 8 let, pokud nejsou pod neustálou kontrolou, by se neměli ke sporáku přibližovat.

⚠ Děti 8 leté a starší, osoby s fyzickou, psychickou nebo mentální poruchou, a osoby nezkušené mohou používat tento spotřebič pouze po podání dostatečných informací o jeho provozu a o případném nebezpečí při jeho používání. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

⚠ Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

⚠ Pozor: Je nebezpečné vařit s tukem nebo olejem bez dozoru osoby, možnost vzniku požáru. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou. V takové situaci odpojte spotřebič od elektrického proudu a požár uduste poklicí, talířem nebo dekou.

⚠ Neodkládejte různé věci na plochu sporáku. Vyvarujete se tak možnému požáru.

⚠ Pokud byl poškozen hlavní přívodový kabel spotřebiče, musí být vyměněn pouze výrobcem nebo autorizovanou servisní jednotkou.

⚠ POZOR: Používejte pouze vhodné chrániče varné desky vyrobené pro domácí potřeby nebo originální chrániče varné desky tohoto spotřebiče. Používání nevhodných chráničů může způsobit nehodu.

Instalace

Umístění se zásuvkou na přístroje

Pokud bude pod sporákem umístěn nábytek nebo zásuvka, je třeba mezi sporák a zásuvku umístit oddělovací desku. Zamezí se tím případnému nebezpečnému kontaktu s horkou částí sporáku.

Tato deska musí být umístěna 20 mm pod spodním vikem sporáku.

Zapojení k elektrické síti

Před zapojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí a frekvence odpovídá údajům uvedeným na štítku v dolní části sporáku nebo na záručním listě, případně, pokud existuje, v návodu k použití sporáku.

Elektrické připojení musí být přes ochranný zemnicí jistič nebo zástrčku, kde izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou. Zástrčka musí být dostupná pro odpojení z proudu v případě nebezpečí a v době čištění sporáku.

Pouze autorizovaný servis TEKA má oprávnění zásahu do spotřebiče a k jeho opravám včetně výměny přívodového kabelu.

Síťový kabel se nesmí dotýkat plochy sporáku ani trouby - pokud jsou součástí jednoho spotřebiče

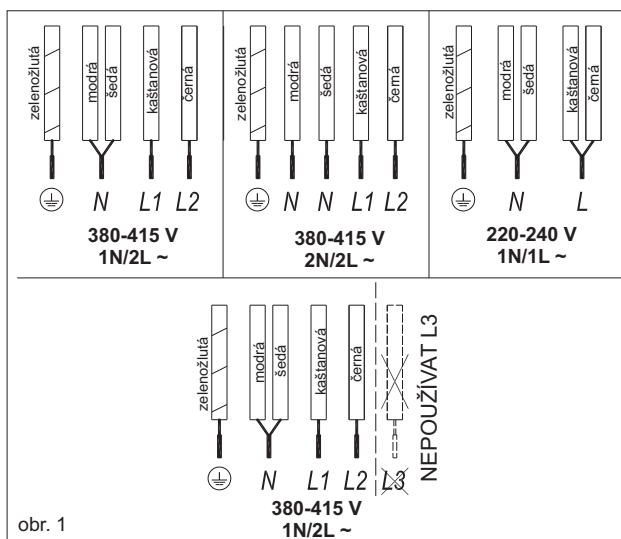
Upozornění:

 **Spotřebič musí být náležitě uzemněn dle nařízení, jinak vzniká možnost poruchy spotřebiče.**

 **Neobvykle vysoké napětí může způsobit poškození řídicího systému spotřebiče (podobně jako u každého elektrického zařízení).**

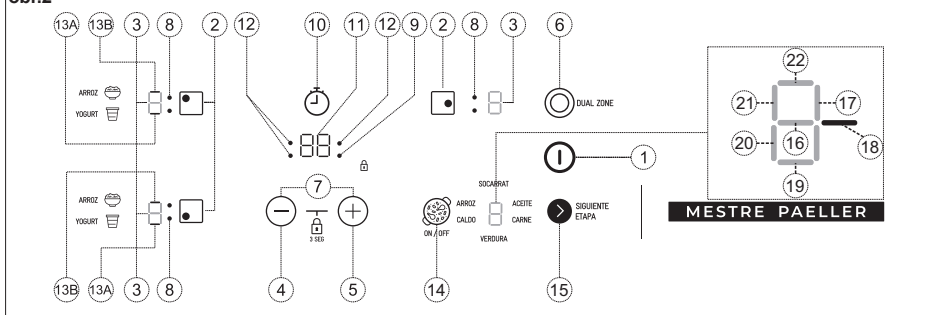


Uchovejte záruční nebo technický list společně s návodem k obsluze po celou dobu životnosti spotřebiče. Tyto obsahují důležité technické informace.



obr. 1

obr.2



POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBA

Návod k použití dotykového ovládání

Elementy ovládání (obrázek 2)

- ① ZAPNOUT/VYPNOUT Dotykový vypínač
- ② Dotykové tlačítko výběru plotýnky.
- ③ **Ukazatel výkonu a/nebo zbytkového tepla.
- ④ Tlačítko snižování výkonu.
- ⑤ Tlačítko zvyšování výkonu.
- ⑥* Dotykové tlačítko pro dvojitý hořák (dvouvaňič)
- ⑦* Uzamykací dotykové tlačítko pro ostatní dotyková tlačítka nebo aktivací senzor pro funkci „Stop&Go“.
- ⑧ **Indikátor dvojitě zóny varné desky (pouze u dvouvaňiče)
- ⑨ **Ikona zamčení
- ⑩ Tlačítko časoměru.
- ⑪ **Ukazatel časoměru
- ⑫* Povrchový ukazatel časovaného vaření
- ⑬* **A) Indikátor funkce jogurtu
**B) Indikátor funkce rýže
- ⑭ Pilotní indikátor funkce „Paeller“ aktivována*.
- ⑮ Dotkněte se dotykového tlačítka „Siguiete etapa“ pro aktivaci a přechod z jedné fáze do druhé.
- ⑯ Pilotní indikátor funkce „Paeller“ aktivována*.

- ⑰ Pilotní indikátor fáze „Calentar aceite“ aktivována*.
- ⑱ Pilotní indikátor fáze „Carne“ aktivována*.
- ⑲ Pilotní indikátor fáze „Verdura“ aktivována*.
- ⑳ Pilotní indikátor fáze „Caldo“ aktivována*.
- ㉑ Pilotní indikátor fáze „Arroz“ aktivována*.
- ㉒ Pilotní indikátor fáze „Socarrat“ aktivována*.

* V závislosti na modelu
** Možno vidět pouze za provozu

Výběr se provádí pomocí dotykových tlačítek. Na požadovaná tlačítka nemusíte vyvíjet sílu, pro aktivování požadované funkce se stačí dotknout špičkou prstu.

Každá akce je doprovázena zvukovým signálem.

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Při prvním zapojení bude deska uzamčena a příslušná ikona (9) bude svítit. Pro odemčení se dotýkejte tlačítka pro odemčení (7) dokud ikona zamykání (9) nezhasne.

- 1 Pro zapnutí se dotýkejte vypínače ① (1) minimálně po dobu jedné sekundy.

Dotyková kontrola se zaktivuje a objeví se 0 s jasností 50% na výkonových displejích (3).

Pokud před zapnutím už v některých místech existuje zbytkové teplo, na displeji se bude ukazovat H

namísto 0.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádný výběr, dotyková kontrola se automaticky vypne.

ZAPNUTÍ JEDNÉ PLOTÝNKY

Po zapnutí dotykovým vypínačem ① (1) se na výkonových indikátorech (3) plotýnek zobrazí 0.

- 1 Stisknutím tlačítka pro vybranou plotýnku (2) se zapne indikátor výkonu (3) a tím se zvýší jeho jas.
- 2 Vyberte požadovanou výši výkonu pomocí tlačítek ⊖ a ⊕ (4/5)

Dotyková tlačítka ⊖ jsou ⊕ opakující se, pokud je budete držet stisknuté budou se zvyšovat nebo snižovat v intervalu 0,5 sekund.

Najednou je možno zvolit pouze jednu plotýnku.

⚠ Upozornění:

Pro ovládání je nejprve třeba zvolit hořák který budeme používat. Je třeba zkontrolovat jasnost indikátoru výkonu, po výběru hořáku se by měl jas zvýšit.

Rychlé zapnutí na maximální výkon: Po zvolení plotýnky jednou stiskněte tlačítko ⊖ (4). Vybraná plotýnka bude pracovat na plný výkon.

VYPNUTÍ PLOTÝNKY

- 1 Nejprve vyberte plotýnku
- 2 S použitím tlačítka ⊖ (4) snižte výkon na nulu

Možnosti pro rychlé vypnutí:

- i) Pokud uživatel zmáčkne výběrové tlačítko po dobu 2 sekund, příslušné pole se vypne.
- ii) Pokud uživatel zmáčkne společně tlačítka $\ominus$ a $\oplus$ (4/5), plocha vaření se rychle vypne.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

V případě že povrch skla dosáhne teploty která by mohla způsobit spálení, na indikátoru výkonu se rozsvítí H.

Když toto riziko zmizí,

- i) Ukazatel se vypne (pokud je spotřebič nepoužíván)
- ii) Nebo ukáže 0 (pokud je spotřebič v provozu)

⚠ Upozornění: Při prvním použití se H může z důvodů nastavení krátce objevit aniž by skelná plocha byla horká.

⚠ Upozornění: Ukazatel H se z bezpečnostních důvodů používá pro každou možnou situaci. Při prvním zapnutí po výpadku elektrického proudu se H také objeví.

VYPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič se vypíná stisknutím hlavního vypínače ZAPNOUT/VYPNOUT $\odot$ (1). V pohotovostním stavu se H objeví v místech která jsou horká. Další ukazatele se nerozsvítí.

**Dvojitá plotna
(dvouvaříč) (v závislosti
na modelu)**

Pokud spotřebič má tuto vlastnost, je vám podle velikosti pánve nebo hrnce umožněno využít vnitřní a vnější ohřevný kruh plotýnky.

ZAPNUTÍ DVOUVAŘIČE

- 1 Daná plocha musí být vybraná.
- 2 Dotykem na tlačítka $\ominus$ a $\oplus$ (4/5) vyberte požadovanou výši výkonu (od 1 do 9).

- 3 Pro zaktivování plochy dvouvaříče se dotkněte ikony dvouvaříče $\odot$ (6). Po aktivaci se rozsvítí indikátor dvouvaříče (8).

VYPNUTÍ DVOUVAŘIČE

- 1 Vyberte tlačítko kterým jste dvouvaříč zapínali.
- 2 Pro vypnutí stiskněte dotykové tlačítko $\odot$ (6) dvouvaříče. Světlo indikátoru dvouvaříče zhasne a vnější kruh plotýnky zhasne (8).

**UZAMČENÍ
DOTYKOVÝCH
TLAČÍTEK VARNÉ
DESKY**

Zabránit nežádoucí manipulaci se spotřebičem je možné uzamčením dotykových tlačítek varné desky. Stiskněte současně tlačítko plus a minus po dobu alespoň 2 sekund (7).

Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí. Aktivací zámku se rozsvítí ikonka zámku (9).

Pokud je dotyková kontrola vypnuta, zamykací funkce vám nedovolí použití hlavního vypínacího tlačítka ZAPNOUT/VYPNOUT $\odot$ (1).

Chcete-li funkci zamykání deaktivovat, stiskněte ještě jednou současně tlačítka plus a minus alespoň na 2 sekundy (7). Světlo ikonky zamykání (9) se vypne a dotyková kontrola bude odblokována pro další použití.

DĚTSKÁ POJISTKA (V závislosti na modelu)

Dětská pojistka je složitější než funkce zamykání tlačítek. Zámek dotykových tlačítek může uživatel aktivovat pomocí jednoho senzoru. Pro dětskou pojistku je třeba více kroků. Dětská pojistka zabezpečí spotřebič před jeho zapnutím dětmi.

Zapnutí dětské pojistky:

- 1 Sporák se zapne pomocí tlačítka ZAPNOUT/VYPNOUT $\odot$ (1)

- 2 Žádné pole se nevybírání. Nemáme vybrané žádné pole, tlačítko snižování výkonu $\ominus$ (4) a tlačítko zvyšování výkonu $\oplus$ (5) držíme současně po dobu 3 sekund. Ke konci této akce uslyšíme krátkou zvukovou signalizaci.

- 3 Po této zvukové signalizaci se dotkněte zamykacího tlačítka (7) (není třeba držet dlouho), uslyšíte zvukový signál, dětská pojistka je aktivována a na všech ukazatelích výkonu se objeví L.

Pokud se uživatel v době aktivní dětské pojistky dotkne jakéhokoliv dotykového tlačítka, L bude blikat (i na hlavním ukazateli).

⚠ Upozornění: V případě výpadku elektrického proudu se dětská pojistka deaktivuje.

Vypnutí dětské pojistky:

Před vypnutím dětské pojistky musí být pojistka aktivovaná a všechny ukazatele musí ukazovat L.

- 1 Tlačítko snižování výkonu $\ominus$ (4) a tlačítko zvyšování výkonu $\oplus$ (5) držíme současně po dobu 3 sekund. Ke konci této akce uslyšíme krátkou zvukovou signalizaci.

- 2 Po této zvukové signalizaci se dotkněte zamykacího tlačítka (7) (není třeba držet dlouho), uslyšíte zvukový signál, dětská pojistka je deaktivována a všechny ukazatele zhasnou.

**Bleskové
vaření(Automatický
začátek vaření)**

Tato funkce funkce usnadňuje uživateli práci neboť nemusí být přítomen v průběhu vaření. Dotykovou kontrolou se předem naprogramuje vybraná plotýnka, která se zapne při maximálním výkonu a po určité době (viz. tabulka 1) se postupně snižuje na uživatelem vybranou teplotu.

Tabulka 1

Zvolený stupeň ohřevu	Funkce automatického zahájení vaření
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximum)	---

ZAPNUTÍ FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

- 1 Topná deska musí být vybrán.
- 2 Vyberte výkon 9 a poté zmáčkněte tlačítko výkonu $\oplus$ (5). Po použití dotykové klávesy je nutné snížit stálý výkon vaření na požadovanou úroveň, (například 6). Při spuštění funkce automatického kuchař "A" bliká indikátor s požadovanou úrovní výkonu na displeji.

VYPNUTÍ FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Po nejméně 10 sekund uplynulo od začátku funkce automatického startu kuchař:

- 1 Musí se vybrat vařící plocha
- 2 Stisknutím tlačítka dotykové $\oplus$ (5), dokud indikátor nedosáhne úrovně 9 a funkce automatického startu kuchař bude deaktivován.

Funkce časoměřiče

Tato funkce usnadňuje vaření, protože nemusíte být přítomni po celou dobu procesu: časované horké desky (y) se automaticky vypne poté, co uplynula doba platnosti nastaveného času. K dispozici je samostatný časovač pro každou varnou desku, která umožňuje všechny plotýnky, které mají být načasován současně.

S těmito modely můžete použít hodiny jako časovač pro plotýnkami pro

časy v rozmezí od 1 do 99 minut. Všechny plochy vaření mohou být naprogramovány individuálně a v simultánním způsobem.

NASTAVENÍ ČASU JEDNÉ PLOTÝNKY

- 1 Vybereme plotýnku, které se bude nastavovat čas
- 2 Dotykovým tlačítkem $\oplus$ nebo $\ominus$ (5/4) nastavte požadovaný výkon plotýnky.
- 3 Zmáčkněte dotykové tlačítko hodin $\odot$ (10). Ukazatel času (11) bude na 00. V závislosti na modelu se rozblíká povrchový ukazatel časovaného vaření (12).

Na ukazateli výkonu (3) během nastavené doby bude blikat $\mathcal{L}$ (V závislosti na modelu).

- 4 Hned poté nastavte čas od 1 do 99 pomocí dotykových tlačítek $\oplus$ $\ominus$ (5/4).

Ukazatel výkonu (3) přestane blikat a začne se odpočítávat nastavený čas. Když začne odpočet, příslušná úroveň výkonu a $\mathcal{L}$ budou střídavě blikat na ukazateli výkonu (3) příslušné varné zóny (V závislosti na modelu). Jakmile časoměr ukáže 01, přejde automaticky z minut do sekund. Po skončení nastavené doby se varná plocha vypne a hodiny budou několik sekund pípat. Časoměr u varné plochy bude po skončení nastavené doby ukazovat 00. Pokud chcete ve stejnou dobu nastavit další varné plochy opakujte kroky 3 a 4. Vypnutá varná plocha bude ukazovat H případně 0. Pro vypnutí hlasového signálu se stačí dotknout jakéhokoliv senzoru.

ZMĚNA NASTAVENÉHO ČASU

Pro změnu nastaveného času vaření se nejprve dotkněte výběrového tlačítka (2) a poté dotykového tlačítka hodin $\odot$ (10). Můžete změnit nastavení času.

VYPNUTÍ ČASOMĚRU

Pokud chcete vypnout časoměr před uběhnutím nastaveného času:

- 1 Nejprve vyberte plotýnku a poté

zmáčkněte dotykové tlačítko hodin $\odot$ (10).

- 2 Pomocí tlačítka $\ominus$ (4) hodiny vynulujte 00. Časoměr se vypne. Další možnost vypnutí: Po výběru plotýnky stisknete dotykové tlačítko hodin po dobu 2 sekund.

Funkce Výkon (V závislosti na modelu)

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou.

- 1 Vyberte výkon 9 a poté zmáčkněte tlačítko výkonu $\oplus$ (5).
- 2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol $\mathcal{P}$ a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce CHEF (v závislosti na modelu)

Funkce CHEF jsou speciální prvky, které uživateli usnadňují vaření s přednastavenými úrovněmi výkonu.

Tato funkce je nastavena tak, aby byla automaticky udržována a nevyžadovala od uživatele změnu úrovně výkonu.

FUNKCE YOGURTU (v závislosti na modelu)

Tato funkce automaticky nastavuje vhodné úrovně výkonu během fermentačního procesu pro výrobu jogurtu.

Pro aktivaci této funkce:

- Zapněte varnou desku: Stiskněte dotykové tlačítko Zapnout/Vypnout $\odot$.
- Když jsou všechny zóny zobrazeny , stiskněte dotykové tlačítko  příslušné zóny po dobu nejméně 2 sekund.
- Uslyšíte zvuk pípnutí.



Spodní řádek se rozsvítí.

Na časovači ohřívачů s průměrem mezi 190 a 220 mm se zobrazí „6H“.

Na časovači ohřivačů s průměrem mezi 130 a 160 mm se zobrazí „9H“.

Na displeji časovače příslušné zóny se rozsvítí bodové LED světlo.

Funkce můžete přepínat stisknutím dotykového tlačítka příslušné zóny. Pokud je zobrazena zóna , můžete se vrátit k funkcím jednoduše stisknutím dotykového tlačítka znovu, nebo v této situaci můžete použít normální režim vaření.

Počkejte 10 sekund.

- Funkce CHEF se aktivuje.
- Časovač bude odpočítávat 9 nebo 6 hodin (v závislosti na vybrané zóně).

Když uplyne stanovený čas:

- Uslyšíte zvuk pípnutí, který signalizuje poslední minutu.
- Po 1 minutě se režim deaktivuje.

Pro ukončení provozu stiskněte dotykové tlačítko příslušné zóny po dobu nejméně dvou sekund.

Když je aktivní režim jogurtu a varná deska je vypnuta, vydá 4 pípnutí a LED dioda rychle bliká po dobu 3 minut. Pokud je varná deska znovu zapnuta do 3 minut, režim pokračuje; jinak LED dioda bliká pomalu, aby signalizovala aktivní režim.

Recept na jogurt

- Smíchejte 200 ml jogurtu a trochu mléka v misce.
- Nalijte zbytek mléka a smíchaný jogurt do hrnce.
- Zavřete víko hrnce.
- Zapněte varnou desku a nastavte varnou zónu do režimu jogurtu.
- Stiskněte příslušné dotykové tlačítko varné zóny po dobu nejméně 2 sekund.
- Po 10 sekundách se aktivuje režim vaření šéfkuchaře pro příslušnou varnou zónu.
- Na displeji se automaticky zobrazí nastavený časovač.
- Po 9 nebo 6 hodinách (v závislosti na vybrané zóně), když čas vyprší (zazní výstražný signál), by měl být jogurt uchovávan v lednici přibližně 16 hodin.

Průměr ohřivače (mm)	Množství jogurtu (g)	Množství mléka (l)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNKCE RÝŽE (v závislosti na modelu)

Tato funkce automaticky nastavuje vhodné úrovně výkonu během vaření rýže.

Zapněte varnou desku: Stiskněte dotykové tlačítko Zapnout/Vypnout .

Když jsou všechny zóny zobrazeny , stiskněte dotykové tlačítko , příslušné zóny po dobu nejméně 2 sekund.

Stiskněte dotykové tlačítko příslušné zóny znovu



- Uslyšíte zvuk pípnutí
- Horní řádek se rozsvítí
- Na displeji časovače se zobrazí "23"

- Na displeji časovače příslušné zóny se rozsvítí bodové LED světlo

Funkce můžete přepínat stisknutím dotykového tlačítka příslušné zóny. Pokud je zobrazena zóna , můžete se vrátit k funkcím jednoduše stisknutím dotykového tlačítka znovu, nebo v této situaci můžete použít normální režim vaření.

Počkejte 10 sekund.

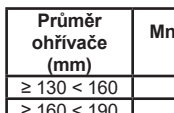
- Funkce CHEF se aktivuje.
- Časovač začne odpočítávat z 23 minut.

Když uplyne stanovený čas:

- Uslyšíte zvuk pípnutí, který signalizuje poslední minutu.
- Po 1 minutě se režim deaktivuje.

Pro ukončení provozu stiskněte dotykové tlačítko příslušné zóny po dobu nejméně dvou sekund.

