



TEKA

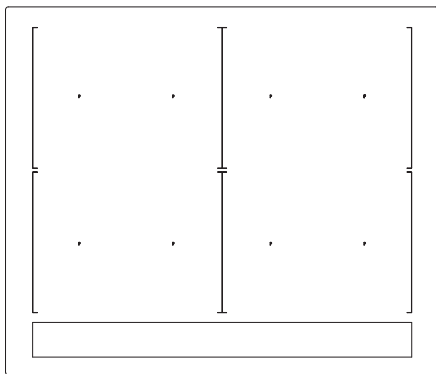
User Manual

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

www.teka.com

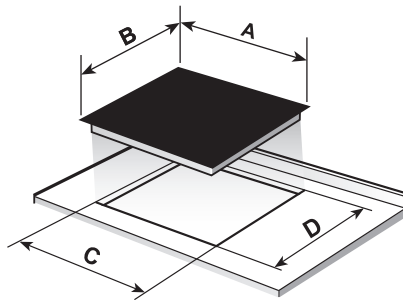
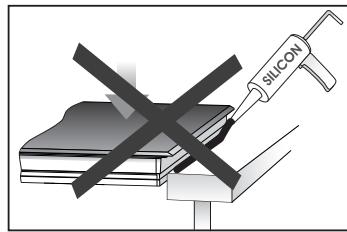
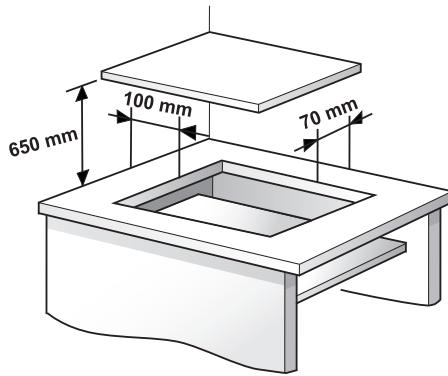
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	6
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	14
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	22
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	30
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	39
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	48
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELEGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	56
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL	64
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	72
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	80
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	88
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	97

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



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

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



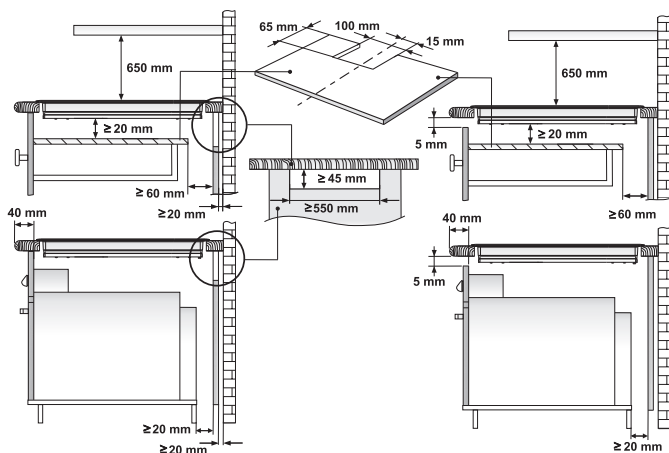
A	B	C	D
600	510	560	490

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 /

Instalaci3n / Instala33o / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montař / Instalace / Inřtala3cia / Instalare / Installazione / Installatie

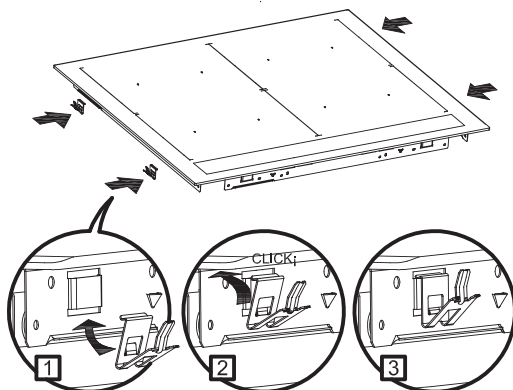
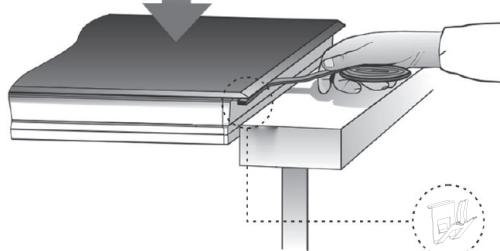
Distancias m3nimas / Dist3ncias m3nimas / Minimum distances / Mindestabst3nde / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odlego3ci / Minim3ln3 vzd3lenosti / Minim3lne vzdialenosti / Distan3e minime/ Distanze minime / Minimumafstanden

FAST-CLICK SYSTEM



Horno TeKa / Furno TEKA / TEKA Oven /TEKA-Herd /
Fouur TEKA / TEKA /P3ekarnik TEKA / TEKA s3ut3 / Trouba TEKA / R3ra na
pe33enie TEKA /TEKA Oupfor /TEKA Ugn /TEKA Ov /TEKA-ov /Teka-uuni
/Forno TeKa / TEKA Oven /

Horno TeKa / Furno TEKA / TEKA Oven /TEKA-Herd /
Fouur TEKA / TEKA /P3ekarnik TEKA / TEKA s3ut3 / Trouba TEKA / R3ra na
pe33enie TEKA /TEKA Oupfor /TEKA Ugn /TEKA Ov /TEKA-ov /Teka-uuni
/Forno TeKa / TEKA Oven /



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unit3s en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / /
Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unit3ti in mm / / Unit3 in mm / Eenheden in mm /

Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

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

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

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

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

⚠ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento no deseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indi-

cados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

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

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

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

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si

éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

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

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

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

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

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario

para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

- ① Sensor de encendido / apagado general.
- ② Cursor "slider" para selección de potencia.
- ③ Indicadores de potencia, y/o calor residual.
- ④ Punto decimal del indicador de potencia, y/o calor residual.
- ⑤ Acceso a la función "Power".
- ⑥ Sensor de activación de la función

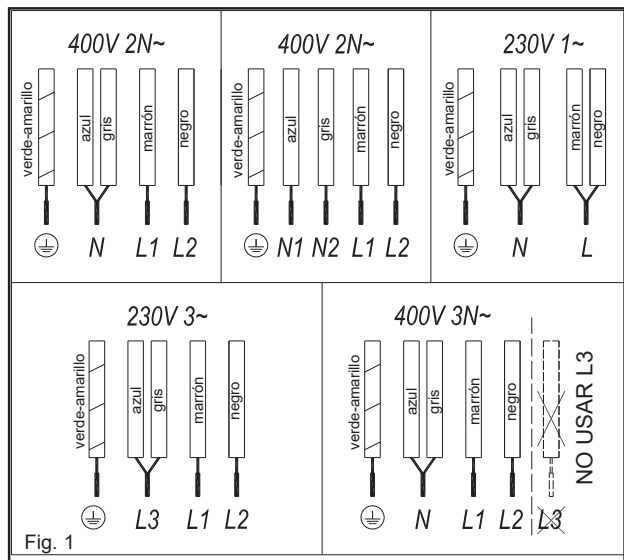
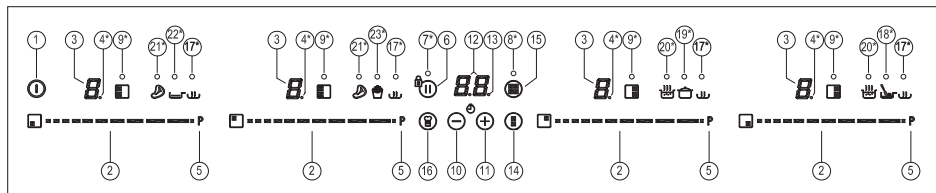


Fig. 1



“Bloqueo” ó “Stop&Go”.

- 7) Piloto indicador de la función “Bloqueo” activada*.
- 8) Sensor de activación de la función “Full Flex”.
- 9) Piloto indicador de la función “Flex Zone” activada*.
- 10) Sensor “menos” del temporizador.
- 11) Sensor “más” del reloj temporizador.
- 12) Indicador del reloj temporizador.
- 13) Punto decimal del reloj.
- 14) Sensor de activación de la función “Flex Zone”.
- 15) Sensor de activación de la función “Full Flex”.
- 16) Sensor “Chef” de selección de funciones especiales.
- 17) Piloto indicador de la función “Keep Warm” activada*.
- 18) Piloto indicador de la función “Melting” activada*.
- 19) Piloto indicador de la función “Simmering” activada*.
- 20) Piloto indicador de la función “Quick Boiling” activada*.
- 21) Piloto indicador de la función “Grilling” activada*.
- 22) Piloto indicador de la función “Pan Frying” activada*.
- 23) Piloto indicador de la función “Deep Frying” activada*.

* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción se constata con un pitido.

El cursor “slider” (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 y 9) arrastrando el dedo sobre el mismo.

Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

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



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

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

- 1 Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto de uno de los cursores “sliders” (2). La zona ha sido seleccionada y simultáneamente habrá establecido

un nivel de potencia entre 0 y 9. En el indicador de potencia correspondiente se mostrará el valor elegido y el punto decimal (4) permanecerá encendido durante 10 seg.

- 2 Mediante el cursor “slider” (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

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

APAGADO DE UNA PLACA

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

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

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS


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

Detección de recipientes



Asegúrese de que el fondo del recipiente, cubra una o más de las de referencias (P) de la superficie de la placa; (ver fig.3 y tabla 1).

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

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

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

El tiempo de detección de recipiente es de 30 segundos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva

⚠ Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si,

Fig.3

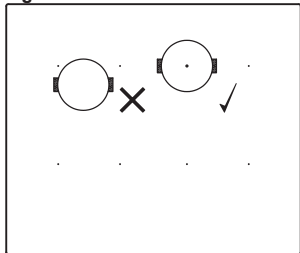
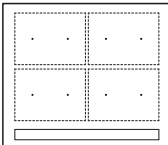





Tabla 1


DIAMETRO MÍNIMO DE LA BASE DEL RECIPIENTE PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN			
	centrado en 1 punto	2 puntos cubiertos	4 puntos verticales cubiertos
	8 cm	19 cm	24 cm

inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los 30 segundos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!



Función Bloqueo

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

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



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

Silenciador del pitido

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

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



Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta

con tocar de nuevo simultáneamente el sensor  (11) y el sensor de bloqueo  (6) durante tres segundos. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará “On”.


Función Stop&Go

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

Activación de la función Stop&Go.

Toque el sensor Stop&Go  (6), en los indicadores de potencia aparece el símbolo  en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop&Go.

Toque de nuevo el sensor Stop&Go  (6), se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Power

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

- 1 Deslice el dedo sobre el cursor “slider” correspondiente (2) hasta que en el indicador de potencia (3) aparezca un 9 y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg., o bien, pulse directamente sobre la P, y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg.
- 2 El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

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

Para desactivar la función Power antes de que trascurra el tiempo de funcionamiento, podemos tocar en el cursor "slider" variando al nivel de potencia o repitiendo el paso 3.

Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

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

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

Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permanece encendido, podrá temporizar la zona.

Para ello:

- 1 Toque el sensor \ominus (10) ó \oplus (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo t , ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).
- 2 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores \ominus (10) ó \oplus (11). Con el primero el valor comenzará en 60, mientras que con el segundo se iniciará en 01. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a 00; Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.
- 3 Cuando el indicador del reloj temporizador (12) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. En el indicador de potencia (3) correspondiente a la zona temporizada pasarán a lucir alternadamente el nivel de potencia seleccionado y el símbolo t ,

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

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

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

Modificación del tiempo programado.

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

Mediante los sensores \ominus (10) y \oplus (11) modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador

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

- 1 Seleccione la placa deseada
- 2 Mediante el sensor \ominus (10) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado. También para un apagado rápido pulse a la vez los sensores \ominus (10) y \oplus (11).

Función Power Management

Este modelo dispone de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos

por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

- 1 Toque el sensor \oplus (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).
- 2 Toque el sensor de bloqueo t (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores \oplus (11) y \ominus (10).
- 3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo t (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

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

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

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

Funciones especiales: CHEF


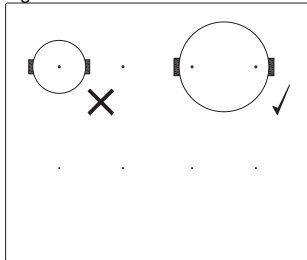


 Estas funciones necesitan que el fondo del recipiente empleado cubra las dos "P" de la zona de cocción; (ver fig.4).

Fig.4



El Control táctil dispone de funciones especiales que ayudan al usuario en el cocinado a través del sensor de CHEF  (16).




Para activar una función especial sobre una zona:

- 1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada; en el indicador de potencia (3) el punto decimal (4) estará activo.
- 2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF  (16). La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (17), (18), (19), (20), (21), (22) y (23).

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá tocar el cursor "slider" (2) en la posición "0".

FUNCIÓN KEEP WARM

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para mantener caliente alimentos ya cocinados.




Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier

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

FUNCIÓN MELTING




Esta función establece un control automático adecuado de potencia para mantener una baja temperatura en la zona de cocción. Ideal para descongelar alimentos o fundir lentamente otros como chocolate, mantequilla.

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

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


FUNCIÓN SIMMERING

Esta función establece un control automático adecuado de potencia para mantener un hervido a fuego lento.

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

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

FUNCIÓN QUICK BOILING (según modelo)

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

Condiciones del recipiente


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

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



-SIN TAPA.

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

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

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


Activación de la función

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

Una vez activada la función aparecerá en el indicador de potencia (3) un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya controlando el cocinado.

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

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

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd. pueda controlar cuánto tiempo lleva siendo hervido el alimento y en el indicador de potencia (3) aparecerá una .

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

continúa. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

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

Desactivación de la función

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

FUNCIÓN GRILLING

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (21) situado sobre el icono (17). Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una R en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN PAN FRYING

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF

(16), hasta que se ilumine el led (22) situado sobre el icono (18). Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una R en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN DEEP FRYING

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF

(16), hasta que se ilumine el led (23) situado sobre el icono (19). Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una R en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

Función Flex Zone

A través de esta función es posible lograr que dos zonas de cocción, las de la izquierda o las de la derecha,

Fig. 5

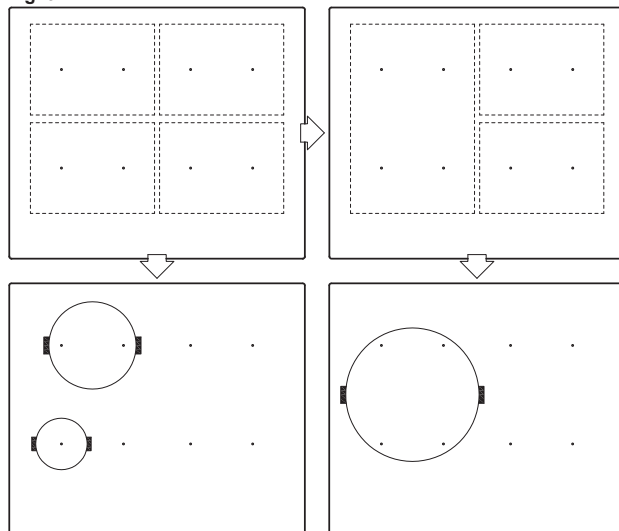


Fig. 6

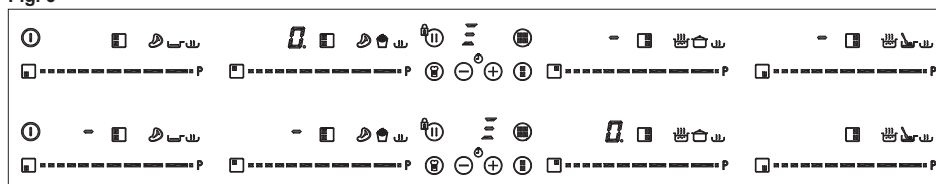
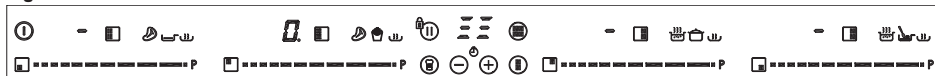


Fig. 8



funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador. Esta función le permite aumentar la zona de cocción y usar recipientes de mayor tamaño; (ver fig.5).

Para activar esta función pulse el sensor (14). Podrá elegir la zona flexible deseada (izquierda o derecha) pulsando sucesivamente este sensor. Al hacerlo, se enciende el punto decimal (4) de una de las zonas vinculadas y mostrará, en su indicador de potencia (3), el valor "0". El indicador del reloj temporizador (12) mostrará tres segmentos, indicando la zona flexible seleccionada (ver fig. 6). Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente. Puede asignar la potencia actuando sobre el cursor "slider" (2) activado. Una vez seleccionada la potencia se iluminarán los leds (9) situados sobre el icono (11) , o el icono, (13) .

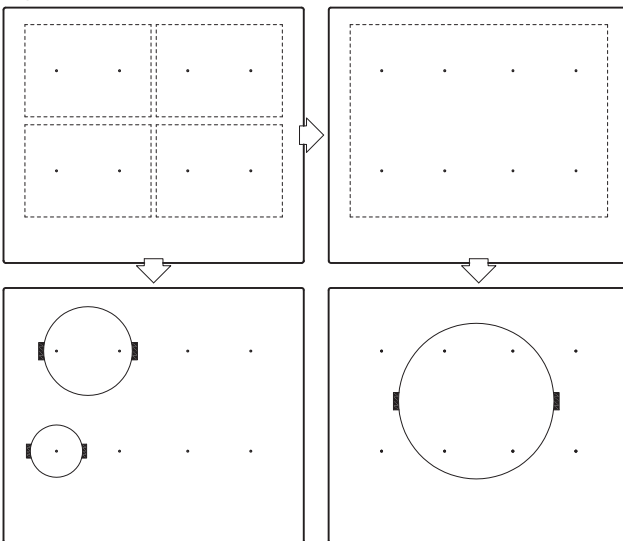
Para desactivar esta función deberá tocar el cursor "slider" (2) en la posición "0".

Función Full Flex Function

A través de esta función es posible lograr que cuatro zonas de cocción funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador. Esta función le permite aumentar la zona de cocción y usar recipientes de mayor tamaño; (ver fig.7).

Para activar esta función pulse el sensor (15). Al hacerlo, se enciende el punto decimal (4) de una de las zonas vinculadas y mostrará en su indicador de potencia (3), el valor "0". El indicador del reloj temporizador (12) mostrará seis segmentos, indicando las zona flexible seleccionada (ver fig. 8). Dispone de unos segundos

Fig. 7



para realizar la siguiente maniobra; en caso contrario la función se desactiva automáticamente. Puede asignar la potencia actuando sobre el cursor "slider" (2) activado. Una vez seleccionada la potencia se iluminará el led (8) situado sobre el icono (11) (15).

Para desactivar esta función deberá tocar el cursor "slider" (2) en la posición "0".

Desconexión de seguridad

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

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minutos, se ajusta al nivel 9

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

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



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

Sugerencias y recomendaciones

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



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

Limpieza y conservación

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

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

Las irisaciones de colores son produ-

cidas 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 deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la

salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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

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

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

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

Si algo no funciona

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


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

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

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

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

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

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

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores: Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Se apaga la cocina y aparece el

mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):

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

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

⚠ Precaução. O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem 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 conhecimento, 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.

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

⚠ Não devem ser

colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

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

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto 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. 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 (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).

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

⚠ Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da TEKA está

autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.

⚠ Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.

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

Utilização e manutenção

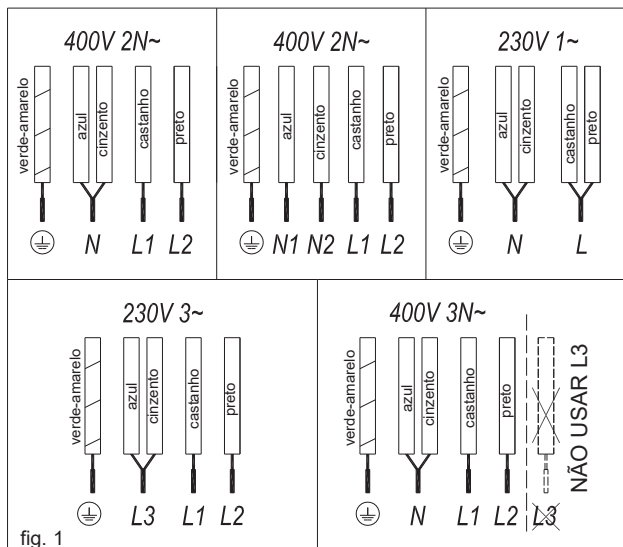
Instruções do controlo táctil

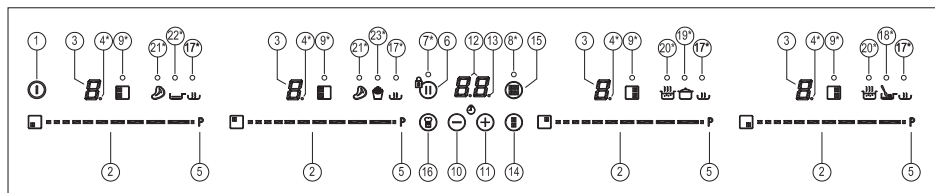
ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (figura 2)

- ① Sensor geral on/off (ligado/desligado).
- ② Cursor deslizante para controlar a potência.
- ③ Indicador de potência e/ou calor residual*.
- ④ Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.
- ⑤ Acesso direto à função “Power” (Potência).
- ⑥ Sensor de ativação para a função “Block” (Bloqueio) ou “Stop&Go” (Parar e Ir).
- ⑦ Luz indicadora piloto da função “Block” (Bloqueio) ativada*.
- ⑧ Sensor de ativação para a função “Full Flex” (Flex Total).
- ⑨ Luz indicadora piloto da função “Flex Zone” ativada*.
- ⑩ Sensor “Minus” (Menos) para temporizador.
- ⑪ Sensor “Plus” (Mais) para temporizador.
- ⑫ Indicador do temporizador.
- ⑬ Ponto decimal do temporizador.*
- ⑭ Sensor de ativação para a função “Flex Zone” (Zona Flex).
- ⑮ Sensor de ativação para a função “Full Flex” (Flex Total).
- ⑯ Sensor de ativação para funções “Chef” (Chefe).
- ⑰ Luz indicadora piloto da função “Keep Warm” (Manter Quente) ativada*.
- ⑱ Luz indicadora piloto da função “Melting” (Derreter) ativada*.
- ⑲ Luz indicadora piloto da função “Simmering” ativada*.
- ⑳ Luz indicadora piloto para a função “Quick Boiling” ativada*.
- ㉑ Luz indicadora piloto da função “Grilling” ativada*.
- ㉒ Luz indicadora piloto da função “Pan Frying” ativada*.
- ㉓ Luz indicadora piloto da função “Deep Frying” ativada*.

* Visível unicamente em funcionamento

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





desejada.

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

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

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

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

LIGAR O APARELHO

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

Se você não tomar qualquer ação nos próximos 10 segundos, o controle tátil desligase automaticamente.

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

ATIVAÇÃO DE PLACAS

Uma vez que o controle tátil é ativado com sensor (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes

passos:

- 1 Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos "deslizante" cursores (2). A zona foi selecionado e simultâneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.
- 2 Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9..

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

DESLIGAR UMA PLACA

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

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

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

Detecção de recipientes

⚠ Certifique-se de que o fundo

do recipiente cubra uma ou mais das referências (P) na superfície da placa; (veja a fig. 3 e a tabela 1).

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

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

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

O tempo para a detecção da panela é de 30 segundos. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado ..

⚠ Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo tátil. Caso contrário, pode ocorrer uma operação indesejada se uma panela for acidentalmente colocada na área de cozedura durante os 30 segundos. Evitar acidentes!

Função de Bloqueio

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

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito

isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor Ⓢ (6) novamente.

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

Alarme sonoro silenciador

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

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

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

Fig.3

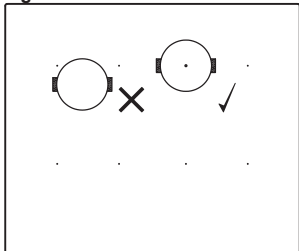


Tabela 1

DIÂMETRO MÍNIMO DO FUNDO DO RECIPIENTE PARA QUALQUER ZONA DE COZEDURA			
	centrado em 1 ponto	2 pontos cobertos	4 pontos vertical coberto
	8 cm	19 cm	24 cm

Função Stop&Go

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

Ativação de função Stop & Go .

Toque no sensor Stop &Go Ⓢ (6). Os indicadores de potência mostrarão o símbolo **||** para indicar que a cozedura foi colocada em pausa.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente no sensor Stop & Go Ⓢ (6). A cozedura é retomada sob as mesmas definições de potência e de temporizador que foram estabelecidas antes da pausa.

Função Power

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

- 1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no "P" e mantenha pressionado o dedo durante um segundo
- 2 O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

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

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor "slider" modificar o seu nível de energia ou repetindo a etapa 3.

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

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

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1 a 90 minutos.

Temporizada uma placa.

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

Para esse fim:

- 1 sensor de toque ⊖ (10) ou ⊕ (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo **L** piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.
- 2 Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores ⊖ (10) O ⊕ (11). Com o primeiro o valor vai começar a 60, enquanto que com o segundo que terá início às 01. Ao manter sensores ⊖ (10) O ⊕ (11) pressionado, o valor será restaurado para 00. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.
- 3 Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem

regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo E .

