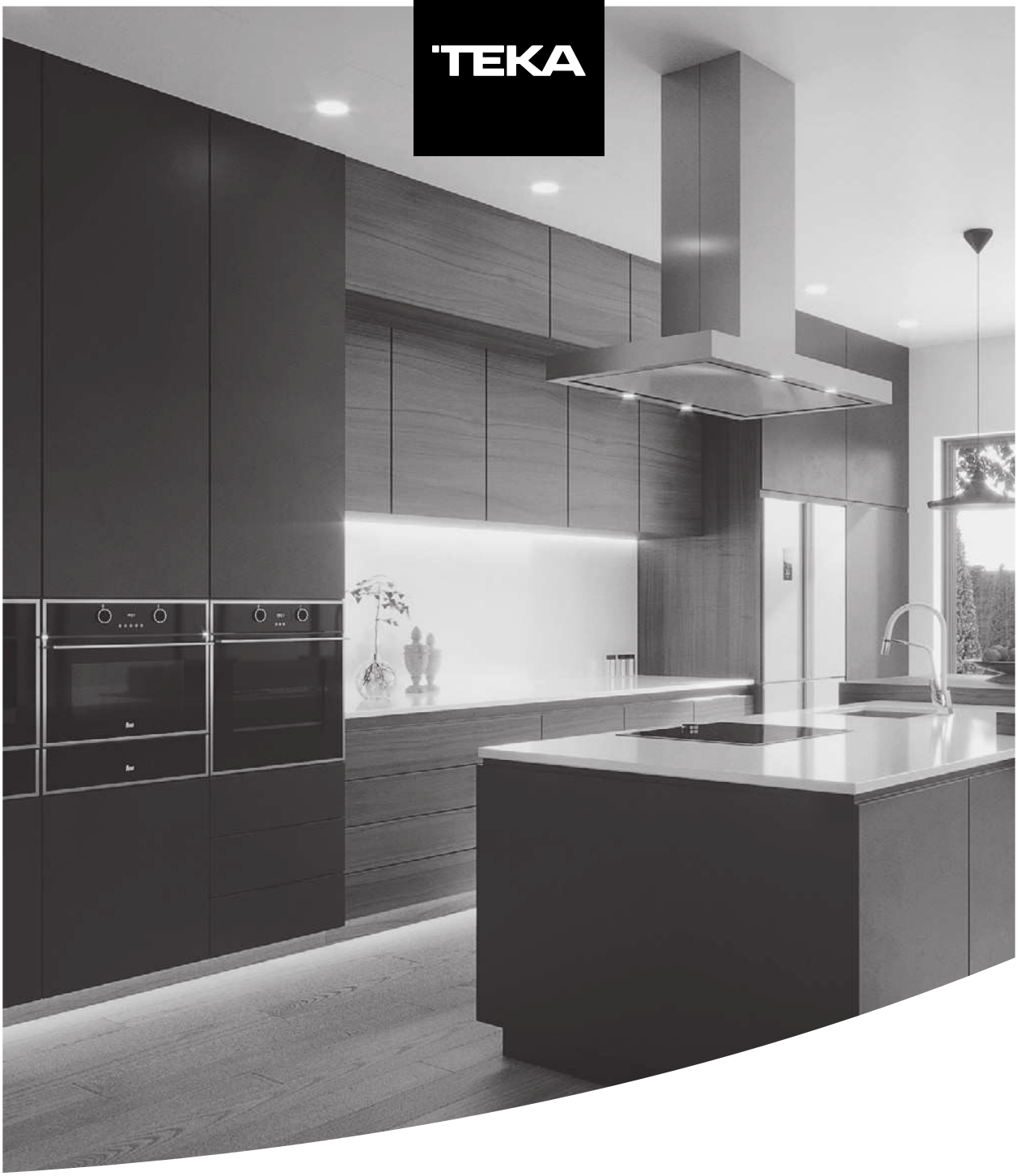


ES Manual de Usuario
EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation
GR εγχειρίδιο χρήστη
PT Manual do Utilisador
IT Manuale d'Uso

JZC SERIES

www.teka.com

Resumen - summary - résumé - περίληψη - resumo - indice

ES pag. 9 - 26 Instrucciones para la instalación y recomendaciones de uso y mantenimiento
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL

EN pag. 27 - 42 Installation instructions and recommendations for using and maintaining
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL

FR pag. 43 - 60 Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL

GR pag. 61 - 79 Οδηγιες εγκαταστασης και συστασεις για τη χρηση και συντηρηση των
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ

PT pag. 80 - 97 Instruções de instalação e recomendações para a utilização e manutenção
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL

IT pag. 98 - 115 Istruzioni per l'installazione e raccomandazioni per l'uso e la manutenzione
PIASTRE IN CERAMICA TOUCH CONTROL

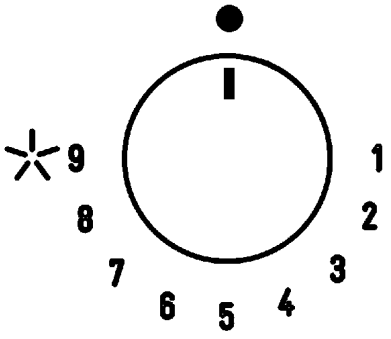
Modelos / Models / Modèles / Μοντέλα / Modelli