Když je aktivní režim rýže a varná deska je vypnuta, vydá 4 pípnutí a LED dioda rychle bliká po dobu 3 minut. Pokud je varná deska znovu zapnuta do 3 minut, režim pokračuje; jinak LED dioda bliká pomalu, aby signalizovala aktivní režim.



- Uslyšíte zvuk pípnutí
- Horní řádek se rozsvítí
- Na displeji časovače se zobrazí "23"

Recept na rýži

- Omyjte rýži.
- Zapněte varnou desku a nastavte varnou zónu do režimu rýže.
- Stiskněte příslušné dotykové tlačítko varné zóny po dobu nejméně 2 sekund.
- Po aktivaci režimu vaření šéfkuchaře pro příslušnou varnou zónu nastavte režim vaření na vaření rýže stisknutím dotykového tlačítka varné zóny.
- Na displeji se automaticky zobrazí nastavený časovač.
- Nalijte olej do hrnce a počkejte přibližně 2 minuty.
- Nalijte rýži do hrnce a míchejte ji asi 2 minuty.
- Nalijte vodu do hrnce.
- Přidejte do hrnce sůl a několikrát promíchejte.
- Zavřete víko hrnce.
- Rýže je hotová, když uplyne stanovený čas (bzučák začne pípat jako upozornění).

Funkce "PAELLER"

Tato funkce vám umožní připravit "paellu" krok za krokem. Každá fáze vaření je navržena tak, aby vám pomohla dosáhnout vynikajícího výsledku.

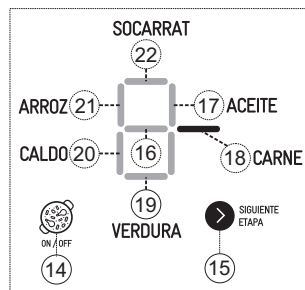
Umístěte pánev dobře vycentrovanou na varnou zónu, přidejte olej a stiskněte senzor (14), abyste zahájili vaření.

Na ukazateli výkonu (3) v pravé varné zóně se objeví 0 a LED dioda (16) se rozsvítí, což znamená, že funkce byla aktivována. Pokud jste připraveni, stiskněte senzor (15). Spustí se fáze "CALENTAR ACEITE". LED dioda (17) během této fáze bliká. Doba trvání každé fáze vaření je zobrazena na ukazateli časovače (10) a úroveň výkonu je zobrazena na displeji zóny (3).

Jakmile je předeřhrev dokončen, zazní

akustický signál, který vás upozorní, že olej je horký a tato fáze je dokončena. Nyní je čas přidat maso. Pokud to považujete za vhodné, můžete přejít k další fázi.

Stisknutím senzoru (15) spustíte fázi restování masa.



LED dioda "CARNE" (18) začne blikat a výkon se automaticky přizpůsobí na restování masa během této fáze. Na konci doporučené doby smažení masa zazní akustický signál. Pokud to považujete za vhodné, můžete přejít k další fázi.

Stiskněte senzor (15) a poté přidejte zeleninu, abyste spustili fázi jejího restování. LED dioda "VERDURA" (19) začne blikat, což označuje začátek této fáze. Po třech minutách této fáze přidejte trochu oleje, česnek a papriky, míchejte a poté přidejte drcená rajčata. Na konci doporučené doby smažení zeleniny zazní akustický signál. Pokud to považujete za vhodné, můžete přejít k další fázi. Přidejte vodu a stiskněte senzor (15), abyste pokračovali v přípravě vývaru. LED dioda "CALDO" (20) začne blikat, což označuje začátek této fáze. Po třech až čtyřech minutách je čas dochutit soli. Na konci doporučené doby vaření zeleninového vývaru zazní akustický signál. Pokud to považujete za vhodné, můžete přejít k další fázi.

Přidejte vodu se šafránem k rýži a rovnoměrně ji rozprostřete po pánvi na paellu. Poté stiskněte senzor (15). LED dioda "ARROZ" (21) začne blikat, což označuje začátek fáze vaření rýže. Na konci doporučené doby vaření rýže zazní akustický signál. Pokud to považujete za vhodné, můžete přejít k další fázi.

Pokud chcete vaření ukončit, stiskněte senzor (14) a funkce se zastaví. Poté nechte rýži odpočívat alespoň 2 minuty mimo zdroj tepla.

Pokud naopak chcete dosáhnout konečné úpravy "socarrat": přidejte trochu olivového oleje na povrch rýže a poté stiskněte senzor (15). LED dioda "SOCARRAT" (22) začne blikat, což označuje začátek této fáze. Budte pozorní, protože na konci doporučené doby přípravy "socarrat" zazní akustický signál. Poté pánev sejměte z ohně a nechte ji odpočívat alespoň 2 minuty.

Podrobnější informace naleznete v brožůře s recepty.

Funkce bezpečnostního vypnutí

Pokud se z důvodu nějaké chyby jedna nebo více plátýnek nevypne, spotřebič se automaticky vyp nepo uplynutí určité doby (viz. tabulka 2).

Tabulka 2

Zvolený stupeň ohřevu	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Když byl spuštěn "bezpečnostní vypnutí" funkce, a 0 je zobrazena v případě, že teplota povrchu skla není nebezpečně pro uživatele nebo H, pokud existuje riziko popálení. Chcete-li znovu spotřebič, ho vypnout stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí ①(1) a pak ho znovu zapněte.

⚠ Udržujte ovládací panel topných oblastí čisté a suché po celou dobu.

⚠ V případě provozních problémů nebo mimořádných událostí, které nejsou uvedeny v této příručce, odpojte spotřebič a obraťte se na technický servis TEKA.

Doporučení Pro Správné Používání Sklokeramické Varné Desky

- * Používejte hrnce nebo pánve se silným, úplně rovným dnem.
- * Nedoporučuje se nádobí s menším průměrem než je varná plocha.
- * Neposouvajte hrnce a pánve na varné ploše, možnost poškrábání plochy.
- * I když je sklo odolné proti nárazům neostrých hran a rohů je třeba se takovýmto nárazům vyvarovat.
- * Neposouvajte hrnce a pánve po indukční ploše a snažte se udržovat dna nádobí v čistém stavu.

⚠ Snažte se nerozlít/nerozsypat cukr a výrobky obsahující cukr na horkou plochu, hrozí poškození plochy.

Čištění a údržba

Pro udržení spotřebiče v dobrém stavu, čistěte jej vždy po vychladnutí vhodnými čistícími přípravky a nástroji. To umožní jednoduchost práce a nečistota se nebude hromadit. Nikdy nepoužívejte agresivní čistící přípravky a nástrojebnebo parní přístroje.

Lehké nečistoty nelepi a můžete je jednoduše odstranit vlhkým hadříkem a jemným čistícím prostředkem nebo mýdlovou vodou. Nicméně pro větší skvrny a mastnoty používejte speciální čistící na sklokeramické varné desky a postupujte podle jeho návodu. Spáleniny je možné odstranit pomocí speciálních škrabek s čepeli. Změny barvy na skle jsou způsobeny mastnotou ze dna nádobí nebo mastnotou která se dostala pod nádobí na desku během vaření. Tyto skvrny mohou být odstraněny niklovou drátěnkou a vodou nebo speciálním čistícím přípravkem na varné desky. Plasty, cukr nebo potraviny obsahující cukr ve velkém množství se

na varné ploše roztečou a musí být okamžitě odstraněny škrabkou.

Kovové skvrny na skle vznikají posunováním kovového nádobí po varné ploše, je možné je odstranit pomocí speciálního přípravku na sklokeramické desky, proces čištění bude třeba několikrát opakovat.



Hrnc nebo pánev se může na varnou desku přilepit (rozpuštěním potravin apod. mezi dvěma plochami), nesnažte se nádobí odlepit když je varná plocha studená, může způsobit prasknutí skla.



Po skle nešlapejte ani se o ně neopírejte, může dojít k prasknutí plochy a následnému poranění uživatele.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo provádět změny v návodech k použití dle potřeby, aniž by to ovlivnilo základní funkce produktu.

Ohledy na životní prostředí



Symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že s tímto spotřebičem nemůže být zacházeno jako s běžným domácím odpadem. Tento výrobek musí být odevzdán do sběrného místa k tomu určenému, pro podstoupení elektrické a elektronické recyklace. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku se vyhnete poškozování životního prostředí a veřejného zdraví. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místní úřad, sběrné služby nebo obchod kde jste spotřebič zakoupili.

Použité obalové materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a mohou být plně recyklovány. Plastové části jsou označeny >PE<, >LDL<, >EPS<, apod., a mohou být likvidovány jako domácí odpad vyhozením do vhodného kontejneru.

Pokud něco přestane fungovat

Před zavoláním autorizovaného technického servisu zkontrolujte níže uvedené

Spotřebič nefunguje:

Zkontrolujte zapojení přívodového kabelu.

Nádobí se lepí na varnou plochu:

Je-li mezi nádobím a deskou roztažený materiál, nastavte výkon na maximum a pokuste se nádobí oddělit.

Chyba jednoho senzoru:

Pokud je jakýkoliv senzor v provozu po dobu delší než 10 sekund, vznikne chyba a na ukazateli se objeví kód pro chybu F1. Tato chyba může vzniknout z různých důvodů, např. na senzoru může něco ležet (vidlička, nůž). Zkontrolujte, že na kontrolním panelu nic neleží a je že je oříten suchým hadříkem. Pokud i nadále chyba pokračuje, odpojte spotřebič z elektrického proudu a na 10 sekund vypněte pojistky.

Chyba několika senzorů:

Pokud nastane snímání 2 a více senzorů, nastane chyba a na ukazateli se ukáže chybový kód F2.

Potenciální příčiny tohoto problému:

Senzory mohou být něčím zakryté, např. nádobí nebo se do nich dostala voda, např. přetečením při vaření.

Místo dotykového panelu je ohřáté nebo se do něj dostala pára, pokud je pod varnou deskou umístěna trouba.

Vypněte všechny zdroje tepla a páry a ujistěte se, že ovládací panel varné desky je čistý a suchý. Pokud i nadále pokračuje chyba, odpojte spotřebič od elektrické energie a na 10 sekund vypněte pojistky.

FC Chyba:

Vypnutí zprávy FC a horké varné plochy: Z důvodu přehřátí elektroniky nechte sporák po nějakou dobu vychladnout.

F3 Chyba hlavního senzoru

Jednotka dotykového ovládání je navržena podle mezinárodních bezpečnostních standardů. Nejdůležitější případ těchto standardů je, že varná deska musí být možné vypnout; varná deska se nesmí

sama zapnout za žádných okolností. Kvůli těmto požadavkům jednotka dotykového ovládání pravidelně testuje funkčnost hlavního senzoru. Pokud je zjištěna chyba na příslušném hlavním senzoru, dojde k této chybové situaci a zobrazí se chybový kód. Když je zobrazeno toto chybové hlášení:

Prosím, na 10 sekund odpojte zástrčku nebo vypněte pojistku. Poté zástrčku zapojte nebo pojistku zapněte. Pokud je chybová situace stále aktivní, kontaktujte prosím nejbližší autorizovaný servis.

F4 Chyba bezpečnostního softwaru

Podle bezpečnostních požadavků je mikrokontrolér na ovládací jednotce kontrolován sám sebe v okamžiku napájení a pravidelně poté. Pokud je během kontroly zjištěn nějaký problém, dojde k této chybové situaci a zobrazí se chybový kód. Když je zobrazeno toto chybové hlášení:

Prosím, na 10 sekund odpojte zástrčku nebo vypněte pojistku. Poté zástrčku zapojte nebo pojistku zapněte. Pokud je chybová situace stále aktivní, kontaktujte prosím nejbližší autorizovaný servis.

Bezpečnostná upozornenie: bez dozoru.

⚠ V prípade poškodenia alebo prasknutia sklokeramiky, sporák okamžite odpojte od elektrického prúdu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ Spotrebič nie je určený pre prácu s externým časovým spínačom (nie je súčasťou prístroja) alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Spotrebič nečistite parou.

⚠ Spotrebič a jeho dostupné časti sa pri prevádzke môžu ohriať. Vyvarujte sa dotyku týchto horúcich častí. Deti mladšie ako 8 rokov, ak nie sú pod neustálou kontrolou, by sa nemali k sporáku približovať.

⚠ Deti 8 ročné a staršie, osoby s fyzickou, psychickou alebo mentálnou poruchou, a osoby neskúsených môžu používať tento spotrebič len po podaní dostatočných informácií o jeho prevádzke a o prípadnom nebezpečenstve pri jeho používaní. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti

⚠ Deti si nesmú so spotrebičom hrať.

⚠ Pozor: Je nebezpečné variť s tukem alebo olejom bez dozoru osoby, možnosť vzniku požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. V takejto situácii odpojte spotrebič od elektrického prúdu a požiar uduste pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠ Neodkladajte rôzne veci na plochu sporáku. Vyvarujete sa tak možnému požiaru.

⚠ Ak bol poškodený hlavný vstupný kábel spotrebiča, musí byť vymenený iba výrobcom alebo autorizovanou servisnou jednotkou.

⚠ POZOR: Používajte iba vhodné chrániče varnej dosky vyrobené pre domáce potreby alebo originálne chrániče varnej dosky tohto spotrebiča. Používanie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehodu.

Umiestnenie sa zásuvkou na príbory

Pokiaľ bude pod sporákom umiestnený nábytok alebo zásuvka, treba medzi sporák a zásuvku umiestniť oddeľovací dosku. Zamedzí sa tým prípadnému nebezpečnému kontaktu s horúcou časťou sporáku.

Táto doska musí byť umiestnená 20 mm pod spodným vekom sporáku.

Zapojenie k elektrickej sieti

Pred zapojením varnej dosky do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedá údajom uvedeným na štítku v dolnej časti sporáku alebo na záručnom liste, prípadne, ak existuje, v návode na použitie sporáku.

Elektrické pripojenie musí byť cez ochranný zemniaca istič alebo zástrčku, kde izolačné zariadenie musí mať medzeru medzi kontakty aspoň 3 mm širokú. Zástrčka musí byť dostupná pre odpojenie z prúdu v prípade nebezpečenstva a v dobe čistenia sporáku.

Iba autorizovaný servis TEKA má oprávnenie zásahu do spotrebiča a k jeho opravám vrátane výmeny prívodového kábla.

Sieťový kábel sa nesmie dotýkať plochy sporáku ani rúry - ak sú súčasťou jedného spotrebiča.

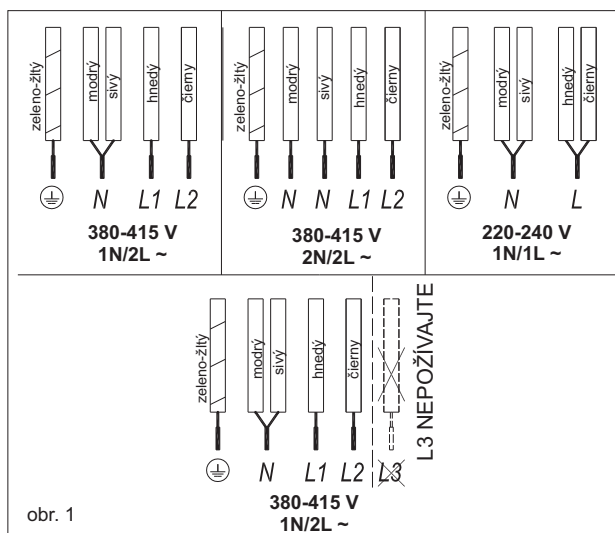
Upozornenie:

⚠ Spotrebič musí byť riadne uzemnený podľa nariadenia, inak vzniká možnosť poruchy spotrebiča.

⚠ Neobvykle vysoké napätie môže spôsobiť poškodenie riadiaceho systému spotrebiča (podobne ako u každého elektrického zariadenia).

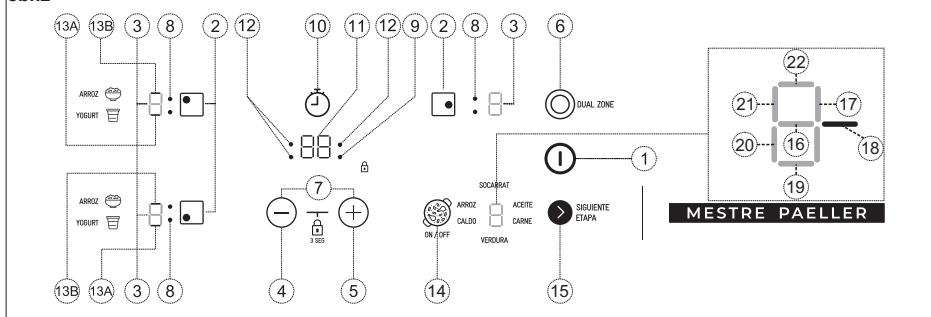


Uchovajte záručný alebo technický list spoločne s návodom na obsluhu po celú dobu životnosti spotrebiča. Tieto obsahujú dôležité technické informácie.



obr. 1

obr.2



POUŽÍVÁNIE A ÚDRŽBA

Návod na použitie dotykového ovládania

Elementy ovládanie (obrázok 2)

- ① ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ Dotykový vypínač
- ② Dotykové tlačidlo výberu platničky
- ③ **Ukazovateľ výkonu a / alebo zvyškového tepla
- ④ Tlačidlo znižovanie výkonu
- ⑤ Tlačidlo zvyšovania výkonu
- ⑥* Dotykové tlačidlo pre dvojitý horák (platnička)
- ⑦* Uzamykanie dotykové tlačidlo pre ostatné dotykové tlačidlá alebo aktivačný senzor pre funkciu „Stop&Go“.
- ⑧ **Indikátor dvojitej zóny varnej dosky (iba u dvojplatničkou)
- ⑨ **Ikonka zamknutia
- ⑩ tlačidlo časomer
- ⑪ ** Ukazovateľ časomer
- ⑫* Povrchový ukazovateľ časovaného varenia
- ⑬* **A) Indikátor funkcie jogurtu
**B) Indikátor funkcie ryže
- ⑭ Aktivačný snímač pre funkciu „Paeller“.
- ⑮ Dotknite sa dotykového tlačidla "Siguiete etapa" na aktiváciu a prechod z jednej fázy do druhej.
- ⑯ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Paeller**“.

⑰ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Calentar aceite**“.

⑱ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Carne**“.

⑲ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Verdura**“.

⑳ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Caldo**“.

㉑ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Arroz**“.

㉒ Svetelný pilotný indikátor aktivovanej fázy „Socarrat**“.

* V závislosti od modelu

** Možno vidieť iba za prevádzky

Výber sa vykonáva pomocou dotykových tlačidiel. Na požadovanú tlačidlo nemusíte vyvíjať silu, pre aktivovanie požadovanej funkcie sa stačí dotknúť špičkou prsta.

Každá akcia je sprevádzaná zvukovým signálom.

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Pri prvom zapojení bude doska uzamknutá a príslušná ikonka (9) bude svietiť. Pre odomknutie sa dotykajte tlačidla pre odomknutie (7) až kým ikonka zamykanie (9) nezhasne.

- 1 Pre zapnutie sa dotykajte vypínača ① (1) minimálne po dobu jednej sekundy.

Dotyková kontrola sa zaktívuje a objaví sa 0 s jasnosťou 50% na výkonových displejoch (3).

Ak pred zapnutím už v niektorých miestach existuje zvyškové teplo,

na displeji sa bude ukazovať H namiesto 0.

Ak v nasledujúcich 10 sekundách neurobite žiadny výber, dotyková kontrola sa automaticky vypne.

ZAPNUTIE JEDNEJ PLATNIČKY

Po zapnutí dotykovým vypínačom ① (1) sa na výkonových indikátoroch (3) platničky zobrazí 0.

- 1 Stlačením tlačidla pre vybranú platňu (2) sa zapne indikátor výkonu (3) a tým sa zvýši jeho jas.
- 2 Vyberte požadovanú výšku výkonu pomocou tlačidiel ⊖ a ⊕ (4/5)

dotykové tlačidlá ⊖ jsou ⊕ opakujúce sa, ak ich budete držať stlačené budú sa zvyšovať alebo znižovať v intervale 0,5 sekúnd.

Zrazu je možné zvoliť len jednu platničku.

⚠ Upozornenie: Pre ovládanie je najprv potrebné zvoliť horák ktorý budeme používať. Je potrebné skontrolovať jasnosť indikátora výkonu, po výbere horáka sa by mal jas zvýšiť.

Rýchle zapnutie na maximálny výkon: Po zvolení platničky jedenkrát stlačte tlačidlo ⊖ (4). Vybraná platnička bude pracovať na plný výkon.

VYPNUTIE PLATNIČKY

- 1 Najprv vyberte platničku
- 2 S použitím tlačidla ⊖ (4) znížte výkon na nulu

Možnosti na rýchle vypnutie:

- i) Pokiaľ užívateľ stlačí tlačidlo Select na 2 sekundy, príslušné pole sa vypne.
- ii) Ak používateľ stlačí spoločne tlačidlá $\ominus$ a $\oplus$ (4/5), plocha varenia sa rýchlo vypne.

Ukazovateľ zvyškového tepla

V prípade že povrch skla dosiahne teplotu ktorá by mohla spôsobiť spálenie, na indikátore výkonu sa rozsvieti H. Keď toto riziko zmizne,

- i) Ukazovateľ sa vypne (ak je spotrebič nepoužívaný)
- ii) Alebo ukáže 0 (ak je spotrebič v prevádzke)

⚠ Upozornenie: Pri prvom použití sa H môže z dôvodov nastavenia krátko objaviť bez zhasnutej plochy bola horúca.

⚠ Upozornenie: Ukazovateľ H sa z bezpečnostných dôvodov používa pre každú možnú situáciu. Pri prvom zapnutí po výpadku elektrického prúdu sa H tiež objaví.

VYPNUTIE SPOTREBIČA

Spotrebič sa vypína stlačením hlavného vypínača ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ $\textcircled{1}$ (1). V pohotovostnom stave sa H objaví v miestach ktoré sú horúce. Ďalšie ukazovatele sa nerozsvieti.