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

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

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

Alterando o tempo programado.

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

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

Desconexão de temporizador.

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

Selecione a placa desejada..

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

Função Power Management

Este modelo está equipado com uma função de limitação de potência (Gestão de potência). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores selecionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

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

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

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação

(3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para elevar o nível de uma placa de cozinha o nível de algumas das mais pequenas tenha de ser reduzido.

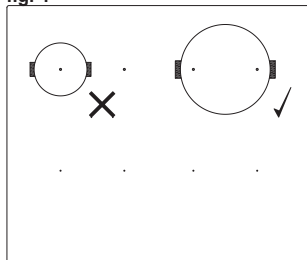
Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível. A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Funções especiais: CHEF



Estas funções exigem que o fundo do recipiente utilizado cubra as duas referências "P" da zona de cozedura; (veja a fig. 4).

fig. 4



O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF E (16).




Para ativar uma função especial numa zona:

- 1 Primeiro tem de ser selecionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.
- 2 Depois clicar no sensor CHEF E (16). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (17), (18), (19), (20), (21), (22) e (23).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor "slider" na posição "0"

FUNÇÃO KEEP WARM




Esta função define um controle de potência automático adequado para manter os alimentos cozidos quentes.

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

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

FUNÇÃO MELTING




Esta função define um controle de potência automático adequado para manter uma temperatura baixa na zona de cozedura. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

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

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


FUNÇÃO SIMMERING

Esta função define um controle automático de potência adequado para manter a fervura.

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

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

FUNÇÃO QUICK BOILING (dependendo do modelo)

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

Condições do recipiente

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



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

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



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

Ativar função


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

Quando a funcionalidade está ativada, no indicador de potência (3); aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura está sob controlo do sistema.

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

a ferver ou cozinhar.

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

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser fervido, e o símbolo  aparecerá no indicador de potência (3).

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




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

Desativar função

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




FUNÇÃO GRELHADOR

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

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16)  até que o LED (21) localizado no ícone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.




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

FUNÇÃO PAN FRYING

Esta função define um controle automático de potência adequado para fritar com pouco óleo ou saltar. Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16)  até que o LED (22) localizado no ícone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

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


FUNÇÃO DEEP FRYING



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

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

Função Flex Zone

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura, as da esquerda ou as da direita, para funcionarem em conjunto e selecionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas. Esta função permite aumentar a dimensão da zona de cozedura e utilizar recipientes maiores; (veja fig.5).

Para ativar esta função, pressione o sensor  (14). Pode escolher a zona flexível desejada (esquerda ou direita) pressionando este sensor sucessivamente. Ao assim proceder, o ponto decimal (4) de uma das zonas ligadas irá acender e o valor "0" será mostrado no seu indicador de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) mostrará três segmentos indicando a zona flexível selecionada (veja fig. 6). Disporá de alguns segundos para realizar a operação seguinte, caso contrário a função será desativada automaticamente. Pode atribuir a potência tocando no

cursor do controlo deslizante ativado (2). Quando a potência tiver sido selecionada, os LED (9) no ícone  ou o ícone  acenderão. Para desativar esta função, deve tocar no cursor "slider" (deslizador) (2) na posição "0".

Função Flex Total

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem em conjunto e selecionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas. Esta função permite aumentar a dimensão da zona de cozedura e utilizar recipientes maiores; (veja a fig. 7).


Para ativar esta função, pressione o sensor  (15). Ao assim proceder, o ponto decimal (4) de uma das zonas ligadas irá acender e o valor "0" será mostrado no seu indicador de potência (3). O indicador do temporizador do

Fig. 5

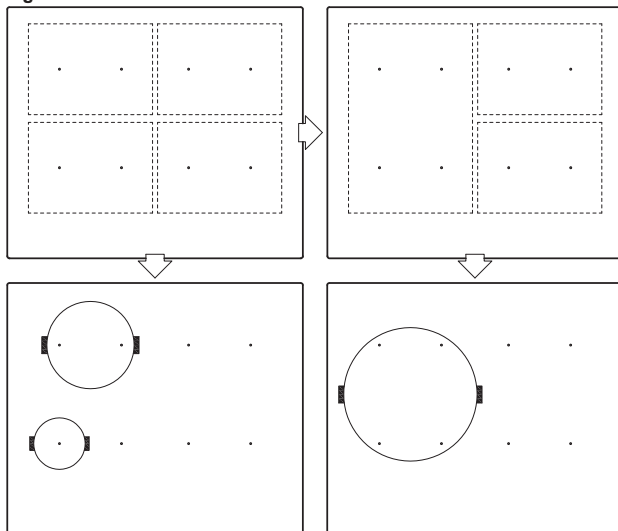


Fig. 6

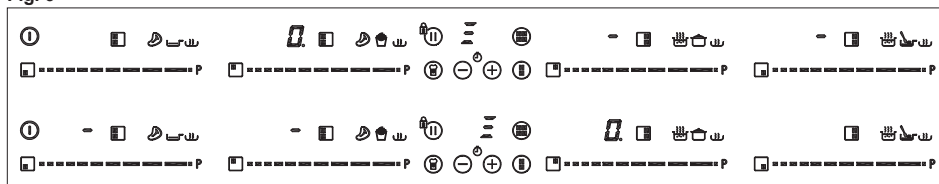
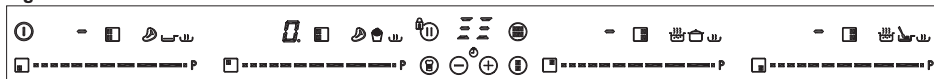



Fig. 8



relógio (12) mostrará seis segmentos indicando a zona flexível seleccionada (veja a fig. 8). Disporá de alguns segundos para realizar a operação seguinte; caso contrário a função será desativada automaticamente. Pode atribuir a potência tocando no cursor do controlo deslizante ativado (2). Quando a potência tiver sido seleccionada, o LED (8) no ícone  (15).

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

Função desligar de segurança

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

Tabela 2

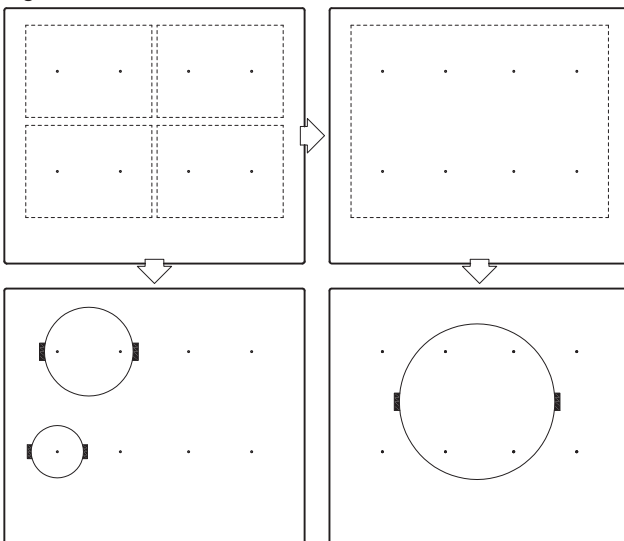
Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minutos , ajustado para o nível 9

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




Mantenha sempre o painel de


Fig. 7



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.**

dos fundos das placas, (consultar a “Ficha de Dados Técnicos” fornecida com o produto).

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

Sugestões e recomendações

- * Utilize placas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * 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.
- * Diâmetros mínimos recomendados

Limpeza e manutenção

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

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de

limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

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

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



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




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

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

Considerações ambientais



O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como

o lixo doméstico normal. **Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pomenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

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

Cumprimento com Eficiência Energética do aparelho:

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

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

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

Se algo não funcionar

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


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

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

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

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

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

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81

ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):

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

Safety warnings:

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

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

⚠ Do not steam clean this device.

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

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

by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may

occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

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

⚠ WARNING: Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

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

Installation

Installation with cutlery drawer

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

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

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

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

Warning:

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

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

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the

high temperature that this type of device attains.

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

⚠ Before disconnecting the hob form the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

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

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① General on/off sensor.
- ② Cursor slider for controlling power.
- ③ Power and/or residual heat indicator*.
- ④ Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
- ⑤ Direct access to "Power" function.
- ⑥ Activation sensor for "Block" or "Stop&Go" functions.
- ⑦ Pilot indicator light "Block" function activated*.
- ⑧ Activation sensor for "Full Flex" function.
- ⑨ Pilot indicator light "Flex Zone" function activated*.
- ⑩ "Minus" sensor for timer.
- ⑪ "Plus" sensor for timer.
- ⑫ Timer indicator.
- ⑬ Decimal dot of the timer.*
- ⑭ Activation sensor for "Flex Zone" function.
- ⑮ Activation sensor for "Full Flex" function.
- ⑯ Activation sensor for "Chef" functions.
- ⑰ Pilot indicator light "Keep Warm" function activated*.
- ⑱ Pilot indicator light "Melting" function activated*.
- ⑲ Pilot indicator light "Simmering" function activated*.
- ⑳ Pilot indicator light "Quick Boiling" function activated*.
- ㉑ Pilot indicator light "Grilling" function activated*.
- ㉒ Pilot indicator light "Pan Frying" function activated*.
- ㉓ Pilot indicator light "Deep Frying" function activated*.

* 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

Use and Maintenance

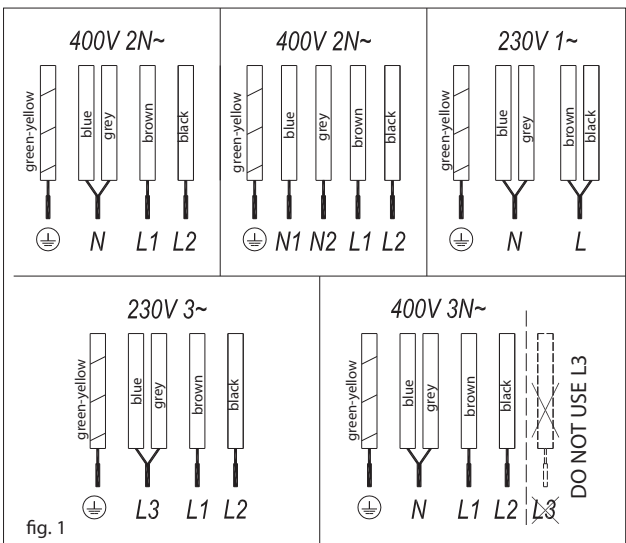
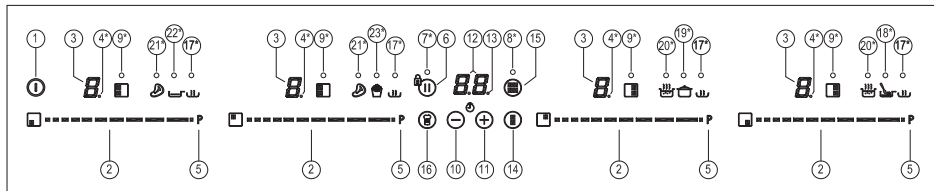


fig. 1



Each action is verified by a beep.

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

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

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

SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

ACTIVATING PLATES

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

- 1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power

indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

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

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

TURNING OFF A PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

Pan detector

! Make sure that the bottom of the vessel, covers one or more of the references (P) on the surface of the hob; (see fig.3 and table 1).

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

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

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

The time for pan detection are 30 seconds. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

! When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the 30 seconds. Avoid possible accidents!

Block Function

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

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

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

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key (+) (11) and the locking touch

key Ⓜ (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF".

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

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

Stop&Go Function

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

Activating the Stop&Go function.

Touch the Stop &Go sensor Ⓜ (6) .The power indicators will show the symbol || to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop&Go function

Fig.3

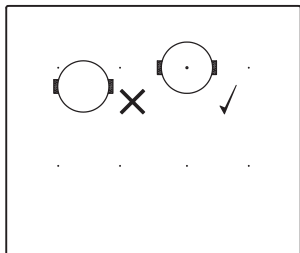


Table 1

MINIMUM DIAMETER OF THE VESSEL'S BOTTOM FOR ANY COOKING ZONE			
	centered on 1 point	2 points covered	4 points vertical covered
	8 cm	19 cm	24 cm

Touch Stop&Go sensor Ⓜ (6) again. The cooking is resumed under the same power and timer settings that were established before the pause.

Power Function

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

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

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

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

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

Timer Function (countdown clock)

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

for durations ranging from 1 to 90 minutes.

Setting a timer on a plate.

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

To that end:

1 Touch sensor \ominus (10) or \oplus (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator

(3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

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

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

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

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

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

cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

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

Through sensors \ominus (10) and \oplus (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

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

- 1 Select the desired plate.
- 2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor \ominus (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors \ominus (10) and \oplus (11) at the same time.

Power Management function

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

- 1 Press the \oplus (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
- 2 Press the locking touch key Ⓜ (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the \oplus (11) and \ominus (10) sensors.
- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key Ⓜ (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in

again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

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

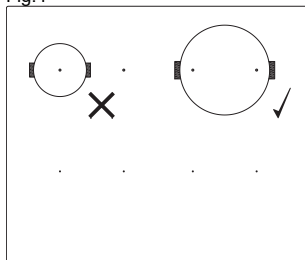
If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Special functions: CHEF



These functions require that the bottom of the vessel used covers the two "P" of the cooking zone; (see fig.4).

Fig.4



The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor Ⓜ (16).-

To activate a special feature on a zone:

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

- 2 Now click on the CHEF sensor Ⓜ (16). The sequentially successive presses will go over all the Cooking functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (17), (18), (19) (20), (21), (22) and (23).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor in the position "0" .

KEEP WARM FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for keeping the cooked food hot.

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

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

MELTING FUNCTION



This function sets an automatic power control suitable for maintaining a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.


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

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

SIMMERING FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for keeping simmering.

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

(16) until the led (20) located on the icon  lights up.


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


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

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

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

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

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

After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled and the symbol  will appear on the power indicator (3).

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power

supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.


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

Deactivation of the function

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

GRILLING FUNCTION

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (21) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating

Conditions of the container


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

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

-WITHOUT CAP.

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

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

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

Activation of the function


To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor .

Fig. 5

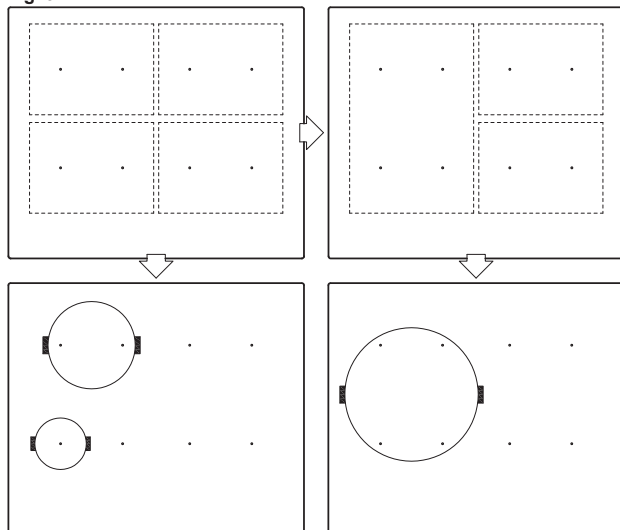


Fig. 6

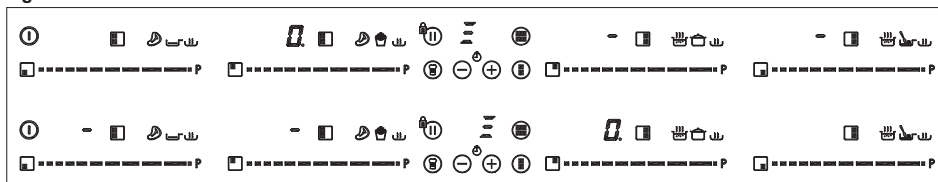
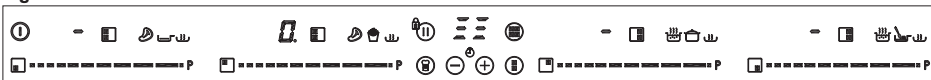



Fig. 8






phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

FUNCIÓN PAN FRYING




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

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

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

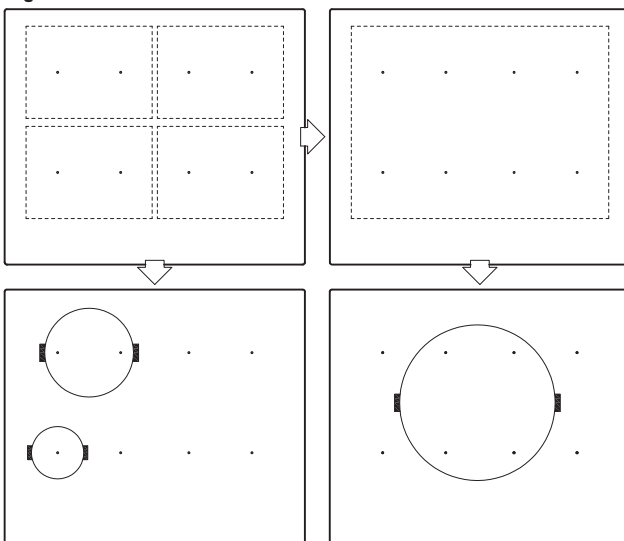
FUNCIÓN DEEP FRYING

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

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

You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by


Fig. 7





choosing a different special function.

Flex Zone function

Through this function is possible to enable two cooking zones, those on the left or those on the right, work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones. This function allows you to increase the cooking zone dimension and to use bigger vessels; (see fig.5).


To activate this function, press the sensor  (14). You can choose the desired flexible zone (left or right) by pressing this sensor successively. By doing so, the decimal point (4) of one of the linked zones will light up and the value "0" will be shown on its power indicator (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the flexible zone selected (see fig. 6). You will have a few seconds to perform the next operation, otherwise the function will be disabled automatically. You can assign the power by touching the activated slider cursor (2). Once the


power has been selected, the leds (9) on the icon , or the icon  will light up.

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

Full Flex Function

Through this function is possible to enable four cooking zones work together, and to select a power level and to activate the timer function for all zones. This function allows you to increase the cooking zone dimension and to use bigger vessels; (ver fig.7).

To activate this function, press the sensor  (15). By doing so, the decimal point (4) of one of the linked zones will light up and the value "0" will be shown on its power indicator (3). The clock timer indicator (12) will show six segments indicating the flexible zone selected (see fig. 8). You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise the function will be disabled automatically. You can assign the power by touching the

activated slider cursor (2). Once the power has been selected, the led (8) on the icon  (15).

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

Safety switch off function


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


Table 2

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

* Depends on model


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

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

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

Suggestions and recommendations

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

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

Cleaning and maintenance


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


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

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

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

Warning:


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

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

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

Environmental considerations



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

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


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

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

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

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate:

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

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

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

If something does not work

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

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

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

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

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

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

Sicherheitshinweise:

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

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

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

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

⚠ **Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse**

fehlen, AUSSCHLIESSLICH unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung des Geräts instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.

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

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

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

⚠ **Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass**

beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

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

⚠ **Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld ab. Es reicht nicht, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu entfernen. Anderenfalls kann es zu einer ungewünschten Erwärmung kommen, wenn während des Zeitraums der Kochgeschirrerkennung unbemerkt ein anderes Kochgeschirr auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!**

Installation

Montage mit Besteckschublade

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

Die Platte ist mit einem Abstand von 20 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

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

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

⚠ Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter aus-

zuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 25 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und verhindert, dass Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.



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

Nutzung und Wartung

Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

HANDBAHUNGSELEMENTE Abb. 2

- ① Ein/Aus-Hauptsensor.
- ② Schiebereglerzone zur Leistungsregelung.
- ③ Betriebs- und Restwärmeanzeige*.
- ④ Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.
- ⑤ Direktzugang zur Hochleistungsfunktion.
- ⑥ Aktivierungssensor für Block- oder Stop&Go-Funktion.
- ⑦ Betriebsanzeige für aktive Block-Funktion*.

- ⑧ Aktivierungssensor für FullFlex-Funktion.
- ⑨ Betriebsanzeige für aktive FlexZone-Funktion*.
- ⑩ Minus-Sensor für den Timer.
- ⑪ Plus-Sensor für den Timer.
- ⑫ Timeranzeige.
- ⑬ Timer-Dezimalpunkt*.
- ⑭ Aktivierungssensor für FlexZone-Funktion.
- ⑮ Aktivierungssensor für FullFlex-Funktion.
- ⑯ Aktivierungssensor für Küchenchef-Funktionen.
- ⑰ Betriebsanzeige für aktive Warmhalten-Funktion*.
- ⑱ Betriebsanzeige für aktive Schmelzen-Funktion*.
- ⑲ Betriebsanzeige für aktive Köcheln-Funktion*.
- ⑳ Betriebsanzeige für aktive Schnellkochen-Funktion*.
- ㉑ Betriebsanzeige für aktive Grillen-Funktion*.
- ㉒ Betriebsanzeige für aktive Pfannenbrat-Funktion*.
- ㉓ Betriebsanzeige für aktive Frittieren-Funktion*.

*Nur bei laufendem Betrieb sichtbar. Die Steuerung erfolgt durch die Touch-Tasten. Sie müssen dabei keinerlei Druck ausüben, sondern die Touch-

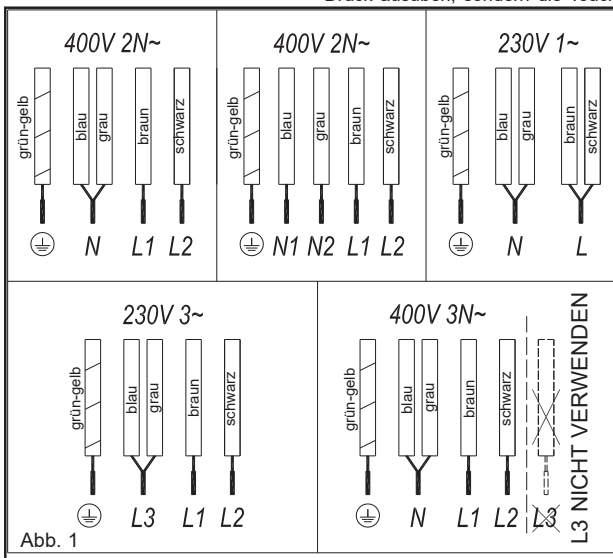
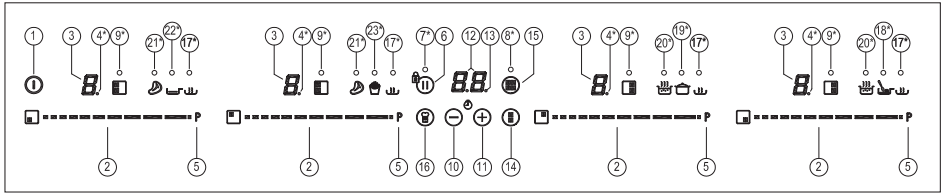


Abb. 2



Tasten lediglich mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

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

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

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

EINSCHALTEN DES GERÄTS

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

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

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

AKTIVIERUNG DER PLATTEN

Sobald die Touch-Bedienung mit

Sensor aktiviert wurde (1) (1), kann jede Platte mit folgenden Schritten eingeschaltet werden:

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

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

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Mit der Schieberegler-Taste (2) kann

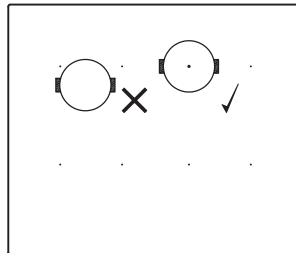


Tabelle 1

MINDESTDURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRBODENS FÜR BELIEBIGE KOCHZONE			
	zentriert auf 1 Punkt	2 Punkte abgedeckt	4 Punkte vertikal abgedeckt
	8 cm	19 cm	24 cm

die Leistung auf 0 gesenkt werden. Die Herdplatte schaltet sich damit aus.

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

AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

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

Topferkennung

⚠ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs eine oder mehrere der Referenzen (P) auf der Oberfläche des Kochfeldes bedeckt (siehe Abbildung 3 und Tabelle 1).

Die Induktionskochzonen verfügen über eine eingebaute Topferkennung. Dank dieser schaltet sich die Platte

aus, wenn auf dieser keine Topf bzw. keine Pfanne steht oder aber jene nicht zum Kochen geeignet sind.

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

befindet bzw. der Topf nicht geeignet ist

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

Die Zeit der Kochgeschirrererkennung beträgt 30 Sekunden. Sollte während dieses Zeitraums kein Topf auf die Kochzone gestellt werden bzw. der Topf ungeeignet sein, schaltet sich die Kochzone aus.



Wenn Sie mit dem Kochen bzw. Braten fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit Hilfe der Touch-Bedienung aus. Diese verhindert unerwünschten Betrieb, falls das Kochgeschirr versehentlich während der 30 Sekunden auf der Kochzone platziert wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Blockier-Funktion

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

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

Wenn der Ein/Aus-Sensor **1** (1) zum

Ausschalten des Gerät bei aktivierter Blockier-Funktion verwendet wird, ist es nicht möglich, die Kochzone anschließend wieder einzuschalten, bis die Blockier-Funktion ausgestellt worden ist.

Stummschalten des Pieptons

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

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

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

Stop&Go-Funktion

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

Aktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie den Stop&Go-Sensor **6** (6). Die Leistungsanzeige zeigt das Symbol **||**, was anzeigt, dass das Garen angehalten wurde.