JZC 63312



TIPO / TYPE / ΤΥΠΟΣ

PCZTI

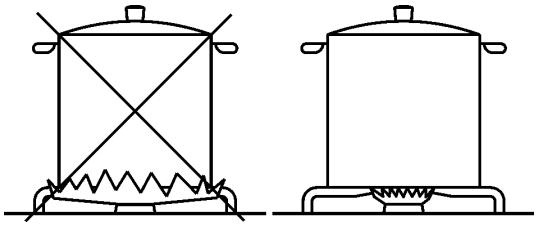


Posición de cerrado
Closed position
Position fermée
Θέση κλειστό
Posição fechada
Posizione di chiuso

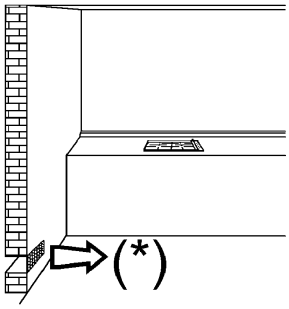
1 **Posición de mínimo suministro de gas**
Reduced rate position
Position de distribution minimale de gaz
Θέση ελάχιστης δαροχής αερίου
Posição de mínima distribuição de gás
Posizione di minima erogazione di gas

1

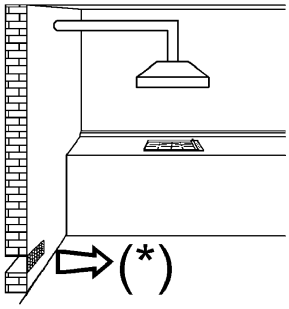
Posición de Máximo suministro de gas
Full position
Position de distribution maximale de gaz
Θέση μέγιστης δαροχής αερίου
Posição de máxima distribuição de gás
Posizione di massima erogazione di gas