Dvojité platňa (platnička) (v závislosti od modelu)

Pokiaľ spotrebič má túto vlastnosť, je vám podľa veľkosti panvice alebo hrnca umožnené využiť vnútornú a vonkajšiu ohrevnú kruhu platničky.

ZAPNUTIE DVOJPLATNIČKOU

- 1 Daná plocha musí byť vybraná.
- 2 Dotykom na tlačidlá $\ominus$ a $\oplus$ (4/5) vyberte požadovanú výšku výkonu (od 1 do 9).
- 3 Pre aktivizáciu plochy dvojplatničkou sa dotknite

ikony dvojplatničkou $\textcircled{6}$ (6). Po aktivácii sa rozsvieti indikátor dvojplatničkou (8).

VYPNUTIE DVOJPLATNIČKOU

- 1 Vyberte tlačidlo ktorým ste dvojvarič zapínali.
- 2 Pre vypnutie stlačte dotykové tlačidlo $\textcircled{6}$ (6) dvojplatničkou. Svetlo indikátora dvojplatničkou zhasne a vonkajší kruh platničky zhasne (8).

UZAMKNUTIE DOTYKOVÝCH TLAČIDIEL VARNEJ DOSKY

Zabránit nežiaduce manipulácii so spotrebičom je možné uzamknutím dotykových tlačidiel varnej dosky. Stlačte súčasne dotykové tlačidlo plus a mínus aspoň na 2 sekundy (7).

Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí. Aktiváciou zámku sa rozsvieti ikonka zámku (9).

Ak je dotyková kontrola vypnutá, blokovací funkcia vám nedovolí použitie hlavného vypínacieho tlačidla ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ $\textcircled{1}$ (1).

Ak chcete deaktivovať funkciu uzamknutia, znova stlačte súčasne tlačidlá plus a mínus aspoň na 2 sekundy (7). Svetlo ikony zamykanie (9) sa vypne a dotyková kontrola bude odblokovaná pre ďalšie použitie.

DETSKÁ POISTKA (V závislosti od modelu)

Detická poistka je zložitejšie ako funkcia zamykanie tlačidiel. Zámok dotykových tlačidiel môže používateľ aktivovať pomocou jedného senzora. Pre detickú poistku je potrebné viac krokov. Detická poistka zabezpečí spotrebič pred jeho zapnutím deťmi.

Zapnutie detskej poistky:

- 1 Sporák sa zapne pomocou tlačidla ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ $\textcircled{1}$ (1)
- 2 Žiadne pole sa nevyberá.

Nemáme vybrané žiadne pole, tlačidlo znižovania výkonu $\ominus$ (4) a tlačidlo zvyšovanie výkonu $\oplus$ (5) držíme súčasne po dobu 3 sekúnd. Ku koncu tohto podujatia budeme počuť krátku zvukovú signalizáciu.

- 3 Po tejto zvukovej signalizácii sa dotknite zamykacieho tlačidla (7) (nie je potrebné držať dlho), budete počuť zvukový signál, detská poistka je aktivovaná a na všetkých ukazovateľoch výkonu sa objaví L.

Pokiaľ sa užívateľ v dobe aktívne detskej poistky dotkne akéhokoľvek dotykového tlačidla, L bude blikať (aj na hlavnom ukazovateli).

⚠ Upozornenie: V prípade výpadku elektrického prúdu sa detská poistka deaktivuje.

Vypnutie detskej poistky:

Pred vypnutím detskej poistky musia byť poistka aktivovaná a všetky ukazovatele musia ukazovať L.

- 1 Tlačidlo znižovanie výkonu $\ominus$ (4) a tlačítko zvyšovanie výkonu $\oplus$ (5) držíme súčasne po dobu 3 sekúnd. Ku koncu tohto podujatia budeme počuť krátku zvukovú signalizáciu.
- 2 Po tejto zvukovej signalizácii se dotkneme zamykacieho tlačítka (7) (není třeba držet dlouho), uslyšíte zvukový signál, detická poistka je deaktivovaná a všechny ukazatele zhasnou.

Bleskové varenie (Automatický začiatok varenia)

Táto funkcia funkcia uľahčuje užívateľovi prácu lebo nemusí byť prítomný v priebehu varenia. Dotykovú kontrolou sa vopred naprogramuje vybraná platnička, ktorá sa zapne pri maximálnom výkone a po určitej dobe (viď tabuľka 1) sa postupne znižuje na užívateľom vybranú teplotu.

Tabuľka 1

Zvolený výkon	Funkcia automatické spustenie varenia
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximum)	---

ZAPNUTÁ FUNKCIA AUTOMATICKÉHO VARENIA

- 1 Vykurovacia doska Musi Byť vybraný.
- 2 Vyberte výkon 9 a potom stlačte tlačidlo výkonu $\oplus$ (5). Po použití dotykového tlačidla je nutné znížiť stály výkon varenia na požadovanú úroveň, (napríklad 6). Pri spustení funkcie automatického kuchár "A" bliká indikátor s požadovanou úrovňou výkonu na displeji.

VYPNUTIE FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA

Po najmenej 10 sekúnd uplynulo od začiatku funkcie automatického štartu kuchár:

- 1 Musí sa vybrať vařící plocha
- 2 Stlačením tlačidla dotykové $\oplus$ (5), kým indikátor nedosiahne úrovne 9 a funkcia automatického štartu kuchár bude deaktivovaný.

Funkce časoměřiče

Táto funkcia uľahčuje varenie, pretože nemusíte byť prítomní počas celého procesu: časovanej horúce doska (y) sa automaticky vypne po tom, čo uplynula doba platnosti nastaveného času. K dispozícii je samostatný časovač pre každú varnú doskou, ktorá umožňuje všetky platničkami, ktoré majú byť načasovaný súčasne.

S týmito modelmi môžete použiť hodiny ako časovač pre platničkami pre časy v rozmedzí od 1 do 99 minút. Všetky plochy varenie môžu byť naprogramované individuálne a v simultánnym spôsobom.

NASTAVENIE ČASU JEDNEJ PLATNIČKY

- 1 Vybereme plotýnkukteré sa budenastavovatčas
- 2 Dotykovým tlačítkem $\oplus$ alebo $\ominus$ (5/4) nastavte požadovaný výkon plotýnky.
- 3 Stlačte dotykové tlačidlo hodín $\odot$ (10). Ukazovateľ času (11) bude na 00. V závislosti od modelu sa rozblíka povrchový ukazovateľ časovaného varenia (12). Na ukazovateli výkonu (3) počas nastavení doby bude blikat L (V závislosti od modelu).

- 4 Hneď potom nastavte čas od 1 do 99 pomocou dotykových tlačidiel $\odot$ $\oplus$ (5/4).

Ukazovateľ výkonu (3) prestane blikat a začne sa odpočítavať nastavený čas. Keď začne odpočet, príslušná úroveň výkonu a L budú striedavo blikat na ukazovateli výkonu (3) príslušnej varnej zóny (V závislosti od modelu). Akonáhle časomer ukáže 01, prejde automaticky z minút do sekúnd. Po skončení nastavení doby sa varná plocha vypne a hodiny budú niekoľko sekúnd pípať. Časomer pri varnej plochy bude po skončení nastavení doby ukazovať 00. Ak chcete v rovnakom čase nastaviť ďalšie varnej plochy zopakujte kroky 3 a 4. Vypnutá varná plocha bude ukazovať H prípadne 0. Pre vypnutie hlasového signálu sa stačí dotknúť akéhokoľvek sensoru.

ZMENA ČASU

Pre zmenu nastavenia času varenia sa najprv dotknete výberového tlačidla (2) a potom dotykového tlačidla hodín $\odot$ (10). Môžete zmeniť nastavenie času.

VYPNUTIE ČASOMER

Pokiaľ chcete vypnúť časomer pred uplynutím nastaveného času:

- 1 Najprv vyberte platničku a potom

stlačte dotykové tlačidlo hodín $\odot$ (10).

- 2 Pomocí tlačítka $\ominus$ (4) hodiny vynulujte 00. časomer sa vypne.

Ďalšia možnosť vypnutia: Po výbere platničky stlačte dotykové tlačidlo hodín počas 2 sekúnd.

Funkcia Výkon (V závislosti od modelu)

Táto funkcia poskytuje "extra" silu doske, nad jej menovitou hodnotou.

- 1 Vyberte výkon 9 a potom stlačte tlačidlo výkonu $\oplus$ (5).
- 2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol P a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcie CHEF (v závislosti od modelu)

Funkcie CHEF sú špeciálne vlastnosti, ktoré pomáhajú používateľovi variť jednoduchšie s prednastavenými úrovňami výkonu.

Táto funkcia je nastavená tak, že sa automaticky udržiava a nepotrebuje zásah používateľa na zmenu úrovni výkonu.

FUNKCIA NA PRÍPRAVU JOGURTU (v závislosti od modelu)

Táto funkcia automaticky nastavuje vhodné úrovne výkonu počas fermentačného procesu na prípravu jogurtu.

Na aktiváciu tejto funkcie postupujte nasledovne:

- Zapnite varnú dosku: Stlačte dotykové tlačidlo Zapnutie/Vypnutie $\odot$.
- Keď sú všetky zóny zobrazené $\square$, stlačte príslušné dotykové tlačidlo zóny $\square$ po dobu aspoň 2 sekúnd.
- Zaznie pípnutie.



- Na spodnom riadku sa objaví svetlo.

- Na časovači ohrievačov s priemerom medzi 190 a 220 mm sa zobrazí „6H“. Na časovači ohrievačov s priemerom medzi 130 a 160 mm sa zobrazí „9H“.
- Na displeji časovača príslušnej zóny sa rozsvieti bodový LED displej.

Funkcie je možné prepínať opätovným stlačením príslušného dotykového tlačidla zóny. Ak je zobrazené , môžete sa vrátiť k funkciám len stlačením príslušného dotykového tlačidla, alebo ju môžete používať v bežnom režime varenia.

Počkajte 10 sekúnd

- Funkcia CHEF sa aktivuje
 - Časovač bude odpočítavať 9 alebo 6 hodín (v závislosti od vybranej zóny).
- Po uplynutí času,
- Zaznie pípnutie, oznamujúce poslednú minútu
 - Po 1 minúte bude režim deaktivovaný.

Na ukončenie prevádzky počas prevádzky stlačte príslušné dotykové tlačidlo zóny po dobu aspoň dvoch sekúnd.

Keď je režim jogurtu aktívny a varná doska sa vypne, varná doska vydá 4 pípnutia a LED dióda rýchlo bliká počas 3 minút. Ak sa varná doska znovu zapne do 3 minút, režim pokračuje; inak LED dióda bliká pomaly, aby signalizovala aktívny režim.

Recept na jogurt

- Zmiešajte 200 ml jogurtu a trochu mlieka v miske.
- Nalejte zvyšok mlieka a zmiešaný jogurt do hrnca.
- Zatvorte veku hrnca.
- Zapnite varnú dosku a nastavte varnú zónu do režimu jogurtu.
- Stlačte príslušné dotykové tlačidlo varnej zóny po dobu aspoň 2 sekúnd.
- Po 10 sekundách sa pre príslušnú varnú zónu aktivuje režim varenia CHEF.
- Na displeji sa automaticky zobrazí časovač.
- Po 9 alebo 6 hodinách (v závislosti od vybranej zóny), keď čas vyprší (zaznie výstražný signál), by sa

mal jogurt uchovávať v chladničke približne 16 hodín.

Priemer ohrievača (mm)	Množstvo jogurtu (g)	Množstvo mlieka (l)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNKCIA NA PRÍPRAVU RYZE (v závislosti od modelu)

Táto funkcia automaticky nastavuje vhodné úrovne výkonu počas procesu varenia ryže.

Zapnite varnú dosku: Stlačte dotykové tlačidlo Zapnutie/Vypnutie . Keď sú všetky zóny zobrazené , stlačte príslušné dotykové tlačidlo zóny  po dobu aspoň 2 sekúnd. Stlačte príslušné dotykové tlačidlo zóny znovu



Z a z n i e
p í p n u t i e
Na hornom
riadku sa
objaví svetlo

- Na časovom displeji sa zobrazí "23"
- Na displeji časovača príslušnej zóny sa rozsvieti bodový LED displej

Funkcie je možné prepínať opätovným stlačením príslušného dotykového tlačidla zóny. Ak je zobrazené , môžete sa vrátiť k funkciám len stlačením príslušného dotykového tlačidla, alebo ju môžete používať v bežnom režime varenia.

Počkajte 10 sekúnd

- Funkcia CHEF sa aktivuje
- Časovač odpočítava od 23 minút

Po uplynutí času,

- Zaznie pípnutie, oznamujúce poslednú minútu
- Po jednej minúte bude režim deaktivovaný.

Na ukončenie prevádzky počas prevádzky stlačte príslušné dotykové

tlačidlo zóny po dobu aspoň dvoch sekúnd.

Keď je režim ryže aktívny a varná doska sa vypne, varná doska vydá 4 pípnutia a LED dióda rýchlo bliká počas 3 minút. Ak sa varná doska znovu zapne do 3 minút, režim pokračuje; inak LED dióda bliká pomaly, aby signalizovala aktívny režim.

Recept na ryžu

- Umyte ryžu.
- Zapnite varnú dosku a nastavte varnú zónu do režimu ryže.
- Stlačte príslušné dotykové tlačidlo varnej zóny po dobu aspoň 2 sekúnd.
- Po aktivácii režimu varenia CHEF pre príslušnú varnú zónu nastavte režim varenia na varenie ryže stlačením dotykového tlačidla varnej zóny.
- Na displeji sa automaticky zobrazí časovač.
- Nalejte olej do hrnca a počkajte asi 2 minúty.
- Nalejte ryžu do hrnca a miešajte ju asi 2 minúty.
- Nalejte vodu do hrnca.
- Nalejte soľ do hrnca a niekoľkokrát premiešajte.
- Zatvorte veku hrnca.
- Ryža je hotová, keď uplynie stanovený čas (bzučiak začne pípať na upozornenie).

Funkcia "PAELLER"

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť "paellu" krok za krokom. Každá fáza varenia je definovaná tak, aby vám pomohla dosiahnuť vynikajúci výsledok.

Umiestnite panvicu dobre vycentrovanú na varnú zónu, pridajte olej a stlačte senzor (14), aby ste začali variť.

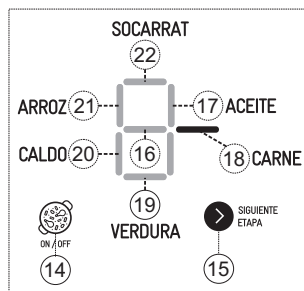
Na indikátore výkonu (3) v pravej varnej

Priemer ohrievača (mm)	Množstvo oleja (polievkové lyžice)	Množstvo ryže (g)	Množstvo vody (ml)	Množstvo soli (polievkové lyžice)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

zóna sa zobrazí 0 a LED dióda (16) sa rozsvieti, čo signalizuje, že funkcia bola aktivovaná. Ak ste pripravení, stlačte senzor (15). Spustí sa fáza "CALENTAR ACEITE". LED dióda (17) bude počas tejto fázy blikat'. Čas trvania každej fázy varenia sa zobrazuje na časovom indikátore (10) a úroveň výkonu na displeji zóny (3).

Keď je predhrievanie dokončené, ozve sa akustický signál, ktorý vás upozorní, že olej je horúci a táto fáza bola ukončená. Je čas pridať mäso. Ak to považujete za vhodné, môžete prejsť na ďalšiu fázu.

Stlačením senzora (15) spustíte fázu restovania mäsa.



LED dióda "CARNE" (18) začne blikat' a výkon sa automaticky nastaví na restovanie mäsa počas tejto fázy. Na konci odporúčaného času na restovanie mäsa sa ozve akustický signál. Ak to považujete za vhodné, môžete prejsť na ďalšiu fázu.

Stlačte senzor (15) a potom pridajte zeleninu, aby ste spustili fázu jej restovania. LED dióda "VERDURA" (19) začne blikat', čo signalizuje začiatok tejto fázy. Po troch minútach tejto fázy pridajte trochu oleja, cesnak a papriku, premiešajte a potom pridajte drvené paradajky. Na konci odporúčaného času na restovanie zeleniny sa ozve akustický signál. Ak to považujete za vhodné, môžete prejsť na ďalšiu fázu. Pridajte vodu a stlačte senzor (15), aby ste pokračovali v príprave vývaru. LED dióda "CALDO" (20) začne blikat', čo signalizuje začiatok tejto fázy. Po troch až štyroch minútach je čas dochutiť soľou. Na konci odporúčaného času na varenie zeleninového vývaru sa ozve akustický signál. Ak to považujete za vhodné, môžete prejsť na ďalšiu fázu.

Pridajte vodu so šafranom do ryže a rovnomerne ju rozprestrite po panvici na paellu. Potom stlačte senzor (15). LED dióda "ARROZ" (21) začne blikat', čo signalizuje začiatok fázy varenia ryže. Na konci odporúčaného času na varenie ryže sa ozve akustický signál. Ak to považujete za vhodné, môžete prejsť na ďalšiu fázu.

Ak chcete varenie ukončiť, stlačte senzor (14) a funkcia sa zastaví. Potom nechajte ryžu odpočívať aspoň 2 minúty mimo zdroja tepla.

Ak však chcete dosiahnuť konečný výsledok s "socarrat": pridajte trochu olivového oleja na povrch ryže a potom stlačte senzor (15). LED dióda "SOCARRAT" (22) začne blikat', čo signalizuje začiatok tejto fázy. Buďte pozorní, pretože na konci odporúčaného času na prípravu "socarrat" sa ozve akustický signál. Potom odstráňte panvicu z tepla a nechajte ju odpočívať aspoň 2 minúty.

Podrobnejšie informácie nájdete v brožúre s receptami.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa z dôvodu nejakej chyby jeden alebo viac plotýnek vypne, spotrebič sa automaticky vypne po uplynutí určitej doby (viď. Tabuľka 2).

Tabuľka 2

Zvolená úroveň	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Keď bol spustený "bezpečnostné vypnutie" funkcie, a 0 je zobrazená v prípade, že teplota povrchu skla nie je nebezpečné pre používateľa alebo H, ak existuje riziko popálenia. Ak chcete znova spotrebič, ho vypnúť stlačením tlačidla zapnutia / vypnutia ①(1) a potom ho znova zapnite.

⚠ Udržujte ovládací panel vykurovacích oblastí čisté a suché po celú dobu.

⚠ V prípade prevádzkových problémov alebo mimoriadnych udalostí, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, odpojte spotrebič a obráťte sa na technický servis TEKA.

Doporučení Pro Správné Používání Sklokeramické Varné Desky

- * Používajte hrnce alebo panvice so silným, úplne rovným dnom.
- * Neodporúča sa riad s menším priemerom než je varná plocha.
- * Neposúvajte hrnce a panvice na varnej ploche, možnosť poškrabaniu plochy.
- * Aj keď je sklo odolné proti nárazom neostrých hrán a rohov je potrebné sa takýmto nárazom vyvarovať.
- * Neposúvajte hrnce a panvice po indukčnej ploche a snažte sa udržiavať dna riadu v čistom stave.

⚠ Snažte sa nerozlít / nerozsypať cukor a výrobky obsahujúce cukor na horúcu plochu, hrozí poškodenie plochy.

Čistenie a údržba

Pre udržanie spotrebiča v dobrom stave, čistite ho vždy po vychladnutí vhodnými čistiacimi prípravkami a nástrojmi. To umožní jednoduchosť práce a nečistota sa nebude hromadiť. Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prípravky a nástrojenebo parné prístroje.

Lahké nečistoty nelepia a môžete ich jednoducho odstrániť vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom alebo mydlovou vodou. Avšak pre

väčšie škvrny a mastnoty používajte špeciálne čistič na sklokeramické varné dosky a postupujte podľa jeho návodu. Spáleniny je možné odstrániť pomocou špeciálnej škrabky s čepeľou. Zmeny farby na skle sú spôsobené mastnotou z dna riadu alebo mastnotou ktorá sa dostala pod riad na dosku počas varenia. Tieto škvrny môžu byť odstránené niklovou drôtenkou a vodou alebo špeciálnym čistiacim prípravkom na varnej dosky. Plasty, cukor alebo potraviny obsahujúce cukor vo veľkom množstve sa na varnej ploche roztečú a musí byť okamžite odstránené škrabkou.

Kovové škvrny na skle vznikajú posúvaním kovového riadu po varnej ploche, je možné ich odstrániť pomocou špeciálneho prípravku na sklokeramické platne, proces čistenia bude treba niekoľkokrát opakovať.



Hrnec alebo panvicu sa môže na varnú dosku prilepiť (rozpustením potraviny a pod. Medzi dvoma plochami), nesnažte sa riad odlepiť keď je varná plocha studená, môže spôsobiť prasknutie skla.



Po skle nešliapte ani sa o ne nepokúšajte, môže dôjsť k prasknutiu plochy a neporaniť užívateľa.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo vykonávať zmeny v návodoch na použitie podľa potreby, bez toho aby to ovplyvnilo základné funkcie produktu.

Ohľady na životné prostredie



Symbol na výrobu alebo jeho obale znamená, že s týmto spotrebičom nemôže byť zaobchádzané ako s bežným domácim odpadom. Tento výrobok musí byť odovzdaný do zberného miesta k tomu určenému, pre podstúpenie elektrické a elektronické recyklácie. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku sa vyhnute poškodzovanie životného prostredia a verejného zdravia. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte

na miestny úrad, zberné služby alebo obchod kde ste spotrebič zakúpili. Obalové materiály sú šetrné k životnému prostrediu a môžu byť plne recyklované. Plastové časti sú označené > PE <, LDL <,> EPS <, apod., A môžu byť likvidované ako domáci odpad vyhodnotením do vhodnej nádoby.

Ak niečo prestane fungovať

Pred zavolaním autorizovaného technického servisu skontrolujte nižšie uvedené

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte zapojenie prívodového kábla.