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie erneut der Stop&Go-Sensor **6** (6). Das Garen wird mit den vor der Pause festgelegten Leistungs- und Timereinstellungen fortgesetzt.

Powerfunktion

Diese Funktion liefert „zusätzliche“ Energie, die über den Nominalwert

der Platte hinausgeht. Diese Energie ist von der Größe der Platte abhängig und den für den Generator jeweils zulässigen Maximalwert erreichen.

- 1 Schieben Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Energieanzeige (3) „9“ anzeigt und drücken Sie nun mit Ihrem Finger für eine Sekunde weiter, oder berühren Sie „P“ direkt und drücken dort für eine Sekunde.
- 2 Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol P an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

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

Die Deaktivierung der Powerfunktion vor dem Ablauf der Maximaldauer kann entweder durch Berührung des Schiebereglers zur Veränderung der Energiezufuhr oder durch Wiederholung von Schritt 3 erfolgen.

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

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

Für dieses Modell können Sie jede Platte simultan für Zeiträume von 1 bis 90 Minuten programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

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

Hierzu:

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

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

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

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

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

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

Änderung der eingestellten Timerzeit.

Zur Änderung der eingestellten Timerzeit muss der Schieberegler

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

Mit den Sensoren \ominus (10) and \oplus (11) können Sie eingestellte Zeit ändern.

Ausschalten der Uhr

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

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

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

Energiemanagement-Funktion

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

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

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

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


Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Herd von der

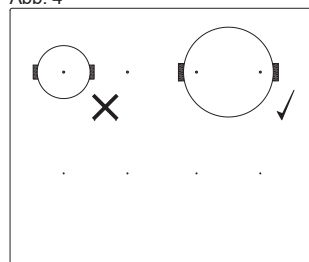
Stromzufuhr trennen und dann nach einen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.

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

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

Sonderfunktionen : CHEF

 Diese Funktionen setzen voraus, dass der Boden des verwendeten Kochgeschirrs die beiden „P“ der Kochzone abdeckt (diese Abbildung 4).
Abb. 4



Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (16).

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

- 1 Zuerst sollte es ausgewählt werden; und dann wird der Dezimalpunkt (4) auf der Power-Anzeige (3) aktiviert.
- 2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken (16). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden leds (17), (18), (19), (20), (21), (22) und (23) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie den "Schieber" Cursor-Sensor (2) In Position „0“.

KEEP WARM-FUNKTION

Diese Funktion legt eine für das Warmhalten der gegarten Lebensmittel geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

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

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

MELTING-FUNKTION

Diese Funktion legt eine für das Wahren einer geringen Temperatur der Kochzone geeignete automatische Leistungssteuerung fest. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder für das langsame Schmelzen anderer Arten von Lebensmitteln wie Schokolade, Butter usw.

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

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

SIMMERING-FUNKTION

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

Abb. 5

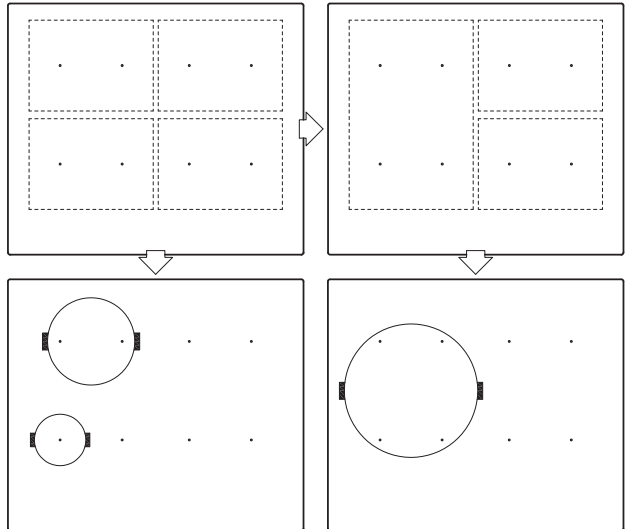
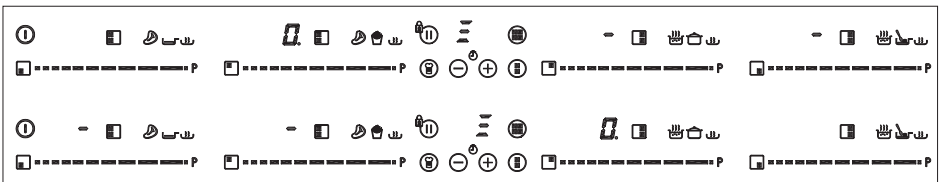


Abb. 6



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

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

QUICK BOILING-FUNKTION (je nach Modell)

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

Bedingungen des Behälters

Abb. 8

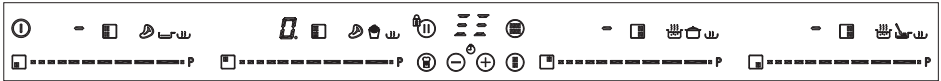


Abb. 7

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

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

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



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

Aktivierung der Funktion

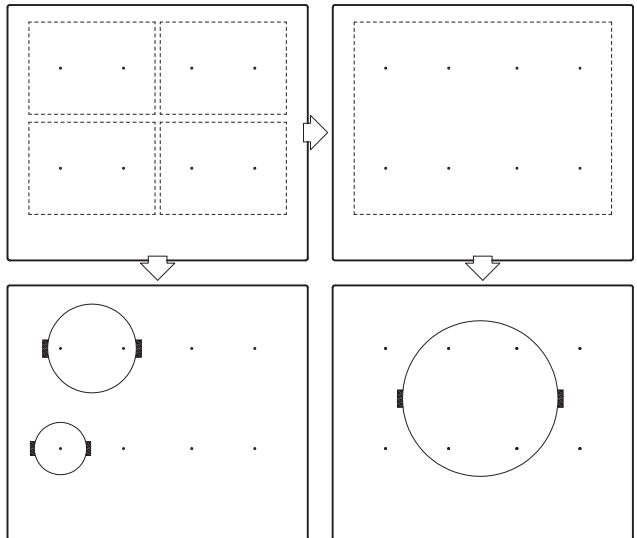
Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) (16) bis die led (20) auf dem Symbol leuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Garen im Moment vom System gesteuert wird.

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

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

Nach dem zweiten Piepton, wird das System für Sie den Timer und



die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll. Zudem erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3).

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

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

Deaktivierung der Funktion

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

GRILLFUNKTION

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

Leistungssteuerung fest.


Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) (16), bis die LED (21) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

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

BRATEN-FUNKTION

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




Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) (16), bis die LED (22) am Symbol aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der

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

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

FRITTIEREN-FUNKTION


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



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

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

Flex Zone Funktion

Mit dieser Funktion können Sie zwei Kochzonen, die auf der linken und die auf der rechten Seite, zusammenschalten, eine Leistungsstufe für diese wählen und die Timerfunktion für beide Zonen nutzen. Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Vergrößerung der Abmessungen der Kochzone und den Einsatz größeren Kochgeschirrs (siehe Abbildung 5).



Drücken Sie zur Aktivierung dieser Funktion den Sensor  (14). Sie

können die gewünschte flexible Zone (links oder rechts) wählen, indem Sie diesen Sensor nachfolgend drücken. Dadurch leuchtet der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen auf und der Wert „0“ wird in ihrer Leistungsanzeige (3) angezeigt. Die Uhrtimeranzeige (12) zeigt drei Segmente, die die ausgewählte flexible Zone anzeigen (siehe Abbildung 6). Sie haben einige Sekunden Zeit für den nächsten Bedienschritt. Andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert. Sie können die Leistung zuweisen, indem Sie den aktivierten Schieberegler (2) berühren. Sobald die Leistung ausgewählt wurde, leuchten die LEDs (9) am Symbol  oder am Symbol  auf.

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

FullFlex-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie vier Kochzonen zusammenschalten, eine Leistungsstufe für diese wählen und die Timerfunktion für alle Zonen nutzen. Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Vergrößerung der Abmessungen der Kochzone und den Einsatz größeren Kochgeschirrs (siehe Abbildung 7).

Drücken Sie zur Aktivierung dieser Funktion den Sensor  (15). Dadurch leuchtet der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen auf und der Wert „0“ wird in ihrer Leistungsanzeige (3) angezeigt. Die Uhrtimeranzeige (12) zeigt sechs Segmente, die die ausgewählte flexible Zone anzeigen (siehe Abbildung 8). Sie haben einige Sekunden Zeit für den nächsten Bedienschritt. Andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert. Sie können die Leistung zuweisen, indem Sie den aktivierten Schieberegler (2) berühren. Sobald die Leistung ausgewählt wurde, leuchtet die LED (8) am Symbol  (15) auf.


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


Sicherheitsabschaltung

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen nicht korrekt ausschalten, schaltet sich das Gerät nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 2).

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

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

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

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

Vorschläge und Empfehlungen

- * Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- * Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- * Die Glaskeramik-Fläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine scharfen Kanten aufweist. Verhin-

dern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.

- * Um eine Beschädigung der Glaskeramik Fläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.
- * Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrbodens (Siehe mit dem Produkt geliefertes „Technisches Datenblatt“.)



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

Reinigung und Pflege

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

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

Irisierende Flecken des Kochfeldes entstehen durch Kochgeschirrböden mit eingetrockneten Fettrückständen oder wenn beim Kochvorgang ein Fettfilm zwischen der Glaskeramik-Fläche und dem Kochgeschirr vorhanden ist. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden. Geschmolzene Kunststoffartikel, Zucker oder zuckerhaltige

Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

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

Achtung:



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




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

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

Umweltschutz



Das Symbol  auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnahme an der Sondermüllentsorgung

einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche

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

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Los componentes de plástico se identifican con marcas >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Führen Sie die Verpackungsmaterialien mit den Haushaltsabfällen in den Materialkreislauf zurück.

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

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

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

Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen TEKA-Kundendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung

anhand der folgenden Schritte.

Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

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

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

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

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):

Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.

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

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

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

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

 Das Symbol  erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

⚠ **A t t e n t i o n .** L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Evitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, **SEULEMENT** sous un con-

trôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

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

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

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

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

reil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

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

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

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

⚠ **ATTENTION :** Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabri-

cant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

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

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

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

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

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

Branchement électrique

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

de l'appareil.

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

Attention !

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

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

! Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

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

de TEKA.

! Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.



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

Utilisation et entretien

Instructions d'utilisation du panneau de commande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

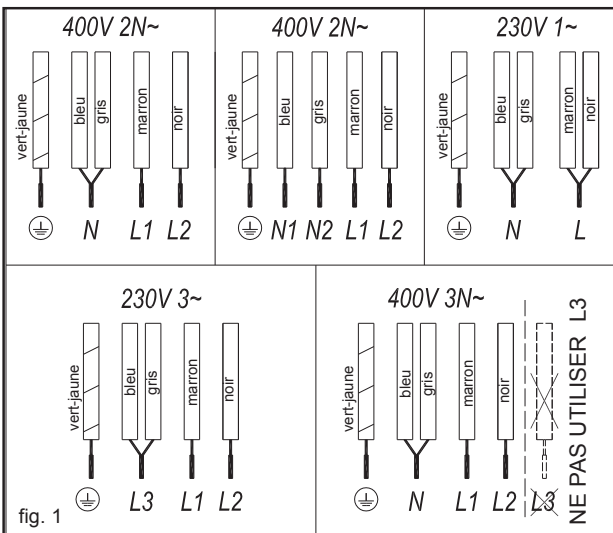
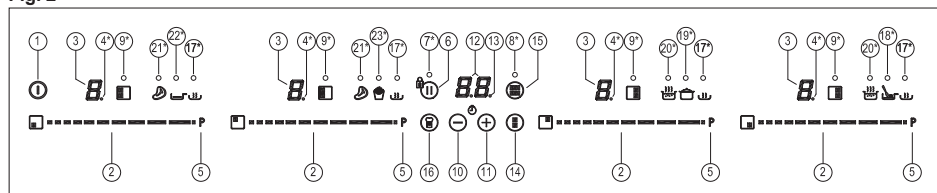


Fig. 2



- ① Capteur général Marche/Arrêt.
- ② Curseur de glissement pour contrôler la puissance.
- ③ Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance*.
- ④ Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.
- ⑤ Accès direct à la fonction « Puissance ».
- ⑥ Capteur d'activation pour les fonctions « Blocage » ou « Stop&go ».
- ⑦ Voyant lumineux pilote fonction « Blocage » activée*.
- ⑧ Capteur d'activation pour la fonction « Flex Complet ».
- ⑨ Voyant lumineux pilote fonction « Zone Flex » activée*.
- ⑩ Capteur « Moins » pour la minuterie.
- ⑪ Capteur « Plus » pour la minuterie.
- ⑫ Voyant de minuterie.
- ⑬ Point décimal de la minuterie.*
- ⑭ Capteur d'activation pour la fonction « Zone Flex ».
- ⑮ Capteur d'activation pour la fonction « Flex Complet ».
- ⑯ Capteur d'activation pour la fonction « Chef ».
- ⑰ Voyant lumineux pilote fonction « Maintien au chaud » activée*.
- ⑱ Voyant lumineux pilote fonction « Fonte » activée*.
- ⑲ Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition » activée*.
- ⑳ Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition rapide » activée*.
- ㉑ Voyant lumineux pilote fonction « Grill » activée*.
- ㉒ Voyant lumineux pilote fonction « Friture à la poêle » activée*.
- ㉓ Voyant lumineux pilote fonction « Friture » activée*.

*Visible uniquement lors de l'utilisation

de l'appareil.

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

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

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



Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

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

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

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant

sur le bouton tactile ① (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ① (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

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

1 Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (2). La zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance réglé simultanément entre 0 et 9. Le niveau de puissance s'affiche sur l'indicateur correspondant et son point décimal (4) reste allumé pendant 10 secondes.

2 Utilisez la barre de défilement (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (4) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

s'affiche si la plaque de cuisson est toujours en marche.

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

! Assurez-vous que le fond du récipient couvre bien un ou plusieurs des repères (P) sur la surface de la table de cuisson (voir fig. 3 et tableau 1).

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

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

Fig.3

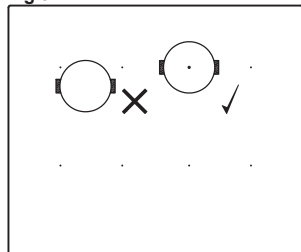


Tableau 1

DIAMÈTRE MINIMUM DU FOND DU RÉCIPIENT POUR TOUTES LES ZONES DE CUISSON			
	Centré sur un point	Deux points couverts	4 points verticaux couverts
	8 cm	19 cm	24 cm

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

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

Le temps de détection de la présence d'une poêle ou une casserole est de 30 secondes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

! Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Un fonctionnement non désiré pourrait survenir si une poêle ou une casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant les 30 secondes. Évitez tous risques !

Fonction « Block » (Verrouillage)

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

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer

que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile (6) (6).

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

Désactivation du signal sonore

Durant l'utilisation de la plaque, une pression simultanée sur la touche tactile (11) et la touche tactile de verrouillage (6) pendant trois secondes désactive le signal sonore qui accompagne chaque opération. L'indicateur de temps (12) affiche « OF ».

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur, ou du verrouillage / déverrouillage des touches tactiles par exemple est toujours activé.

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations, appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile (11) et la touche tactile de verrouillage (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche « On ».

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

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

Activation de la fonction d'arrêt.

Touchez le capteur Stop&Go (6) (6). Les indicateurs de puissance affichent le symbole **||** pour indiquer que la cuisson est mise en pause.

Désactivation de la fonction d'arrêt.

Touchez à nouveau le capteur Stop&Go (6) (6). La cuisson

recommence aux mêmes réglages d'alimentation et de minuterie que ceux choisis avant la pause.

Fonction Puissance

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

- 1 Faites glisser votre doigt au-dessus de la barre de défilement (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde, ou appuyez directement sur « P » et maintenez la pression durant une seconde.
- 2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

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

Vous pouvez désactiver la fonction Puissance avant la fin de son délai de fonctionnement soit en appuyant sur la barre de « défilement », modifiant ainsi son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

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

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 90 minutes.

Réglage de la minuterie sur une plaque.

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

Pour ce faire :

- 1 appuyez sur la touche tactile \ominus (10) ou \oplus (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole L qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.
- 2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles \ominus (10) ou \oplus (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles \ominus (10) ou \oplus (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.
- 3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole L .

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

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

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus

proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.

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

Grâce aux touches tactiles \ominus (10) et \oplus (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge

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





- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile \ominus (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles \ominus (10) et \oplus (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance

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

- 1 Appuyez sur la touche tactile \oplus (11) durant trois secondes.

Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).


- Appuyez sur la touche tactile de verrouillage  (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles  (11) et  (10).
- Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile  (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

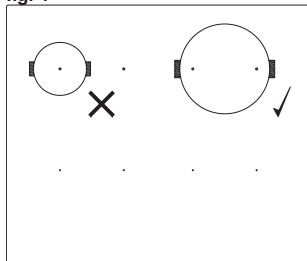
Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.


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

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


Fonctions spéciales : CHEF

 **Ces fonctions exigent que le fond du récipient utilisé couvre les deux « P » de la zone de cuisson ; (voir fig. 4).**
fig. 4



La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF  (16).




Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

- Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).
- Puis cliquez sur le capteur CHEF  (16). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (17), (18), (19), (20), (21), (22) et (23) indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) en position « 0 ».

FONCTION KEEP WARM

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de maintenir les aliments cuits au chaud.




Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF  (16) jusqu'à ce que la led (17) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à

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

FONCTION MELTING




Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance adapté au maintien d'une température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur CHEF  (16) jusqu'à ce que la led (18) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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


FONCTION SIMMERING

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de maintenir les aliments en ébullition.

Après l'ébullition de l'aliment, activez la plaque de cuisson en la sélectionnant, puis appuyez sur le capteur CHEF  (16) jusqu'à ce que la led (19) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

FONCTION QUICK BOILING (selon le modèle)

Cette fonction active le **contrôle d'ébullition** automatique, très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs et de plusieurs autres aliments à l'eau bouillante. Elle est disponible uniquement dans les zones où le symbole  s'affiche.

Conditions d'utilisation d'un récipient


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

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

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

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

Activation de la fonction

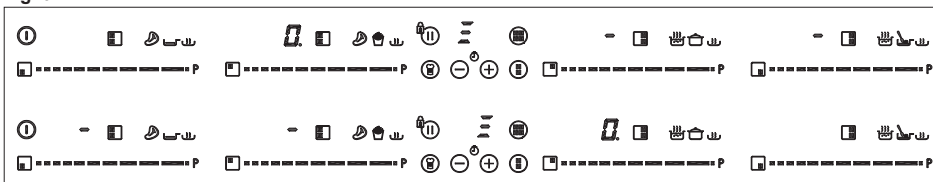
Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (20) située sur l'icône  s'allume.

Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que le système contrôle la cuisson.


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

Après 30 secondes, un deuxième bip retentit : il est temps de verser les

Fig. 6



aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas encore fait.

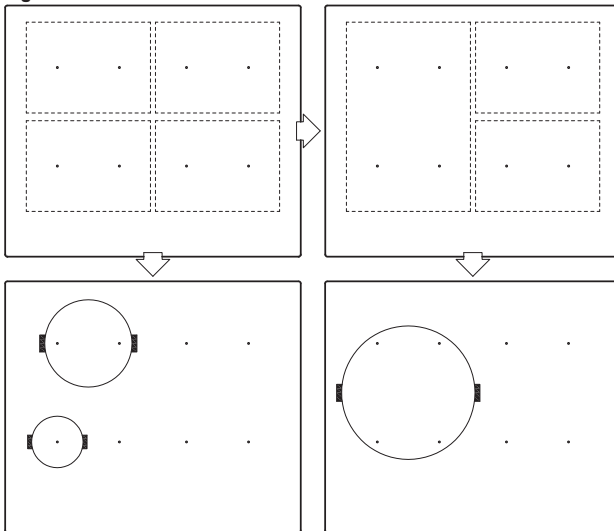
Après le deuxième bip, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments, et le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3).

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

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

Désactivation de la fonction




Vous pouvez annuler la fonction à **Fig. 5**



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

FONCTION GRILL

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

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

Fig. 8

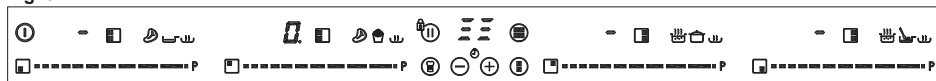
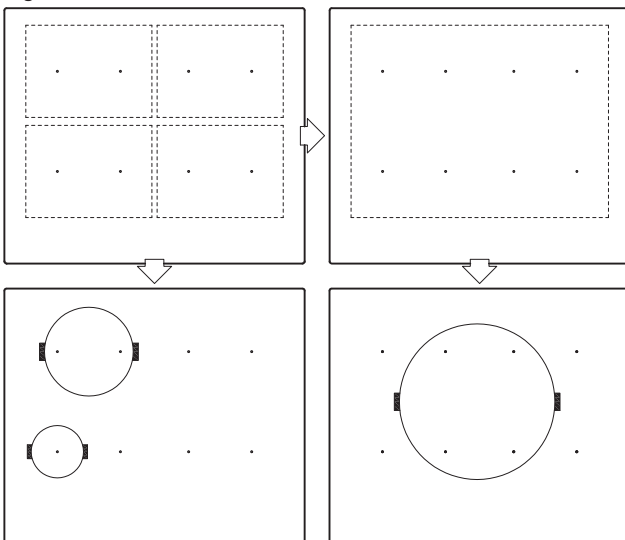





Fig. 7



FONCTION FRITURE À LA POÊLE




Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire ou de faire revenir des aliments avec une petite quantité d'huile.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (22) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION FRITURE

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




Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (23) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

Fonction Flex Zone

Grâce à cette fonction, il est possible

de faire fonctionner deux zones de cuisson (celles à gauche ou celles à droite) ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones. Cette fonction vous permet d'augmenter la taille de la zone de cuisson et d'utiliser des récipients plus gros ; (voir fig. 5).


Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur  (14). Vous pouvez choisir la zone flexible désirée (gauche ou droite) en appuyant plusieurs fois sur ce capteur. De cette façon, le point décimal (4) de l'une des zones liées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche sur son indicateur de puissance (3). Le voyant de minuterie (12) affiche trois segments indiquant la zone flexible sélectionnée (voir fig. 6). Vous aurez quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction sera désactivée automatiquement. Vous pouvez assigner la puissance en touchant le curseur de glissement activé (2). Une fois la puissance sélectionnée, les LED (9) sur l'icône  ou l'icône  s'allument.


Pour désactiver cette fonction, vous

devez placer le curseur de glissement (2) en position « 0 ».

Fonction Flex Complet

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner quatre zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les toutes les zones. Cette fonction vous permet d'augmenter la taille de la zone de cuisson et d'utiliser des récipients plus gros ; (voir fig. 7).

Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur  (15). De cette façon, le point décimal (4) de l'une des zones liées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche sur son indicateur de puissance (3). Le voyant de minuterie (12) affiche six segments indiquant la zone flexible sélectionnée (voir fig. 8). Vous aurez quelques secondes pour effectuer l'opération suivante ; sinon la fonction sera désactivée automatiquement. Vous pouvez assigner la puissance en touchant le curseur de glissement activé (2). Une fois la puissance sélectionnée, la LED

(8) sur l'icône  (15) s'allume. Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur de glissement (2) en position « 0 ».


Déconnexion de sécurité


Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 2).

Tableau 2

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

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

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


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

Suggestions et recommandations

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques

de rayures.

- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
- * Diamètres de fond de casseroles recommandés (consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).

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

Nettoyage et entretien

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


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


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

immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

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

Attention:


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

 **Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

Considérations environnementales



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable,

vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de traitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson: -L'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

La cuisinière ne fonctionne pas: Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :

Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :

Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.


Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas :

Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :

Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

Le symbole  s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque :

le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

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

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

ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :

La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.

Güvenlik uyarıları:

⚠ **Dikkat.** E ğ e r seramik cam kırılır ya da çatlaklar ise, elektrik çarpmaları arından korunmak için ocak ızgarasının fişini prizden hemen çekin.

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

⚠ Bu aygıtı buharla temizlemeyin.

⚠ **Dikkat.** Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarının a dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuklar, sürekli olarak denetlimde olmadıkları sürece ocak ızgarasından uzakta kalmalıdır.

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

an kullanılabılır. Kullanıcı temizlik ve bakımı, denetimsiz çocuklar tarafından yapılamaz.

⚠ Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır.

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

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

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

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

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

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

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

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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

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

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

Uyarı:



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



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



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



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



Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 25 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.