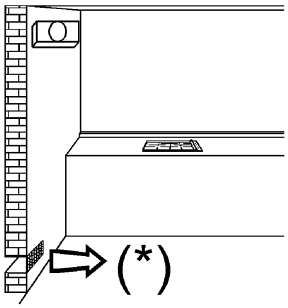
2



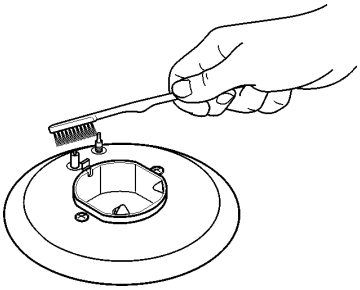
3



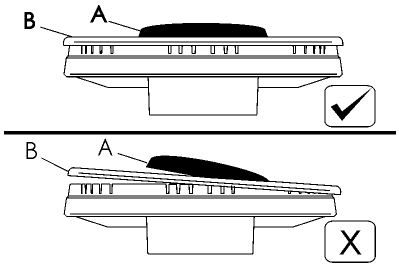
4



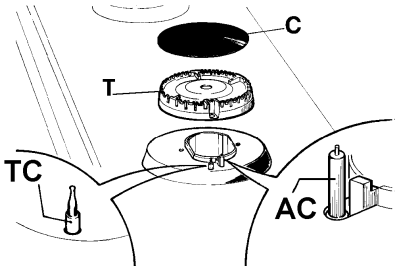
5



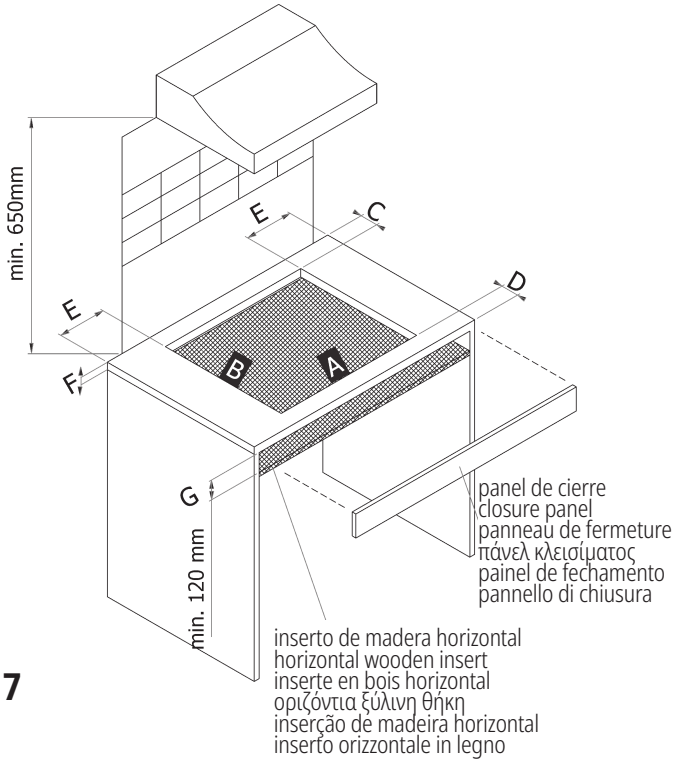
6



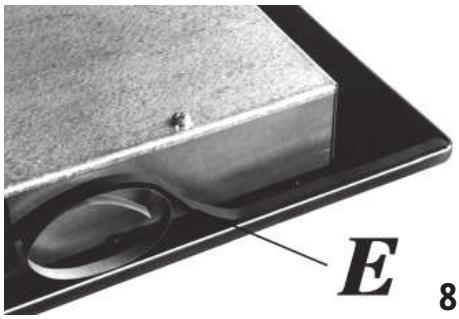
6/A



6/B



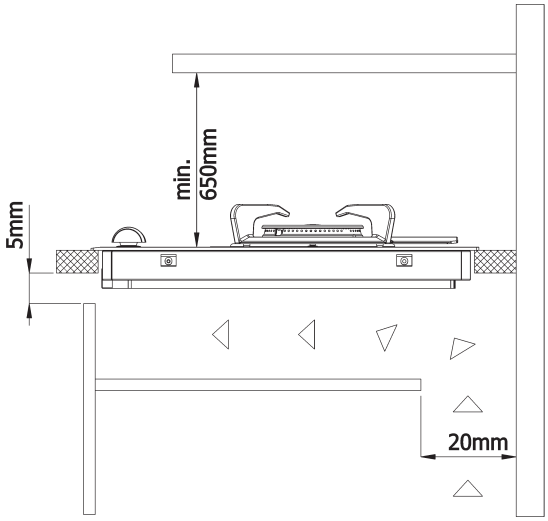
7



8

medidas que es preciso respetar (en mm)
comply with the dimensions (in mm)
dimensions a respecter (en mm)
μεγεθη που πρεπει να τηρηθουν (σε mm)
medidas a respeitar (en mm)
misure da rispettare (in mm)

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



¡ADVERTENCIA! En la necesidad de desmontar la placa de cocción, en primer lugar quitar el tornillo en la parte inferior, como se muestra en la figura a lado!

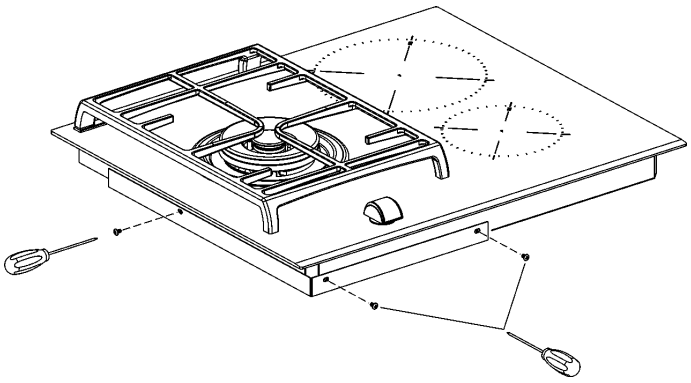
WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

ATTENTION! Dans le besoin de démonter la table de cuisson, retirez d'abord la vis en bas, comme illustré à la figure ci-contre!

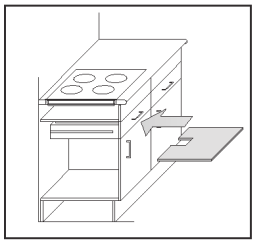
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Στην ανάγκη αποσυναρμολόγησης, αφαιρέστε πρώτα τη βίδα στο κάτω μέρος, όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι!

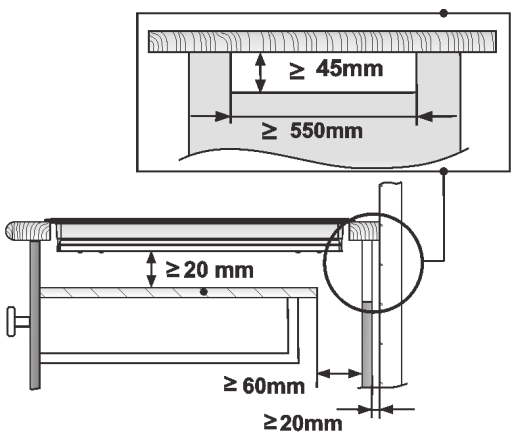
ATENÇÃO! Na necessidade de desmontar a placa, primeiro remova o parafuso na parte inferior, como mostrado na figura a lado!

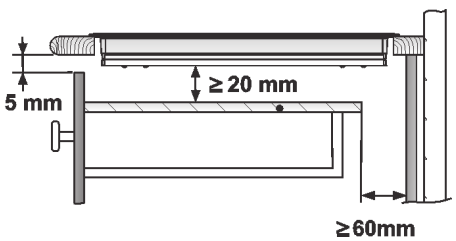
ATTENZIONE! Nel caso in cui si renda necessario smontare il piano cottura, rimuovere prima la vite posta nella parte inferiore, come mostrato nella figura a lato!