Riad sa lepia na varnú plochu:

Ak je medzi riadom a doskou roztažený materiál, nastavte výkon na maximum a pokúste sa riad oddeliť.

Chyba jedného senzora:

Ak je akýkoľvek senzor v prevádzke po dobu dlhšiu ako 10 sekúnd, vznikne chyba a na ukazovateli sa objaví kód pre chybu F1. Táto chyba môže vzniknúť z rôznych dôvodov, napr. Na senzore môže niečo ležať (vidlička, nôž). Skontrolujte, že na kontrolnom paneli nič neleží a je že je utreté suchou handričkou. Ak aj naďalej chyba pokračuje, odpojte spotrebič z elektrického prúdu a na 10 sekúnd vypnite poistky.

Chyba niekoľkých senzorov:

Ak nastane snímania 2 a viac senzorov, nastane chyba a na ukazovateli sa ukáže chybový kód F2.

Potenciálne príčiny tohto problému:

Senzory môžu byť niečím zakryté, napr. Riadu alebo sa do nich dostala voda, napr. Pretečením pri varení. Miesto dotykového panelu je ohriatej alebo sa do neho dostala para, ak je pod varnou doskou umiestnená rúra.

Vypnite všetky zdroje tepla a para y uistite sa, že ovládací panel varnej dosky je čistý a suchý.

Ak aj naďalej pokračuje chyba, odpojte spotrebič od elektrickej energie a na 10 sekúnd vypnite poistky.

FC Chyba:

Vypnutie správy FC a horúce varnej plochy: Z dôvodu prehriatiu elektroniky nechajte sporák po nejakú dobu vychladnúť.

F3 Chyba hlavného senzora

Jednotka dotykového ovládania je navrhnutá podľa medzinárodných bezpečnostných noriem. Najdôležitejším prípadom týchto noriem je možnosť vypnutia varnej dosky; varná doska sa nesmie sama zapnúť za žiadnych okolností a porúchových podmienok. Z dôvodu týchto požiadaviek jednotka dotykového ovládania pravidelne testuje funkčnosť hlavného senzora. Ak je zistená chyba v súvisiacom hlavnom senzore, nastane táto chybová situácia a zobrazí sa chybový kód. Keď sa zobrazí táto chybová správa:

Prosím, na 10 sekúnd vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistkový spínač. Potom znova zasúvajte zástrčku alebo zapnite poistkový spínač. Ak je chybová situácia stále aktívna, kontaktujte prosím najbližší autorizovaný servis.

F4 Chyba bezpečnostného softvéru

Podľa bezpečnostných požiadaviek je mikrokontrolér na ovládacej jednotke skontrolovaný sám o sebe v čase napájania a potom pravidelne. Ak je pri kontrole zistený akýkoľvek problém, nastane táto chybová situácia a zobrazí sa chybový kód. Keď sa zobrazí táto chybová správa:

Prosím, na 10 sekúnd vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistkový spínač. Potom znova zasúvajte zástrčku alebo zapnite poistkový spínač. Ak je chybová situácia stále aktívna, kontaktujte prosím najbližší autorizovaný servis.

Avertismente de siguranță:

⚠ În cazul în care sticla se sparge ceramice sau fisuri, deconectați imediat plita pentru a evita șocurile electrice.

⚠ Acest aparat nu este proiectat pentru a lucra cu un temporizator (Nu este construit în aparat) extern sau a unui sistem de control la distanță separate.

⚠ Nu curățați cu abur acest aparat.

⚠ Dispozitivul și componentele sale accesibile, se poate încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani trebuie să stea departe de plita, cu excepția cazului în care sunt supravegheate în permanență.

⚠ Acest dispozitiv poate fi exclusiv utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani sau mai în vârstă, persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale, sau cei care sunt lipsa de experiență și cunoștințe, numai atunci când

supravegheat sau în cazul în care acestea au fost instrucțiuni adecvate privind utilizarea celor dispozitiv și să înțeleagă pericolele utilizării acestuia implică. curățare utilizator și întreținere nu poate fi făcută de către copii nesupravegheați.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

⚠ Măsură de precauție. Este periculos pentru a găti cu grăsime sau ulei fără a fi prezent, deoarece acestea pot lua foc. Nu încercați niciodată să stingă incendiul cu apă! În acest caz, deconectați dispozitivul și se acoperă flăcările cu un capac, o placă sau o pătură.

⚠ Nu pune nici un obiect pe suprafețele de gătit ale hob. Prevent un posibil pericol de incendiu.

⚠ “În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător sau sa după serviciul de vânzări”

⚠ ATENȚIE: Utilizați numai de protecție concepute în

mod adecvat de către aragaz fabricant de uz casnic sau de mijloacele de protecție utilizate deja în această utilizare appliance. The a mijloacelor de protecție neadecvate pot provoca accidente.



A se păstra certificatul de garanție sau fișa de date tehnice, împreună cu manualul de instrucțiuni pe toată durata de funcționare a produsului. Acestea conțin importante tehnice informație.

Instalare

Amplasament cu sertar tacâmuri

În cazul în care doriți să montați mobilier sau un sertar sub plita, o placă de separare trebuie să fie montate între cele două. contactul accidental cu suprafața fierbinte a locuințelor dispozitivului este astfel prevenită.

Bord trebuie să fie montate 20 mm sub capacul inferior al plitei.

Conexiune electrica

Înainte de a conecta plita la rețeaua de curent, verificați dacă tensiunea și frecvența se potrivesc cu cele specificate pe etichetă plita, care este plasat sub plita sau pe fișa de garanție, sau dacă este cazul în fișa de date tehnice, care trebuie să vă păstrați împreună cu acest manual pe toată durata de viață a produsului.

Conexiunea electrică va fi printr-un întrerupător de circuit all-poli sau ștecher, ori de câte ori accesibile, în conformitate cu curent și cu o distanță minimă de 3 mm între contacte. Acest lucru asigură deconectarea în situații de urgență și permite curățarea plitei.

Numai serviciul tehnic oficial TEKA poate manipula sau repara aparatul, inclusiv înlocuirea cablului de alimentare.

Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu carcasa plitei sau carcasa cuptorului, în cazul în care este instalat în aceeași unitate.

Avertizare:

⚠ Conexiunea electrică trebuie să fie motivată în mod corespunzător, conform reglementărilor în vigoare, în caz contrar, plita se poate defecta.

⚠ Supratensiunile neobișnuit de mare putere poate deteriora sistemul de control (cum ar fi cu orice aparat electric).

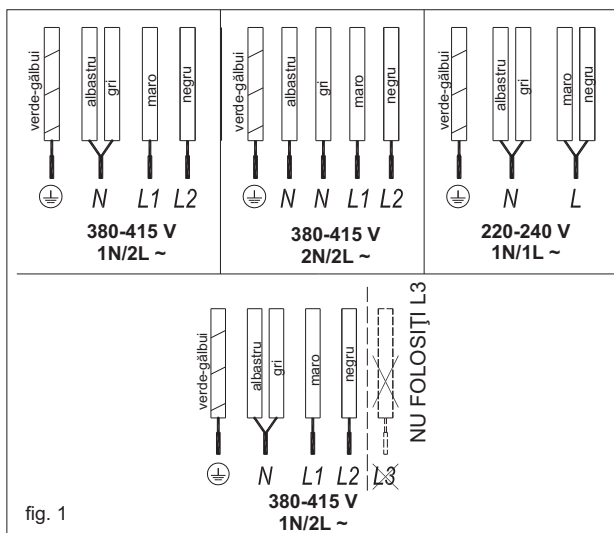
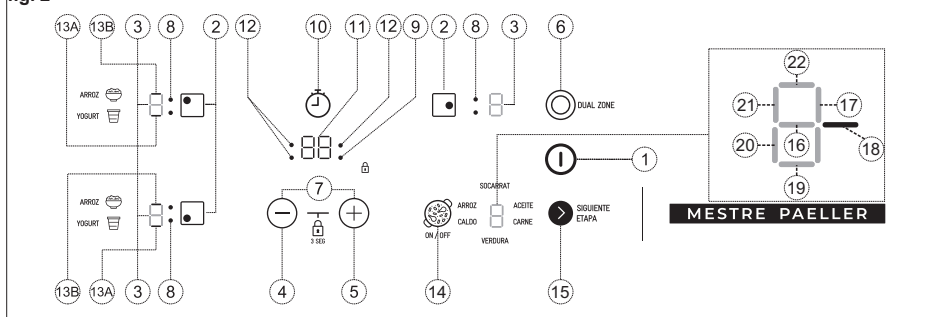


fig. 1

fig. 2



Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare ale touch control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① Tasta Pornit / Oprit tactil.
- ② Tastele de selecție tactile cu placa fierbinte.
- ③ **Putere și / sau display-uri de căldură reziduală.
- ④ Micșora» cheie de putere atingere.
- ⑤ Creșterea» cheie de putere atingere.
- ⑥* Arzător dublu Tasta de selecție tactil (placă dublu fierbinte).
- ⑦* Tastă de blocare pentru restul tastelor sau pentru senzorul de activare a funcției „Stop&Go”.
- ⑧ **Placă fierbinte Indicator pentru zona dublă (numai lângă plite dublu arzător).
- ⑨ **Pictograma Lock
- ⑩ Temporizator taste tactile.
- ⑪ **Temporizator
- ⑫* Indicatorul temporizat al suprafeței de gătit
- ⑬* **A) Indicator de funcție iaurt
**B) Indicator de funcționare a orezului
- ⑭ Senzor activare pentru funcția „Paeller”.
- ⑮ Atingeți tasta tactilă "Siguiete etapa" pentru a activa și a trece de la o fază la alta.
- ⑯ Lumină indicatoare a activării funcția „Paeller” *.
- ⑰ Lumină indicatoare a activării fază

- ⑱ „Calentar aceite” *.
 - ⑲ Lumină indicatoare a activării fază „Carne” *.
 - ⑳ Lumină indicatoare a activării fază „Verdura” *.
 - ㉑ Lumină indicatoare a activării fază „Caldo” *.
 - ㉒ Lumină indicatoare a activării fază „Arroz” *.
 - ㉓ Lumină indicatoare a activării fază „Socarrat” *.
- * în funcție de model
** Vizibile numai în timp ce rulează.

Manevrele se fac prin intermediul tastelor tactile. Nu aveți nevoie de a exercita o forță asupra cheii tactil dorit, trebuie doar să-l atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția dorită.

Fiecare acțiune este notificat printr-un semnal sonor.

PORNIREA DISPOZITIVUL

Atunci când plita este conectată pentru prima dată, va fi blocat și lumina pilot aferente (9) va fi aprins. Pentru ao debloca, prima atingere tastă de blocare tactil (7) până când lumina pilot (9) se stinge.

- 1 Atingeți comutarea pe taste tactile ①(1) timp de cel puțin o secundă.

Touch Control este activat și un 0 apare cu o luminozitate de 50% pe toate ecranele de putere (3).

În cazul în care orice zonă are indicație de căldură reziduală înainte de a comuta pe, display-ul continuă să arate "H" în loc de 0.

Dacă nu luați nici o acțiune în

următoarele 10 secunde mecanismul touch control se va opri automat.

APRINDEREA PE O PLACĂ FIERBINTĂ

După controlul tactil a fost activat prin intermediul cheii tactil ①(1), indicatorii de putere ale plăcilor fierbinți va afișa o 0 (3).

- 1 Apăsati tasta pentru placa tactil fierbinte selectată (2). Indicatorul de alimentare aferent (3) va fi activat și luminozitatea indicatorului va crește.

- 2 Utilizarea tastei de atingere ④ sau ⑤(4/5), alege nivelul de putere dorit.

④ și ⑤ tastele tactile sunt repetitive, așa că, dacă păstrați-le apăsat ei crește sau a descrește cu un al doilea interval de 0,5. Doar o singură placă fierbinte poate fi selectată în același timp,

Avertizare:

⚠ Pentru a opera o placă fierbinte, acesta trebuie să fie selectat mai întâi. Atunci când doriți să utilizați o placă fierbinte, verificați luminozitatea puterii indicator. After alege placă fierbinte, luminozitatea indicatorului de putere ar trebui să crească.

Pornire rapidă la putere maximă: După ce ați selectat placa fierbinte, apăsați tasta tactil o dată ④(4). Placa de temperatură ridicată va fi activat la putere maximă.

DECUPLAREA CU PLACA FIERBINTĂ

- 1 Placa fierbinte trebuie să fie

selectată în prealabil.

- 2 Utilizarea tastei de atingere $\ominus$ (4), reduce nivelul de putere la 0.

Rapide alternative de oprire :

- i) Dacă utilizatorul păstrează degetul pe senzorul de selecție timp de 2 secunde, zona aferentă va fi oprit.
- ii) Atunci când apăsați tastele tactile $\ominus$ și $\oplus$ (4/5) simultan, placa fierbinte va opri rapid.

INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Indicatorul de alimentare al plăcii de temperatură ridicată va afișa un H atunci când suprafața de sticlă atinge o temperatură care ar putea provoca arsuri. Când dispare acest risc,

- i) afișajul se oprește (în cazul în care dispozitivul este în stand-by),
- ii) sau afișează 0 (în cazul în care aparatul este încă în desfășurare).



Avertizare:

În o primă cursă, indicația H poate să apară într-un timp scurt, pe afișajul de putere. Acest lucru arată este legată de operație de configurare și nu înseamnă că zona de gătit este fierbinte.



Avertizare:

Indicația H este utilizată în scopul de siguranță, în orice caz. Chiar dacă alimentarea este întreruptă pentru o lungă perioadă de timp, după ce, putere, apare indicația H.

DECUPLAREA DISPOZITIVUL

Dispozitivul poate fi oprit în orice moment prin apăsarea general pornit / oprit taste tactile $\ominus$ (1). În modul de așteptare un H va apărea în zonele fierbinți. Restul afișează nu se va aprinde.

ARZĂTOR DUBLU PLACĂ FIERBINTE (în funcție de model)

În cazul în care aragazul are această opțiune, placa fierbinte dublu arzător oferă posibilitatea de a folosi inelul

interior sau, de asemenea, în plus, cel exterior, în funcție de mărimea vasului sau pan.

PORNIREA PE PLACA HOT DOUBLE

- 1 Placa fierbinte legată trebuie să fie selectată.
- 2 Selectați puterea dorită (de la 1 la 9) cu ajutorul cheii tactil $\ominus$ sau $\oplus$ (4/5).
- 3 Apăsați dublu placă fierbinte cheie tactil $\ominus$ (6) pentru a activa dublu arzător. Când zona dublă va fi activat, indicatorul de zonă dublă (8) lumină.

DECUPLAREA HOT DOUBLE PLACA

- 1 Cheia, prin care placa dubla arzător fierbinte a fost pornit anterior este selectat.
- 2 Apăsați dublu placă fierbinte cheie tactil $\ominus$ (6) pentru a dezactiva dubla arzător. Dublu indicator de arzător (8) se va aprinde off și inelul exterior va fi dezactivat

Locking of the touch keys of the cooking hob

Pentru a preveni manipularea nedorită, puteți bloca întreaga unitate, cu excepția tastei tactile pornit/oprit. Apăsați butonul plus și minus în același timp cel puțin 2 secunde (7).

Această funcție este utilă pentru siguranța copiilor. Când blocarea este activată, indicatorul luminos de blocare (9) se aprinde.

Cu toate acestea, amintiți-vă atunci când controlul tactil este activat, tasta Pornit / Oprit tactil $\ominus$ (1) vă permite să-l opriți, chiar dacă blocarea este activată (indicatorul luminos de blocare (9) pe). Pe de altă parte, în cazul în care controlul senzorial este dezactivat, funcția de blocare nu permite tasta Pornit / Oprit tactil $\ominus$ (1) a fi folosit.

Pentru a dezactiva funcția de blocare, apăsați din nou butonul plus și minus în același timp cel puțin 2 secunde (7). Indicator luminos (9) de blocare off și

control tactil va fi gata pentru utilizare.

BLOCARE de COPIL (în funcție de model)

Dispozitivul de blocare pentru copii este diferit și mai complicat decât cheie de blocare. Utilizatorul poate activa blocarea tastaturii printr-un singur senzor. Dar, de blocare pentru copii au nevoie de o secvență de senzor. Blocarea pentru copii este utilizat pentru a preveni copii de la pornirea plitei.

Activare Blocare copii :

- 1 Plita este pornită prin $\ominus$ (1) Pornit / Oprit tactil,
- 2 Nu ar trebui să fie selectate orice zonă. Atunci când orice zonă nu este selectată, $\oplus$ (5) Creștere cheie putere tactil și $\ominus$ (4) scad puterea de taste tactile și senzorii minus este apăsat timp de 3 secunde în același timp. La sfârșitul acestei perioade, un sunet de sonerie scurt se aude
- 3 După semnalul sonor , the (7) blocare taste tactile este atins (nu este nevoie să păstreze presa pentru o lungă perioadă de timp) și se aude un sunet de sonerie lung și blocarea pentru copii va fi activat și toată puterea de afișare arată "L".

În timpul Child Lock, dacă utilizatorul atinge orice senzor (senzor principal inclus), "L" se va aprinde intermitent pe ecran.



Avertizare : Starea de blocare pentru copii nu este depozitat. Dacă energia plitei este reazemă, starea de blocare pentru copii nu au putut fi păstrate.

Dezactivator Blocare copii :

Pentru a fi capabil de a dezactiva Blocare pentru copii, blocarea pentru copii ar trebui să fie activat înainte și toate afișare de putere spectacol "L"

- 1 $\oplus$ (5) Măriți puterea de atingere și $\ominus$ (4) scad puterea de taste tactile și senzorii minus este apăsat timp de 3 secunde în același timp. La sfârșitul acestei perioade, un semnal sonor scurt se aude,
- 2 După semnalul sonor , este atins la

(7) de blocare taste tactile (nu este nevoie să păstreze presa pentru o lungă perioadă de timp) și un sunet de sonerie lung se aude, iar Child Lock va fi scos de activat și "Indicația va fi oprit lumina.

1 Placa fierbinte trebuie să fie selectată.

2 Apăsați tasta tactil (+) (5) până când indicatorul ajunge la nivelul 9 și funcția automată de pornire bucătar va fi dezactivată.

Odata ce timpul de gătire scurs, zona de încălzire fiind cronometrat este oprit, iar ceasul emite o serie de semnale sonore timp de câteva secunde. Indicatorul cronometrului se va afișa un intermitent 00 alături de plita care a fost deconectat.

Bliț de Gătit (pornire automată bucătar)

Această funcție facilitează de gătit ca nu trebuie să fie prezent în timp ce se face. Touch control pre-programe placa fierbinte ales la puterea maximă și, ulterior, o va reduce la nivelul de putere dorit (pe care l-ați selectat), după o cantitate aproximativă de timp (a se vedea tabelul 1).

Tabelul 1

Puterea Selectată	Funcția de intensificare automată
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maxim)	---

PORNIREA FUNCȚIA AUTOMATĂ COOK START ON

1 Placa fierbinte trebuie să fie selectată.

2 Selectați puterea 9 și apoi apăsați tasta de putere la atingere (+) (5). După folosind butonul tactil trebuie să reducă puterea de gătire continuă la nivelul dorit, (de exemplu, 6). În cazul în care funcția automată bucătar începe "A" se aprinde intermitent de semnalizare cu nivelul de putere dorit pe.

PORNIREA FUNCȚIA AUTOMATĂ COOK START OPRIT

După cel puțin 10 secunde, s-au scurs de la începutul funcției de pornire automată bucătar:

Funcție Temporizator

Această funcție face mai ușor de a găti, deoarece nu trebuie să fie prezente pe tot parcursul procesului: placa fierbinte cronometrat (e) se va opri automat după a expirat timpul setat. Există un cronometru separat pentru fiecare placă fierbinte, ceea ce permite tuturor plăcilor fierbinți care urmează să fie programate simultan.

Cu aceste modele puteți utiliza ceasul ca un cronometru pentru plitele de ori variind de la 1 la 99 minute. Toate zonele de preparare pot fi programate individual și într-o manieră simultană.

SINCRONIZARE ONE PLITEI

1 Zona de preparare care urmează să fie cronometrat trebuie să fie selectată.

2 Selectați un nivel de putere pentru plita la 1 la 9 cu ajutorul tastelor tactile (+) și (-) (5/4).

3 Apăsați tasta de ceas tactil (10). Indicator Temporizator (11) se va afișa 00. În funcție de model, indicatorul temporizator al suprafeței de gătit (12) va licări.

Pe indicatorul de alimentare (3), L va licări în timpul stabilit (în funcție de model).

4 Immediately afterwards , enter a cooking tim e between 1 and 99 minutes , by using the touch keys sau (+) (-) (5/4).

Atunci când indicatorul de alimentare (3) încetează să mai clipească, acesta va începe să conta în jos timp în mod automat. Când începe numărătoarea inversă, nivelul de putere relevant și L vor licări alternativ pe indicatorul de putere (3) din zona relevantă (în funcție de model). Când ceasul ajunge la 01, acesta va trece de la numărare în jos de minute la secunde.

Daca doriți sa timp o altă placă fierbinte, în același timp, repetați pașii 3 și 4.

În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său afișează un H sau un alt mod 0. Pentru a opri semnal sonor atingeți orice senzor.

SCHIMBAREA TIMPUL ALOCAT

Pentru a modifica ora programmed, trebuie să apăsați tasta atingere a plitei temporizat (2) pentru a selecta și apoi ceasul (10). Apoi s-ar putea citi și modifica ora.

DECONECTĂRII TIMER

În cazul în care doriți să opriți temporizatorul înainte de ora programată este de până

1 Mai întâi selectați și apoi apăsați plita tasta ceas tactil (10).

2 Utilizați tasta tactil (-) (4) pentru a recude timpul la 00. Ceasul este anulat.

Metod alternative:

După selecția zonei dacă tasta este apăsată cronometrul rămâne timp de două secunde, timer-ul aferent va fi anulat.