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

Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖGELERİ (şekil 2)

- ① Genel açma/kapama sensörü.
- ② Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
- ③ Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
- ④ Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
- ⑤ "Power" (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
- ⑥ "Block" (Blok) veya "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- ⑦ Pilot gösterge ışığı "Block" (Blok) fonksiyonu etkin*.
- ⑧ "Full Flex" (Tam Esnek) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- ⑨ Pilot gösterge ışığı "Flex Zone"

- (Esnek Bölme) fonksiyonu etkin*.
- ⑩ Zamanlayıcı için "eksi" sensörü.
 - ⑪ Zamanlayıcı için "artı" sensörü.
 - ⑫ Zamanlayıcı göstergesi.
 - ⑬ Zamanlayıcının ondalık noktası.*
 - ⑭ "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
 - ⑮ "Full Flex" (Tam Esnek) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
 - ⑯ "Chef" (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü.
 - ⑰ Pilot gösterge ışığı "Keep Warm" (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*.
 - ⑱ Pilot gösterge ışığı "Melting" (Eritme) fonksiyonu etkin*.
 - ⑲ Pilot gösterge ışığı "Simmering" (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*.
 - ⑳ Pilot gösterge ışığı "Quick Boiling" (Hızlı Kaynatma) fonksiyonu etkin*.
 - ㉑ Pilot gösterge ışığı "Grilling" (Izgara) fonksiyonu etkin*.
 - ㉒ Pilot gösterge ışığı "Pan Frying" (Tavada Kızartma) fonksiyonu etkin*.
 - ㉓ Pilot gösterge ışığı "Deep Frying" (Derin Kızartma) fonksiyonu etkin*.

*Sadece çalışırken görünür.

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

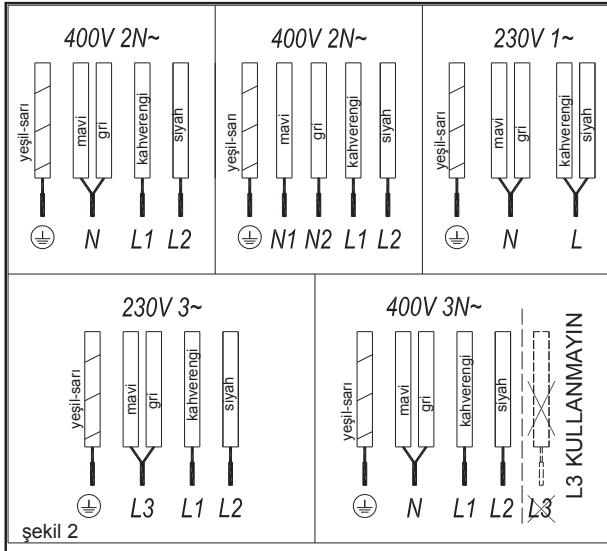
Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

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

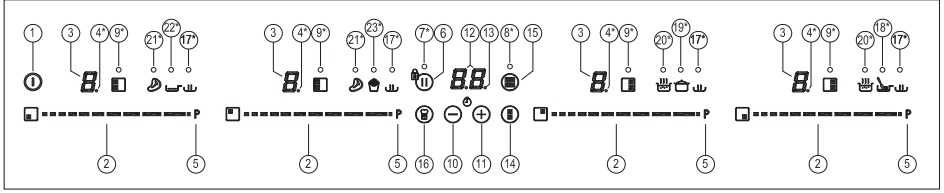
Ayrıca parmağınızı kayar imleç üzerinde doğrudan istediğiniz bir noktaya dokundurarak da bir güç seviyesi seçebilirsiniz (2).



Bu modellerde bir plaka seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokunun.



Şekil 2



CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitleli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna ① (1) dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş ① (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

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

1 "Kayar" imleçlerden (2) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokununuz. Alan seçilir ve aynı anda güç seviyesi 0 ile 9 arasında ayarlanır. Söz konusu güç değeri ilgili güç göstergesinde görüntülenecektir ve ondalık noktası (4) 10 saniye boyunca yanacaktır.

2 Kayar imleci (2) kullanarak, 0 ile 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (4) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.

BİR PLAKAYI KAPATMAK

Dokunmatik kayar tuşu (2) kullanarak

gücü 0 seviyesine düşürünüz. Sıcak plaka kapanacaktır.

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

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

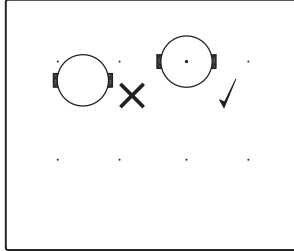
TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

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

Tencere detektörü

⚠ Kabın tabanının, ocak

Şekil 3



Tablo 1

HERHANGİ BİR PİŞİRME BÖLMESİ İÇİN PİŞİRME KABİ TABANININ MİNİMUM ÇAPİ

	1 noktada ortalanmış	2 nokta kaplı	4 nokta dikey kaplı
	8 cm	19 cm	24 cm

yüzeyindeki referanslardan (P) birini veya daha fazlasını kapladığından emin olun (bkz. Şekil 3 ve Tablo 1).

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

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

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

Tencere algılama süresi 30 saniyedir. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.

⚠ Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. 30 saniye süresince pişirme bölmesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse ürün kazara çalışabilir. Olası kazalardan kaçınınız!

Kilitleme Fonksiyonu

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

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre (6) en az bir saniye boyunca dokununuz. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre (6) bir kez daha dokununuz.

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

Sesin kapatılması

Ocak çalıştırıldığında (11) dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemten sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (12) "OF" görüntülenecektir.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma sırasında duyulan ses, zamanlayıcının durması veya dokunmatik tuşların kilitletmesi/açılması gibi işlemlerde her zaman ses duyulacaktır.

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda (11) ve dokunmatik kilitleme tuşunu (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (12) "On" görüntülenecektir.

Durdur ve Git Fonksiyonu

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

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

Stop & Go sensörüne (6) dokununuz.

Güç göstergeleri // sembolünü görüntüleyerek pişirme işleminin durdurulduğunu belirtir.

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

Stop&Go sensörüne (6) tekrar dokununuz. Pişirme işlemi, durdurulmadan önceki güçle ve zamanlayıcı ayarlarıyla kaldığı yerden devam eder.

Güç Fonksiyonu

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

- 1 Güç göstergesinde (3) "9" görünene kadar parmağınızı ilgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan "P"ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.
- 2 Güç seviye göstergesinde (3) P sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

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

Çalışma süresi bitmeden Güç Fonksiyonu, güç seviyesini ayarlayan "kayar" imlece dokunarak veya 3. adım tekrarlanarak kapatılabilir.

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

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

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 90 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir. Bunun için:

- 1 (10) veya (11) sensörüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde (12) "00" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi yanıp sönecektir.
- 2 Bunun hemen ardından (10) ve (11) sensörlerini kullanarak 1 ila 99 dakika arasında bir pişirme süresi belirleyin. İlk değer 60'tan başlayacaktır, ikincisi ise 01'den başlayacaktır. (10) ve (11) sensörlerine basılı tutulduğunda değer 00'a geri dönecektir. Kalan süre bir dakikadan az olduğunda, geri sayım saniye cinsinden yapılır.
- 3 Zamanlayıcı göstergesi (12) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan sıcak plakanın göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve simgesi görüntülenecektir.

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

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

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12) varsayılan olarak bitemeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlece basıldığında zamanlayıcıda birkaç saniye boyunca ilgili alanın

kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

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

Saatin kapatılması

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


1 İstenilen plakayı seçin.


2 ⊖ sensörünü (10) kullanarak, saatin değerini "00" olarak ayarlayın. Saat iptal edilir. Bu işlem ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörlerine aynı anda basılarak daha hızlı şekilde gerçekleştirilebilir.

Güç Yönetimi fonksiyonu

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

1 Üç saniye boyunca ⊕ (11) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (12) PL harfleri görünecektir.

2 Dokunmatik kilitleme tuşuna  (6) dokununuz. Ocak için belirlenebilecek farklı güç değerleri görüntülenecektir, bunlar ⊕ (11) ve ⊖ (10) sensörleri kullanılarak değiştirilebilir.


3 Değer seçildikten sonra bir kez daha dokunmatik kilitleme tuşuna  (6) basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

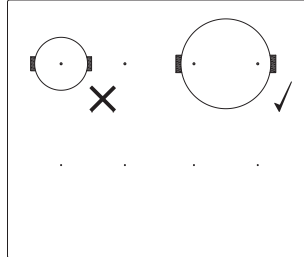
Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerek sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Elektrikli gözünüz seviyesini yükseltmek için birkaç küçük gözünüz seviyesini düşürmek gerekir.


Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Özel fonksiyonlar: CHEF

 Bu fonksiyonlar için, kullanılan pişirme kabının tabanının, pişirme bölmesinin iki "P"sini kaplaması gerekir (bkz. Şekil 4).

Şekil 4




Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör  (16) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan

özgün özelliklere sahiptir.

Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:




1 Önce bölmenin seçilmesi gereklidir; ardından güç göstergesinde (3) ondalık değer noktası (4) aktif olacaktır.

2 Şimdi CHEF sensör  (16) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardi ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (17), (18), (19), (20), (21), (22) ve (23) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin "kayar" imleç sensörüne (2) "0" pozisyonunda.

SICAK TUTMA FONKSİYONU




Bu fonksiyon, pişirilen yemeği sıcak tutmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (17) yanınca kadar CHEF sensöre  (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

ERİTME FONKSİYONU




Bu fonksiyon, pişirme bölümünde düşük bir sıcaklık sağlamaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar. Gıdaların buzlarının çözülmesi veya çikolata, tereyağı gibi diğer gıda türlerini eritmek için idealdir.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (18) yanınca kadar CHEF sensöre  (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.


KAYNATMA FONKSİYONU

Bu fonksiyon, yemeği kaynamaya bırakmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin ve  simgesi üzerinde bulunan led (19) yanıncaya kadar CHEF sensöre  (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

QUICK BOILING FONKSİYONU (modele bağlıdır)


Bu fonksiyon, makarna, pınav, yumurta pişirmek, bazı gıdaları haşlamak için büyük ölçüde yardımcı olan **haşlama kontrolüne** olanak sağlar. Sadece  sembolü görünen bölmelerde kullanılabilir.

Kabın özellikleri

Quick Boiling fonksiyonunun düzgün çalışması için, aşağıdaki ön koşulları karşılayan bir kap kullanmanız gereklidir:



- Taban ölçüsü mümkün olduğunca plaka çapına yakın olmalıdır.
- **KAPAK KULLANILMADAN.**
- Pişirme kabı **yarısından biraz fazla oda sıcaklığındaki su ile doldurulmalıdır** (asla ılık ya da sıcak su kullanmayın).

Bu koşula uyulmaması, haşlama işleminin düzgün bir şekilde kontrol edilmesini engelleyecektir.

 **UYARI:** bu özelliği, su kaynatma dışında, farklı pişirme

amaçları için kullanmayın. **Asla yağ kullanmayın, aşırı ısınmaya ve alevlenmeye neden olabilir.**

Fonksiyonun aktif edilmesi


Fonksiyonu aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (20) yanıncaya kadar CHEF sensöre  (16) basılı tutun.

Bu özellik etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirme işleminin sistemin kontrolü altında olduğunu bildirir.

Sistem suyun kaynamak üzere olduğunu algıladığı zaman, birinci ikaz sesi duyulacaktır. Yiyeceklerinizi dilediğiniz gibi haşlamak veya pişirmek üzere hazırlamak amacıyla bu fırsatı kullanın.

30 saniye sonra ikinci bir ikaz sesi duyulacaktır; eğer şimdiiye kadar yapmadıysanız, yiyecekleri tencereye

dökme zamanı gelmiştir.

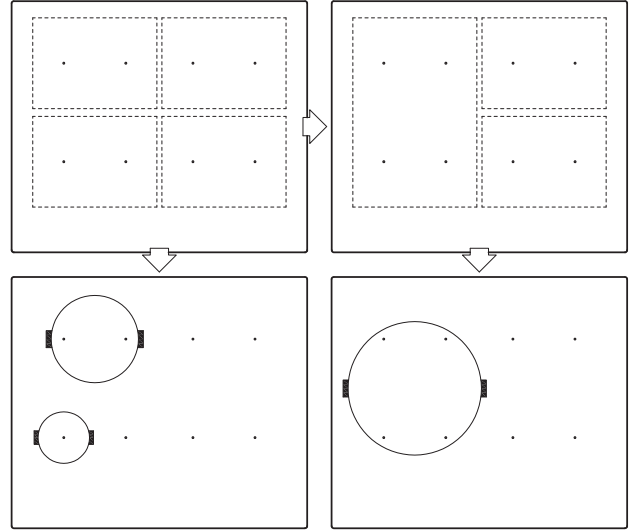
İkinci ikaz sesinden sonra, sistem zamanlayıcıyı kronometre gibi çalıştıracaktır, böylece yiyeceklerin ne kadar süreye haşlanacağını kontrol edebilirsiniz. Ayrıca, güç göstergesinde (3) sembolü  görüntülenir.

Kronometre çalışmaya başladıktan 30 saniye sonra, üçüncü bir ikaz sesi duyulacaktır. Bu andan itibaren suyun düzenli ve sürekli kaynamasını sağlamak üzere sistem sağlanan enerjiyi düşürmeye başlayacaktır. Zamanlayıcı, pişirme işleminin sonuna kadar aktif durumda kalacaktır.

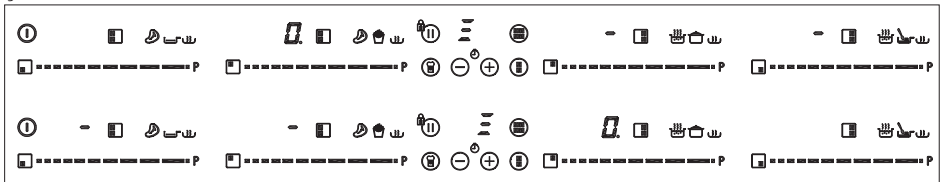
Eğer isterseniz, zamanlayıcı devre dışı bırakabilir, kronometre için bir zaman ayarlayabilir ve plakanın otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz (bakınız Zamanlayıcı Fonksiyonu bölümü).

Fonksiyonun devre dışı bırakılması
Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek

Şekil. 5



Şekil. 6






Şekil. 8



veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.




IZGARA FONKSİYONU

Bu fonksiyon, ızgarada pişirmeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (21) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koymas gerektiği konusunda uyarır. Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

TAVADA KIZARTMA FONKSİYONU



Bu fonksiyon, az yağla kızartmaya veya sotelemeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (22) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koymas gerektiği konusunda uyarır.

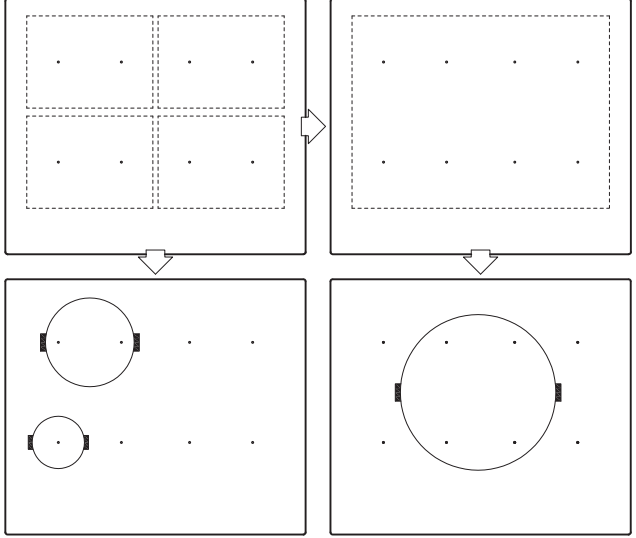
Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.


DERİN KIZARTMA FONKSİYONU

Bu fonksiyon, çok yağla kızartmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (23) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin,

Şekil. 7






kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koymas gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

Flex Zone fonksiyonu


Bu fonksiyon sayesinde, soldaki ve sağdaki iki pişirme bölgesini etkinleştirip bunların birlikte çalışmasını sağlamak ve her iki bölme için ve bir güç seviyesi ayarlayıp zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür. Bu fonksiyon, pişirme bölgesinin boyutunu büyütüp daha büyük kaplar kullanmanıza olanak sağlar (bkz. Şekil 5).


Bu fonksiyonu etkinleştirmek için sensöre  (14) basın. Bu sensöre arka arkaya basarak istediğiniz (sol ya da sağ) esnek bölmeyi seçebilirsiniz. Bunu yaptığınızda, bağlı bölmelerden birinin ondalık noktası (4) yanar ve o bölmenin

güç göstergesinde (3) "0" değeri görüntülenir. Zamanlayıcı göstergesi (12) üç segment görüntüleyerek seçili esnek bölmeyi belirtir (bkz. Şekil 6). Bir sonraki işlemi birkaç saniye içinde yapmanız gerekir. Aksi takdirde, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır. Etkinleştirilmiş imleç sürgüsüne (2) dokunarak güç atayabilirsiniz. Güç seçildikten sonra,  ikonunun veya  ikonunun üzerindeki LED'ler (9) yanar. Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için "0" konumunda sürgü imlecine (2) dokunmalısınız.

Full Flex (Tam Esnek) Fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde, dört pişirme bölgesinin birlikte çalışmasını sağlamak ve dört bölme için de bir güç seviyesi seçip zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür. Bu fonksiyon, pişirme bölgesinin boyutunu büyütüp daha büyük kaplar kullanmanıza olanak sağlar (bkz. Şekil 7).

Bu fonksiyonu etkinleştirmek için sensöre  (15) basın. Bunu yaptığınızda, bağlı bölmelerden birinin ondalık noktası (4) yanar ve o bölmenin

güç göstergesinde (3) "0" değeri görüntülenir. Zamanlayıcı göstergesi (12) altı segment görüntüleyerek seçili esnek bölme yi belirtir (bkz. Şekil 8). Bir sonraki işlemi birkaç saniye içinde yapmanız gerekir. Aksi takdirde, fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır. Etkinleştirilmiş imleç sürgüsüne (2) dokunarak güç atayabilirsiniz. Güç seçildikten sonra,  ikonunun (15) üzerindeki LED (8) yanar. Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için "0" konumunda sürgü imlecine (2) dokunmalısınız.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 2). Çizelge 2

Seçilen güç seviyesi	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRESİ (saat olarak)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	Ayarlanabilir 10 dakika seviyesi 9

"Güvenli kapatma" fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir H görüntülenir.



Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.



Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalıştırma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını kesip TEKA teknik servisi ile iletişime geçin.

Öneriler ve tavsiyeler

- * Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
- * Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirsiniz.
- * Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler ala- bilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
- * Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
- * Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen "Teknik Veriler" belgesine göz atın).



Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra onu uygun ürün ve araçları kullanarak onu temizleyin. Bu, işi kolaylaştıracak ve kir birikmesi önleyecektir. Sert temizlik ürünlerini ya da yüzeyi çizebilecek aletleri veya buhar ile çalışan donatımı asla kullanmayın.

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla birlikte, daha derin lekeler veya yağ için seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanın ve şişe üzerindeki talimatları takip edin. Ard arda yanmış olmaktan dolayı sıkıca yapışmış olan kir, bir bıçaklı kazıyıcı kullanarak çıkarılabilir.

Hafif renk vermeler, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerekli mesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıyıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesnelere, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

Metalik pırlıtlar; cam üzerinde metal tencere ve tavaların sürüklenmesinden kaynaklanır. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamaya gerek olsa bile, seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanarak tamamen temizleme ile bunlar giderilebilirler.



Bir tencere ya da tepsi (tava) aralarında eritilmiş olan bir ürün nedeniyle cama yapışmış olabilir. Isıtma bölgesi soğuk iken tencereyi kaldırmaya çalışmayın! Bu camı kırabilir.



Kırılıp yaralanmalara neden olabileceğinden camın üzerine basmayın ya da yaslanmayın. Nesnelere yerleştirmek için bir yüzey olarak camı kullanmayın.

TEKA INDUSTRIAL S.A. ürünün temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel konular



Ürün veya ambalajı üzerindeki



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

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

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:

-Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/Kg birimi

üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

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

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

İndüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:

Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabin altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

İndüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:

Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabin altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:

Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun.

Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun. Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:

Elektronik aksamı soğuk tutmak için indüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Sembol bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:

İndüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:

Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:

Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesnelere kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.

Zasady bezpieczeństwa:

⚠ Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.

⚠ Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.

⚠ Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie. Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych

czylinnych, niedysponując doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznając JEDYNIĘ pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ Ostrzeżenie. Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. NIGDY nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zduśić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.

⚠ Nie pozostawiać przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.

⚠ Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami współpracującymi i pracą serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.

⚠ Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

⚠ Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczyńia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykrywania naczyńia. Unikaj możliwych wypadków!

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą

mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 20 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (voltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na karcie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwo dostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!

Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.

Wyjątkowo wysokie przepięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie

działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

! Jakkolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

! Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

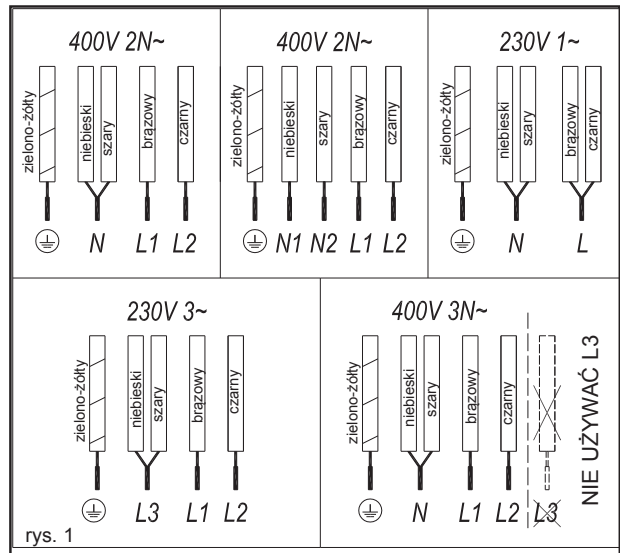
Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

Czyszczenie i konserwacja

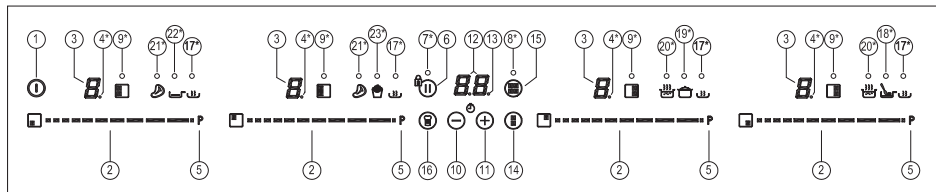
Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

ELEMENTY OBSŁUGI (rys. 2)

- ① Ogólny czujnik wł./wyl.
- ② Suwak do sterowania mocą.
- ③ Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
- ④ Przecinek dziesiąty wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
- ⑤ Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
- ⑥ Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie” lub „Zatrzymanie i uruchamianie”.
- ⑦ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”.
- ⑧ Czujnik włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
- ⑨ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Elastyczna strefa”.
- ⑩ Czujnik „Minus” timera.
- ⑪ Czujnik „Plus” timera.
- ⑫ Wskaźnik timera.



rys. 1



- 13 Przecinek dziesiąty timera*.
 14 Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa”.
 15 Czujnik włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
 16 Czujnik włączenia funkcji „Szeff kuchni”.
 17 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w ciepłe”*.
 18 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”*.
 19 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”*.
 20 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Szybkie gotowanie”*.
 21 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Grillowanie”*.
 22 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w naczyniach”*.
 23 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w głębokim tłuszczu”*.

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

! W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- 1 Dotknij klawisz dotykowy ① (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migaly H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ① (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączeniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYTY

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ① (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

- 1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu. Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiąty (4) zaświeci się na 10 sekund.
- 2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiąty (4) - można zmienić poziom jej mocy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączenia/wyłączenia ① (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

! Upewnij się, że dno naczynia pokrywa jedno lub więcej odniesień (P) na powierzchni płyty grzewczej (rys. 3 i tabela 1).

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol **U** oznaczający „brak garnka”, gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i

wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania garnka wynosi 30 sekund. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym razie może wystąpić niechciane działanie, jeżeli garnek zostanie przypadkowo postawiony w strefie gotowania w ciągu 30 sekund. Unikaj ewentualnych wypadków!

Funkcja blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączenia ① (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy ⑥ (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się,

Fig.3

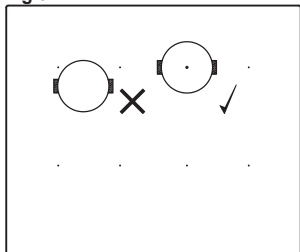


Tabela 1

MINIMALNA ŚREDNICA DŃNA NACZYNIA DLA KAŻDEJ STREFY GOTOWANIA			
	wyśrodkowanie na 1 punkcie	2 punkty pokryte	4 punkty pionowo pokryte
	8 cm	19 cm	24 cm

wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik ⑥ (6).

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączenia ① (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy ⑫ (11) i przycisk dotykowy blokady ⑥ (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F”.

Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączenia, zakończenia pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywne.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy ⑫ (11) i klawisz blokady ⑥ (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany. **Włączenie funkcji Stop.**

Dotknij czujnika zatrzymania i uruchomienia ⑥ (6). Wskaźniki zasilania pokażą symbol **||**, aby wskazać przerwanie gotowania.

Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika zatrzymania i uruchomienia ⑥ (6). Gotowanie zostaje wznowione z takimi samymi ustawieniami zasilania i czasomierza, które były wprowadzone przed przerwą.

Funkcja mocy

Funkcja ta dostarcza „dodatkową” moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P” i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

Funkcja programatora czasowego (odliczanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływieżądanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1 do 90 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiętny strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1 Dotknij czujnik \ominus (10) lub \oplus (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol t , migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

2 Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników \ominus (10) i \oplus (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowo do 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników: \ominus (10) i \oplus (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol t .

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiętnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-“.

. Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik

programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników \ominus (10) i \oplus (11).