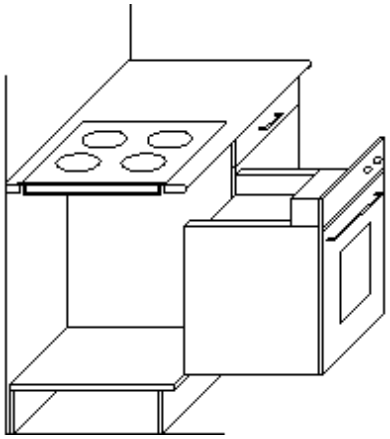
Cajón de los cubiertos / cutlery drawer / tiroir à couverts / συρτάρι για μαχαιροπίρουνα / gaveta de talheres / cassetto per posate

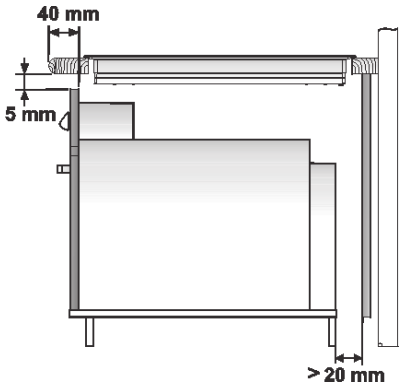


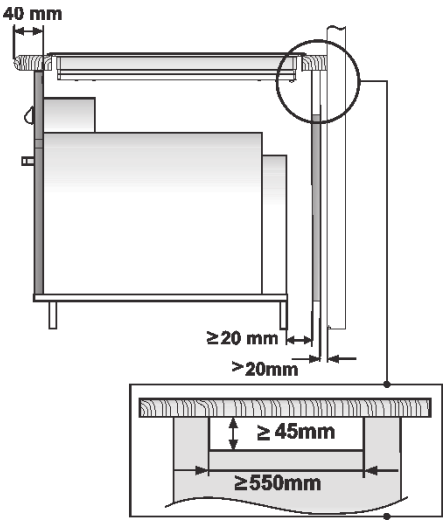




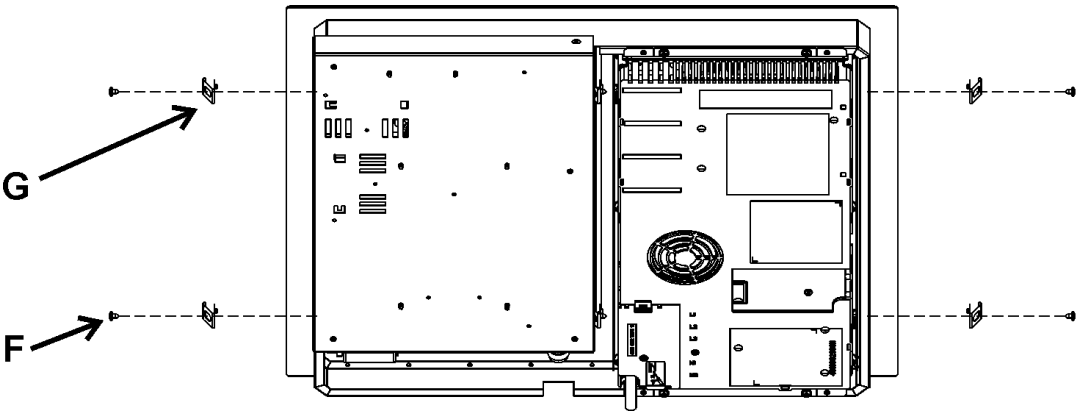
horno / oven / four / Φούρνος / forno

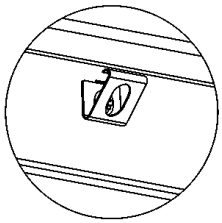






1 o 2 quemadores de gas
1 or 2 gas burners
1 ou 2 brûleurs à gaz
1 ή 2 καπνιστες αεριου
1 o 2 queimadores de gás
1 o 2 bruciatori a gas

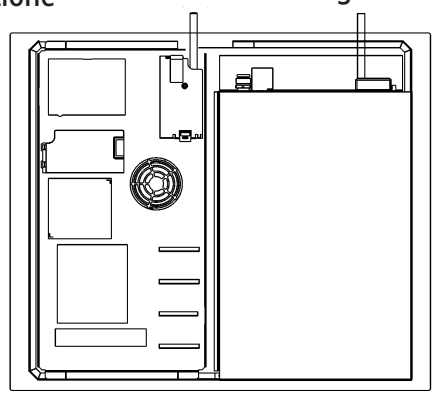


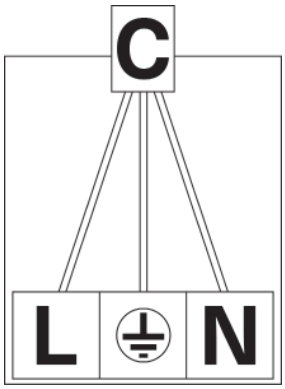


9

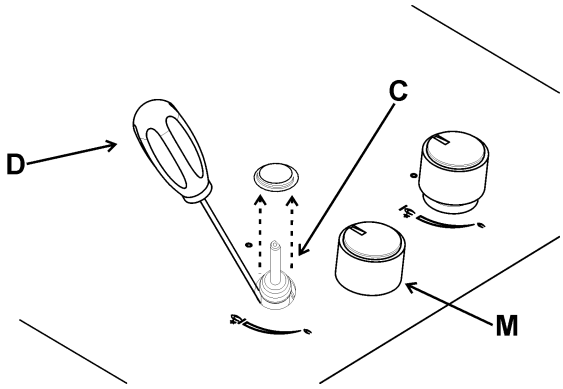
inducción
induction
επαγωγή
indução
induzione