Funcția Putere (în funcție de model)

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală.

1 Selectați puterea 9 și apoi apăsați tasta de putere la atingere (+) (5).

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcțiile CHEF (în funcție de model)

Funcțiile CHEF sunt caracteristici speciale care ajută utilizatorul să gătească mai ușor, cu nivelele sale prealocate de putere.

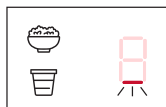
Această caracteristică este setată în așa fel încât este menținută automat și nu necesită ca utilizatorul să schimbe nivelele de putere.

FUNCȚIA DE YOGURT (în funcție de model)

Această funcție setează automat nivelele adecvate de putere în timpul procesului de fermentare pentru a face iaurt.

Pentru a activa această funcție:

- Porniți plita: Apăsați tasta de atingere Pornit/Oprit ①.
- Când toate afișajele zonelor sunt , apăsați tasta de atingere a zonei relevante timp de cel puțin 2 secunde.
- Se va auzi un sunet de bip.



- Va apărea lumina liniei de jos.
- Pe temporizatorul

încălzitoarelor cu un diametru între 190 și 220 mm va fi afișat „6H”. Pe temporizatorul încălzitoarelor cu un diametru între 130 și 160 mm va fi afișat „9H”.

- Se aprinde LED-ul punctului de afișare a temporizatorului al zonei relevante.

Puteți comuta funcțiile apăsând din nou tasta de atingere a zonei relevante. Dacă afișajul zonei arată , puteți reveni la funcțiile anterioare doar apăsând din nou tasta de atingere, sau puteți utiliza modul normal de gătit în această situație.

Așteptați 10 secunde

- Funcția CHEF va deveni activă
- Temporizatorul va număra invers de la 9 sau 6 ore (în funcție de zona selectată).

Când timpul este în sus,

- Se va auzi un sunet de bip, indicând ultimul minut

- După 1 minut, modul va fi dezactivat.

Pentru a ieși în timpul funcționării, apăsați tasta de atingere a zonei relevante timp de cel puțin două secunde.

Când modul iaurt este activ și plita este oprită, aceasta emite 4 bipuri, iar LED-ul clipește rapid timp de 3 minute. Dacă plita este repornită în decurs de 3 minute, modul se reia; în caz contrar, LED-ul clipește lent pentru a indica modul activ.

Rețetă de iaurt

- Amestecați 200 ml de iaurt și puțin lapte într-un castron.
- Puneți restul de lapte și iaurtul amestecat în oală.
- Închideți capacul oalei.
- Porniți plita și setați zona de gătit pe modul iaurt.
- Apăsați tasta de atingere a zonei de gătit relevante timp de cel puțin 2 secunde.
- După 10 secunde, modul de gătit CHEF este activat pentru zona de gătit relevantă.
- Observați temporizatorul setat automat pe afișaj.
- După 9 sau 6 ore (în funcție de zona selectată), când timpul expiră (va începe un semnal sonor de avertizare), iaurtul trebuie păstrat la frigider timp de aproximativ 16 ore.

Diametru încălzitor (mm)	Cantitate de iaurt (g)	Cantitate de Lapte (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNCȚIA DE OREZ (în funcție de model)

Această funcție setează automat nivelurile de putere adecvate în timpul procesului de gătit a orezului.

Porniți plita: Apăsați tasta de atingere Pornit/Oprit ①.

Diametru încălzitor (mm)	Cantitate de Ulei (lingurițe)	Cantitate de Orez (g)	Cantitate de Apă (g)	Cantitate de Sare (lingurițe)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

Când toate afișajele zonelor sunt , apăsați tasta de atingere a zonei relevante timp de cel puțin 2 secunde.

Apăsați din nou tasta de atingere a zonei relevante.



- Se va auzi un sunet de bip.
- Va apărea lumina liniei superioare.

- Pe afișajul temporizatorului va apărea „23”.
- Se aprinde LED-ul punctului de afișare a temporizatorului al zonei relevante.

Puteți comuta funcțiile apăsând din nou tasta de atingere a zonei relevante. Dacă afișajul zonei arată , puteți reveni la funcțiile anterioare doar apăsând din nou tasta de atingere, sau puteți utiliza modul normal de gătit în această situație.

Așteptați 10 secunde

- Funcția CHEF va deveni activă
- Temporizatorul va număra invers de la 23 de minute

Când timpul este în sus,

- Se va auzi un sunet de bip, indicând ultimul minut
- După 1 minut, modul va fi dezactivat.

Pentru a ieși în timpul funcționării, apăsați tasta de atingere a zonei relevante timp de cel puțin două secunde.

Când modul orez este activ și plita este oprită, aceasta emite 4 bipuri, iar LED-ul clipește rapid timp de 3 minute. Dacă plita este repornită în decurs de 3 minute, modul se reia; în caz contrar, LED-ul clipește lent pentru a indica modul activ.

Rețetă de Orez

- Spălați orezul.
- Porniți plita și setați zona de gătit

pe modul orez.

- Apăsați tasta de atingere a zonei de gătit relevante timp de cel puțin 2 secunde.
- După ce modul de gătit CHEF este activat pentru zona de gătit relevantă, setați modul de gătit la gătitul orezului apăsând tasta de atingere a zonei de gătit.
- Observați temporizatorul setat automat pe afișaj.
- Puneți uleiul în oală și așteptați aproximativ 2 minute.
- Puneți orezul în oală și amestecați-l timp de aproximativ 2 minute.
- Puneți apa în oală.
- Adăugați sarea în oală și amestecați de câteva ori.
- Închideți capacul oalei.
- Orezul este gata când timpul este în sus (buzunarul va începe să sune pentru a avertiza).

Funcția "PAELLER"

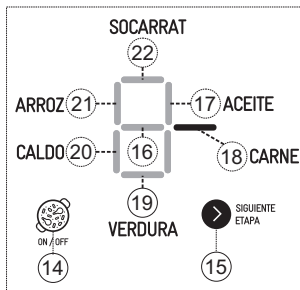
Această funcție vă permite să gătiți o "paella" pas cu pas. Fiecare etapă de gătire este definită pentru a vă ajuta să obțineți un rezultat excelent.

Așezați tigaia bine centrată pe zona de gătit, adăugați uleiul și apăsați senzorul (14) pentru a începe gătitul.

Pe indicatorul de putere (3) din zona dreaptă de gătit apare 0, iar LED-ul (16) se aprinde, indicând că funcția a fost activată. Dacă sunteți pregătit, apăsați senzorul (15). Se va începe etapa "CALENTAR ACEITE". LED-ul (17) clipește pe toată durata etapei. Timpul scurs pentru fiecare etapă de gătit este afișat pe indicatorul temporizatorului (10), iar nivelul de putere este indicat pe afișajul zonei (3).

Odată ce preîncălzirea este completă, se produce un semnal sonor care vă avertizează că uleiul este fierbinte și, prin urmare, această etapă a fost finalizată. Este momentul să adăugați carnea. Dacă considerați că este potrivit, puteți trece la etapa următoare.

Apăsarea senzorului (15) pornește etapa de prăjire a cărnii.



LED-ul "CARNE" (18) începe să clipească, iar puterea este ajustată automat pentru a prăji carnea pe durata acestei etape. La finalul timpului recomandat pentru prăjirea cărnii, se produce un semnal sonor. Dacă considerați că este potrivit, puteți trece la etapa următoare.

Apăsați senzorul (15), apoi adăugați legumele pentru a începe etapa de prăjire a acestora. LED-ul "VERDURA" (19) va începe să clipească, indicând începutul etapei. După trei minute, adăugați puțin ulei, usturoi și ardei, amestecați și, imediat după, adăugați roșiile zdrobite. La finalul timpului recomandat pentru prăjirea legumelor, se va produce un semnal sonor. Dacă considerați că este potrivit, puteți trece la etapa următoare. Adăugați apa și apăsați senzorul (15) pentru a continua prepararea supei. LED-ul "CALDO" (20) va începe să clipească, indicând începutul etapei. După trei sau patru minute, este timpul să adăugați sare. La finalul timpului recomandat pentru gătitul supei de legume, se produce un semnal sonor. Dacă considerați că este potrivit, puteți trece la etapa următoare.

Adăugați apa cu șofran în orez și distribuiți uniform în tigaia pentru paella. Apoi apăsați senzorul (15). LED-ul "ARROZ" (21) va începe să clipească, indicând începutul etapei de gătire a orezului. La finalul timpului recomandat pentru gătitul orezului, se produce un semnal sonor. Dacă considerați că este potrivit, puteți trece la etapa următoare.

Dacă doriți să încheiați gătitul, apăsați senzorul (14) și funcția se va opri. Lăsați orezul să se odihnească cel puțin 2 minute departe de sursa de căldură.

Dacă, pe de altă parte, doriți să obțineți un rezultat final cu "socarrat":

adăugați un fir de ulei de măsline pe suprafața orezului și apoi apăsați senzorul (15). LED-ul "SOCARRAT" (22) va începe să clipească, indicând începutul etapei. Fiți atenți, deoarece la finalul timpului recomandat pentru prepararea "socarrat", se produce un semnal sonor. Apoi scoateți tigaia de pe sursa de căldură și lăsați-o să stea cel puțin 2 minute.

Pentru informații mai detaliate, consultați broșura cu rețete.

Siguranță opriți funcția

În cazul în care din cauza unei erori una sau mai multe plăci fierbinți nu opriți, aparatul va fi deconectat automat după o perioadă de timp stabilită (a se vedea tabelul 2).

Tabelul 2

Nivelul de Putere selectat	TIMPUL MAXIM DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

În cazul în care "siguranța opriți" funcția a fost declanșată, un 0 este afișat dacă temperatura suprafeței de sticlă nu este periculos pentru utilizator sau un H în cazul în care există un risc de arsură.

Pentru a reconecta aparatul, opriți-l prin apăsarea / off tasta (1) și apoi porniți-l din nou.

⚠ A se păstra panoul de control al zonelor de încălzire curate și uscate, în orice moment.

⚠ În cazul unor probleme de operare sau incidente care nu sunt menționate în acest manual, deconectați aparatul și contactați serviciul tehnic TEKA.

Recomandare pentru buna utilizare a plite vitroceramice

- * Utilizați oale sau tigai cu fund gros, complet plat.
- * Cratițe cu un diametru mai mic decât suprafața de încălzire prezentată nu sunt recomandate.
- * Nu aluneca oale și tigăi peste sticlă, deoarece acestea pot zgâria.
- * Deși sticla poate rezista la lovituri de la mari vase și oale, fără margini ascuțite, nu încercați să-l bat.
- * Pentru a preveni deteriorarea suprafeței ceramice de inducție din sticlă, încercați să nu aluneca oale și tigăi peste sticlă, și să păstreze fundul vaselor curate și în stare bună.

⚠ Încearcă să nu vărsați zahăr sau produse care conțin zahăr pe sticlă, în timp ce suprafața este fierbinte, deoarece acestea ar putea deteriora.

Produse de curățare și întreținere

Pentru a menține aparatul în stare bună, curățați-l folosind produse și instrumente adecvate odată ce sa răcit. Acest lucru va face treaba mai ușoară și pentru a evita acumularea de murdărie. Nu folosiți produse de curățat dure sau instrumente care ar putea zgâria suprafața, sau echipamentele acționate cu abur.

murdăria de lumină care nu sa lipit de suprafață poate fi curățat cu o cârpă umedă și un detergent delicat sau cu apă caldă și săpun. Cu toate acestea, pentru pete mai profunde sau unsoare folosiți un detergent special pentru plite ceramice și urmați instrucțiunile de pe flacon. Murdăria care este ferm blocat din cauza de a fi arse în mod repetat, pot fi îndepărtate cu ajutorul unei raclete cu o lamă.

ușoare de culoare nuanțe sunt cauzate de oale și tigai cu reziduuri de unsoare uscată dedesubt sau datorită grăsimii între sticlă și oala de gătit în timpul. Acestea pot fi îndepărtate cu ajutorul unui burete de nichel cu apă sau un detergent special pentru plite ceramice. obiecte din material plastic, zahăr sau

alimente care conțin o mulțime de zahăr, care s-au topit pe suprafața trebuie să fie îndepărtate imediat folosind un răzuitor.

Reflecțiile metalice sunt cauzate de tragerea oale de metal și tigăi peste sticlă. Ele pot fi îndepărtate prin curățare bine cu un detergent special pentru plite din sticlă ceramică, deși este posibil să trebuiască să repetați procesul de curățare de mai multe ori.

⚠ O oală sau tigaie să se blocheze geamul din cauza unui produs care a topit între ele. Nu încercați să ridicați oala în timp ce placa fierbinte este rece! Acest lucru ar putea provoca pauza de sticlă.

⚠ Nu călcați pe geam sau se sprijine pe ea ca s-ar putea rupe și provoca un prejudiciu. Nu folosiți sticla ca suprafață pentru a pune obiecte.

TEKA INDUSTRIAL S.A. își rezervă dreptul de a face modificări la manualele sale pe care le consideră necesare sau utile, fără a afecta caracteristicile esențiale ale produsului.

Considerații de Mediu



Simbolul de  pe produs sau pe ambalajul acestuia înseamnă că acest produs nu poate fi tratat ca gospodărie obișnuită produs waste. This trebuie să fie luate la un punct de colectare de reciclare a aparatelor electrice și electronice. Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, veți evita dăuna mediului și a sănătății publice, care ar putea întâmpla în cazul în care acest produs nu este manipulat în mod corespunzător. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile, serviciul de deșeuri menajere locale sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Materialele de ambalare folosite sunt ecologice și pot fi reciclate complet. Componentele din

plastic sunt marcate > PE <LD <,> <EPS, etc. Aruncați materialele de ambalare, cum ar fi deșeurile menajere, în containerul local.

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela serviciul tehnic, efectuați verificările specificate mai jos.

Aparatul nu funcționează:

Asigurați-vă că cablul de alimentare este conectat.

Ghiveciul se lipește de sticlă:

Dacă există un material topit între oală și sticlă, setați placa fierbinte la putere maximă și să încerce să le separe.

Eroare senzor unică: Dacă oricare dintre senzori este activ mai mult de 10 secunde, această situație de eroare apare și codul de eroare "F1" este arătat. Această eroare poate fi legată cu rădăcini diferite. Una dintre ele este faptul că poate exista un obiect (furculiță, cuțit ...), pe oricare dintre senzori.

Asigurați-vă că nu există nici un obiect pe unitatea de comandă, sticlă plita se șterge cu o cârpă uscată. În cazul în care situația de eroare continuă după această soluție, vă rugăm să scoateți priza sau opriți comutatorul de siguranță timp de 10 secunde.

Eroare senzor plural:

În cazul în care mai mult de 2 senzori sunt detectate în același timp, această situație se produce eroare și este afișat codul de eroare "F2".

Din motive de rădăcină potențiale ale problemei:

- Pot exista un obiect (vas ...) sau acumulare de apă (lichid preaplin din oala ...), care acoperă mai mult de 2 senzori
- Controlul tactil locație poate să o mai mare expunere de căldură sau abur (de jos în cuptor a plitei ...)

Asigurați-vă că nu există nici un obiect pe senzori și oprit toate sursele de abur și de căldură. Apoi, sticla plita se șterge cu o cârpă uscată. În cazul în care situația de eroare continuă după

această soluție, vă rugăm să scoateți priza sau opriți comutatorul de siguranță timp de 10 secunde.

FC Eroare:

Mesajul Fc pe controlul și plăcile fierbinți opriți: Suprincălzirea în partea electronică. Lasa thestove rece pentru un timp.

F3 Eroare principală a senzorului

Unitatea de control tactil este proiectată conform standardelor internaționale de siguranță. Cea mai importantă cerință a acestor standarde este ca plita să poată fi oprită; plita nu trebuie să se pornească singură în nicio situație de defect sau condiții de mediu. Din cauza acestor cerințe, unitatea de control tactil testează funcționalitatea senzorului principal în mod regulat. Dacă este detectată o eroare pe senzorul principal relevant, apare această situație de eroare și este afișat un cod de eroare. Atunci când este afișat acest mesaj de eroare:

Vă rugăm să scoateți mufa sau să opriți întrerupătorul pentru 10 secunde. Apoi conectați mufa sau porniți întrerupătorul. Dacă situația de eroare este încă activă, vă rugăm să contactați cel mai apropiat serviciu autorizat.

F4 Eroare software de siguranță

Conform cerințelor de siguranță, microcontrolerul de pe unitatea de control este verificat de sine însuși în momentul în care este alimentat și apoi în mod regulat. Dacă este detectat vreun problemă în timpul verificării, apare această situație de eroare și este afișat un cod de eroare. Atunci când este afișat acest mesaj de eroare:

Vă rugăm să scoateți mufa sau să opriți întrerupătorul pentru 10 secunde. Apoi conectați mufa sau porniți întrerupătorul. Dacă situația de eroare este încă activă, vă rugăm să contactați cel mai apropiat serviciu autorizat.

Avvertenze di sicurezza:

⚠ Se il vetro ceramico è rotto o incrinato, staccare immediatamente la spina del piano di cottura, per evitare gli urti elettrici.

⚠ Questo dispositivo non è stato progettato lavorare con un temporizzatore esterno (non incorporato al dispositivo) o per funzionare con un sistema di telecomando separato.

⚠ Non pulire questo dispositivo, utilizzando vapore.

⚠ Il dispositivo e le sue parti accessibili possono diventare riscaldate durante il funzionamento. Evitare di toccare gli elementi riscaldati. I bambini sotto gli 8 anni devono essere tenuti lontano da piano di cottura, salvo che essi siano permanentemente sorvegliati.

⚠ Questo dispositivo può essere usato da bambini solo se sono più grandi di 8 anni o da persone con disturbi d'abilità fisica, sensoriale o mentale, o da persone che

non hanno esperienza e conoscenza, solo quando sono supervisionati e solo se sono abbastanza informati circa l'uso del dispositivo e circa gli eventuali pericoli. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere eseguiti da bambini che non sono tenuti sotto sorveglianza.

⚠ I bambini non devono giocare con il dispositivo.

⚠ Attenzione: È pericoloso a cuocere senza grasso o olio. Questo può catturare fuoco. Non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua! In tal caso, staccare immediatamente la spina del dispositivo e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ Non mettere qualsiasi oggetto sopra la zona di cottura del piano di cottura. Evitare di potenziale pericolo d'incendio.

⚠ "Se il cavo di alimentazione è danneggiato, tale cavo deve essere sostituito dal fabbricante o dal servizio post-vendita"

⚠ ATTENZIONE: Usare solo protettori di piano di cottura , progettati in modo appropriato da parte del fabbricante degli elettrodomestici o le protezioni già utilizzati in questo dispositivo. L'uso inadeguato di protettori può causare incidenti.

essere adeguatamente messo a terra secondo le norme vigenti, altrimenti il piano di cottura potrebbe non funzionare correttamente.

⚠ Insoliti picchi ad alta potenza possono danneggiare il sistema di controllo (come in qualsiasi dispositivo elettrico)



Tenere il certificato di garanzia o la scheda tecnica insieme al manuale di istruzioni per l'uso del prodotto durante tutta la vita del prodotto. Questi materiali contengono importanti informazioni tecniche.

Installazione

Insedimento su un cassetto portaposate

Se si desidera montare il piano di cottura su un cassetto o su mobili, è necessario mettere una lastra di separazione tra i due oggetti. In questo modo si evita il contatto accidentale del corpo del dispositivo con le superfici calde.

Questa lastra deve essere montata 20 mm sotto il coperchio inferiore del piano di cottura .

Collegamento elettrico

Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, verificare che la tensione e la corrente corrispondano a quelli specificati sull'etichetta del piano di cottura , che si trova sotto il piano di cottura o sulla scheda di garanzia, o se del caso sulla scheda tecnica, che si deve tenere insieme questo manuale per tutta la durata del prodotto.

Quando possibile, il collegamento elettrico sarà realizzato tramite un interruttore o una spina unipolare, in conformità con la corrente e con una distanza minima di 3 mm tra i contatti. Questo assicurerà la disconnessione in caso di emergenza e permette la pulizia del piano di cottura .

Solo il servizio tecnico ufficiale di TEKA può intervenire o riparare il dispositivo, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo interno non venga a contatto con il piano di cottura o con il corpo del dispositivo, se installato nella stessa unità.

Avvertimento:



Il collegamento elettrico deve

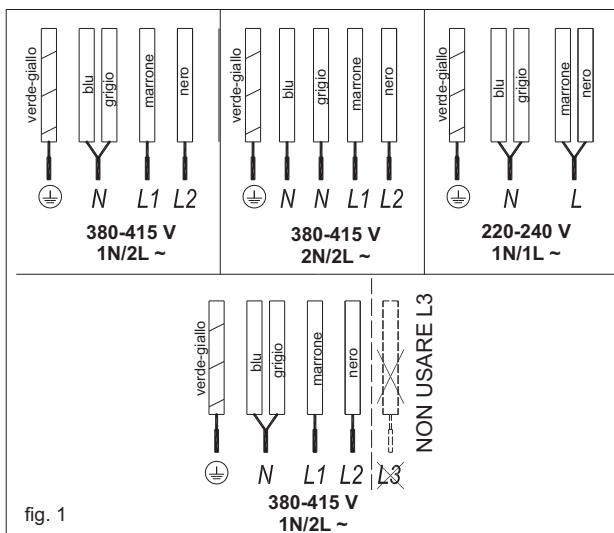
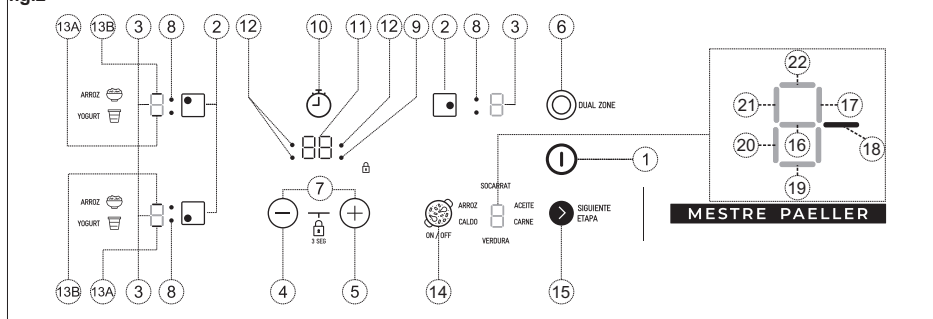


fig.2



Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI UTILIZZATI (fig. 2)

- ① Tasto a tocco ON / OFF.
- ② Tasto a tocco per selezionare le superfici calde di cottura.
- ③ **Schermo di energia e/o mostra calore residuo.
- ④ Tasto a tocco per "Diminuire" l'energia.
- ⑤ Tasto a tocco per "Aumentare" l'energia.
- ⑥* Tasto a tocco per selezionare il doppio bruciatore (doppia superficie di cottura calda)
- ⑦* Tasto di blocco per il resto dei tasti a sfioramento o sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
- ⑧**Doppio indicatore della superficie calda di cottura (solo vicino alla superficie calda di cottura a doppio bruciatore)
- ⑨**Icona di blocco.
- ⑩ Tasto di cronometro.
- ⑪**Schermo di cronometro.
- ⑫* La spia della superficie di cottura temporizzata
- ⑬**A) Indicatore funzione yogurt
**B) Indicatore funzione riso
- ⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Paeller".
- ⑮ Toccare il tasto touch "Siguiente etapa" per attivare e passare da una

fase all'altra.

- ⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Paeller".*
- ⑯ Spia indicatore pilota fase "Calentar aceite" attivata*.
- ⑰ Spia indicatore pilota fase "Carne" attivata*.
- ⑱ Spia indicatore pilota fase "Verdura" attivata*.
- ⑲ Spia indicatore pilota fase "Caldo" attivata*.
- ⑳ Spia indicatore pilota fase "Arroz" attivata*.
- ㉑ Spia indicatore pilota fase "Socarrat" attivata*.

* A seconda del modello

** Visibile solo durante l'esecuzione.

Le operazioni vengono eseguite tramite tasti a tocco.

Per utilizzare un tasto non è necessario esercitare forza sul tasto a tocco. Per attivare la funzione desiderata è sufficiente toccare il tasto con la punta del dito.

Ogni azione viene segnalata da un segnale acustico.

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

Quando il piano di cottura viene collegato alla rete per la prima volta, il dispositivo viene bloccato e la spia corrispondente (9) si accende. Per sbloccarlo, prima premere il tasto di bloccaggio del resto dei tasti a tocco (7) fino a quando la spia (9) si spegne.

- 1 Premere il tasto d'accensione a tocco ①(1) per almeno un secondo.

Il tasto d'accensione a tocco verrà e

su tutti i schermi di energia (3) verrà visualizzato un 0 con 50% di luminosità.

Se qualsiasi zona, prima dell'accensione ha una quantità di calore residuo, lo schermo continuerà a mostrare il segno "H" invece di 0.

Se non si prende alcuna azione entro i prossimi 10 secondi, il tasto d'accensione a tocco si spegnerà automaticamente.

ACCENSIONE DI UNA SUPERFICIE CALDA DI COTTURA

Una volta la superficie di cottura verrà attivata utilizzando il tasto d'accensione a tocco ①(1), gli indicatori di energia del piano di cottura visualizzerà un 0 (3).

- 2 Premere il tasto a tocco per selezionare la superficie di cottura (2). L'indicatore corrispondente di alimentazione (3) verrà attivato e la luminosità dell'indicatore verrà aumentata.

- 3 Utilizzando il tasto a tocco ⊖ o ⊕ (4/5), scegliere il livello di energia desiderato.

I tasti a tocco ⊕ e ⊖ sono ripetitivi, quindi se tenerli premuti aumentano o diminuiscono il valore dopo un intervallo di 0,5 secondi.

Entrambe le piastre non possono essere selezionate contemporaneamente.

Avvertimento:

⚠ Per attivare la superficie di cottura, tale superficie deve essere per prima selezionata. Quando si desidera usare una superficie calda, controllare la luminosità

dell'indicatore di energia. Dopo aver selezionato la superficie di cottura, la luminosità dell'indicatore di energia dovrebbe essere aumentata.

Rapida accensione alla massima energia: Dopo aver selezionato la superficie calda, premere una volta il tasto a tocco $\ominus$ (4). La superficie di cottura sarà attivata a piena potenza.

SPEGNIMENTO DELLA SUPERFICIE DI COTTURA

- 1 Prima, selezionare la superficie di cottura.
- 2 Utilizzando il tasto a tocco $\ominus$ (4) abbassare il livello di energia a 0.

Alternative di spegnimento rapido:

- i) Se l'utente mantiene il dito sul sensore di selezione per 2 secondi, l'area in questione sarà disattivata.
- ii) Se i tasti a tocco $\ominus$ e $\oplus$ (4/5) si premono contemporaneamente, la superficie di cottura si spengerà rapidamente.

INDICATORE DI CALORE RESIDUO

L'indicatore di energia del piano di cottura mostrerà una H quando la superficie di vetro raggiungerà una temperatura che può causare bruciore.

Quando questo rischio scompare,

- i) L'indicatore si spegne (quando il dispositivo è in modalità standby),
- ii) o mostra 0 (se il dispositivo è ancora in funzione).



Avvertimento:

Alla prima attivazione, l'indicazione H può apparire sullo schermo di energia per un breve periodo. Questa situazione è correlata con il funzionamento e la configurazione del dispositivo e non significa che la zona di cottura è calda.



Avvertimento:

L'indicatore H, in ogni caso è utilizzato per scopi di sicurezza. Se l'alimentazione viene interrotto per lungo tempo, dopo l'accensione, viene visualizzato l'indicatore H.

SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO

Il dispositivo può essere spento in qualsiasi momento premendo il tasto generale ON / OFF a tocco $\odot$ (1). Se il dispositivo è in modalità standby, nelle zone calde si visualizzerà un H. Il resto dello schermo non si accenderà.

Superficie Di Cottura A Doppio Bruciatore (a seconda del modello)

Se il vostro dispositivo ha quest'opzione, vuole dire che il dispositivo offre la possibilità di utilizzare sia l'anello interno che l'anello esterno, a seconda delle dimensioni della pentola.

FUNZIONAMENTO DELLA SUPERFICIE A DOPPIO BRUCIATORE

- 1 Prima selezionare la superficie di cottura.
- 2 Utilizzando il tasto a tocco $\ominus$ o $\oplus$ (4/5), scegliere il livello di energia desiderato (da 1 a 9).
- 3 Premere il tasto a tocco per attivare la funzione doppio bruciatore $\odot$ (6) della superficie di cottura. Quando l'indicatore corrispondente della funzione doppio bruciatore verrà attivato, la luminosità dell'indicatore verrà aumentata. (8).

SPEGNIMENTO DELLA SUPERFICIE DI COTTURA A DOPPIO BRUCIATORE

- 1 Premere di nuovo il tasto a tocco che avete utilizzato per attivare la funzione doppio bruciatore.
- 2 Per spegnere la superficie di cottura a doppio bruciatore, premere di nuovo il tasto a tocco che avete utilizzato per attivare la funzione doppio bruciatore $\odot$ (6) della superficie di cottura. L'indicatore del doppio bruciatore si spegnerà e l'anello esterno si chiuderà (8).

Blocco Dei Tasti A Tocco Del Piano Di Cottura

Per evitare manipolazioni indesiderate, è possibile bloccare l'intera unità, ad eccezione del tasto touch on/off. Premere contemporaneamente i pulsanti più e meno per almeno 2 secondi (7).

Questa funzione è molto utile per la sicurezza dei bambini. Quando il blocco viene attivato, la spia di blocco (9) si accende.

Tuttavia, tenere in mente che quando il tasto di controllo a tocco è acceso, il tasto a tocco ON/OFF $\odot$ (1) permette di spegnere il dispositivo, anche se il blocco è attivo (la spia di blocco (9)).

D'altra parte, se il controllo a tocco è spento, la funzione di bloccaggio non permetterà l'utilizzo del tasto a tocco ON/OFF $\odot$ (1).

Per disattivare la funzione di blocco, premere nuovamente contemporaneamente i pulsanti più e meno per almeno 2 secondi (7). La luce dell'indicatore di blocco (9) si spengerà e il controllo a tocco sarà pronto per l'uso.

BLOCCO BAMBINI (A seconda del modello)

Il blocco bambino è diverso e più complicato di blocco dei tasti. L'utente può attivare il blocco dei tasti tramite un sensore. Ma per attivare il blocco bambini, ha bisogno di una sequenza di sensore. Il blocco bambini viene utilizzato per impedire ai bambini di accendere il piano di cottura.

Attivazione del blocco bambini:

- 1 Il piano di cottura si mette in funzione utilizzando il tasto a tocco ON / OFF $\odot$ (1).
- 2 Non deve essere selezionare alcuna zona. Quando una zona viene selezionata, Aumentare l'energia utilizzando la chiave di tocco $\oplus$ (5), diminuire l'energia utilizzando la chiave di tocco $\ominus$ (4), e allo stesso tempo tenere premuto il tasto minus (-) per 3 secondi. Alla fine di questo processo, si sentirà

un segnale acustico breve.

- 3** Dopo il segnale acustico, premere il tasto di bloccaggio (7) (non è necessario premere a lungo), dopo di che, si sentirà un segnale acustico lungo, il blocco bambini diventerà attivo e tutti gli indicatori di energia mostreranno "L".

Se l'utente tocca un qualsiasi sensore (compreso il sensore principale) durante il periodo in cui il blocco bambini è attivato, lo schermo mostrerà un "L".



Attenzione: Lo stato blocco bambini non viene memorizzato. Se l'energia del piano di s'interrotta, lo stato di blocco bambini, non sarà preservato.

Disattivazione del blocco bambini:

- 1 Per disattivare il blocco bambini, il blocco bambini deve essere prima attivato e tutti gli indicatori devono mostrare la "L".
- 2 Aumentare l'energia utilizzando la chiave di tocco $\oplus$ (5), diminuire l'energia utilizzando la chiave di tocco $\ominus$ (4), e allo stesso tempo tenere premuto il tasto minus (-) per 3 secondi. Alla fine di questo processo, si sentirà un segnale acustico breve.
- 3 Dopo il segnale acustico, premere il tasto di bloccaggio (7) (non è necessario premere a lungo), dopo di che, si sentirà un segnale acustico lungo, il blocco bambini diventerà spento e tutti gli indicatori di energia si spengeranno.

Cottura rapida (Inizio della cottura automatica)

Questa funzione rende più facile il processo di cottura perché non c'è bisogno di monitorare continuamente la pentola. Grazie al tasto a tocco pre-programmi, il piano cottura inizierà a funzionare a massima potenza e successivamente, dopo un certo periodo di tempo, diminuire la temperatura e la potenza al livello desiderato (che avete selezionato) (vedi tabella 1).

Tabella 1

Potenza selezionato	Funzione di iniziare cottura automatica
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (massimo)	---

ACCENSIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

- 1 Prima selezionare la superficie di cottura.
- 2 Selezionare il livello 9 di potere e premere il tasto a tocco di energia $\oplus$ (5). Dopo aver utilizzato il tasto a tocco è necessario abbassare la potenza di cottura continua al livello desiderato, (ad esempio 6). Quando l'impostazione cottura automatica inizia a funzionare, il simbolo "A" inizia a lampeggiare sullo schermo.

SPEGNIMENTO DELLA FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

Dopo almeno 10 secondi dall'inizio della funzione di cottura automatica:

- 1 Prima selezionare la superficie di cottura.
- 2 Premere il tasto a tocco di energia $\oplus$ (5) finché l'indicatore raggiunge il livello 9 e la funzione di cottura automatica sarà disattivata.

Funzione cronometro

Questa funzione rende più facile il processo di cottura perché non c'è bisogno di monitorare continuamente la pentola: la superficie (le superfici) di cottura si spengerà automaticamente dopo che il tempo impostato è trascorso. Per ogni superficie è disponibile un cronometro separato,

che consente a tutte le superfici, l'impostazione cronometrata simultanea.

Con questi modelli è possibile utilizzare l'orologio come un cronometro per le superfici di cottura e per i tempi che vanno da 1 a 99 minuti. Tutte le superfici di cottura possono essere programmate singolarmente e in modo simultaneo.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO IN UNA SUPERFICIE DI COTTURA

1. Prima selezionare la superficie di cottura.
 - 2 Utilizzando il tasto a tocco $\oplus$ o $\ominus$ (5/4), scegliere il livello di energia desiderato da 1 a 9.
 - 3 Premere il tasto di cronometro a tocco $\odot$ (10). L'indicatore del tempo (11) mostrerà 00. A seconda del modello, la spia della superficie di cottura temporizzata (12) lampeggerà.
- Sulla spia di accensione (3), L lampeggerà durante il tempo impostato. (A seconda del modello)
- 4 Subito dopo, impostare il periodo di cottura da 1 a 99 minuti, utilizzando i tasti a tocco $\oplus$ $\ominus$ (5/4).

Quando l'indicatore di alimentazione (3) smetterà di lampeggiare, esso inizierà automaticamente il conto alla rovescia. Quando inizia il conto alla rovescia, il relativo livello di potenza e L lampeggeranno alternativamente sulla spia di accensione (3) della relativa area del riscaldatore (A seconda del modello).

Quando l'orologio raggiunge 01, si passerà dal conto di minuti al conto di secondi.

Quando il tempo di cottura selezionato è trascorso, la superficie calda sottoposta all'impostazione di tempo, si spenge e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. L'indicatore del tempo mostrerà un 00 lampeggiante sullo schermo del piano di cottura, dopo che la superficie calda sarà spenta.

Se si desidera fare le impostazioni di tempo in un'altra superficie di cottura che funzionerà allo stesso tempo, ripetere i punti 3 e 4.

Se la zona di cottura spenta continuerà ad essere calda, il suo indicatore mostra un H o altrimenti un 0. Per spegnere il segnale acustico toccare qualsiasi sensore.

MODIFICA DEL TEMPO PROGRAMMATO

Per modificare il tempo programmato, è necessario premere il tasto a tocco (2) per selezionare la superficie di cottura e poi l'orologio  (10). Poi si può leggere e modificare il tempo.

DISCONNESSIONE DEL CRONOMETRO

Se si desidera interrompere il cronometro prima che il tempo programmato è trascorso:

- 1 Per prima cosa selezionare la superficie di cottura e poi premere il tasto a tocco che si usa per impostare il tempo  (10).
- 2 Utilizzare il tasto a tocco  (4) per ridurre il tempo a 00. L'impostazione del tempo sarà annullata.

Metodo alternativo:

Dopo la selezione della superficie, premere per due secondi il tasto a tocco che si usa per impostare il tempo, e l'impostazione corrispondente verrà annullata.

Funzione Power (A seconda del modello)

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale.

- 1 Selezionare il livello 9 di potere e premere il tasto a tocco di energia  (5).
- 2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo , e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

Funzioni Chef (a seconda del modello)

Le funzioni Chef sono caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare più facilmente con i suoi livelli di potenza preallocati.

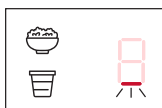
La caratteristica è impostata in modo tale che venga mantenuta automaticamente e non richieda all'utente di modificare i livelli di potenza.

FUNZIONE YOGURT (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente i livelli di potenza appropriati durante il processo di fermentazione per fare lo yogurt.

Per attivare questa funzione:

- Accendere il piano cottura: Premere il tasto a tocco On/Off .
- Quando tutti i display delle zone sono , premere il tasto a tocco della zona correlata  per almeno 2 secondi.
- Si sentirà un segnale acustico



- La luce della riga inferiore apparirà
- Sul timer dei riscaldatori con

un diametro compreso tra 190 e 220 mm verrà visualizzato "6H". Sul timer dei riscaldatori con un diametro compreso tra 130 e 160 mm verrà visualizzato "9H".

- Il puntino LED del display del timer della zona correlata si accenderà

È possibile cambiare le funzioni premendo nuovamente il tasto a tocco della zona correlata. Se il display della zona mostra , è possibile tornare alle funzioni premendo nuovamente il tasto a tocco, oppure è possibile utilizzarlo in modalità di cottura normale in questa situazione.

Aspetta 10 secondi

- La Funzione Chef diventerà attiva
- Il timer effettuerà un conto alla rovescia da 9 o 6 ore (a seconda della zona selezionata).

Quando il tempo è scaduto,

- Si sentirà un segnale acustico che

indica l'ultimo minuto

- Dopo 1 minuto, la modalità verrà disattivata.

Per uscire durante il funzionamento, premere il tasto a tocco della zona correlata per almeno due secondi.

Quando la modalità yogurt è attiva e il piano cottura viene spento, emette 4 segnali acustici e il LED lampeggia rapidamente per 3 minuti. Se il piano cottura viene riacceso entro 3 minuti, la modalità riprende; altrimenti, il LED lampeggia lentamente per indicare la modalità attiva.

Ricetta dello Yogurt

- Mescolare 200 ml di yogurt e un po' di latte in una ciotola
- Mettere il resto del latte e dello yogurt miscelato nella pentola
- Chiudere il coperchio della pentola
- Accendere il piano cottura e impostare la zona di cottura sulla modalità yogurt
- Premere il tasto a tocco della zona di cottura correlata per almeno 2 secondi
- Dopo 10 secondi, la modalità di cottura chef viene attivata per la zona di cottura correlata
- Vedere il timer impostato automaticamente sul display
- Dopo 9 o 6 ore (a seconda della zona selezionata), quando il tempo sarà scaduto (un segnale acustico avviserà), lo yogurt dovrà essere conservato in frigorifero per circa 16 ore.

Diametro del riscaldatore (mm)	Quantità di yogurt (g)	Quantità di latte (L)
≥ 130 < 160	200	1
≥ 160 < 190	200	2
≥ 190 < 220	200	3

FUNZIONE RISO (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente i livelli di potenza appropriati durante il processo di cottura del riso.

Accendere il piano cottura: Premere il tasto a tocco On/Off .

Quando tutti i display delle zone sono , premere il tasto a tocco della

zona correlata  per almeno 2 secondi.

Premere nuovamente il tasto a tocco della zona correlata



Si sentirà un segnale acustico
La luce della riga superiore apparirà

- "23" verrà mostrato sul display del timer
- Il puntino LED del display del timer della zona correlata si accenderà

È possibile cambiare le funzioni premendo nuovamente il tasto a tocco della zona correlata. Se il display della zona mostra , è possibile tornare alle funzioni premendo nuovamente il tasto a tocco, oppure è possibile utilizzarlo in modalità di cottura normale in questa situazione.

Aspetta 10 secondi

- La Funzione Chef diventerà attiva
- Il timer conta all'indietro da 23 minuti

Quando il tempo è scaduto,

- Si sentirà un segnale acustico che indica l'ultimo minuto
- Dopo 1 minuto, la modalità verrà disattivata.

Per uscire durante il funzionamento, premere il tasto a tocco della zona correlata per almeno due secondi.

Quando la modalità riso è attiva e il piano cottura viene spento, emette 4 segnali acustici e il LED lampeggia rapidamente per 3 minuti. Se il piano cottura viene riacceso entro 3 minuti, la modalità riprende; altrimenti, il LED lampeggia lentamente per indicare la modalità attiva.

Ricetta per il Riso

- Lavare il riso
- Accendere il piano cottura e impostare la zona di cottura sulla modalità riso

Premere il tasto a tocco della zona di cottura correlata per almeno 2 secondi.

Dopo l'attivazione della modalità di cottura chef per la zona di cottura correlata, impostare la modalità di cottura sulla cottura del riso premendo il tasto a tocco della zona di cottura

Vedere il timer impostato automaticamente sul display

- Mettere l'olio nella pentola e attendere circa 2 minuti.
- Mettere il riso nella pentola e mescolarlo per circa 2 minuti.
- Mettere l'acqua nella pentola
- Mettere il sale nella pentola e mescolare un paio di volte
- Chiudere il coperchio della pentola
- Il riso è pronto quando il tempo è scaduto (il segnale acustico inizierà a suonare per avvertire).

Funzione "PAELLER"

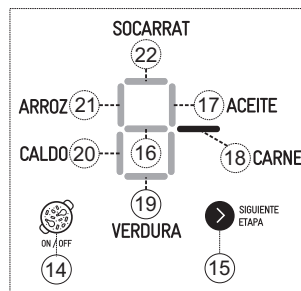
Questa funzione consente di cucinare una "paella" passo dopo passo. Ogni fase di cottura è definita per aiutarvi a ottenere un risultato eccellente.

Posizionate la padella ben centrata sulla zona di cottura, aggiungete l'olio e premete il sensore (14) per avviare la cottura.

Sull'indicatore di potenza (3) della zona di cottura destra appare 0, e il LED (16) si illumina, indicando che la funzione è stata attivata. Se siete pronti, premete il sensore (15). La fase "CALENTAR ACEITE" si avvia. Il LED (17) lampeggia durante tutta la fase. Il tempo trascorso per ogni fase di cottura viene mostrato sull'indicatore del timer (10) e il livello di potenza è indicato sul display della zona (3).

Quando il preriscaldamento è terminato, un segnale acustico avverte che l'olio è caldo e che questa fase è completata. È il momento di aggiungere la carne. Se lo ritenete opportuno, potete passare alla fase successiva.

Premendo il sensore (15) si avvia la fase di rosolatura della carne.



Il LED "CARNE" (18) inizia a lampeggiare e la potenza viene regolata automaticamente per rosolare la carne durante questa fase. Al termine del tempo consigliato per rosolare la carne, verrà emesso un segnale acustico. Se lo ritenete opportuno, potete passare alla fase successiva.