Wyłączanie zegara

: Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „-“.

1 Wybierz żadaną płytę.

2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika \ominus (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki” \ominus (10), i \oplus (11).

Funkcja zarządzania energią

Ten model jest wyposażony w funkcję ograniczania mocy (Zarządzanie mocą). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

1 Naciśnij klawisz dotykowy \oplus (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawiają się litery PL.

2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady t (6). Pojawia się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników \oplus (11) i \ominus (10).

3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady t (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

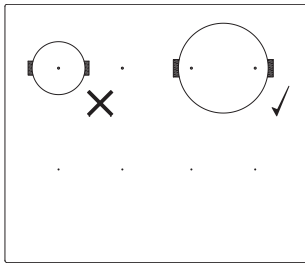
Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest zwiększenie poziomu płyty grzewczej, poziom kilku mniejszych należy zredukować.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Funkcje specjalne: CHEF



Te funkcje wymagają, aby spód używanego naczynia zakrywał „P” w strefie gotowania (rys. 4). Rys.4



Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (16).

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

- 1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
- 2 Dotknij teraz czujnika CHEF (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawiają się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (17), (18), (19), (20), (21), (22) i (23).

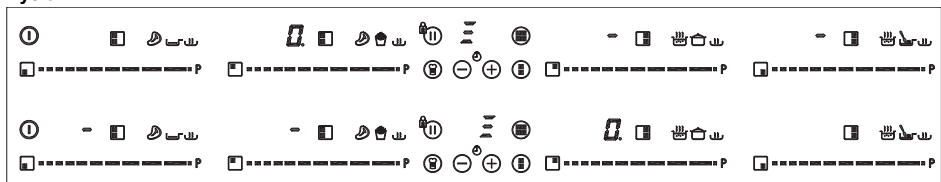
Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) w pozycji „0”.

FUNKCJA KEEP WARM

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania ciepła gotowanej potrawy.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (17) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

Rys.6



W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

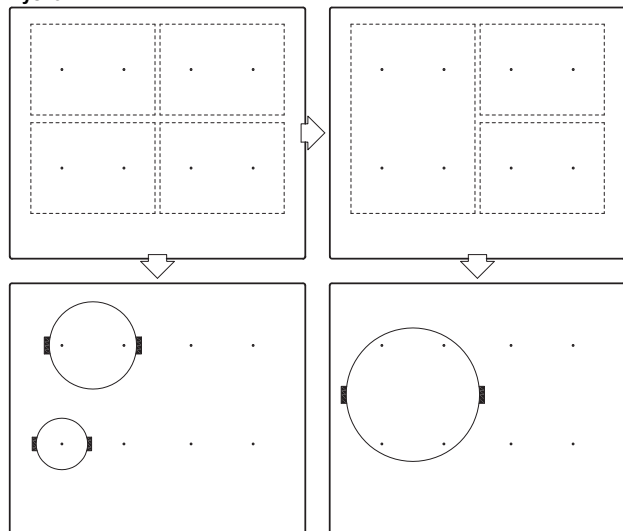
FUNKCJA MELTING

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą właściwe dla zachowania niskiej temperatury w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (18) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Rys. 5



FUNKCJA SIMMERING

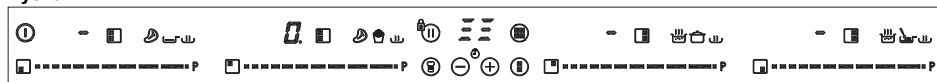
Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania duszenia.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (19) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA QUICK BOILING (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwi automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp. Jest ona dostępna tylko w strefach, w których pojawia się symbol .



Rys. 7

Warunki, które musi spełniać naczynie


Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- **BEZ POKRYWKI.**
- Napełnione **powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej** (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

! UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.

Włączanie funkcji

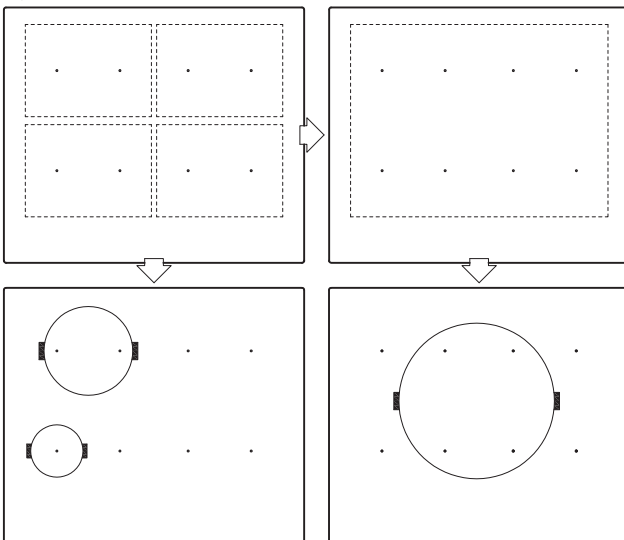
Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (20) na ikonie  zaświeci się.

Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie jest pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku. Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane, na wskaźniku mocy (3) pojawi się symbol.

W 30 sekund po włączeniu



stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.



W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączenia płyty (patrz część Funkcja minutnika).


Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniennie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA GRILLOWANIA

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla gotowania na grillu.




Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (21) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment,

wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIE W NACZYNIACH




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z niewielką ilością oleju lub smażenia.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (22) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z dużą ilością oleju.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃF kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (23) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczyń. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Flex Zone



Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, z lewej i z prawej strony, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 5).

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik  (14). Żądaną strefę elastyczną (z lewej lub z prawej strony) można wybrać przez ciągłe naciśkanie tego czujnika. W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetlą się trzy segmenty wskazujące wybór strefy elastycznej (rys. 6). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2). Po wybraniu mocy diody LED (9) na ikonie  lub  się zaświecą.

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

Funkcja pełnej elastyczności

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie czterech stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla wszystkich stref. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 7).

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik  (15). W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetli się sześć segmentów wskazujących wybór strefy elastycznej (rys. 8). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2). Po wybraniu mocy dioda LED (8) na ikonie  (15).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

Wyłączenie bezpieczeństwa


Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 2).


Tabela 2

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minut , dostosowane poziom 9

Po wystąpieniu „wyłączenia


bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

 **Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.**

 **W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.**

Sugestie i zalecenia

- * Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- * Nie przesuwaj naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- * Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
- * Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwać po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- * Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).

 **Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.**

Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to proste i zapobiegające będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących

lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla płam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczyń lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkakrotnie.

! Jeśli pomiędzy naczyńmi a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczyń na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

! Nie stawać na szkłe, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzeżona

sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

Kwestie ochrony środowiska



Symbol [czarna kreska] **umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.**

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: -Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/Kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- * Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywy zużywa więcej energii.
- * Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj

podają górną średnicę naczyń, która jest większa niż średnica podstawy.

- * Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- * Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:

Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.

Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:

Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora

podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona: Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola:

System indukcyjny nie wykrywa naczyń na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:

Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Oczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90: Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

Bezpečností upozornění:

⚠ **Upozornění.** V případě rozbití nebo praskliny v keramické skleněné desce je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ **Toto zařízení není určeno k používání s externím časovým a čerpadlem (nežabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.**

⚠ **Na toto zařízení se nesmí používat parní čistící.**

⚠ **Upozornění.** Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívát. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ **Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně**

poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověřitelé dětí čistěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.

⚠ **Děti si se zařízením nesmějí hrát. Upozornění. Je nebezpečné zahrívat tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny pokličky, talířem nebo přikryvkou.**

⚠ **Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.**

⚠ **Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardio stimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybnosti k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.**

⚠ **Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžiče a pokličky, protože by se mohly zahřívát.**

⚠ **Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráňte tak nežádoucím u fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby dle teploty. Zabraňte možným nehodám!**

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou desku příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělovací desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.


Elektrické připojení


Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.


Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.


Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.


Pozor!


 Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

 Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

 Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

 Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přírodní šňůry.

 Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 25 vteřin, než vydáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

 Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

Použití a údržba**Uživatelský manuál pro Dotykové ovládání****Ovládání součástí (obr. č. 2)**

- ① Vypínač.
- ② Posuvník pro ovládání výkonu.
- ③ Ukazatel zbytkového tepla.*
- ④ Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
- ⑤ Přímý přístup k funkci „Výkon“.
- ⑥ Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat“ a funkci „Zastavit a spustit“.
- ⑦ Svítí kontrolka funkce „Blokovat“.
- ⑧ Aktivační čidlo pro funkci „Full Flex“.
- ⑨ Svítí kontrolka funkce „Blokovat“ nebo „Flex Zone“*.
- ⑩ Tlačítko „Minus“ pro časovač.
- ⑪ Tlačítko „Plus“ pro časovač.
- ⑫ Ukazatel časovače.
- ⑬ Desetinná čárka časovače.*

- ⑭ Aktivační čidlo pro funkci „Flex Zone“.
- ⑮ Aktivační čidlo pro funkci „Full Flex“.
- ⑯ Aktivační čidlo pro funkci „Chef“.
- ⑰ Svítí kontrolka funkce „Udržování teploty“*.
- ⑱ Svítí kontrolka funkce „Rozpuštění“*.
- ⑲ Svítí kontrolka funkce „Pozvolné vaření“*.
- ⑳ Svítí kontrolka funkce „Rychlé vaření“*.
- ㉑ Svítí kontrolka funkce „Grilování“*.
- ㉒ Svítí kontrolka funkce „Smažení“*.
- ㉓ Svítí kontrolka funkce „Fritování“*.


*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotykové tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

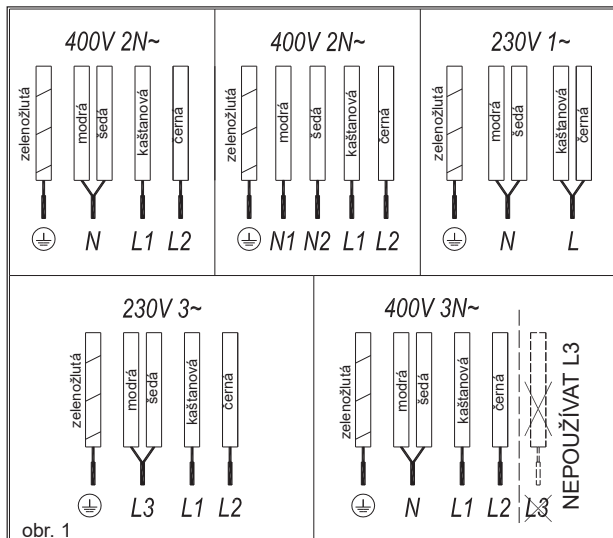
 Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

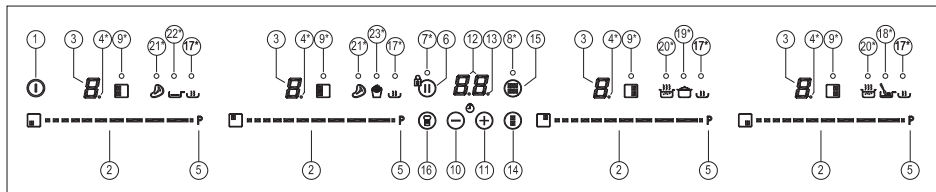
- 1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ① (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozblíká znak H a „-“.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím



obr. 1



dotykového tlačítka ① (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ① (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ① (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

- 1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolena zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.
- 2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň 0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí ① (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V


případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

Detektor páneve.

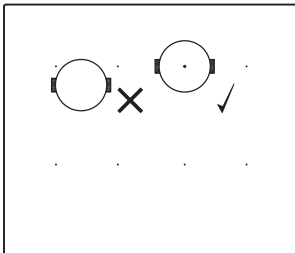


Přesvědčte se, že spodní část nádoby pokrývá jednu nebo více ploch (P) na povrchu varné desky; (viz obr. 3 a tabulka 1).

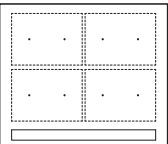
Indukční varné zóny mají vestavěný detektor páneve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol  pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.

Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automaticky zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev **viz obr.3**



Tabulka 1

MINIMÁLNÍ PRŮMĚR DNA NÁDOBY PRO JAKOUKOLI VARNOU ZÓNU			
	vystředěno na zónu 1	zakryty 2 zóny	4 zóny vertikálně zakryty
	8 cm	19 cm	24 cm

Čas pro detekci páneve je 30 sekund. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.



Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. Jinak by mohlo dojít k nežádoucímu postupu, pokud by byla pánev na 30 sekund náhodně postavena na varnou zónu. Vyhňte se možným nehodám!

Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí ① (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru [Ⓜ](6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor [Ⓜ](6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí ① (1), když je aktivována funkce Blokování,

varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodoblokuje.

Ztišení pípnutí

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko \oplus (11) a dotykové tlačítko uzamčení Ⓢ (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.

Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stisknete dotykové tlačítko \oplus (11) a dotykové tlačítko uzamčení Ⓢ (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.

Funkce Stop&Go

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.

Stiskněte senzor vypínače Ⓢ (6). Na indikátorech napájení se zobrazí symbol || , který indikuje, že vaření bylo pozastaveno.

Deaktivace funkce Stop.

Dotkněte se senzoru vypínače (6) ještě jednou. Vaření se obnoví při stejném výkonu a časování, které bylo nastaveno před pozastavením.

Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na

ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo „P“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol P a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 90 minut.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru \ominus (10) nebo \oplus (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol ⏸ blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi 1 až 99 minutou, s použitím senzoru \ominus (10) nebo \oplus (11). V případě první se hodnota začne o 60, v případě druhé od 01. Pokud podržíte senzory \ominus (10) \oplus (11) stisknuté, hodnota se obnoví na 00. Když zůstane doba kratší

než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách ⏸ .

3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol.

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývající čas do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývající čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas. Prostřednictvím senzorů \ominus (10) a \oplus (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.

1 Vyberte požadovanou desku.

2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru \ominus (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést rychleji tím, že současně stisknete senzory \ominus (10) a \oplus (11).

Funkce Řízení výkonu

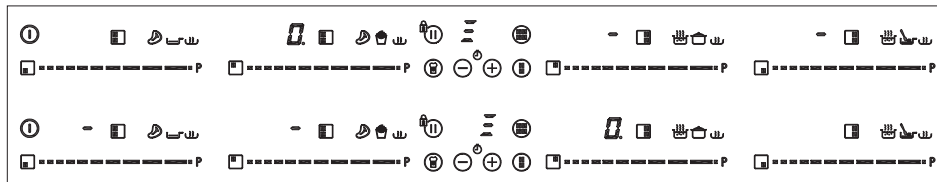
Tento model je vybaven funkcí omezení výkonu (Power Management). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

- 1 Stiskněte dotykové tlačítko \oplus (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.
- 2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení Ⓜ (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů \oplus (11) a \ominus (10).
- 3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení Ⓜ (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

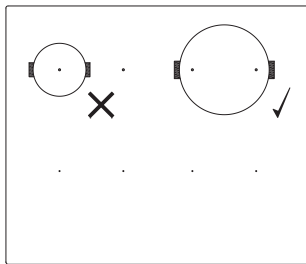
Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit výkon jinou plotýnkou o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné

viz obr. 6



plotýnky a úroveň, která je na ní nastavena. Je možné zvýšit rozměr varné zóny, ale je zapotřebí menší varné zóny vypnout.

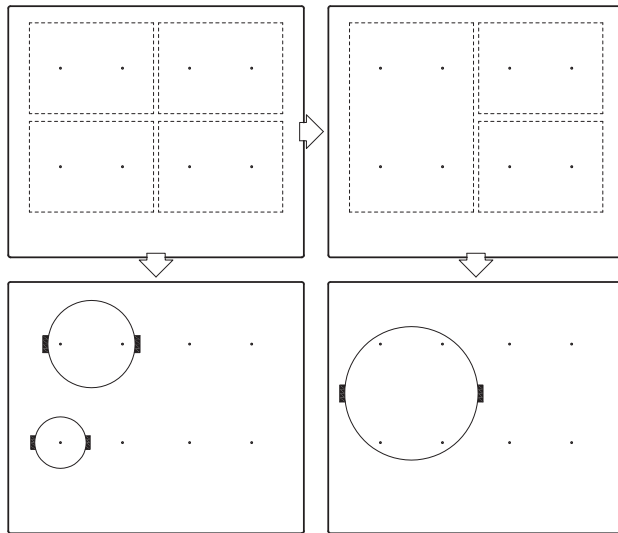
Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).



Speciální funkce: CHEF

! Tyto funkce vyžadují, aby spodní část použité nádoby pokrývala obě „P“ varné zóny; (viz obr. 4) viz obr. 4

viz obr. 5

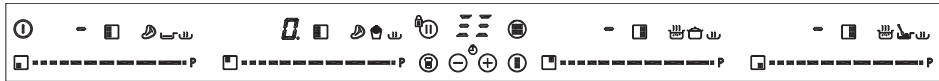


Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače Ⓜ (16).

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:

- 1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).
- 2 Nyní klikněte na snímač CHEF Ⓜ (16). Následným opětovným stisknutím po jednom projedte všechny funkce CHEF které jsou k

viz obr. 8



dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (17), (18), (19), (20), (21), (22) a (23).

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku“ (2) v pozici „0“.

FUNKCE KEEP WARM

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které udržuje vařené jídlo horké.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (17) umístěný na ikoně (33). Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol R.

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE MELTING

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro udržení nízké teploty ve varné zóně. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo atd.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (18) umístěný na ikoně (34). Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol R.

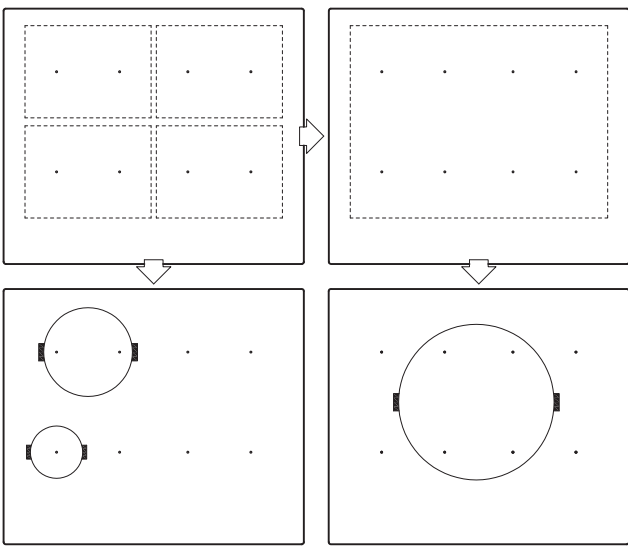
Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SIMMERING

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodné pro pozvolné vaření.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto

viz obr. 7



funkci jejím výběrem na varné desce a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (19) umístěný na ikoně (35). Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol R.

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE QUICK BOILING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje automatické řízení vření, což je velkým přínosem pro vaření těstovin, rýže, vejce, Převařování některých jídel, atd. Je k dispozici pouze pro zóny, kde se zobrazí symbol (36).

Vlastnosti potřebného nádobí

Pro správné fungování funkce Quick Boiling je třeba použít nádobí, které splňuje následující předpoklady:

- Velikost dna musí být co nejbližší k průměru varné desky.
- **BEZ POKLICE.**

- Musí být **naplněna více než do poloviny své kapacity vodou pokojové teploty** (nikdy nepoužívejte ohřátou nebo horkou vodu).

Nedodržení těchto podmínek bude narušovat správnou kontrolu varu.

! UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte tuto funkci na jiný účel, než je provaření vody. Nikdy nepoužívejte olej, může to vést k přehřátí a může vzniknout požár.


Aktivace funkce

Pro aktivaci funkce, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (20) umístěný na ikoně (37).

Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je pod kontrolou systému.

Když systém zjistí, že voda začíná vřít, ozve se první pípnutí. Využijte této příležitosti a připravte své jídlo pro vaření nebo pečení podle potřeby.

Po 30 sekundách se ozve druhé pípnutí; pokud jste to ještě neprovedli, je čas nalít jídlo do hrnce.

Po druhém pípnutí systém pro vás aktivuje časovač a stopky, takže si můžete určit, jak dlouho je třeba jídlo vařit a na indikátoru napájení (3) se objeví symbol .

Po 30 sekundách po aktivaci stopek, třetí pípnutí upozorní na to, že od této chvíle, systém snížil dodávaný výkon s cílem udržet jemné a trvalé vření. Časovač zůstane aktivní až do konce vaření.




V případě potřeby můžete zakázat časovač a nastavit čas pro odpočítávání a automatické vypnutí desky (viz odstavec Funkce časovače).

Vypnutí funkce

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE GRILOVÁNÍ

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro grilování.




K aktivaci si zvolte chod a poté stisknete tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (21) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SMAŽENÍ

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodné pro smažení s malým množstvím oleje nebo restování.




K aktivaci si zvolte chod a poté

zmáčkněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (22) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.


FUNKCE FRITOVÁNÍ



Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení s dostatečným množstvím oleje.

K aktivaci položte nádobu a poté stisknete tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (23) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.



Funkce Flex Zone

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout dvě varné zóny současně, buď nalevo nebo napravo, a zvolit stupeň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny. Tato funkce umožňuje zvýšit rozměr varné zóny a použít větší nádobu; (viz obr. 5). Chcete-li tuto funkci aktivovat, stiskněte snímač  (14). Požadovanou flexibilní zónu (vlevo nebo vpravo) můžete zvolit stisknutím tohoto senzoru. Takto se rozsvítí desetinná čárka (4) jedné z propojených zón a na ukazateli výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Indikátor časovače hodin (12) zobrazí tři segmenty, které označují vybranou flexibilní zónu (viz

obr. 6). Budete mít několik sekund na provedení další operace, jinak bude funkce automaticky vypnuta. Výkon můžete regulovat dotykem aktivovaného posuvníku (2). Po nastavení výkonu se rozsvítí LED kontrolky (9) na ikoně  nebo ikoně .

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, dotkněte se a posuňte posuvník (2) do polohy „0“.

Funkce Full Flex

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout čtyři varné zóny současně, zvolit stupeň výkonu a aktivovat funkci časovače pro všechny zóny. Tato funkce umožňuje zvýšit rozměr varné zóny a použít větší nádobu; (viz obr. 7). Chcete-li tuto funkci aktivovat, stiskněte snímač  (15). Takto se rozsvítí desetinná čárka (4) jedné z propojených zón a na ukazateli výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Indikátor časovače hodin (12) zobrazí šest segmentů, které označují vybranou flexibilní zónu (viz obr. 8). Budete mít několik sekund na provedení další operace; jinak bude funkce automaticky vypnuta. Výkon můžete regulovat dotykem aktivovaného posuvníku (2). Jakmile bude přístroj zapnut, zobrazí se LED kontrolky (8) na ikoně  (15). Chcete-li tuto funkci deaktivovat, dotkněte se a posuňte posuvník (2) do polohy „0“.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 2).

Tabulka 2

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minut, očištěné na úrovni 9

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.

! Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.

! Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.

Připomínky a doporučení

- * Použijte nádoby se zcela plochým a silným dnem.
- * Nádoby po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- * Přestože sklo snese nárazy velkého nádoby bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- * Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádoby neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
- * Doporučené průměry dna nádoby (viz dokument „Technické údaje“ dodávaný spolu s výrobkem).

! Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.

Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlo- vou vodou. Skvrvny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpuští, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klou- záním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraní- te speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čistění několikrát opakovat.

! Nádoby se může nalepít na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesazte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.

! Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.

Společnost TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

S ohledem na životní prostředí



Symbol uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho

zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:

-spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

- * Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
- * Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
- * Pokud při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitamíny a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Při vysokém stupni výkonu zbytečně plýtváte energií.
- * Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

Pokud něco nefunguje,

Nezavoláte technickou službu,

provedte následující kontroly.

Deska nefunguje:

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají:

Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:

V tenkých nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvoleného varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:

Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonnosti jedné zóny se objeví symbol  :

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C90:

Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, dokud indikace nezmiž.

Bezpečnostné výstrahy:

⚠ **Внимание!** Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠ Spotrebič nečistite parou.

⚠ Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozohriať. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠ Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí. **VYHRADNE** pod dozorom alebo ak dostali dostatočné

instrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠ Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠ Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. Nikdy sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plameň zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠ Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu v požiari.

⚠ **Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ.** Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardioštimulátor poradila so svojim lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠ Na povrch varnej platne sa nesmú

umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠ Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu, inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možnému úrazom!

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platiní.

Zaisťujte, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je

nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

! Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne. Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

! Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolitickéj rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

! So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.

! Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 25 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

i Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

Použitie a údržba

Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí (obr. č. 2)

- 1 Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia.
- 2 Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
- 3 Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla.*
- 4 Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla.
- 5 Priamy prístup k funkcii „Výkon“.
- 6 Aktivačný snímač pre funkcie „Zablokovanie“ alebo „Zastavenie a spustenie“.
- 7 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie“.
- 8 Aktivačný snímač pre funkciu

„Full Flex“.

- 9 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Flex Zone“*.
- 10 Snímač „Mínus“ pre časovač.
- 11 Snímač „Plus“ pre časovač.
- 12 Indikátor časovača.
- 13 Desatinná bodka časovača.*
- 14 Aktivačný snímač pre funkciu „Flex Zone“.
- 15 Aktivačný snímač pre funkciu „Full Flex“.
- 16 Aktivačný snímač pre funkciu „Šefkuchár“.
- 17 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Udržiavanie v teple“*.
- 18 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Topenie“*.
- 19 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Mierne vrenie“*.
- 20 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Rýchle vrenie“*.
- 21 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Grilovanie“*.
- 22 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Vyprážanie na panvici“*.
- 23 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Fritovanie“*.