gas
gaz
αέριο
gás

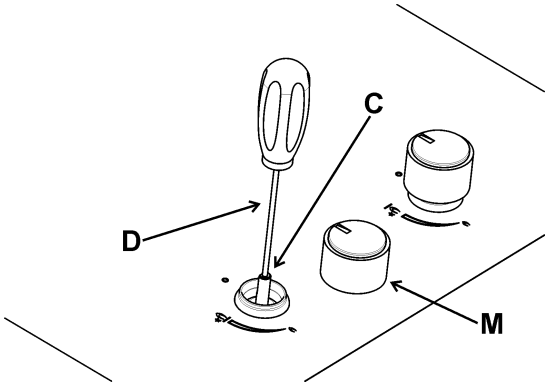




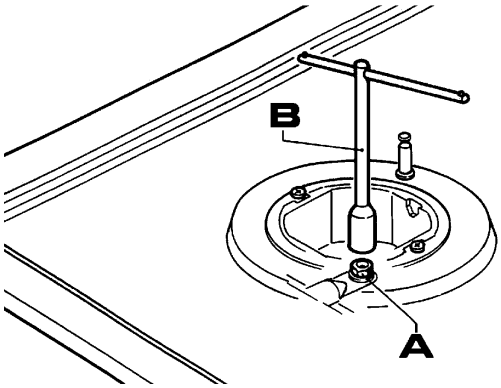
10



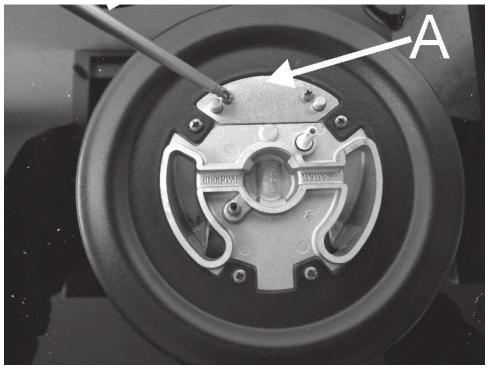
11



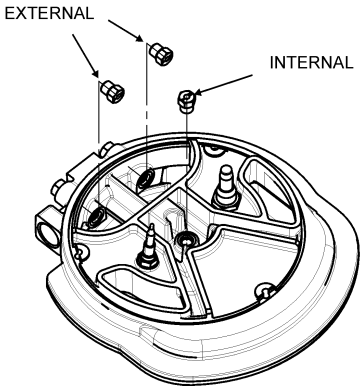
11/A



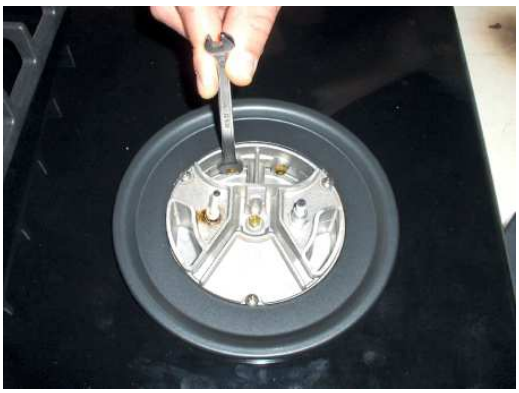
12



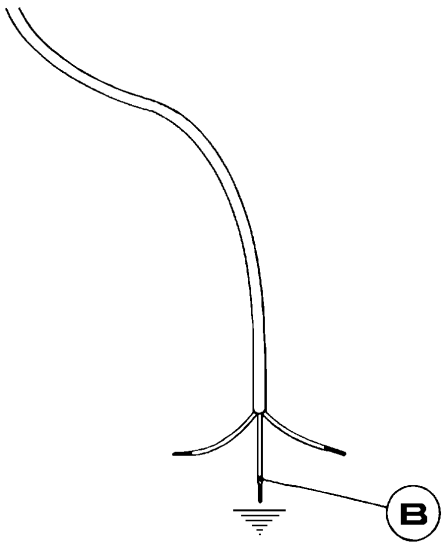
13



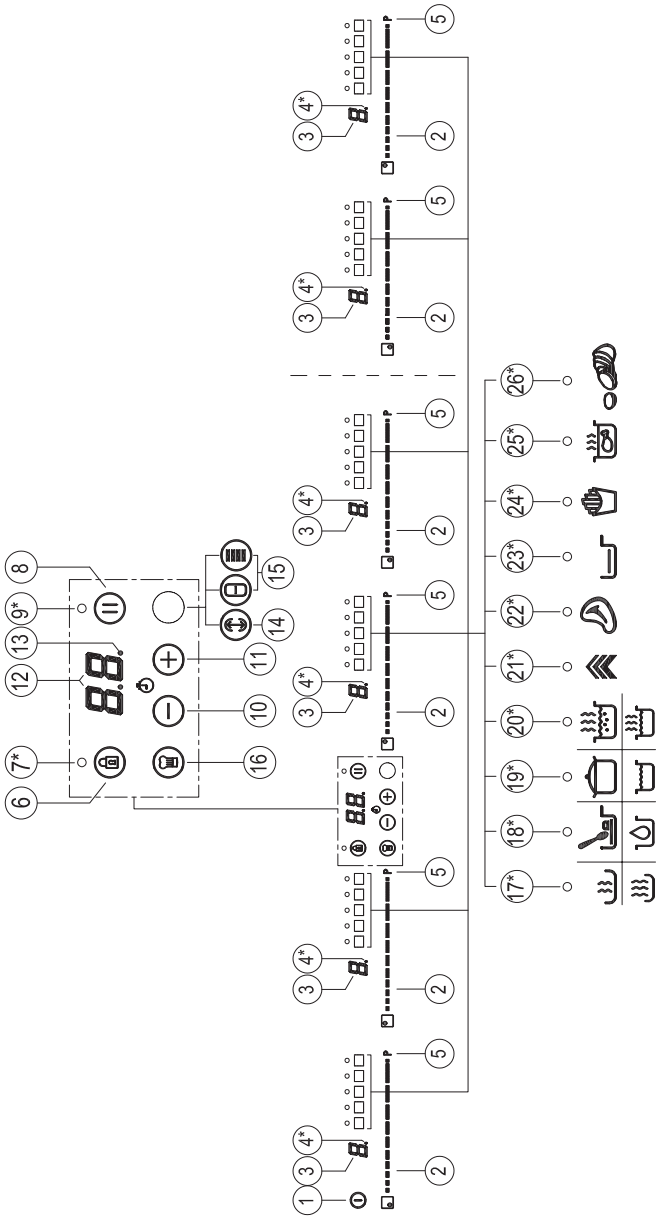
13/A



13/B

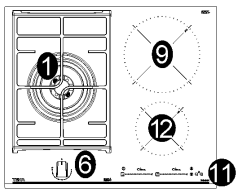


14



15

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ
DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS
DATI TECNICI RIPORTATI NELL'ETICHETTA SEGNALETICA

CAT. / KAT. = II2H3+/II2E+3+ FREQUENCIA/FREQUENCE/ Συχνότητα = 50 - 60 Hz TENSIÓN / TENSION / Τάση VOLTAGE / TENSÃO = 220 - 240 V~	ΣQn GAS NATURAL ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ G20 20 mbar	ΣQn GAS BUTANE ΒΟΥΤΑΝΙΟ (ΥΓΡΑΕΡΙΟ) G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANO PROPANE Προπάνιο G31 37 mbar	EEplaca de gas EEgashob EEστίαςαερίου	el. de calen. de pot. total tot. power heat. el. foyer él. à puiss. total στοιχεία θέρμανσης συνολικής ισχύος el. de aquec. de pot. total potenza tot. el. ind.
	4.0 kW	291 g/h	286 g/h	56,0 %	3600 W

Advertencias de seguridad módulo de inducción:

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

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

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

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

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

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Para una limpieza adecuada, consulte las instrucciones de limpieza.

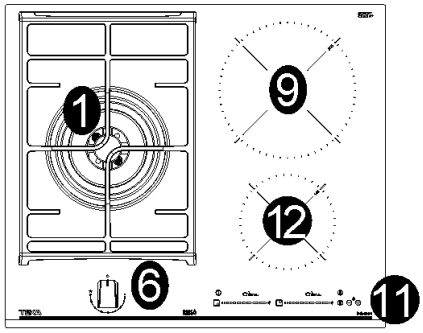
⚠ ADVERTENCIA: el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

JZC 63312



1	Quemador ultrarrápido DCC AFB*	de 4000 W
6	Botón giratorio mando	
9	Elemento de calentamiento eléctrico Ø 21,5 cm	de 2100/3000 W
11	Control táctil	
12	Elemento de calentamiento eléctrico Ø 15,0 cm	de 1200/1600 W

**DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 13)*
Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.

USO

1) QUEMADORES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

- Eencendido eléctrico automático
Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de Máximo ⁎ (fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo, el grifo está equipado con una escala de 9 posiciones, con cada clic la llama se reduce hasta llegar a la posición 1, es decir, el suministro mínimo de gas.

- Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad
En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de Máximo (Posición 9, fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos. Luego siga las instrucciones para usar el tap como se explicó anteriormente.

En todos los modelos, en caso de que la llama se apague involuntariamente, cierre el botón giratorio del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

Cómo utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:
- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de Mínimo una vez alcanzado el punto de ebullición (Posicion 1 fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice solamente recipientes de fondo plano.

Burners	Ø pans cm.
Ultra rápido	24 ÷ 26

ADVERTENCIAS:

- el encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo (Position 9, fig. 1).
- En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.
- No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.
- No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.
- No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.
- No raspe los utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio ya que esto rayará la superficie.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.
- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.
- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.
- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No utilice el aparato descalzo.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Durante e inmediatamente después del funcionamiento,

algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.
- Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.
- En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:
antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente.
No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.
Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:
- para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.
- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.

Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6/A - 6/B) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6/B).
Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.
Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente.
No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:
- compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/B) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig. 6/A y 6/B) estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- La rejillas debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados. Verificación de la estabilidad perfecta.
- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

ATENCIÓN:
En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:
- apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.
El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.
Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.
Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes

potenciales de peligro.
Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 7 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).
El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:
- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 8) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 9).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 120 mm desde la encimera (fig. 7).

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.
El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.
La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m^3. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm^2 (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.
También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 4). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 5).

7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.
La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:
- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.

- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.
Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.
Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

IMPORTANT:
El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:
- Reglamento (UE) 2016/426.

8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.
Antes de efectuar la conexión, verificar que:- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:
- si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 10), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 10 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra ⏚ = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.
- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.
- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:
- interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.
- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.
Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.
Si el aparato no está conectado a tierra, el fabricante no será responsable de ningún daño.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

ADVERTENCIAS:
todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes.

Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:
- compatibilidad electromagnética (EMC);
- seguridad eléctrica (LVD);
- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.
Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.
La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

9) LLAVES DE PASO

Regulación del "Mínimo":
- encienda el quemador y ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quite el mando giratorio "M" (fig. 11 - 11/A) de la llave, fijado simplemente a presión en la varilla.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 11) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 11), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 11/A).
- Gire a la derecha oa la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.
Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.
Volver a montar los componentes correctamente.
Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

TRANSFORMACIONES

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla (ver fig. 12 con una llave adecuada y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar.
Para acceder al inyector, en quemadores ultrarrápidos, retire la tapa del inyector "A" (fig. 13 para DCC AFB - fig. 13/A y 13/B para DUAL).
Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.
Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.
Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de gas y de la electricidad.

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES
Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

ADVERTENCIA:
EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA	CAUDAL TÉRMICO (W)		
N°	DENOMINACIÓN		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - PROPANO	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 13).*
***De conformidad con el Reglamento Nº 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.*

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELECTRICOS

DENOMINACION	Ø (cm)	Ø olla recomandada (minimo en cm.)	POTENCIAS (W)	*$EC_{cocciónelèctrica}$ Wh/kg
Elemento eléctrico inducción	15,0	10	1200/1600	182,1
Elemento eléctrico inducción	21,5	13	2100/3000	178,7

**$EC_{cocciónelèctrica}$: consumo de energia por kg. calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.*

TIPO Y SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

		Tipo de cable	alimentación monofásica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentación monofásica 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2	
inducción	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm^2

¡ATENCIÓN! En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 14) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

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 acci-dentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.
La tabla deberá estar situada a una distancia de 18 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.
Pon el horno encima
¡Consulte la figura 7 para conocer las dimensiones de la mesa de corte y se requieren aberturas de ventilación!

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de coc-ción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indica-das 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 vigen-te, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.
⚠Sobretensiones anormalmen-te 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 fun-ción de limpieza pirolítica, en el caso de hornos pirolíticos instala-dos bajo ella, debido a la alta tempe-ratura que alcanza este aparato.
⚠ Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de ali-mentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.
⚠ Antes de desconectar el apa-rato de la red recomendamos apa-gar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproxima-damente 23 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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

Consideraciones sobre la inducción

Ventajas

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

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

Recipientes

Los recipientes ferromagnéticos son los únicos adecuados para cocinar con una encimera de inducción.
Los hay de varios tipos:
-hierro fundido, acero esmaltado, y recipientes de acero inoxidable específicos para inducción.

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

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que depende del material y del diámetro ferromagnético de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.
Si el recipiente no es detectado en la zona elegida, inténtelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.
Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño adecuados para este tipo de zonas (ver fig. 16).



16

Existe en el mercado recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad (ver fig. 17). En estos recipientes se calienta únicamente la zona ferromagnética, de

manera que no hay una distribución homogénea de calor en la base. Esto puede provocar que la zona no ferromagnética de la base del recipiente no alcance la temperatura adecuada para cocinar.



17

Otros recipientes, con inserciones de aluminio en su base tienen un área menor de material ferromagnético (ver fig. 18). En este caso pueden aparecer problemas en la detección del recipiente o incluso no ser detectado. Asimismo, la potencia suministrada puede ser menor y, como consecuencia, el recipiente no se calienta adecuadamente.

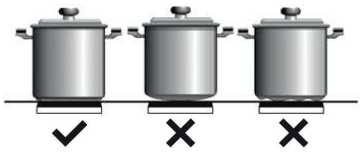


18

Influencia de la base de los recipientes

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

La base del recipiente debe ser totalmente plana, garantizando así el suministro de potencia al mismo (ver fig. 19).



19

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

⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

- Utilizar recipientes cuyo diámetro de la base se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.
- En las zonas de cocción próximas al panel de control, mantenga siempre los recipientes dentro las marcas de cocinado indicadas en el vidrio y utilice recipientes de diámetros iguales o inferiores a estas. Así evitará sobrecalentamientos en la zona de control.
- Utilice las zonas de cocción traseras para usos intensivos del aparato, de este modo evitará sobrecalentamientos del panel de control.
Evite que los recipientes invadan la zona del panel de control, especialmente durante el cocinado

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 15 - página 8)

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

* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción se constata con un pitido.