Premete il sensore (15) e aggiungete le verdure per avviare la fase di rosolatura delle stesse. Il LED "VERDURA" (19) inizierà a lampeggiare, indicando l'inizio della fase. Dopo tre minuti, aggiungete un po' di olio, aglio e peperoni, mescolate e subito dopo aggiungete il pomodoro schiacciato. Al termine del tempo consigliato per rosolare le verdure, verrà emesso un segnale acustico. Se lo ritenete opportuno, potete passare alla fase successiva. Aggiungete l'acqua e premete il sensore (15) per continuare a preparare il brodo. Il LED "CALDO" (20) inizierà a lampeggiare, indicando l'inizio della fase. Dopo tre o quattro minuti, è il momento di condire con il sale. Al termine del tempo consigliato per la cottura del brodo vegetale, verrà emesso un segnale acustico. Se lo ritenete opportuno, potete passare alla fase successiva.

Aggiungete l'acqua con lo zafferano al riso e distribuitelo uniformemente nella padella per paella. Poi premete il sensore (15). Il LED "ARROZ" (21) inizierà a lampeggiare, indicando l'inizio della fase di cottura del riso. Al termine del tempo consigliato per la cottura del riso, verrà emesso un segnale acustico. Se lo ritenete opportuno, potete passare alla fase successiva.

Diametro del riscaldatore (mm)	Quantità di olio (cucchiai da tavola)	Quantità di riso (g)	Quantità di acqua (ml)	Quantità di sale (cucchiai da tavola)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

Se desiderate terminare la cottura, premete il sensore (14) e la funzione si fermerà. Lasciate riposare il riso per almeno 2 minuti fuori dal fuoco.

Se, invece, volete ottenere una finitura finale con il "socarrat": aggiungete un filo d'olio d'oliva sulla superficie del riso e poi premete il sensore (15). Il LED "SOCARRAT" (22) inizierà a lampeggiare, indicando l'inizio della fase. Fate attenzione, perché al termine del tempo consigliato per la preparazione del "socarrat" verrà emesso un segnale acustico. Quindi rimuovete la padella dal fuoco e lasciatela riposare per almeno 2 minuti.

Per ulteriori informazioni dettagliate, consultare il libretto delle ricette.

Funzione di chiusura di sicurezza

Se a causa di un errore, una o più superfici calde di cottura non si spengono, il dispositivo verrà iene spento automaticamente dopo un certo periodo di tempo (Vedi tabella 2).

Tabella 2

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Quando la funzione "chiusura di sicurezza" è stata attivata, se la temperatura della superficie di vetro non è pericoloso per l'utente viene visualizzato uno 0 e se vi è un rischio di ustioni viene visualizzato un H.

Per ricollegare il dispositivo, prima spegnerlo premendo il tasto a tocco on/off (1) e poi riaccenderlo.



Mantenere il pannello di

controllo delle superfici di riscaldamento pulito e asciutto in ogni momento.



In caso di problemi di funzionamento o incidenti non menzionate in questo manuale, scollegare il dispositivo e contattare il servizio tecnico TEKA.

Raccomandazione per un corretto utilizzo dei piani di cottura in vetroceramica

- * Utilizzare pentole o padelle con fondi completamente piatti.
- * Non è raccomandato l'utilizzo delle padelle con un diametro inferiore a quello dell'area riscaldamento indicata.
- * Non far scorrere pentole e padelle sul vetro perché potrebbero graffiare la superficie.
- * Cercare di non colpire il vetro, anche se il vetro in grado di sopportare urti causati da grandi pentole e padelle, senza spigoli vivi.
- * Per evitare i danni alla superficie in vetroceramica a induzione, cercare di non far scivolare le pentole e padelle sopra il vetro, e mantenere puliti e in buone condizioni i fondi delle pentole e delle padelle.



Cercare di non gettare zucchero o di prodotti contenenti zucchero sul vetro, mentre la superficie è calda, perché questi prodotti potrebbero danneggiare il vetro.

Pulizia e manutenzione

Per mantenere il dispositivo in buone condizioni, pulire con prodotti e strumenti adeguati dopo il raffreddamento. Questo renderà il lavoro più facile ed eviterà l'accumulo di sporco. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, strumenti che potrebbero graffiare la superficie, o attrezzature che funzionano a vapore.

Lo sporco leggero, non attaccato alla superficie, può essere pulito con un panno umido e un detergente delicato

o acqua tiepida e sapone. Tuttavia, per le macchie più profonde o per il grasso utilizzare un detergente speciale, fatto apposta per le piastre in ceramica e seguire le istruzioni sulla bottiglia. La sporcizia attaccata alla superficie, a causa di essere bruci ripetuti, può essere rimosso utilizzando un raschietto. Il cambiamento del tono di colore è causato da pentole con residui di grasso secco al fondo o causa di grasso accumulato tra il vetro e la pentola durante la cottura. Questi possono essere rimossi con una paglietta di nichel con acqua o un detergente speciale per piastre in ceramica. Oggetti di plastica, zucchero o alimenti che contengono molto zucchero e che sono caduti sulla superficie, devono essere rimossi immediatamente con un raschietto.

La lucentezza metallica è causata dal trascinarsi di pentole e tegami di metallo sul vetro. Essi possono essere rimossi, pulendo a fondo con un detergente speciale per piastre in vetro ceramica, anche se potrebbe essere necessario ripetere la pulizia più volte.



Una pentola può diventare attaccata al vetro a causa di un prodotto fuso tra loro. Non cercare di sollevare la pentola mentre la piastra è fredda! Questo potrebbe causare la rottura del vetro.



Non premere il vetro o non appoggiarsi su di esso in quanto potrebbe causare rotture e lesioni. Non utilizzare il vetro come superficie per mettere gli oggetti.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche che ritiene necessarie o utili ai propri manuali, senza alterare le caratteristiche essenziali del prodotto.

Argomenti Ambientali



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico. Questo prodotto deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature

elettriche o elettroniche. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, eviterà di danneggiamento dell'ambiente e della salute pubblica, che potrebbe accadere se questo prodotto non sarà gestito correttamente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare le autorità locali, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

I materiali di imballaggio utilizzati sono ecologici e possono essere completamente riciclati. I componenti in plastica sono contrassegnati >PE<, LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio, come rifiuti domestici, nel vostro contenitore locale.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il servizio tecnico, eseguire le verifiche di seguito indicate.

Il dispositivo non funziona: Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito.

La pentola è attaccata al vetro: Se c'è un materiale fuso tra il recipiente e il vetro, impostare la temperatura della superficie di cottura al livello massimo e cercare di separarli.

Errore di un singolo sensore:

Se uno dei sensori rimasta attivo più di 10 secondi, questa situazione dimostra un errore e poi viene visualizzato il codice di errore "F1". Questo errore può essere correlato a diversi motivi. Uno di questi è che su uno dei sensori può essere messo un oggetto (forchetta, coltello ...). Assicurarsi che nessun oggetto si trova nell'unità di controllo e che il piano di cottura è asciutto e pulito con il panno. Se l'errore persiste anche dopo queste operazioni, si prega di staccare la spina e spegnere l'interruttore fusibile per 10 secondi.

Errore di più di un sensore: Questa situazione accade quando più di 2 sensori vengono rilevati allo stesso tempo, e poi viene visualizzato il codice di errore "F2".

Le potenziali cause dei problemi:

- Ci può essere un oggetto (pentola ...) o l'accumulo di acqua (acqua .. traboccante...) che copre più di 2 sensori.
- Le aree di controllo a tocco possono essere esposte a più calore e vapore (dal forno del piano di cottura ...).

Si prega di assicurarsi che non ci sia alcun oggetto sui sensori, che tutte le fonti di calore e vapore siano chiuse e che il piano di cottura viene pulito con un panno asciutto. Se l'errore persiste anche dopo queste operazioni, si prega di togliere la spina e spegnere l'interruttore fusibile per 10 secondi.

Errore FC:

Il messaggio Fc sulla superficie di controllo e le piastre elettriche si spegne: Surriscaldamento dei componenti elettronici. Lasciare il dispositivo di raffreddarsi.

F3 Errore del sensore principale

L'unità di controllo a sfioramento è progettata in conformità agli standard di sicurezza internazionali. Il caso più importante di questi standard è che il piano cottura deve poter essere spento; non deve accendersi da solo in nessuna condizione di guasto e ambientale. A causa di questi requisiti, l'unità di controllo a sfioramento verifica regolarmente la funzionalità del sensore principale. Se viene rilevato un errore sul sensore principale correlato, si verifica questa situazione di errore e viene visualizzato il codice di errore. Quando viene visualizzato questo messaggio di errore:

Si prega di togliere la spina o spegnere il fusibile per 10 secondi. Quindi riattaccare la spina o riaccendere il fusibile. Se la situazione di errore è ancora attiva, contattare il servizio autorizzato più vicino.

F4 Errore software di sicurezza

Secondo i requisiti di sicurezza, il microcontrollore sull'unità di controllo viene controllato da solo al momento dell'accensione e poi regolarmente. Se viene rilevato un problema durante il controllo, si verifica questa situazione di errore e viene visualizzato il codice di errore. Quando viene visualizzato

questo messaggio di errore:

Si prega di togliere la spina o spegnere il fusibile per 10 secondi. Quindi riattaccare la spina o riaccendere il fusibile. Se la situazione di errore è ancora attiva, contattare il servizio autorizzato più vicino.

Veiligheidswaar-schuwingen:

⚠ Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.

⚠ Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer (aan het apparaat gemonteerd) of met een afzonderlijke afstandsbediening.

⚠ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

⚠ Het apparaat en de toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Zorg ervoor dat u de warmte elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

⚠ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan

ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen.

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

⚠ Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.

⚠ Let op: Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand nooit te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.

⚠ Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken. Vermijd potentieel brandgevaar.

⚠ "Als het hoofdstroomkabel beschadigd is, dan moet het worden vervangen door de fabrikant of de aftersales service."

⚠ WAARSCHUWING:
Gebruik slechts kookplaat beschermers die door een fabrikant geproduceerd is die gespecialiseerd is in de huishoudelijke artikelen of dezelfde beschermers die reeds bij deze apparaat aanwezig zijn. Niet geschikte beschermers kunnen ongelukken veroorzaken.



Ongewoon hoge energie pieken kan het controlesysteem beschadigen (net als bij elk elektrisch apparaat)



Deze handleiding en het garantiebewijs zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie. Deze te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

INSTALLATIE

Besteklade en plaatsing

Indien u onder kookplaat een meubel of lade wil plaatsen, dient u dan een scheidingspaneel of een lade onder de kookplaat installeren. Voorkomt u op deze manier het contact hete delen van het apparaat.

Plaats u deze deksel ca. 20 mm onder onderste deksel van de kookplaat.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Verzekert u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.

De elektriciteitsaansluiting dient op het net tot stand via een meerpole schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm aangebracht te worden. In een noodsituatie zal de stroom verbinding afgesloten en wordt de kookplaat gereinigd.

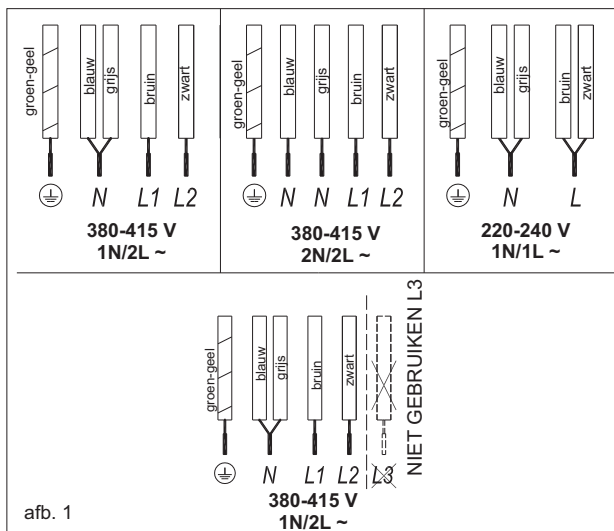
Het apparaat moet geïnstalleerd en gerepareerd worden door de officiële technicus van TEKA die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.

Zorg ervoor dat de ingebouwde kabel niet aanraakt op kookplaat indien deze op kookplaat of bij dezelfde verbindingseenheid aangesloten is.

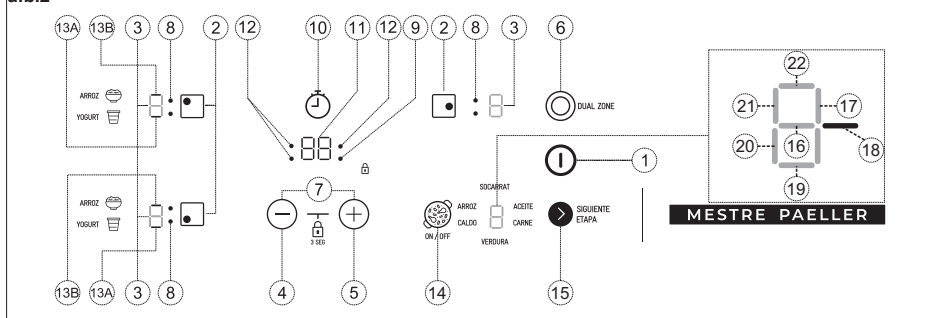
Waarschuwing:



Zorg ervoor dat de apparatuur elektrisch goed geaard wordt volgens de geldende voorschriften. Anders kan kookplaat niet goed functioneren.



afb.2



Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Gebruiksaanwijzing Touch Control

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL (Figuur 2)

- ① AAN- en UIT zetten van Touch schakelaar
- ② Hete kookplaat schakelaars
- ③ **Vermogen en/ of restwarmte-display
- ④ Vermogensreductie schakelaar
- ⑤ Vermogen Versterkende schakelaar
- ⑥* Dubbele-brander keuzeschakelaar (dubbelszijdig hete kookplaat)
- ⑦* De aanraaktoets vergrendelen voor de rest van de aanraaktoetsen of activeringssensor voor de "Stop&Go"-functie.
- ⑧**Het oppervlakte indicator van dubbel heet koken (geldt alleen voor dubbelpits kookplaten)
- ⑨**Vergrendelingsicoon
- ⑩ Tijdschakelaars
- ⑪**Kookstanden indicator
- ⑫* De ingestelde indicator van het kookoppervlak
- ⑬* **A) Yoghurtfunctie-indicator
**B) Rijstfunctie-indicator
- ⑭ Activeringssensor voor Paeller-functie.
- ⑮ Raak de aanraaktoets "Siguiete etapa" aan om te activeren en over te schakelen van de ene fase naar de andere.

- ⑯ Controlelampje dat aangeeft dat de Paeller functie is geactiveerd*.
 - ⑰ Controlelampje dat aangeeft dat de "Calentar aceite" functie is geactiveerd*.
 - ⑱ Controlelampje dat aangeeft dat de Carne functie is geactiveerd*.
 - ⑲ Controlelampje dat aangeeft dat de Verdura functie is geactiveerd*.
 - ⑳ Controlelampje dat aangeeft dat de Caldo functie is geactiveerd*.
 - ㉑ Controlelampje dat aangeeft dat de Arroz functie is geactiveerd*.
 - ㉒ Controlelampje dat aangeeft dat de Socarrat functie is geactiveerd*.
- * Naargelang het model
** Slechts te zien tijdens het werken

De bediening gebeurt via de Touch-toetsen. U raakt uw vingertop om de gewenste functie uit te voeren en daarbij hoeft u geen kracht uit te oefenen.

Elke actie wordt gesignaleerd door een pieptoon.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Wanneer kookplaat voor het eerste keer wordt aangesloten, zal het vergrendelen en het bijbehorende controlelampje (9) gaan branden. Om hem aan te zetten dient u eerst op het Touch schakelaar (7) op te drukken tot het controlelampje (9) uitgaat.

- 1 Druk ca. een seconde op Touch schakelaar ① (1) om start functie te starten.

De Touch Control wordt geactiveerd en op display verschijnt het symbool 0 met alle kracht (3).

Indien het apparaat nog restwarmte beschikt zonder het apparaat ingeschakeld is, knippert in het kookzonedisplay het symbool S in plaats van 0 of "H".

Als u geen binnen 10 seconden geen activeert, wordt de Touch control automatisch uitgeschakeld.

OPENEN VAN EEN KOOKOPPERVLAK

Zodra de Touch Control is geactiveerd is door middel van het Touch-toets ① (1), op de kracht indicatoren van de kookplaten verschijnt een 0 (3).

1 Druk op de sneltoets voor de geselecteerde hete plaat (2). De geselecteerde kracht indicator (3) zal worden geactiveerd en de helderheid van de indicator zal toenemen.

2 Met behulp van de sneltoets ② of ④ (4/5) kiest u het gewenste vermogen.

De ② en ④ aanraaktoetsen zijn repetitief, dus als je ze ingedrukt houdt, zal het met een interval van 0,5 seconden zij verhoogd of verlaagd worden.

Tegelijkertijd kan slechts een hete plaat worden geselecteerd.

Waarschuwing:

⚠ U dient vooraf een keuze van hete plaat te maken. Indien u slechts een hete plaat wilt gebruiken, dient u vooraf de helderheid van het power indicator te controleren. Na het kiezen van een hete plaat, dient de helderheid van power indicator verhoogd te worden.

Het inschakelen van sneltoets bij het maximumvermogen: Zodra u de hete plaat heeft gekozen, drukt u één keer op $\ominus$ (4) toets. De hete plaat wordt op volle kracht geactiveerd.

HET UITSCHAKELEN VAN DE HETE PLAAT

- 1 De kookplaat moet vooraf worden geselecteerd.
- 2 Met behulp van de snel keuzetoets $\ominus$ (4), verlaagt het vermogen op 0.

Alternatieve snelle uitschakelen:

- i) Als u uw vinger gedurende 2 seconden op gekozen sensor blijft drukken, wordt de gekozen sensor uitgeschakeld.
- ii) Wanneer u op Touch-toetsen $\ominus$ en $\oplus$ (4/5) tegelijkertijd drukt, zal de hete plaat snel uit te schakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Op de kracht indicator van de kookplaat verschijnt het symbool H wanneer het glasoppervlak tot een brandingstemperatuur bereikt is.

Wanneer dit risico Verdwijnt:

- i) het display wordt uitgeschakeld (of in de stand-by-stand is);
- ii) of displays op 0 stand is (als het apparaat nog steeds actief is).

Waarschuwing:



Voor een korte tijd kan op de beeldscherm H-indicatie verschijnen tijdens de eerste keer gebruik. Deze vertoning houdt verband met het setup bediening en betekent het niet dat de kookzone heet is.

Waarschuwing:



Wanneer het stroom voor een lange tijd wordt uitschakelt, zal aanduiding H weer verschijnen.

HET UITSCHAKELEN VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan worden uitgeschakeld op elk gewenst moment door het indrukken van de algemene aan / uit-snel keuze toets $\odot$ (1). In de stand-by-

modus wordt een H weergegeven in de kook zones. De rest van de displays zal niet branden.

Dubbele Elektrische Kookplaat (naargelang het model)

Als deze optie fornuis beschikt, de dubbele brander kookplaat afhankelijk van de grootte van de pot of pan met behulp van de binnenring of in aanvulling biedt de mogelijkheid externe brander.

INSCHAKELEN VAN DE DUBBELE KOOKPLAAT

- 1 De gerelateerde kookplaat dient eerst geselecteerd te worden.
- 2 Selecteer het gewenste vermogen met behulp van de snel keuzetoets $\ominus$ of $\oplus$ (van 1 tot 9) (4/5).
- 3 Druk op de dubbele kookplaat snel keuzetoets $\odot$ (6) om de dubbele brander te activeren.

HET UITSCHAKELEN VAN DE DUBBELE KOOKPLAAT

- 1 De toets, waardoor de dubbele pits kookplaat eerder werd ingeschakeld wordt geselecteerd.
- 2 Druk op de dubbele hete plaat snel keuzetoets $\odot$ (6) om de dubbele brander uit te schakelen. De dubbele brander indicator (8) gaat uitschakelen en de buitenste ring wordt gedeactiveerd

VERGRENDING VAN DE TOUCH-TOETSEN VAN DE KOOKPLAAT

Om ongewenste manipulatie te voorkomen, kunt u de gehele unit vergrendelen, behalve de aan/uit-aanraaktoets. Druk de plus- en minknop tegelijkertijd minstens 2 seconden in (7).

Deze functie is handig voor de veiligheid van kinderen. Als de vergrendeling is geactiveerd, gaat de vergrendelingslampje (9) branden.

Vergeet niet wanneer de Touch control

$\odot$ (1) is ingeschakeld. Met de aan/uit- snel keuzetoets $\odot$ (1) kunt u deze uitschakelen, zelfs wanneer de vergrendeling geactiveerd is (het vergrendelingslampje (9) aan is).

Anderzijds, wanneer de druk uitgeschakeld is, de vergrendelfunctie niet mogelijk de aan / uit snel keuzetoets $\odot$ (1) te gebruiken.

Om de vergrendelingsfunctie te deactiveren, drukt u nogmaals de plus- en minknop tegelijkertijd minstens 2 seconden in (7). Vergrendelingsindicator (9) licht uit en Touch control staat dan klaar voor het gebruik.

KINDERSLOT (Naargelang het model)

Het kinderslot is anders en ingewikkelder dan toetsenblokkering. De gebruiker kan het toetsenbord te activeren via een sensor. Maar kinderslot beschikt een sensor volgorde Het kinderslot wordt gebruikt om te voorkomen dat kinderen het de kookplaat gaan inschakelen.

Activeren van het kinderslot:

- 1 De kookplaat wordt ingeschakeld via $\odot$ (1) Aan/ Uit sneltoets,
- 2 Elke zone heeft specifieke beveiligingsinstellingen. Wanneer een zone niet geselecteerd is, $\oplus$ (5) dient deze te verhogen en met de snel keuzetoets $\ominus$ (4) te verlagen. Hierna hoort u 3 seconden lang een pieptoon.
- 3 Na het horen van zoemersignaal, dient u op de (7) vergrendeling snel keuzetoets aan te raken (U hoeft niet hier niet te lang op te drukken). Vervolgens hoort u een lang zoemergeluid en het kinderslot wordt geactiveerd en alle kracht display "L" aan.