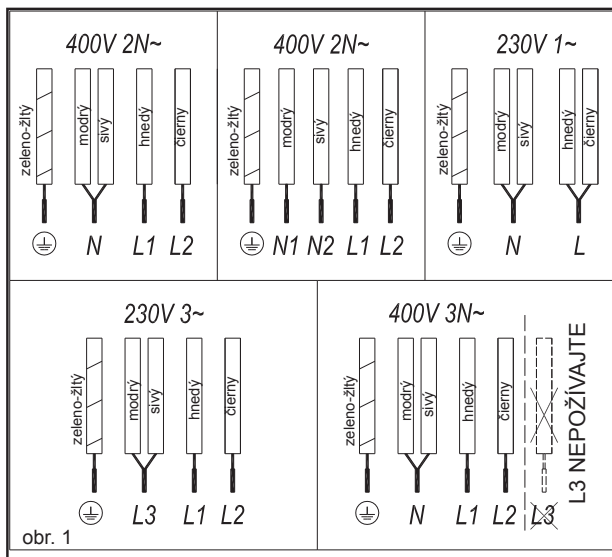
*Viditeľné iba v priebehu prevádzky. Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.

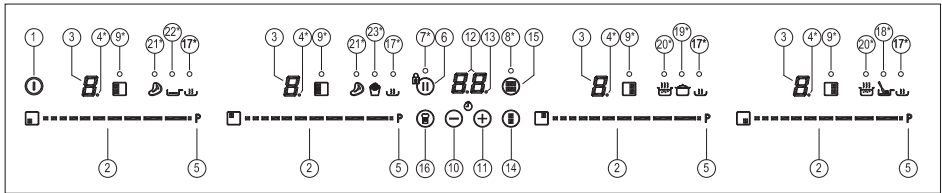
Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

! Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).



Obr. č. 2



ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať "-". Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozblíka znak H a "-".

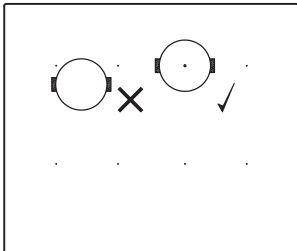
Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie

obr. 3



Tabuľka 1

MINIMÁLNY PRIEMER SPODKU NÁDOBY PRE KAŽDÚ VARNÚ ZÓNU			
	centrované na bod 1	pokryté 2 body	4 body vertikálne pokryté
	8 cm	19 cm	24 cm

aktivované senzom (1) (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkolvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desatinná bodka (4) bude nepretržite svieťiť po dobu 10 sekúnd.

2 Pomocou posuvníka (2) zvolíte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.

Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.

Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak H v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa "-".

VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia (1) (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí H.

Detektor panvice.

! Uistite sa, že spodok nádoby pokrýva jednu alebo viacero referencií (P) na povrchu varnej dosky (pozri obr. 3 a tabuľku 1).

Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol pre oznámenie, že "nie je panvica" v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.

Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automaticky zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol "nie je panvica". Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.

Čas na zistenie panvice je 30 sekúnd. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

! Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade mohla nastať neželaná operácia, ak sa počas 30 sekúnd panvica náhodne umiestni na varnú zónu. Vyhnite sa možným nehodám!

Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia Ⓢ (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora Ⓢ (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokován. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor Ⓢ (6).

Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia Ⓢ (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znova zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stiženie pípnutia

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓢ (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu. Ukazovateľ času (12) zobrazí "OF".

Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/odomknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktívne.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlá ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓢ (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (12) zobrazí "On".

Funkcia Stop&Go

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktívny bude takisto pozastavený.

Aktivácia funkcie Stop.

Dotknite sa snímača zastavenia a spustenia Ⓢ (6). Indikátor výkonu zobrazí symbol || na znázornenie

pozastavenia varenia.

Deaktivácia funkcie Stop.

Opäť sa dotknite sa snímača zastavenia a spustenia Ⓢ (6). Varenie bude pokračovať s rovnakým nastavením výkonu a časovača, ktoré boli stanovené pred pozastavením.

Funkcia Výkon

Táto funkcia poskytuje "extra" silu doske, nad jej menovitú hodnotu. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3) nezobrazí "9" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo "P" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol P a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 1. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu, alebo opakovaním kroku č. 3.

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 90 minút.

Nastavenie časovača na doske.

Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

- 1 Dotknite sa senzora ⊖ (10) alebo ⊕ (11). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí "00" a na zodpovedajúcom ukazovateli zóny (3) sa zobrazí symbol ⏸ blikajúci striedavo s jeho súčasnou úrovňou výkonu.
- 2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi 1 až 99 minútou, s použitím senzorov ⊖ (10) alebo ⊕ (11). V prípade prvej sa hodnota začne od 60, v prípade druhej od 01. Ak podržíte senzory ⊖ (10) ⊕ (11) stlačené, hodnota sa obnoví na 00. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.
- 3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikáť, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol ⏸ .

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca 00 vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly H a "-".

Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3.

Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc "t" na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd

a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a "t".

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas. Prostredníctvom senzorov \ominus (10) a \oplus (11) môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín

: Ak chcete zastaviť hodiny pred vypárením naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "-".

- 1 Vyberte požadovanú dosku.
- 2 Nastavte hodnotu hodín na "00" pomocou senzora \ominus (10). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory \ominus (10) a \oplus (11).

Funkcia Riadenie výkonu

Tento model je vybavený funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

- 1 Stlačte dotykové tlačidlo \oplus (11) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená PL.
- 2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓜ (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov \oplus (11) a \ominus (10).
- 3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓜ (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť

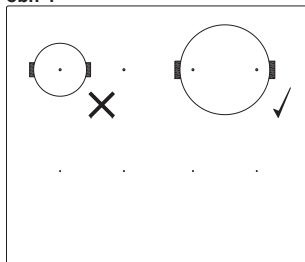
vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že na zvýšenie úrovne platne je potrebné stliť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Špeciálne funkcie: CHEF

! Tieto funkcie si vyžadujú, aby spodok použitej nádoby pokrýval dva body „P“ varnej zóny; (pozri obr. 4).



Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača Ⓜ (16).

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:

1 Najprv ju zvolíte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desiatinná čiarka (4).

2 Teraz kliknite na snímač CHEF Ⓜ (16). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (17), (18), (19), (20), (21), (22) a (23).

Ak kedykoľvek chcete zrušiť aktívnu špeciálnu funkciu, pre výber sa dotknite snímača kurzora "posuvníka" (2) v polohe „0“

FUNKCIA KEEP WARM

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na udržiavanie uvarého jedla teplého.

Pre aktiváciu, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač Ⓜ (16), kým sa nerozsvieti led (17) umiestnený na ikone Ⓜ . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) Ⓜ .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA MELTING

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na udržiavanie nízkej teploty vo varnej zóne. Je ideálna pre rozmrazovanie potravín alebo pomalé rozpúšťanie iných druhov potravín, ako sú čokoláda, maslo atď.



Pre aktiváciu, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač Ⓜ (16), kým sa nerozsvieti led (18) umiestnený na ikone Ⓜ . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) Ⓜ .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SIMMERING


Touto funkciou sa nastaví automatické

riadenie výkonu vhodné na udržiavanie mierneho vrenia.

Akonáhle jedlo začne vriieť, umožníte túto funkciu jej výberom na varnej doske a stlačíte CHEF snímač (16) (16), kým sa nerozsvieti led (20) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateľi napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA QUICK BOILING (v závislosti od modelu)


Táto funkcia umožňuje automatické riadenie vrenia, čo je veľkým prínosom pre varenie cestovín, ryže, vajcia, preváranie niektorých jedál, atď. Je k dispozícii len pre zóny, kde sa zobrazí symbol .

Vlastnosti potrebného riadu

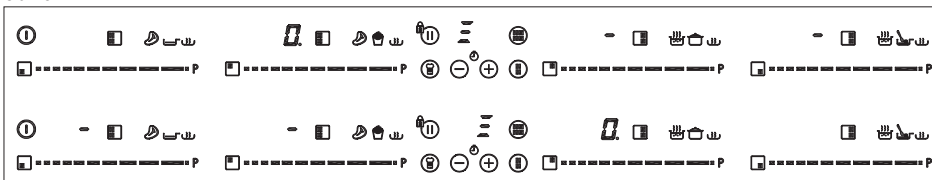
Pre správne fungovanie funkcie Quick Boiling je potrebné použiť riad, ktorý spĺňa nasledujúce predpoklady:

- Veľkosť dna musí byť čo možno najbližšie k priemeru dosky.
- **BEZ POKRIEVKY.**
- Musí byť naplnená **viac ako do polovice svojej kapacity vodou izbovej teploty** (nikdy nepoužívajte ohriatu alebo horúcu vodu).


Nedodržanie týchto podmienok bude narúšať správnu kontrolu varu.

 **UPOZORNENIE: nepoužívajte túto funkciu na iný účel, ako je prevarenie vody. Nikdy nepoužívajte olej, môže to viesť k prehriatiu a môže vzniknúť požiar.**

obr. 6




Aktivácia funkcie

Pre aktiváciu funkcie, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16) (16), kým sa nerozsvieti led (20) umiestnený na ikone .

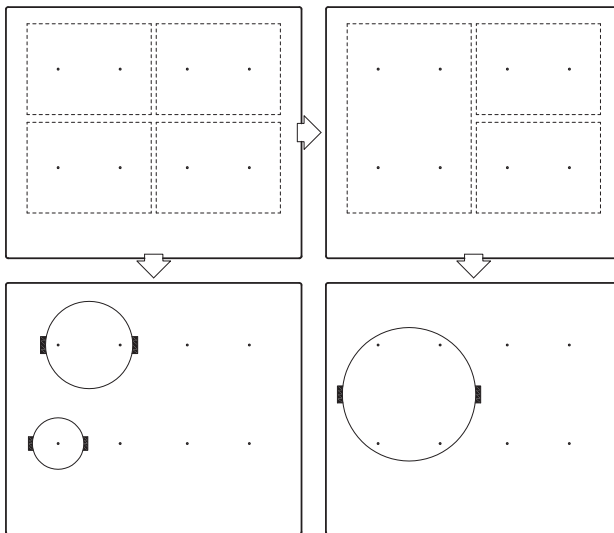
Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment vrátane indikácie, že varenie je pod kontrolou systému.

Keď systém zistí, že voda začína vriieť, ozve sa prvé pípnutie. Využite túto príležitosť a pripravte svoje jedlo pre varenie alebo pečenie podľa potreby.

Po 30 sekundách sa ozve druhé pípnutie; ak ste to ešte nevykonali, je čas naliať jedlo do hrnca.

Po druhom pípnutí systém pre vás aktivuje časovač a stopky, takže si môžete určiť, ako dlho je potrebné jedlo variť a symbol  sa zobrazí na indikátore výkonu (3).

obr. 5



Po 30 sekundách po aktivácii stopiek, tretie pípnutie upozorní na to, že od tejto chvíle, systém znížil dodávaný výkon s cieľom udržať jemné a trvalé vrenie. Časovač zostane aktívny až do konca varenia.

V prípade potreby môžete zakázať časovač a nastaviť čas pre odpočítavanie a automatické vypnutie dosky (pozri odsek Funkcia časovača).

Vypnutie funkcie

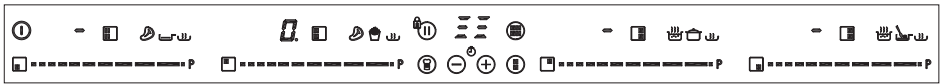
Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.




FUNKCIA GRILOVANIA

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na varenie na grile.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom

obr. 8






stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (21) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.




FUNKCIA VYPRÁŽANIE NA PANVICI

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s malým množstvom oleja alebo na restovanie.

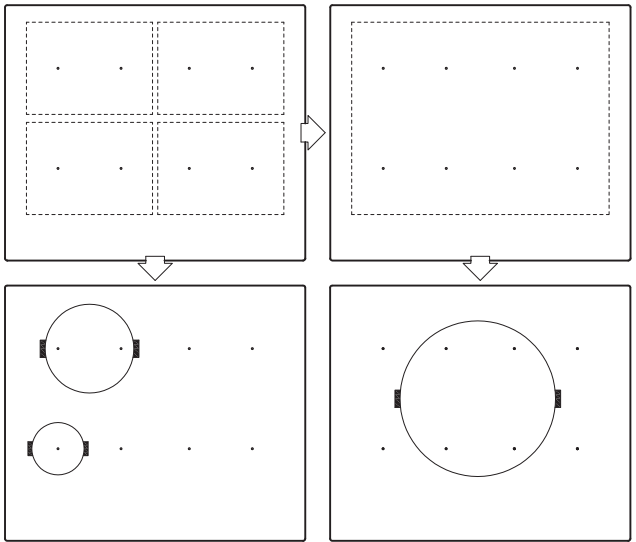
Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (22) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA FRITOVANIE

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s dostatočným množstvom oleja. Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (23) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že

obr. 7






musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Flex Zone

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie dvoch varných zón, tých napravo alebo tých naľavo, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obidve zóny. Táto funkcia umožňuje zvýšiť rozmer varnej zóny a použiť väčšie nádoby (pozri obr. 5).


Na aktiváciu tejto funkcie stlačte snímač  (14). Je možné vybrať požadovanú flexibilnú zónu (vľavo alebo vpravo) postupným stláčaním tohto snímača. Týmto sa rozsvieti desiatinná bodka (4) jednej zo spojených zón a hodnota „0“ sa zobrazí na jej indikátore výkonu (3). Indikátor časovača hodín (12) zobrazí tri segmenty znázorňujúce vybrané flexibilné zóny (pozri obr. 6). Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie, inak sa


funkcia automaticky zakáže. Môžete prideliť výkon dotykom s aktivovaným posúvacím kurzorom (2). Po výbere výkonu sa rozsvietia LED indikátory (9) na ikone  alebo na ikone .

Na zakázanie tejto funkcie sa dotknite posúvacieho kurzora (2) v polohe „0“.

Funkcia Full Flex

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie štyroch varných zón, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre všetky zóny. Táto funkcia umožňuje zvýšiť rozmer varnej zóny a použiť väčšie nádoby (pozri obr. 7).

Na aktiváciu tejto funkcie stlačte snímač  (15). Týmto sa rozsvieti desiatinná bodka (4) jednej zo spojených zón a hodnota „0“ sa zobrazí na jej indikátore výkonu (3). Indikátor časovača hodín (12) zobrazí šesť segmentov znázorňujúcich vybrané flexibilné zóny (pozri obr. 8). Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie, inak sa funkcia automaticky zakáže. Môžete

pridelí výkon dotykom s aktivovaným posúvacím kurzorom (2). Po výbere výkonu sa rozsvieti LED indikátor (8) na ikone  (15).

Na zakázanie tejto funkcie sa dotknite posúvacieho kurzora (2) v polohe „0“.

Funkcia bezpečnostného vypnutia


Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 2) automaticky vypne.

Tabuľku 2

Zvolená úroveň výkonu	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minút, očistené na úroveň 9

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleneného povrchu je zobrazená 0, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.

 Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachováajte vždy čistý a suchý.


 V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.

Návrhy a odporúčania

* Používajte hrnce a panvice s hr-

bým a úplne rovinným dnom.

- * Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškríbať.
- * Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- * Aby ste sa vyhli poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachováajte v čistote a dobrom stave.
- * Odporúčané priemery dna hrnce (Pozri dokument "Technické údaje" dodávaný spolu s výrobkom).

 Snažte sa nevysypať či nevyliat' cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.

Čistenie a údržba


Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistíte vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškríbať povrch, ani parné čističe.


Lahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie flaky alebo masť použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky masťoty, alebo v dôsledku masťoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa prítavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuky sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvic po

skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.


 Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roz-taveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.

 Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

informácie týkajúce sa životného prostredia



Symbol  na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. Keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:

-Spotrebič bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané

hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Tieto rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

- * Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
- * Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
- * Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
- * Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodujú teplo:

Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:

Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.


Na snímačoch a/alebo vašich prstoch

je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajú vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne

sa zobrazí symbol  : Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátorech:

Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):

Dotyková oblasť zisťuje prikrýtie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.

Avertismente de securitate:

⚠️ Precauție
În cazul spargerii sau fisurării sticlei cera- mice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un șoc electric.

⚠️ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanță.

⚠️ Nu trebuie să se folosească un aparat de curățat cu vapori pe acest aparat.

⚠️ Precauție
Aparatul și părțile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheați în permanență.

⚠️ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experiența și

cunoștințele necesare, **NUMAI** sub supraveghere, sau dacă au fost instruiți în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curățarea sau mentenanța în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.

⚠️ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠️ Precauție
Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. **Nu încercați NICIODATA să stingeți focul cu apă!** În acest caz, scoateți aparatul din priză și acoperiți flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠️ Nu acumulați obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitați eventualele riscuri de incendiu.

⚠️ Generatorul de inducție îndeplinește normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac,

să consulte medicul sau, dacă au îndoieli,

să nu folosească zonele de gătit.

⚠️ **Nutrebui** amplasare pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠️ După utilizare, **d e c o n e c t a ț i** întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placarămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența acces-

teia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe toată durata vieții produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omnipolar sau al unei fișe, cu condiția de a fi accesibil, adecvat intensității care urmează a fi suportată și având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgență sau pentru curățarea plitei.

Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.

Atenție!

⚠️ Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

⚠️ Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se

întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

⚠️ Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

⚠️ Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

⚠️ Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 25 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.

📖 Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactice

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 2)

- ① Senzor general Pornit/Oprit.
- ② Cursor pentru controlul puterii.
- ③ Indicator de căldură reziduală și/ sau putere.*
- ④ Separator zecimal pentru putere și sau indicator de căldură.
- ⑤ Acces direct la funcția „Power” (Putere).
- ⑥ Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare) sau “Stop&Go” (Stop și pornire).
- ⑦ Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.
- ⑧ Senzor activare pentru funcția „Full Flex” (Complet flexibil).
- ⑨ Lumină indicatoare a activării funcției „Flex Zone” (Zonă flexibilă)*.
- ⑩ Senzor „Minus” pentru cronometru.
- ⑪ Senzor „Plus” pentru cronometru.
- ⑫ Indicator cronometru.
- ⑬ Separatorul zecimal al cronometrului.*
- ⑭ Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă).
- ⑮ Senzor activare pentru funcția „Full Flex” (Complet flexibil).
- ⑯ Senzor activare pentru funcțiile „Chef” (Bucătar).
- ⑰ Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*.
- ⑱ Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*.
- ⑲ Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*.
- ⑳ Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*.
- ㉑ Lumină indicatoare a activării funcției „Grilling” (Grătar)*.
- ㉒ Lumină indicatoare a activării funcției „Pan Frying” (Prajire în

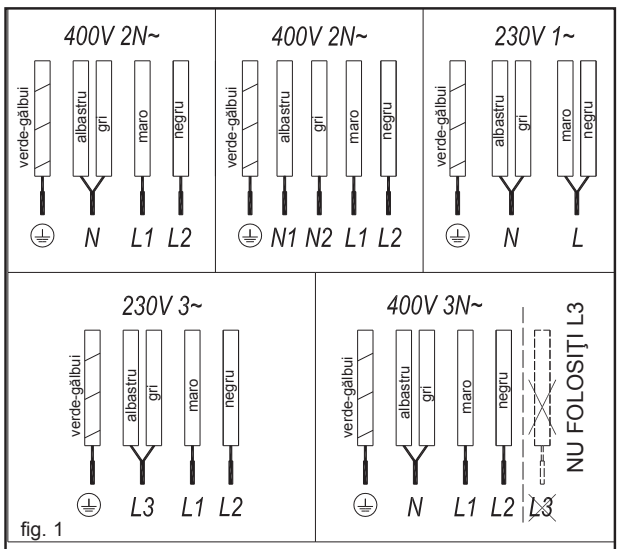
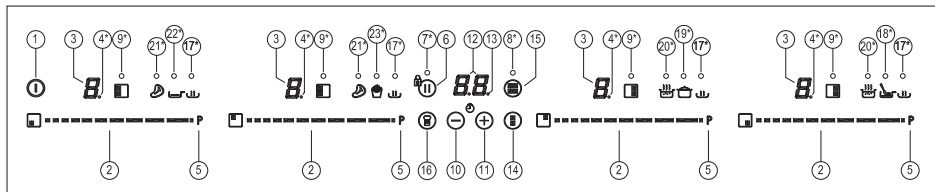


fig. 1



tigaie)*.

- ② Lumină indicatoare a activării funcției „Deep Frying” (Prăjire în baie de ulei)*.

*Vizibil doar în funcționare.

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.

Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelul de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

! Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeți direct bara de glisare a cursorului (2).

PORNIREA DISPOZITIVULUI

- 1 Atingeți tasta tactilă Pornire (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente H și „-”.

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil

- ① (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil

① (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

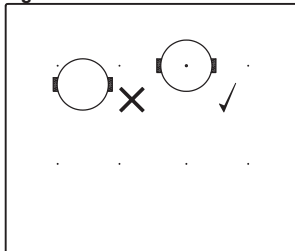
Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

- 1 Glisați degetul sau atingeți orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată și în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 și 9. Acea valoare a puterii va fi afișată pe indicatorul de putere corespunzător și punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

- 2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

Fig.3



Tabelul 1

DIAMETRUL MINIM AL FUNDULUI VASULUI PENTRU ORICE ZONĂ DE GĂTIT			
	centrat pe 1 punct	2 puncte acoperite	4 puncte vertical acoperit
	8 cm	19 cm	24 cm

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul H.

Detector tigaie

! Asigurați-vă că fundul vasului, acoperă unul sau mai multe puncte de referință (P) de pe suprafața plitei; (vedeți fig.3 și tabelul 1).

Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel,

plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigare sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol **L** ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigare sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigare este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigare este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.

Tempul pentru detectarea tigăii este de 30 de secunde. În cazul în care nu se amplasează nicio tigare în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se oprește.



Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. Altfel, poate avea loc o întâmplare nefericită dacă o tigare este pusă accidental pe suprafața pentru gătit în timpul celor 30 de secunde. Evitați posibilele accidente!

Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția senzorului pornire/oprire **⓪**(1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcție, atingeți senzorul **⓪**(6) pentru cel puțin o secundă. Odată ce ați făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou senzorul **⓪**(6).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire **⓪**(1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă **⊕**(11) și tasta tactilă de blocare **⓪**(6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoțește fiecare acțiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afișa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcțiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoțesc fiecare acțiune, apăsați din nou tasta tactilă **⊕**(11) și tasta tactilă de blocare **⓪**(6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afișa „Pornit”.

Funcția Oprire Imediată

Această funcție pune procesul de gătire în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcția Oprire.

Apăsați senzorul Stop &Go (Stop și pornire) **⓪**(6). Indicatoarele de putere vor arăta simbolul **||** pentru a indica faptul că gătitul a fost întrerupt.

Dezactivarea funcției Oprire.

Apăsați din nou senzorul Stop&Go (Stop și pornire) **⓪**(6). Gătitul este reluat la aceeași putere și pentru aceeași perioadă de timp stabilite înainte de pauză.

Funcția Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisați cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afișează „9” și țineți degetul apăsat o secundă, sau atingeți direct simbolul „P” și țineți apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

Dezactivarea Funcției Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului și modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 și 90 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil **⊖**(10) sau **⊕**(11). Indicatorul de timp (12) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul **L** și nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între 1 și 99 minute, folosind senzorii **⊖**(10) sau **⊕**(11). Apăsând „-” valoarea afișată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menținerea senzorilor **⊖**

(10) sau \oplus (11) apăsați, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

- 3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipi, va începe numărătoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul L .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul H și „-”.

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „L” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „L” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor \ominus (10) și \oplus (11), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului

: Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „-”.

- 1 Selectați plita dorită.
- 2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul \ominus (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor \ominus (10) și \oplus (11).

Funcția Gestionarea Puterii

Modelul este echipat cu o funcție de limitare a puterii (Power Management - Gestionarea puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

- 1 Apăsați tasta tactilă \oplus (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afișat pe indicatorul de timp (12)
- 2 Apăsați tasta tactilă de blocare H (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii \oplus (11) și \ominus (10).
- 3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsați din nou tasta tactilă de blocare H (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

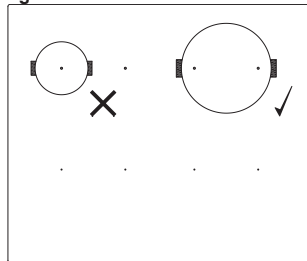
De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate

fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca pentru creșterea nivelului unei plite să fie nevoie ca nivelul celorlalte plite să fie redus.

Dacă utilizați funcția comutare rapidă a puterii, valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcții speciale: CHEF

! Pentru a folosi aceste funcții este necesar ca fundul tigăii să acopere cei doi „P” ai zonei pentru gătit; (vedeți fig. 4).
fig. 4



Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF H (16).

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:

- 1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).
- 2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF H (16). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste

funcții vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (17), (18), (19), (20), (21), (22) și (23).

Dacă doriți să anulați o anume funcție activă în orice moment, atingeți senzorul cursorului „glisor” (2) în poziția „0”

FUNCȚIA „KEEP WARM” (PĂSTRARE LA CALD)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a menține mâncarea gătită fierbinte.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „MELTING” (TOPIRE)

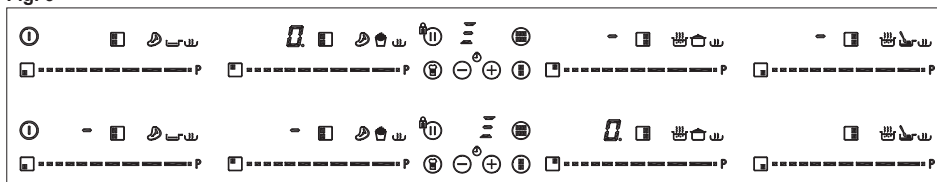
Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a menține o temperatură scăzută în zona pentru gătit. Ideală pentru dezghețarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „SIMMERING” (FIERBERE)

Fig. 6



LA FOC MIC

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru fierbere.

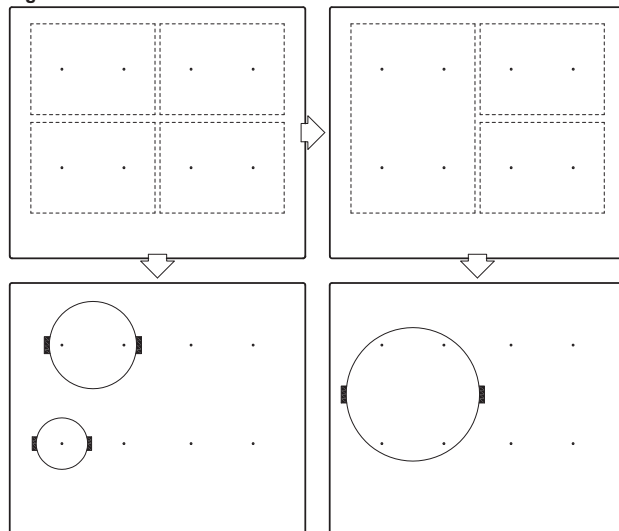
După fierberea mâncării, activați plita selectând-o și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA QUICK BOILING (în funcție de model)

Această funcție permite controlul fierberii în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătirea pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele

Fig. 5



în care apare simbolul.

Condiții privind recipientul

Pentru o funcționare corespunzătoare a funcției Quick Boiling, trebuie să utilizați un recipient care respectă următoarele condiții preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.

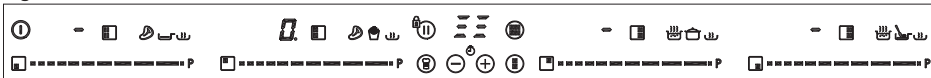
- **FĂRĂ CAPAC.**

- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatura camerei (nu utilizați niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea acestor condiții va denatura controlul corespunzător al fierberii.

AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt scop legat de gătire în afară de fierbera apei. Nu folosiți niciodată ulei, întrucât ar

Fig. 8



putea determina o supraîncălzire și la generarea unei flăcări.

Fig. 7

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma (13) se aprinde.

Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul este controlat de sistem.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitați de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacere, după cum doriți.

După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu ați făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneți mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul și cronometrul pentru ca dvs. să puteți controla cât timp va fi fiartă mâncarea și simbolul \mathcal{R} va apărea pe indicatorul de putere (3).

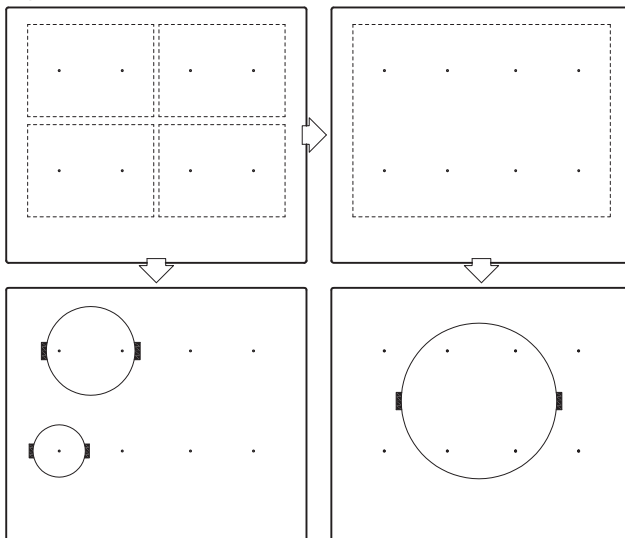
La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va descrește energia alimentată pentru a menține o fierbere la foc mic și continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătirii.

Dacă doriți, puteți dezactiva temporizatorul și seta un timp pentru număratoarea inversă și oprirea automată a plitei (consultați secțiunea Funcția temporizatorului).

Dezactivarea funcției

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA GRILLING (GRĂTAR)



Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a face grătar.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledul (21) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul \mathcal{R} va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA PAN FRYING (PRĂJIRE ÎN TIGAIE)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în ulei puțin sau pentru sotare. Pentru a o activa, selectați plita


și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledul (22) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul \mathcal{R} va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DEEP FRYING (PRĂJIRE ÎN BAIIE DE ULEI)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în mult ulei.




Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledul (23) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea

un segment în mișcare, care indică faptul că gâtitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul  va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

Funcția „Flex Zone”

Prin această funcție puteți activa două zone de gătire, cele din dreapta sau cele din stânga, să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone. Această funcție vă permite să măriți dimensiunea zonei pentru gătit și să utilizați vase mai mari (vedeți fig. 5).



Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul  (14). Puteți alege zona flexibilă dorită (stânga sau dreapta) apăsând succesiv pe senzor. Făcând acest lucru, punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se va aprinde și valoarea „0” va fi afișată pe indicatorul de putere (3). Indicatorul cronometrului (12) va afișa 3 segmente ce indică zona flexibilă selectată (vedeți fig. 6) Veți avea câteva secunde pentru a face următoarea operațiune, altfel funcția se va dezactiva automat. Puteți stabili puterea apăsând cursorul activat (2). Odată ce puterea a fost selectată, ledurile (9) de pe pictogramă  sau pictograma  se vor aprinde.

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați cursorul (2) în poziția „0”.

Funcția Full Flex (Complet flexibil)

Prin această funcție puteți activa 4 zone de gătire să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru toate zonele. Această funcție vă permite să măriți dimensiunea zonei pentru gătit

și să utilizați vase mai mari (vedeți fig. 7).

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul  (15). Făcând acest lucru, punctul zecimal (4) al uneia dintre zonele legate se va aprinde și valoarea „0” va fi afișată pe indicatorul de putere (3). Indicatorul cronometrului (12) va afișa șase segmente care indică zona flexibilă selectată (vedeți fig. 8). Veți avea câteva secunde pentru a face următoarea operațiune, altfel funcția se va dezactiva automat. Puteți stabili puterea apăsând cursorul activat (2). Odată ce puterea a fost selectată, ledul (8) de pe pictograma  (15).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați cursorul (2) în poziția „0”.


Deconectarea de siguranță


Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeți tabelul 2).

Tabelul 2

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minute , ajustate la nivelul 9


Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un 0 dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pliei.

 **Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.**

 **Dacă vă confrunțați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.**

Sugestii și recomandări

- * Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- * Nu glišați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- * Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- * Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.
- * Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice” furnizată împreună cu produsul).

 **Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zahăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.**

Curățare și păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.

Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă caldă cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând

instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

Irizațiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metalic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.



Un recipient se poate lipsi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!




Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.

TEKA INDUSTRIAL S.A. își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

Protejarea mediului înconjurător



Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie pre-dat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative

pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.

Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

-Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

- * Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătirea fără capac necesită mai multă energie.
- * Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât la baza tigăii.
- * Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
- * Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la prizele corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc: Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiți un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:


Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blocarea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă:

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul  pe indicatorul de putere al unei zone de gătit: Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:

Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

Aparatul se oprește și apare mesajul

C90 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ **Precauzione.** In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di**

esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pace-**

maker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!**

⚠ **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.**

⚠ **ATTENZIONE:** Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure protettori già

incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconnessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di

scarica elettrica nei terminali del cavo.

i Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 2)

- ① Sensore on/off generale.
- ② Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
- ③ Indicatore calore residuo e/o potenza*.
- ④ Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
- ⑤ Accesso diretto alla funzione "Potenza".
- ⑥ Sensore di attivazione per la

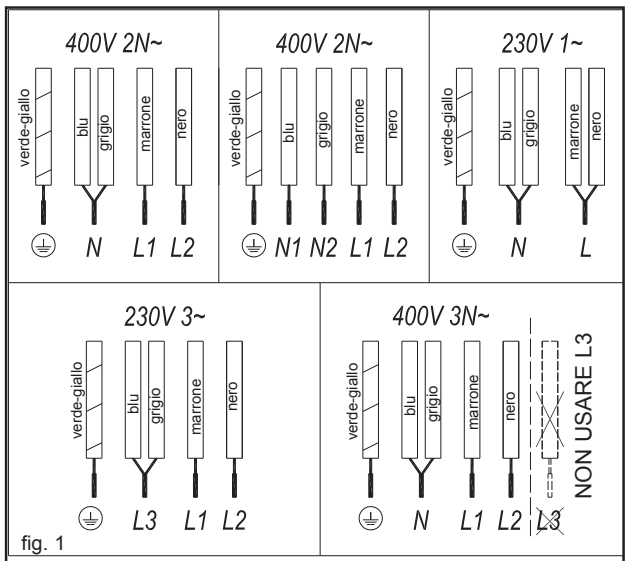
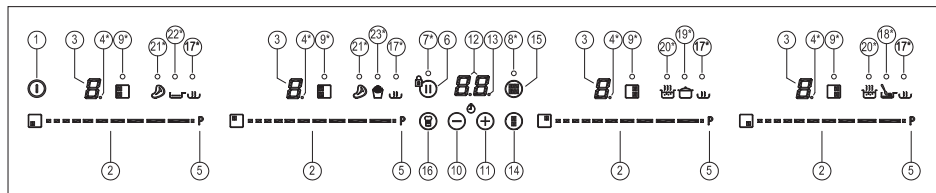


fig. 1



funzione "Blocco" o "Stop&Go".

- ⑦ Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
- ⑧ Sensore di attivazione per la funzione "Full Flex".
- ⑨ Spia indicatore pilota funzione o "Zona Flex" attivata*.
- ⑩ Sensore "Meno" per il timer.
- ⑪ Sensore "Più" per il timer.
- ⑫ Indicatore timer.
- ⑬ Punto decimale del timer.*
- ⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex".
- ⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Full Flex".
- ⑯ Sensore di attivazione per funzioni "Chef".
- ⑰ Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata*.
- ⑱ Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata*.
- ⑲ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata*.
- ⑳ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura rapida" attivata*.
- ㉑ Spia indicatore pilota funzione "Griglia" attivata*.
- ㉒ Spia indicatore pilota funzione "Rosolatura" attivata*.
- ㉓ Spia indicatore pilota funzione "Frittura" attivata*.

Visibile solo durante il funzionamento.

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre

scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Toccare il tasto touch di On ① (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ① (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ① (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ① (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

- 1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.

- 2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.


SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ① (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

⚠ Assicurarsi che la parte inferiore del contenitore copra uno o più dei punti di riferimento (P) sulla superficie del piano di cottura; (vedere fig. 3 e tabella 1).

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo  per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.

Il tempo per il rilevamento pentola è di 30 secondi. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

! Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Altrimenti, nel caso in cui durante i 30 secondi venga accidentalmente posizionata una pentola sulla zona di cottura, potrebbe verificarsi un funzionamento indesiderato. Evitare possibili incidenti!

Blocco funzione

Fig.3

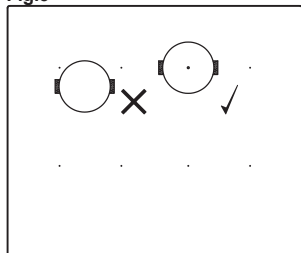






Tabella 1



DIAMETRO MINIMO DELLA PARTE INFERIORE DEL CONTENITORE PER QUALSIASI ZONA DI COTTURA			
	centrato su 1 punto	2 punti coperti	4 punti verticale coperto
	8 cm	19 cm	24 cm

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off  (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.


Per attivare questa funzione, toccare il sensore  (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore  (6) di nuovo.


Se viene utilizzato sensore  (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamiento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch  (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio  (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.



Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch  (11) ed il tasto touch di bloccaggio

 (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On"


Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore Stop&Go  (6). Gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo , per indicare che la cottura è stata messa in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore Stop&Go  (6). La cottura viene ripresa con la stessa potenza e le stesse impostazioni di timer stabilite prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

- 1 Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "P" tenendo il dito per un secondo.
- 2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, o ripetendo il passaggio 3.

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 90 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

- 1 Toccare il sensore \ominus (10) o \oplus (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo L lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
- 2 Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori \ominus (10) o \oplus (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori \ominus (10) o \oplus (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
- 3 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo L .

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni

secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori \ominus (10) e \oplus (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio

: Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a "-".

- 1 Selezionare la piastra desiderata.
- 2 Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore \ominus (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori \ominus (10) e \oplus (11) allo stesso tempo.

Questo modello è dotato di una funzione di limitazione di potenza (Gestione potenza). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

- 1 Premere il tasto touch \oplus (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
- 2 Premere il tasto touch di bloccaggio L (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori \oplus (11) e \ominus (10).
- 3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio L (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che, per alzare il livello di una piastra, sia necessario abbassare quello di diverse piastre più piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato

Funzione di Power Management

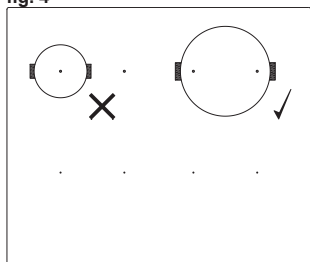
al limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) nella posizione "0"

mantenere una temperatura bassa nella zona di cottura. Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Funzioni speciali: CHEF

! Per queste funzioni è necessario che la parte inferiore del contenitore copra la due "P" della zona di cottura; (vedere fig. 4). fig. 4





Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF (16).

Per attivare una funzione speciale su una zona:

- 1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).
- 2 Ora cliccate sul sensore CHEF (16). Le successive pressioni permetteranno di navigare in maniera sequenziale in tutte le funzioni CHEF disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i led corrispondenti (17), (18), (19), (20), (21), (22) e (23).

FUNZIONE KEEP WARM

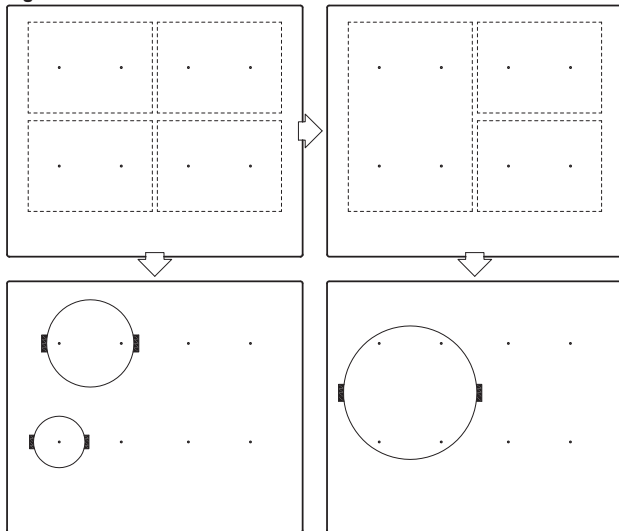
Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per mantenere caldo il cibo cucinato.



Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (17) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE MELTING

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico per Fig. 5



Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (18) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SIMMERING

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per mantenere la bollitura lenta.

Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore CHEF (16)

Fig. 6

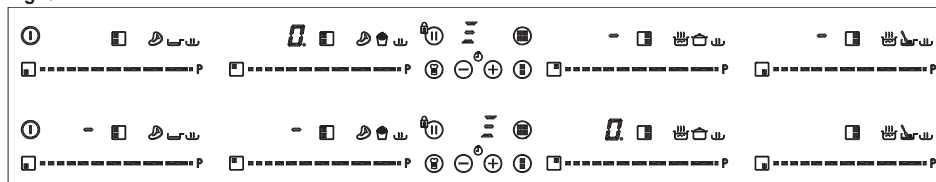
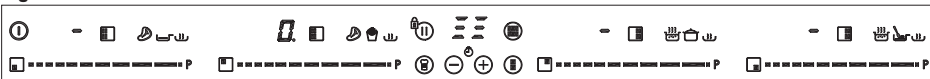





Fig. 8



finché il led (19) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE QUICK BOILING (a seconda del modello).


Questa funzione abilita il **controllo automatico di ebollizione**, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. E' disponibile solo nelle zone dove appare il simbolo .

Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra.
- **DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.**
- **Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua a temperatura ambiente** (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

 **AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.**

Attivazione della funzione


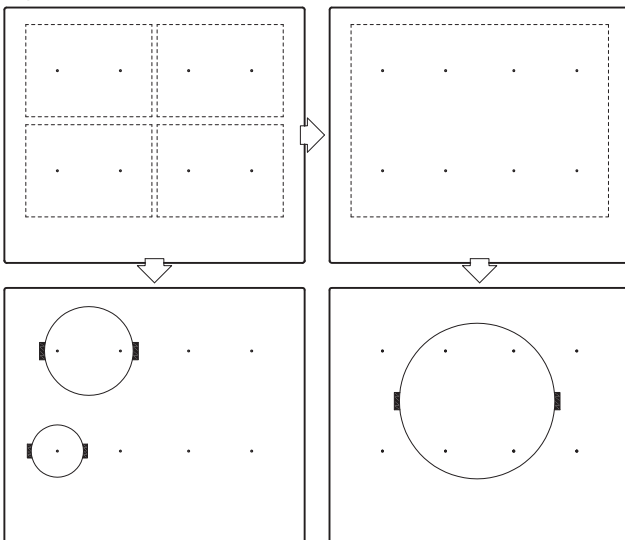
Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  (16) finché il led (20) che si trova

Fig. 7




sull'icona  si accende.

Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è controllata dal sistema,

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo e appare sull'indicatore di accensione (3) il simbolo .

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita

al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.



Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).

Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE GRIGLIA



Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per cuocere il cibo sulla griglia.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  finché il LED (21) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una

volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo **R** e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.



FUNZIONE ROSOLATURA

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con poco olio o rosolare. Per attivarla, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (22) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo **R** e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE FRITTURA




Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.

Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (23) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo **R** e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

Funzione Flex Zone

Attraverso questa funzione, è possibile permettere a due zone di cottura, quelle sulla sinistra o quelle sulla destra, di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone. Questa funzione consente di aumentare la dimensione della zona di cottura e di utilizzare contenitori di maggiori dimensioni; (vedere fig.5).

Per attivare questa funzione, premere il sensore  (14). È possibile scegliere la zona flessibile desiderata (sinistra o destra) premendo successivamente questo sensore. In questo modo si accenderà il punto decimale (4) di una della zone collegate e sul relativo indicatore di accensione (3) apparirà il valore "0". L'indicatore timer orologio (12) mostrerà tre segmenti, indicanti la zona flessibile selezionata (vedere fig. 6). Si avranno a disposizione pochi secondi per effettuare l'operazione successiva, in caso contrario, la funzione verrà automaticamente disattivata. È possibile attribuire la potenza toccando il cursore a scorrimento attivato (2). Una volta selezionata la potenza, i led (9) sulla icona , oppure l'icona , si accenderanno.

Per disabilitare questa funzione, è necessario portare il cursore a scorrimento (2) nella posizione "0".

Funzione Full Flex

Attraverso questa funzione, è possibile permettere a quattro zone di cottura di lavorare insieme, selezionare un livello di potenza e attivare la funzione timer per tutte le zone. Questa funzione consente di aumentare la dimensione della zona di cottura e di utilizzare contenitori di maggiori dimensioni; (vedere fig.7).



Per attivare questa funzione, premere il sensore  (15). In questo modo si accenderà il punto decimale (4) di una della zone collegate e sul relativo indicatore di accensione (3) apparirà il valore "0". L'indicatore timer orologio (12) mostrerà sei segmenti, indicanti la zona flessibile selezionata (vedere

fig. 8). Si avranno a disposizione pochi secondi per effettuare l'operazione successiva; in caso contrario, la funzione verrà automaticamente disattivata. È possibile attribuire la potenza toccando il cursore a scorrimento attivato (2). Una volta selezionata la potenza, il led (8) sull'icona  (15).

Per disabilitare questa funzione, è necessario portare il cursore a scorrimento (2) nella posizione "0".


Scollegamento di sicurezza


Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 2).

Tabella 2

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minuti , rettificato al livello 9

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

 **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.**

Suggerimenti e raccomandazioni

- * Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- * Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- * Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- * Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- * Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la "Scheda dei dati tecnici" fornita con il prodotto).



Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetrocerami-

ca. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.



Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.




Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili.

I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

- * Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
- * Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
- * Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
- * Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente

venga attratto da una calamita o usare touch pulita e asciutta sino a quando il recipiente più grande. messaggio non scomparire.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.


Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo  :

Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):

Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo

Veiligheidswaarschuwingen:

⚠ **Wees voorzichtig.** In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

⚠ **Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening.** Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger.

⚠ **Wees voorzichtig.** Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmings elementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠ **Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of**

gebrek aan ervaring en vaardigheden, DOCH UITSLUITEND onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ **Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.**

⚠ **Wees voorzichtig.** Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen! in dit geval moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

⚠ **Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijke brandgevaar.**

⚠ **De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparaat, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twij-**

fel, de inductievelen niet gebruiken..

⚠ **Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden .**

⚠ **Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!**

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingsplank geplaatst worden. Op deze wijze wordt toevallig contact met het warme oppervlak van de behuizing van het apparaat voorkomen.

De plank moet 20 mm onder het onderste deel van de kookplaat gemonteerd worden.

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar

frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.

De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker, op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstande sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

Opgelet!

⚠ De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.

⚠ Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

⚠ Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolytisch reinigen van pyrolytische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.

⚠ Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van TEKA.

⚠ Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van

het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

 **Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.**

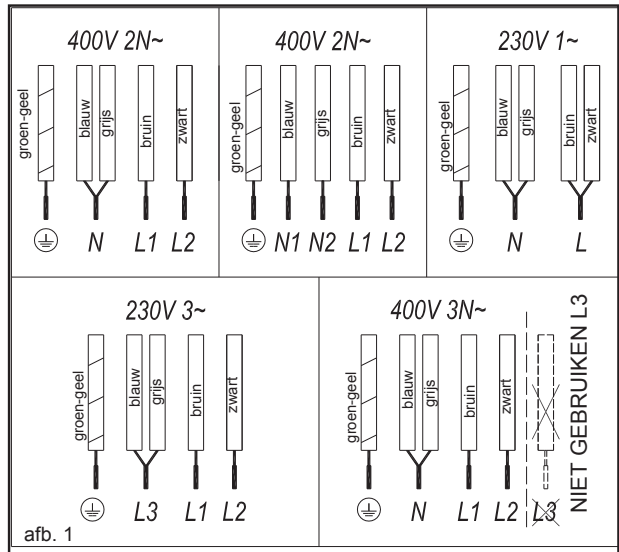
Gebruik en onderhoud

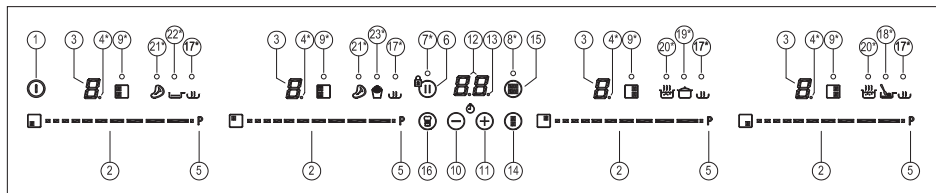
Handleiding van de aanraakgevoelige bediening

HANTERING ELEMENTEN (afb. 2)

- ① Algemene aan/uit-schakelaar.
 - ② Cursorschuiф voor vermogensregeling.
 - ③ Indicator vermogen en/of restwarmte*.
 - ④ Decimaalpunt van vermogen en/of indicator van restwarmte.
 - ⑤ Directe toegang tot
- ⑥ Activeringssensor voor vergrendelingsfunctie of "Stop&Go".
 - ⑦ Controlelampje dat aangeeft dat de vergrendelingsfunctie is geactiveerd*.
 - ⑧ Activeringssensor voor "Full Flex"-functie.
 - ⑨ Controlelampje dat aangeeft dat de vergrendeling of "Full Flex"-functie is geactiveerd*.
 - ⑩ "Min"-sensor voor timer.
 - ⑪ "Plus"-sensor voor timer.
 - ⑫ Timerindicator.
 - ⑬ Decimale punt van de timer.*
 - ⑭ Activeringssensor voor "Flex Zone"-functie.
 - ⑮ Activeringssensor voor "Full Flex"-functie.
 - ⑯ Activeringssensor voor "Chef"-functies.
 - ⑰ Controlelampje dat aangeeft dat de warmhoudfunctie is geactiveerd*.
 - ⑱ Controlelampje dat aangeeft dat de smeltfunctie is geactiveerd*.
 - ⑲ Controlelampje dat aangeeft dat de sudderfunctie is geactiveerd*.
 - ⑳ Controlelampje dat aangeeft dat de snelkookfunctie is geactiveerd*.
 - ㉑ Controlelampje dat aangeeft dat de

vermogensfunctie.





grillfunctie is geactiveerd*.