Tijdens het activeren van het kinderslot, dient u als de tikt u op een sensor op te drukken (Hoofd sensor inbegrepen) gaat dan op display het symbool "L".



Waarschuwing: Als de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, kan kinderslot-status niet worden bewaard.

Deactiveren van het kinderslot: Om het uit te schakelen van het kinderslot,

dient het kinderslot geactiveerd te worden en alle kracht display "L" aan zijn.

1 $\oplus$ (5) Het vermogen op snel keuzetoets dient verhogen en met de snel keuzetoets $\ominus$ (4) te verlagen. Hierna hoort u 3 seconden lang een pieptoon.

2 Na het horen van zoemersignaal, dient u op de (7) vergrendeling snel keuzetoets aan te raken (U hoeft niet hier niet te lang op te drukken). Vervolgens hoort u een lang zoemergeluid en het kinderslot wordt gedeactiveerd.

SNEL KOKEN

Automatische kookfunctie

Om de kookplaat zodanig in te stellen dat deze vanzelf aan gaat zonder automatisch uit te schakelen na de verlopen baktijd dient u de volgende handelingen te verrichten. Uw kookplaat zal op de door u ingestelde tijd aangaan voor de duur die u ook zelf heeft ingesteld. Na het verstrijken van de baktijd schakelt de kookplaat met behulp van Touch controle pre-programma's automatisch uit (zie tabel 1).

Tabel 1

Vermogen	Automatisch aankoken
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	300
P (maximaal)	---

STARTEN VAN AUTOMATISCHE G E P R O G R A M M E E R D E KOOKFUNCTIE

1 De kookplaat moet worden geselecteerd.

2 Selecteer vermogen 9 en druk vervolgens op Power Touch-toets $\oplus$ (5). Na het gebruik van het Touch-toets moet u tijdens het koken de kracht om het gewenste niveau te verlagen, (zie bijvoorbeeld 6). Wanneer de automatische kok functie start "A" knoop begint te knippen krijgt u het gewenste vermogen op de display.

GEDEACTIVEREN VAN AUTOMATISCHE G E P R O G R A M M E E R D E KOOKFUNCTIE

Circa 10 minuten nadat het starten van de automatische geprogrammeerde kookfunctie:

1 De kookplaat moet worden geselecteerd.

2 Druk op snel keuzetoets $\oplus$ (5) en druk op 9 tot de automatische kook functie gedeactiveerd is.

TIMER-FUNCTIE

Als je niet aanwezig wil zijn tijdens het gehele kookproces maakt dit functie het koken wel makkelijker: de getimede kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Voor elke kookoppervlakte bestaat er een aparte timer.

Met deze modellen kunt u de klok als een timer voor de kookplaten gedurende tijden variërend van 1 tot 99 minuten.

TIMING VAN ÉÉN KOOKOPPERVLAKTE

1 Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

2 Stel de warmte met de hulp van de toetsen $\oplus$ en $\ominus$ (5/4) af.

3 Druk op snel keuzetoets van het klok $\ominus$ (10). Nu verschijnt de timer-indicator (11) 00. Afhankelijk van het model zal de ingestelde indicator van het kookoppervlak (12) knippen.

Op de stroomindicator (3) zal E tijdens het instellen van de tijd knippen (Naargelang het model).

4 Vervolgens dient u het kookplaat afstellen tussen 1 tot met 99 met de behulp van $\oplus$ en $\ominus$ Touch-toetsen.

Wanneer de stroom indicator (3) stopt met knippen, begint automatisch aftellen van de tijd.

Het relevante stroomniveau en E zullen als het aftellen aanvangt afwisselend knippen op de stroomindicator (3) van de relevante verwarmingszone (Naargelang het model).

Wanneer de klok 01 heeft bereikt, zal het overschakelen van aftellen tot seconden.

Nadat de geselecteerde tijdsduur afgelopen is, wordt de verwarming zone naar de afgestelde tijd uitgeschakeld en de klok zal gedurende enkele seconden een reeks piepjes laten horen. Op het scherm van de timer indicator zal een knipperende 00 verschijnen nadien dit losgekoppeld is met kookzone.

Wanneer u op hetzelfde moment andere kookzones wil afstellen, dient stap 3 en stap 4 te herhalen.

Wanneer de kookzone uitgeschakeld is, verschijnt op het scherm van de indicator letter H of anderszins een 0. Om het geluidssignaal uit te schakelen tikt u op een sensor.

HET WIJZIGING VAN DE GEPROGRAMMEERDE TIJD

Om de geprogrammeerde tijd te wijzigen, dient u op de sneltoets of geprogrammeerde klok van de kookplaat toets te drukken (2) $\oplus$ (10). Vervolgens kunt de tijd wijzigen nadat u gelezen hebt.

UITSCHAKELEN VAN DE TIMER

Als u timer stop wil zetten voordat het ingestelde tijd nog niet afgelopen is:

1 Selecteer eerst de kookplaat en druk vervolgens op de klok sneltoets $\oplus$ (10).

2 Gebruik de sneltoets $\ominus$ (4) om de tijd terug te brengen tot 00. De klok wordt uitgezet.

Alternatieve methode:

Als u twee seconden op het timertoets indrukt nadat u de zone geselecteerd hebt, wordt het afgestelde time geannuleerd.

Stroomfunctie (Naargelang het model)

Deze functie levert "extra" vermogen aan de plaat boven de nominale waarde.

- 1 Selecteer vermogen 9 en druk vervolgens op Power Touch-toets (+) (5).
- 2 De stroomniveau indicator (3) geeft het symbool  weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

CHEF Functies (naargelang het model)

CHEF functies zijn speciale kenmerken die de gebruiker helpen gemakkelijker te koken met vooraf toegewezen vermogensniveaus.

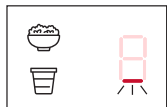
De functie is zo ingesteld dat deze automatisch wordt onderhouden en geen aanpassing van de vermogensniveaus door de gebruiker vereist.

YOGHURT FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie stelt automatisch de juiste vermogensniveaus in tijdens het fermentatieproces om yoghurt te maken.

Om deze functie te activeren:

- Zet de kookplaat aan; Druk op de Aan/Uit-aanraaktoets ①.
- Wanneer alle zone-displays  zijn, druk gedurende minstens 2 seconden op de aanraaktoets  van de betreffende zone.
- Er klinkt een pieptoon.



- De onderste lijnverlichting verschijnt.

- Op de timer van de verwarmingszones met een diameter tussen 190 en 220 mm wordt "6H" weergegeven. Op de timer van de verwarmingszones met een diameter tussen 130 en 160 mm wordt "9H" weergegeven.

- Het punt-LED van het

timerdisplay van de betreffende zone licht op.

U kunt functies wisselen door nogmaals op de aanraaktoets van de betreffende zone te drukken. Als het zone-display  weergeeft, kunt u eenvoudig terugkeren naar functies door nogmaals op de aanraaktoets te drukken, of u kunt het in deze situatie gebruiken in de normale kookmodus.

Wacht 10 seconden.

- De Chef Functie wordt actief.
- De timer begint af vanaf 9 of 6 uur (afhankelijk van de geselecteerde zone).

Wanneer de tijd om is,

- Er klinkt een pieptoon die aangeeft dat er nog 1 minuut over is.
- Na 1 minuut wordt de modus gedeactiveerd.

Om tijdens de werking te stoppen, drukt u gedurende minstens twee seconden op de aanraaktoets van de betreffende zone.

Wanneer de yoghurtmodus actief is en de kookplaat wordt uitgeschakeld, geeft de kookplaat 4 pieptonen en knippert de LED snel gedurende 3 minuten. Als de kookplaat binnen 3 minuten weer wordt ingeschakeld, wordt de modus hervat; anders knippert de LED langzaam om de actieve modus aan te geven.

Yoghurt Recept

- Meng 200 ml yoghurt en wat melk in een kom.
- Doe de rest van de melk en de gemengde yoghurt in de pot.
- Sluit het deksel van de pot.
- Zet de kookplaat aan en stel de kookzone in op de yoghurtmodus.
- Druk gedurende minstens 2 seconden op de bijbehorende aanraaktoets van de kookzone.
- Na 10 seconden wordt de chef-kookmodus geactiveerd voor de betreffende kookzone.
- Bekijk de automatisch ingestelde timer op het display.
- Na 9 of 6 uur (afhankelijk van de geselecteerde zone), wanneer de tijd om is (er zal een waarschuwingssignaal klinken), moet de yoghurt ongeveer 16 uur

in de koelkast worden bewaard.

Verwarmingsdiameter (mm)	Hoeveelheid yoghurt (g)
≥ 130 < 160	200
≥ 160 < 190	200
≥ 190 < 220	200

Hoeveelheid melk (L)
1
2
3

RIJSTFUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie stelt automatisch de juiste vermogensniveaus in tijdens het rijstkookproces.

Zet de kookplaat aan: Druk op de Aan/Uit-aanraaktoets ①.

Wanneer alle zone-displays  zijn, druk gedurende minstens 2 seconden op de aanraaktoets  van de betreffende zone.

Druk nogmaals op de aanraaktoets van de betreffende zone.



Er klinkt een pieptoon.

De bovenste lijnverlichting verschijnt.

- "23" wordt weergegeven op het timerdisplay.
- Het punt-LED van het timerdisplay van de betreffende zone licht op.

U kunt functies wisselen door nogmaals op de aanraaktoets van de betreffende zone te drukken. Als het zone-display  weergeeft, kunt u eenvoudig terugkeren naar functies door nogmaals op de aanraaktoets te drukken, of u kunt het in deze situatie gebruiken in de normale kookmodus.

Wacht 10 seconden.

- De Chef Functie wordt actief.
- De timer begint af te tellen vanaf 23 minuten.

Wanneer de tijd om is,

- Er klinkt een pieptoon die aangeeft dat er nog 1 minuut over is.
- Na 1 minuut wordt de modus gedeactiveerd.

Om tijdens de werking te stoppen, drukt u gedurende minstens twee seconden op de aanraaktoets van

Verwarmingsdiameter (mm)	Hoeveelheid olie (eetlepels)	Hoeveelheid rijst (g)	Hoeveelheid water (ml)	Hoeveelheid zout (eetlepels)
≥ 130 < 160	3	180	360	1
≥ 160 < 190	4	400	800	1,5
≥ 190 < 220	4	540	1080	2

de betreffende zone.

Wanneer de rijstmodus actief is en de kookplaat wordt uitgeschakeld, geeft de kookplaat 4 pieptonen en knippert de LED snel gedurende 3 minuten. Als de kookplaat binnen 3 minuten weer wordt ingeschakeld, wordt de modus hervat; anders knippert de LED langzaam om de actieve modus aan te geven.

Rijst Recept

- Spoel de rijst af.
- Zet de kookplaat aan en stel de kookzone in op de rijstmodus.
- Druk gedurende minstens 2 seconden op de bijbehorende aanraaktoets van de kookzone.
- Nadat de chef-kookmodus is geactiveerd voor de betreffende kookzone, stel je de kookmodus in op rijstkoken door op de aanraaktoets van de kookzone te drukken.
- Bekijk de automatisch ingestelde timer op het display.
- Doe de olie in de pot en wacht ongeveer 2 minuten.
- Doe de rijst in de pot en roer ongeveer 2 minuten.
- Voeg water toe aan de pot.
- Voeg zout toe aan de pot en roer een paar keer.
- Sluit het deksel van de pot.
- De rijst is klaar wanneer de tijd om is (de zoemer begint te piepen als waarschuwing).

"PAELLER"-functie

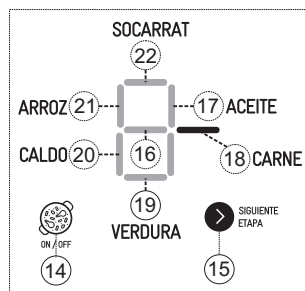
Met deze functie kunt u stap voor stap een "paella" bereiden. Elke kookfase is gedefinieerd om u te helpen een uitstekend resultaat te behalen.

Plaats de pan goed gecentreerd op het kookveld, voeg de olie toe en druk op sensor (14) om te beginnen met koken.

Op de vermogensindicator (3) van het rechter kookveld verschijnt 0, en de LED (16) licht op, wat aangeeft dat de functie is geactiveerd. Als u klaar bent, drukt u op sensor (15). De fase "CALENTAR ACEITE" start. De LED (17) knippert gedurende de hele fase. De verstreken tijd voor elke kookfase wordt weergegeven op de timerindicator (10) en het vermogensniveau wordt weergegeven op het zone-display (3).

Wanneer het voorverwarmen is voltooid, klinkt er een akoestisch signaal om aan te geven dat de olie heet is en dat deze fase is voltooid. Het is tijd om het vlees toe te voegen. Indien gewenst, kunt u doorgaan naar de volgende fase.

Door op sensor (15) te drukken, start de fase voor het aanbraden van het vlees.



De LED "CARNE" (18) begint te knipperen en het vermogen wordt automatisch aangepast om het vlees aan te braden gedurende deze fase. Aan het einde van de aanbevolen tijd voor het aanbraden van het vlees klinkt er een akoestisch signaal. Indien gewenst, kunt u doorgaan naar de volgende fase.

Druk op sensor (15) en voeg de groenten toe om de fase van het aanbraden van de groenten te starten. De LED "VERDURA" (19) begint te knipperen, wat het begin van de fase aangeeft. Na drie minuten voegt

u wat olie, knoflook en paprika's toe, roert u en voegt u daarna de geplette tomaten toe. Aan het einde van de aanbevolen tijd voor het aanbraden van de groenten klinkt er een akoestisch signaal. Indien gewenst, kunt u doorgaan naar de volgende fase. Voeg het water toe en druk op sensor (15) om verder te gaan met het bereiden van de bouillon. De LED "CALDO" (20) begint te knipperen, wat het begin van de fase aangeeft. Na drie of vier minuten kunt u het op smaak brengen met zout. Aan het einde van de aanbevolen tijd voor het koken van de groentebouillon klinkt er een akoestisch signaal. Indien gewenst, kunt u doorgaan naar de volgende fase.

Voeg het water met saffraan toe aan de rijst en verspreid het gelijkmatig over de paellapan. Druk vervolgens op sensor (15). De LED "ARROZ" (21) begint te knipperen, wat aangeeft dat de rijstkookfase is begonnen. Aan het einde van de aanbevolen tijd voor het koken van de rijst klinkt er een akoestisch signaal. Indien gewenst, kunt u doorgaan naar de volgende fase.

Als u het koken wilt beëindigen, drukt u op sensor (14) en stopt de functie. Laat de rijst daarna minstens 2 minuten buiten het vuur rusten.

Als u daarentegen een eindresultaat met "socarrat" wilt bereiken: voeg een scheutje olijfolie toe aan de bovenkant van de rijst en druk vervolgens op sensor (15). De LED "SOCARRAT" (22) begint te knipperen, wat het begin van de fase aangeeft. Let goed op, want aan het einde van de aanbevolen tijd voor de bereiding van de "socarrat" klinkt er een akoestisch signaal. Verwijder vervolgens de pan van het vuur en laat deze minstens 2 minuten rusten.

Voor meer gedetailleerde informatie, raadpleeg de receptenfolder.

VEILIGHEIDSSCHAKELING

Als gevolg van een storing een of meerdere kookplaten niet gesloten zijn, gaat het apparaat op een gegeven

moment automatisch uitschakelen (zie tabel 2).

Tabel 2

Vermogen	Maximum tijd
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Wanneer de "veiligheid schakelaar" functie geactiveerd is, verschijnt op het display O of letter H indien de temperatuur van glazen oppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker of er geen brandwond risico is.

Drukt u op de aan/ uit-toets  (1) om het apparaat opnieuw in te schakelen en vervolgens weer aanzetten.

 **Houdt de omgeving van de het verwarmde ruimten van het bedieningspaneel altijd schoon en droog.**

 **Kunt u van de operationele problemen of incidenten die niet in deze handleiding worden genoemd de oorzaak van een probleem niet vinden of verhelpen, neem dan contact op met het technische dienst van TEKA.**

De aanbevelingen over goed gebruik van de Vitro keramische kookplaten

- * Gebruik alleen pannen met een gladde bodem.
- * Pannen met een kleinere diameter dan de getoonde verhittingsgebied worden niet aanbevolen.
- * Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- * Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een geschikte bodemdiameter en zonder

scherpe randen.

- * Om schade aan de keramische inductie oppervlak te voorkomen, probeer niet om de potten en pannen over het glas te schuiven, en houdt de bodems van de vaten schoon en in goede staat.

 **Wanneer suiker of suikerproducten op de hete kookplaat komen, krab deze stoffen onmiddellijk, dus in hete toestand, grondig van de kookzone af.**

Reiniging en onderhoud

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen schurende reinigingsmiddelen niet worden gebruikt. De kookplaat moet afgekoeld zijn. Reinig het gedeelte tussen de keramische plaat en de omranding of tussen de omranding en het werkblad niet met scherpe voorwerpen of met een stoomreiniger. Afdichtingen kunnen daardoor worden beschadigd.

Verwijder alle grove verontreinigingen en een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijderd u met een glasschraper. Reinig de kookplaat vervolgens met een geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrijstaal of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Gebruik het reinigingsmiddel niet op een hete kookplaat, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Wis de kookplaat ten slotte met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog. Wanneer suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat komen, schakelt u het apparaat uit. Krab deze stoffen onmiddellijk, dus in hete toestand, met een glaskrabber grondig af.

Een ruwe en niet schone bodem kan vlekken op de keramische plaat veroorzaken. Vlekken van kalkresten, water en aluminium kunt u met het reinigingsmiddel voor keramische platen verwijderen.

 **Een pot of pan kan op het glazenoppervlak vastgeplakt zijn door een gesmolten eten resten of afval. Verwijder dan deze voorwerpen**

niet indien deze afgekoeld zijn. Hierdoor kan het glas kapotgaan.

 **Ga niet op glas staan en niet leunen, het is afbreekbaar. Het glas kan hierdoor kapotgaan en letselschade veroorzaken.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor de producten te wijzigen of te verbeteren en om wijzigingen aan te brengen in de inhoud van deze gebruikershandleiding, onverminderd essentiële eigenschappen en kenmerken van de producten.

Bescherming van het milieu

 Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophalendienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kan volledig worden gerecycled. Plastic onderdelen zijn gemarkeerd > PE <, LD <,> EPS <, etc. Gooi verpakkingsmaterialen, zoals huishoudelijk afval, in uw lokale container.

Is er een defect aan het product

Voer de volgende handelingen uit voordat u met een technische service contact opneemt.

Het apparaat werkt niet:

Controleer of de stroomkabel aangesloten is;

De pan plakt zich aan het glas:

Als er tussen de pan en het glas wat gesmolten materiaal ligt, zet het apparaat op maximale vermogen en probeer het middel eruit te krabben.

Enkelzijdig sensor storing:

Als een van de sensoren meer dan 10 seconden gefunctioneerd is, kan hierdoor een storing ontstaat en dit wordt aangegeven met het symbool "F1". Deze storing kan verschillende oorzaken hebben. Een van de oorzaken kan dat er een voorwerp (zoals een vork of een mes) voor een sensor liggen.

Zorg er dat er geen voorwerpen willekeurig op de controle eenheid zich bevinden. Veeg het kookplaat glas met een doekje af. Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit. Maak het apparaat ca. 10 seconden spanningsvrij.

Meervoudig sensor storing:

Indien de storing door meer dan 2 sensoren worden tegelijk waargenomen, wordt storing code "F2" aangegeven.

De oorzaak van de storingen

Een van de oorzaken kan dat er een voorwerp (zoals een vork) of verdamping (zoals uit de pan ontsnapte etensresten enz.) dat beslaan meer dan 2 sensoren. De locatie van Touch Control kan blootgesteld zijn (van de onderkant van de kookplaat) aan te hoge hitte of stoom.

Zorg er dat er geen voorwerpen willekeurig op de controle eenheid zich bevinden en Zorg ervoor dat er geen willekeurig voorwerpen voor de sensoren liggen en schakel uit alle stoom en warmtebronnen. Veeg het kookplaat glas met een doekje af. Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit. Maak het apparaat ca. 10 seconden spanningsvrij.

FC-storing

FC- bericht op de controle en de kookplaat oppervlakte is uitgeschakeld. Hij schakelt zichzelf uit na een melding van oververhitting van de elektronica. Laat de kookplaat een tijdje af te koelen.

F3 Hoofdsensorfout

De touch-controlunit is ontworpen volgens internationale veiligheidsnormen. Het belangrijkste geval van deze normen; de kookplaat moet kunnen worden uitgeschakeld; de kookplaat mag onder geen enkele fout- en omgevingsomstandigheid vanzelf worden ingeschakeld. Vanwege deze eisen controleert de touch-controlunit regelmatig de functionaliteit van de hoofdsensor. Als er een fout wordt gedetecteerd op de betreffende hoofdsensor, treedt deze fout situatie op en wordt de foutcode weergegeven. Wanneer deze foutmelding wordt weergegeven:

Haal de stekker eruit of schakel de zekering uit gedurende 10 seconden. Steek vervolgens de stekker weer in of schakel de zekering weer in. Als de fout situatie nog steeds actief is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.

F4 Veiligheidssoftwarefout

Volgens veiligheidseisen wordt de microcontroller op de bedieningseenheid gecontroleerd door zichzelf op het moment van energievoorziening en vervolgens regelmatig. Als er tijdens het controleren een probleem wordt gedetecteerd, treedt deze fout situatie op en wordt de foutcode weergegeven. Wanneer deze foutmelding wordt weergegeven:

Haal de stekker eruit of schakel de zekering uit gedurende 10 seconden. Steek vervolgens de stekker weer in of schakel de zekering weer in. Als de fout situatie nog steeds actief is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
France	Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Kuchenteknik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Kuchenteknik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Kuchenteknik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Kuchenteknik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



“for further information and updated contact addreses, please refer to the corporate website”



teka.com

P30077R00