22 Controlelampje dat aangeeft dat de grillpanfunctie is geactiveerd*.

23 Controlelampje dat aangeeft dat de friturenfunctie is geactiveerd*.

Enkel zichtbaar wanneer ingeschakeld.

De manoeuvres worden uitgevoerd via de aanraaktoetsen. U moet geen kracht uitoefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertip om de vereiste functie in te schakelen.

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om het stroomniveau aan te passen (0-9) door hem te verschuiven met uw vinger. Als u naar rechts verschuift, verhoogt u de waarde, als u naar links schuift, verlaagt u de waarde.

Het is ook mogelijk rechtstreeks een stroomniveau te selecteren door uw vinger rechtstreeks op het gewenste punt van de cursor schuifregelaar (2) te plaatsen.

! Om een plaat te selecteren op deze modellen kunt u de cursor schuifregelaar rechtstreeks aanraken (2).

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1 Raak de On touch toets 1 (1) gedurende minimum één seconde aan. De aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld, u hoort een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven een "-" weer. Als een van de kookplaten warm is, zal het overeenstemmende controlelampje knipperen en H en "-" weergeven.

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets 1 (1) aan te raken, zelfs als de toets vergrendeld is (vergrendelingsfunctie ingeschakeld). De aanraaktoets 1 (1) krijgt altijd prioriteit om de aanraakgevoelige bediening uit te schakelen.

KOOKPLATEN INSCHAKELEN

Zodra de Aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld met sensor 1 (1) kan elke plaat worden ingeschakeld door deze stappen te volgen:

- 1 Schuif uw vinger of raak een positie aan van een van de schuifregelaar sensoren (2). De zone werd geselecteerd en getijktijdig wordt het stroomniveau ingesteld tussen 0 en 9. Die stroomwaarde wordt weergegeven op de overeenstemmende stroomindicator en het decimale punt (4) licht op gedurende 10 seconden.
- 2 Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9.

Zolang de plaat geselecteerd is, met andere woorden, als het decimale (5) punt oplicht, kan het stroomniveau worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

Verlaag het stroomniveau naar niveau 0 met de schuifregelaar (2). De kookplaat schakelt uit.

Als een kookplaat uitgeschakeld wordt, verschijnt een H in de stroomindicator (3) als het glazen oppervlak van de betrokken kookplaat warm is en er een risico bestaat op brandwonden. Als de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat uitgeschakeld is) of zo niet licht een "-" op als de kookplaat nog steeds

ingeschakeld is.

ALLE PLATEN UITSCHAKELEN

Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de algemene aan/uit-sensor 1 (1). Alle plaat-indicatoren (3) schakelen uit. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de indicator H weer.

Pandetectie

! Zorg ervoor dat de onderkant van de pan één of meerdere referenties (P) op het kookplaatoppervlak bedekken (zie afb 3 en tabel 1).

Inductie kookplaten hebben een ingebouwde pan detectie. De plaat zal dus uitschakelen als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De stroomindicator (3) geven een symbol weer om aan te geven dat "er geen pan aanwezig is" als er, met de plaat ingeschakeld, geen pan wordt gedetecteerd of als de pan niet geschikt is.

Als een pan van de kookplaat wordt gehaald terwijl de plaat ingeschakeld is, zal de plaat automatisch geen energie meer ontvangen en het symbool voor "er is geen pan" verschijnt. Als er opnieuw een pan op de kookplaat wordt geplaatst, wordt opnieuw energie geleverd op hetzelfde vooraf geselecteerde stroomniveau.

De detectietijd voor een pan is 30 seconden. Als er tijdens deze tijdsduur geen pan wordt geplaatst, of als de pan niet geschikt is, schakelt de kookplaat uit.

Aan het einde schakelt u de kookplaat uit met de aanraakgevoelige bediening.

Anders kan een ongewenste handeling ontstaan wanneer een pan per ongeluk op de kookzone wordt geplaatst gedurende 30 seconden. Vermijd potentiële ongevallen!

Blokkeren functie

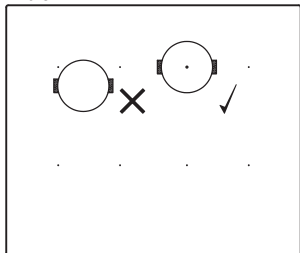
Met de Blokkeren functie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit sensor ① (1) om ongewenste bewerkingen te vermijden. Deze functie is nuttig als een kinderbeveiliging.

Om deze functie in te schakelen, raakt u de aanraaksensor ⑥ (6) gedurende minimum één seconde aan. Daarna schakelt het pilootlampje (7) in om aan te tonen dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u eenvoudig opnieuw de sensor ⑥ (6) aan.

Als de aan/uit sensor ① (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen als de blokkeren functie ingeschakeld is, is het niet mogelijk de kookplaat opnieuw in te schakelen tot ze gedeblokkeerd is.

De pieptoon uitschakelen

Afb.3



Tabel 1

MINIMUMDIAMETER VAN DE POTBODEM VOOR ELKE KOOKZONE			
	gecentreerd op 1 punt	2 punten bedekkend	4 punten verticaal gedekd
	8 cm	19 cm	24 cm

Als de kookplaat ingeschakeld is en u drukt gelijktijdig op de \oplus aanraaktoets (11) en de vergrendeling aanraaktoets ⑩ (6) gedurende drie seconden wordt de pieptoon die weerklinkt bij elke actie uitgeschakeld. De tijdsindicator (12) geeft "OF" weer.

Deze uitschakeling geldt niet voor alle functies, bijvoorbeeld de pieptoon voor aan/uit, als de tijdsduur van de timer verstreken is of het vergrendelen/ontgrendelen van de aanraaktoetsen blijft ingeschakeld.

Als u de pieptoon opnieuw wilt inschakelen bij de acties drukt u opnieuw gelijktijdig op de aanraaktoets \oplus (11) en de vergrendeling toets ⑩ (6) gedurende drie seconden. De tijdsindicator (12) geeft "On" weer.

Stop&Go functie

Deze functie schakelt de kookplaat op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als hij ingeschakeld is.

De Stop-functie inschakelen.

Raak de Stop&Go-sensor ⑥ (6) aan. De vermogensindicatoren tonen het symbool **||** om aan te geven dat de kooktijd werd onderbroken.

De Stop-functie uitschakelen.

Raak de Stop&Go-sensor ⑥ (6) opnieuw aan. Het kookproces herneemt met hetzelfde vermogen en timerinstellingen die voor de pauze werden ingesteld.

Stroomfunctie

Deze functie levert "extra" vermogen

aan de plaat boven de nominale waarde. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat met de mogelijkheid de maximum toegelaten waarde van de generator te behalen.

1 Schuif uw vinger boven de overeenstemmende cursor schuifregelaar (2) tot de stroomindicator (3) "9" weergeeft. Houd de vinger gedurende één seconde ingedrukt of raak onmiddellijk "P" aan en houd uw vinger gedurende één seconde ingedrukt.

2 De stroomniveau indicator (3) geeft het symbool P weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

De Stroomfunctie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 1. Als deze tijdsduur verstreken is, wordt het stroomniveau automatisch aangepast op 9. Er weerklinkt een geluidssignaal.

De Stroomfunctie kan worden uitgeschakeld voor de tijdsduur verstreken is met de aanraak cursor "schuifregelaar" om het stroomniveau te wijzigen of door stap 3 te herhalen.

Timer-functie (aftelklok)

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig moet blijven. U kunt een timer instellen voor een plaat en de plaat schakelt uit zodra de tijdsduur verstreken is.

Voor deze modellen kunt u gelijktijdig elke plaat programmeren voor een tijdsduur van 1 tot 90 minuten.

Een timer instellen op een plaat.

Zodra het stroomniveau ingesteld is op de gewenste zone en terwijl het decimale punt van de zone ingeschakeld blijft, kunt u een timer instellen voor de kookplaat.

Dit doet u als volgt:

- 1 Raak sensor \ominus (10) of \oplus (11) aan. De timer indicator (12) geeft "00" weer en de overeenstemmende zone indicator (3) geeft het symbool **L** weer dat alternerend knippert

met het huidige stroomniveau.

- 2 Stel onmiddellijk daarna een bereidingsduur in tussen 1 en 99 minuten met de sensoren \ominus (10) ó \oplus (11). Bij de eerste start de waarde met 60, en bij de tweede start ze met 01. Als u de sensoren \ominus (10) ó \oplus (11) ingedrukt houdt, wordt de waarde teruggeplaatst op 00. Als er minder dan één minuut resteert, begint de klok af te tellen in seconden.
- 3 Als de timer indicator (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch af te tellen. De indicator (3) van de kookplaat met timer geeft alternerend het geselecteerde stroomniveau en het symbol L weer.

Zodra de geselecteerde bereidingsstijd verstreken is, schakelt de kookplaat met timer uit en de klok geeft een reeks pieptonen weer gedurende een aantal seconden. Om het hoorbare signaal uit te schakelen, raakt u een sensor aan. De timer indicator (12) geeft een knipperende 00 weer naast het decimale punt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de stroomindicator alternerend het H-symbool en een “-“ weer. Als u gelijktijdig een timer wilt inschakelen op andere kookplaat moet u stappen 1 tot 3 herhalen.

Als u een timer hebt ingeschakeld voor een of meerdere zones geeft de timer indicator (12) standaard de kortste resterende tijdsduur weer, en een “t” verschijnt op de betrokken zone. De andere zones met timers geven op hun overeenstemmende indicatorzones een knipperend decimaal punt weer. Wanneer de cursor ‘schuifregelaar’ of een andere timer ingedrukt is, geeft de timer de resterende tijdsduur van die zone weer gedurende een aantal seconden en de indicator geeft alternerend het stroomniveau of de “t” weer.

De geprogrammeerde tijdsduur wijzigen.

Om de geprogrammeerde tijdsduur te wijzigen, moet u de cursor “schuifregelaar” (2) van de zone met

timer indrukken. Daarna kunt u de tijdsduur aflezen en wijzigen.

U kunt de geprogrammeerde tijdsduur wijzigen met de sensoren \ominus (10) en \oplus (11).

De klok loskoppelen

: Als u de klok wilt stopzetten voor de geprogrammeerde tijdsduur verstreken is, kunt u eenvoudig de waarde aanpassen op “-”.

- 1 Selecteer de gewenste plaat.
- 2 Pas de waarde van de klok aan op “00” met de sensor \ominus (10). De klok wordt geannuleerd. Dit is ook mogelijk door snel en gelijktijdig op de sensoren \ominus (10) en \oplus (11) te drukken.

Stroombeheerfunctie

Dit model is uitgerust met een vermogensbeperkingsfunctie (vermogensmanagement). Deze functie biedt de mogelijkheid het totale vermogen van een kookplaat in te stellen op verschillende waarden geselecteerd door de gebruiker. In dit kader hebt u toegang tot het stroombeperking menu tijdens de eerste minuut nadat u de kookplaat hebt aangesloten op het netwerk.


- 1 Druk gedurende drie seconden op de \oplus (11) aanraaktoets. De PL letters verschijnen op de tijdsindicator (12)
- 2 Druk op de vergrendeling aanraaktoets U (6). De verschillende stroomwaarden waarop de kookplaat kan worden beperkt verschijnen en deze kunnen worden gewijzigd met de \oplus (11) en \ominus (10) sensoren.
- 3 Zodra de waarde geselecteerd is, drukt u een maal op de vergrendeling aanraaktoets U (6). De kookplaat wordt beperkt op de geselecteerde stroomwaarde.

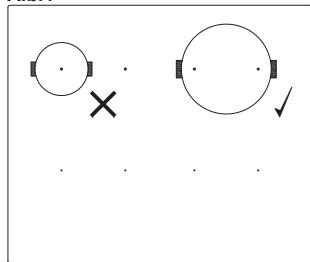
Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de kookplaat loskoppelen en na een aantal seconden opnieuw inschakelen. Zo krijgt u opnieuw toegang tot het stroombeperking menu.

Elke maal het stroomniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, zal de stroombeperker het totale vermogen berekenen dat wordt gegenereerd door de kookplaat. Als u de totale stroomlimiet hebt bereikt, zal de aanraakgevoelige bediening u niet toelaten het stroomniveau van die kookplaat te verhogen. De kookplaat geeft een pieptoon weer en het stroom controlelampje (3) zal knipperen op het niveau dat niet mag worden overschreden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms volstaat het niet een andere te verlagen met een niveau want dit hangt af van het vermogen van elke kookplaat en het ingestelde niveau. Het is mogelijk dat het vermogensniveau van meerdere kleine platen moet worden verlaagd om het vermogensniveau van een grote plaat te verhogen.

Als u de snelle inschakelfunctie gebruikt op maximum vermogen en deze waarde is hoger dan de waarde ingesteld door de limietwaarde wordt de kookplaat ingesteld op het maximum niveau. De kookplaat geeft een pieptoon weer en de stroomwaarde knippert twee maal op het controlelampje (3).

Speciale functies: CHEF

 Deze functie vereist dat de bodem van de gebruikte pot de twee “P”'s van de kookzone bedekt (zie afb. 4).
Afb.4



De Touch Control heeft speciale kenmerken die de gebruiker helpt gerechten te bereiden met de CHEF sensor W (16).

Om een speciale functie te activeren

op een zone:

- 1 Eerst moet ze worden geselecteerd; en daarna is het decimale punt (4) ingeschakeld op de stroomindicator (3).
- 2 Klik nu op de CHEF sensor (16). Elke maal u de knop indrukt, verspringt u één voor één naar de volgende beschikbare CHEF functie in elke zone. Deze functies geven de activering weer met de overeenstemmende led-indicatoren (17), (18), (19), (20), (21), (22) en (23).

Als u een speciale actieve functie wilt annuleren, moet u de schuifregelaar sensor (2) in de "0"-stand.

KEEP WARM FUNCTIE

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om het gekookte voedsel warm te houden.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (17) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

MELTING FUNCTIE

Deze functie stelt een geschikte vermogensfunctie automatisch in om een lage temperatuur te behouden in de kookzone. Ideaal om eten te ontdooien of om andere etenswaren zoals chocolade, boter, etc. langzaam te smelten.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de

CHEF sensor (16) tot de led (18) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

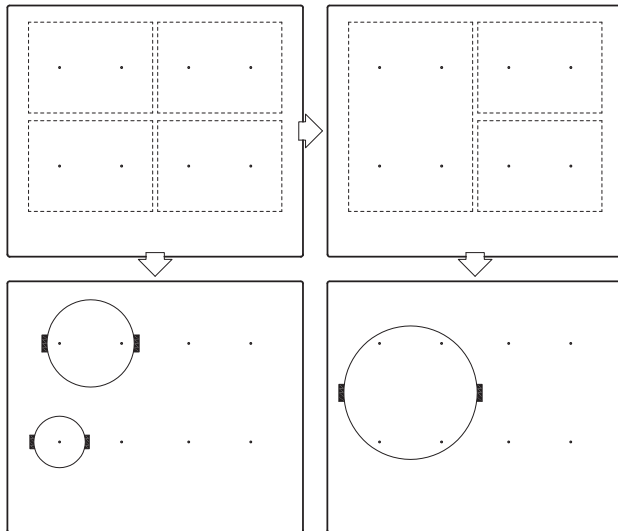
U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

SIMMERING FUNCTIE

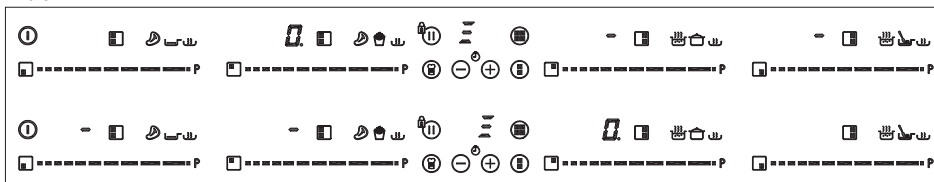
Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om voedsel te laten sluimeren.

Als uw gerechten klaar zijn, schakelt u de plaat in door ze te selecteren en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (19) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te **Afb.5**



Afb.6



schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

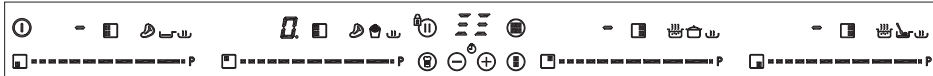
QUICK BOILING FUNCTIE (naargelang het model)

Deze functie biedt de mogelijkheid automatisch te koken. Deze functie is ideaal om pasta, rijst, eieren, etc. te koken. Ze is enkel beschikbaar in zones waar het symbool verschijnt.

Conditie van de container

Voor een correcte werking van de Quick Boiling functie moet u een container gebruiken die voldoet aan de volgende voorwaarden:

- Diameter van de bodem zo dicht mogelijk bij de diameter van de plaat.
- **ZONDER DOP.**
- **Gevuld tot meer dan de helft van de capaciteit met water**



aan kamertemperatuur (nooit verwarmd of heet water gebruiken).

Het niet naleven van deze voorwaarden heeft een negatieve invloed op de kookbewerking.



Waarschuwing: gebruik deze functie niet voor een ander doeleinden dan om water te koken. Gebruik nooit olie want die kan oververhitten en vlammen veroorzaken.

Inschakeling van de functie.

Om de functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (16) tot de led (20) op het pictogram oplicht.

Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces wordt gestuurd door het systeem.

Wanneer het systeem detecteert dat het op het punt staat water te koken, zult u een geluidssignaal horen. Gebruik deze mogelijkheid om uw etenswaren voor te bereiden voor het koken of bakken.

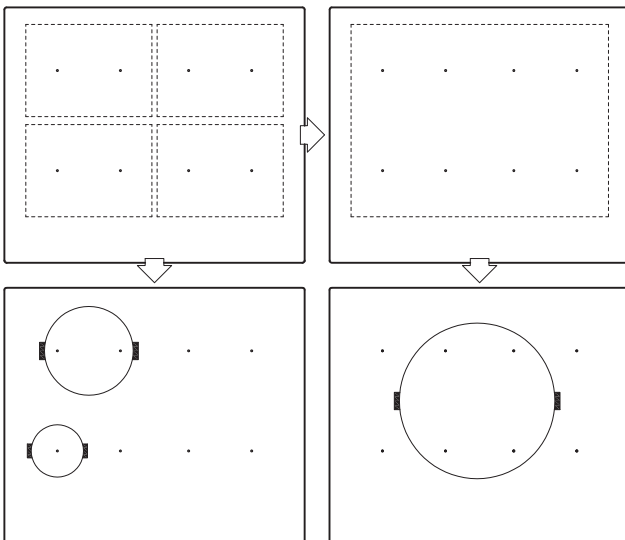
Na 30 seconden hoort u een tweede geluidssignaal; als u het nog niet gedaan hebt, is dit het moment om de etenswaren in de pan te gieten.

Na het tweede geluidssignaal schakelt het systeem de timer en chronometer in voor u zodat u kunt controleren hoe lang de etenswaren koken, en het symbool zal verschijnen op de stroomindicator (3).

30 seconden na de inschakeling van de chronometer hoort u een derde geluidssignaal om aan te geven dat vanaf dat moment het systeem de geleverde stroom zal verlagen om de etenswaren zachte en doorlopend te laten koken. De timer blijft ingeschakeld tot het einde van het koken.

Indien gewenst, kunt u de timer

Afb. 7



uitschakelen en de tijdsduur instellen voor de aftelling en om de plaat automatisch in te schakelen (zie sectie Timer functie).

Uitschakeling van de functie

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

GRILLFUNCTIE

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te grillen.

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) tot dat de leds (21) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beepgeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment

overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

GRILLPANFUNCTIE

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te bakken met een beetje olie of om te sauteren.

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) tot dat de leds (22) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beepgeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

FUNCTIE FRITUREN

Deze functie stelt de geschikte vermogensfunctie automatisch in om te bakken in veel olie (frituren).

Om deze te activeren, kiest u de plaat, drukt u op de CHEF-sensor (16) tot dat de leds (23) die zich op het pictogram bevinden, aangaan. Eens de functie geactiveerd, verschijnt een bewegend segment op de stroomindicator (3) om aan te geven dat het kookproces de pot aan het voorverwarmen is. Zodra deze fase is afgelopen verschijnt het teken op de vermogensindicator (3) en hoort u een beeggeluid dat het voedsel moet worden toegevoegd.

U kunt deze functie op elk moment overslaan door de plaat uit te schakelen door het vermogensniveau te wijzigen of door een andere speciale functie te kiezen.

Flex Zone functie

Met deze functie kunnen twee kookzones (links of rechts) samen in werking worden gesteld, een vermogensniveau worden gekozen en de timerfunctie voor beide zones worden geactiveerd. Met deze functie kunt u de afmetingen van de kookzone vergroten en grotere kookpotten gebruiken (zie afb. 5).

Om deze functie te activeren, drukt u op sensor (14). U kiest zelf de gewenste flexibele zone (links of rechts) door achtereenvolgens op deze sensor te drukken. Hierdoor licht de decimaalpunt (4) van een van de gekoppelde zones op en wordt de waarde "0" weergegeven op de vermogensindicator (3) van de zone. De kooktijdindicator (12) toont drie segmenten met de gekozen flexibele zone (zie afb. 6). U hebt enkele seconden om de volgende handeling uit te voeren, zo niet wordt de functie automatisch weer uitgeschakeld. U kunt vermogen toewijzen door de geactiveerde schuifcursor (2) aan te raken. Zodra het vermogen werd geselecteerd, gaan de leds (9) op pictogram of pictogram branden. Om deze functie te deactiveren moet u de schuifcursor (2) naar de "0"-stand schuiven.

Functie Full Flex

Met deze functie kunnen vier kookzones samen in werking worden gesteld, een vermogensniveau worden gekozen en de timerfunctie voor alle zones worden geactiveerd. Met deze functie kunt u de afmetingen van de kookzone vergroten en grotere kookpotten gebruiken (zie afb. 7).

Om deze functie te activeren, drukt u op sensor (15). Hierdoor licht de decimaalpunt (4) van een van de gekoppelde zones op en wordt de waarde "0" weergegeven op de vermogensindicator (3) van de zone. De kooktijdindicator (12) toont zes segmenten met de gekozen flexibele zone (zie afb. 8). U hebt enkele seconden om de volgende handeling uit te voeren, zo niet wordt de functie automatisch weer uitgeschakeld. U kunt vermogen toewijzen door de geactiveerde schuifcursor (2) aan te raken. Zodra het vermogen werd geselecteerd, gaat de led (8) op het pictogram branden.

Om deze functie te deactiveren moet u de schuifcursor (2) naar de "0"-stand schuiven.

Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 2). Tabel 2

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minuten , aangepast naar niveau 9

Nadat de veiligheidsuitschakeling "uit- gevoerd is", verschijnt een 0 als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, ofwel een H als er gevaar voor brandwonden bestaat.

! Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.

! Bij elk manoeuvreerbaarheidsprobleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uitschakelen en de technische dienst van TEKA waarschuwen.

Suggesties en aanbevelingen

- * Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
- * Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
- * Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
- * Om schade te vermijden in het glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.
- * Aanbevolen diameters van de pannenbodem (zie "Technisch gegevensblad" dat bij het product werd geleverd).

! Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.

Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het

oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomap- paraten.



Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauwwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleuririserings worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkelschuursponsje met water of met een speciale glas- keramiekreiniger. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

Metallische glanzende worden veroorzaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiniger, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen dient te gebeuren.



Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en het glas, dan kan de pan op het glas blijven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.



Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerken te schaden.

Milieuaspecten

Het symbool  op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

Nakoming met de Energie Efficiëntie van het apparaat:

-Apparaat is getest volgens de standaard EN 60350-2 en de verkregen waarde in Wh/Kg, is beschikbaar in het waarderingsplaat van apparaat.

De volgende aanwijzingen helpen u tijdens de bereiding energie te besparen:

- * Gebruik indien mogelijk de juiste deksel voor iedere pan. Koken zonder deksel verbruikt meer energie.
- * Gebruik pannen met vlakke bodems en geschikte bodemdiameters die passen op de kookzone. Pannefabrikanten geven doorgaans de diameter van de bovenkant van de pan, die altijd groter is dan de diameter van de bodem.
- * Gebruik bij bereiding met water kleine hoeveelheden om de vitamines en mineralen van de groenten te behouden en stel het minimale vermogensniveau in om het water aan de kook te houden. Een hoog vermogensniveau is

onnodig en verspilt energie.

- * Gebruik kleine pannen met kleine hoeveelheden voedsel.

Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

Het fornuis functioneert niet: Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op: Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aangehouden wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen: In geval van weinig dikke potten of die niet uit æ@ænstuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechts-treekse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dik-kere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:

Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.

De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.

De blokkering is geactiveerd. Deactiveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:

De inductieve zijn voorzien van een ventilator v het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

Het symbool  – verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:

Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:

Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.

Het apparaat schakelt uit en het bericht C90 verschijnt op de vermogensindicators (3):

De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (1) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder de mogelijke voorwerpen of vloeistoffen die zich op het oppervlak van de aanraakbediening bevinden, maak dit schoon en droog het totdat het bericht verdwijnt.

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
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, Depôt 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/OOO "Teka Pyc"	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	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, 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



www.teka.com

61401412_915/ P21523R00