El cursor "slider" (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 y 9) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.
Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

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

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

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

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

APAGADO DE UNA PLACA

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

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

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

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

Detección de recipientes

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

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

Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado
El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva

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

Función Bloqueo

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido / apagado ⏻ (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como medida de seguridad para niños.
Para activar esta función ha de tocar el sensor 🔒 (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (7) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor 🔒 (6) de nuevo.

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

Silenciador del pitido

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

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

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

Función Stop&Go

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

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

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

Función Power

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

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

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

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

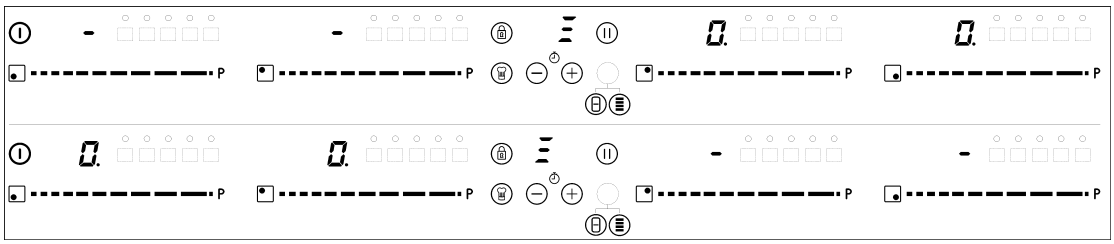
Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

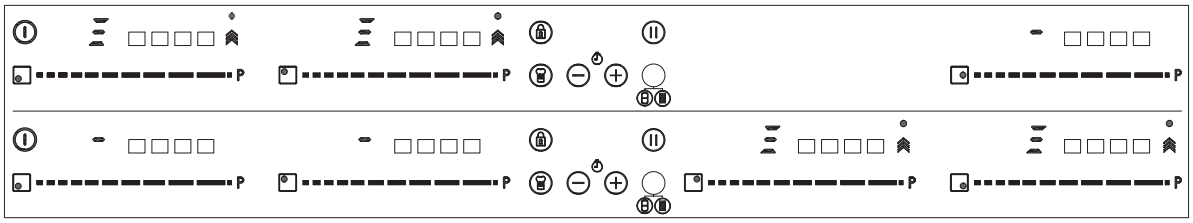
Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una zona y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

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

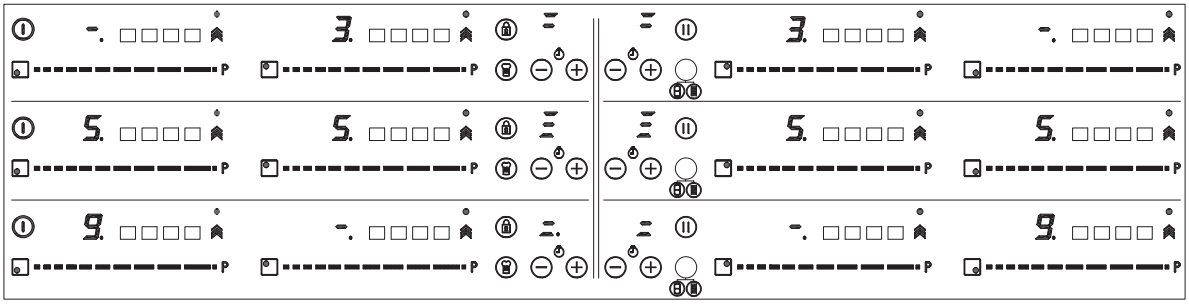
Temporizado de una placa.
Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permaneza encendido, podrá temporizar la zona.
Para ello:

1 Toque el sensor ⊖ (10) ó ⊕ (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo *t*, ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).
2 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores ⊖ (10) ó ⊕ (11). Con el primero el valor comenzará en 60, mientras que





22



23

con el segundo se iniciará en 01. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a 00; Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

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

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 que parpadeará junto con el punto decimal (4) de la zona seleccionada. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (3) mostrará alternadamente el símbolo H y un "-".
Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 a 3.

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

Modificación del tiempo programado.
Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el cursor "slider" (2) de la placa temporizada. Entonces le será posible leer y cambiar el tiempo.
Mediante los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11) modifique el tiempo programado.

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

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

Función Power Management

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

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

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.
Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al límite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (3) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas;

en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependerá de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

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

Funciones especiales: CHEF

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

Las funciones Chef funcionan correctamente con recipientes cuyo diámetro de área ferromagnética, en la base, se ajuste al diámetro de la zona de cocción. Además, para las funciones de alta temperatura (superior a 100 ºC) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 20.



20

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

Para activar una función especial sobre una zona:

1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada; en el indicador de potencia (3) el punto decimal (4) estará activo.
2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF (15). 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 (16), (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) de la zona para seleccionarla. El punto decimal (4) del indicador de potencia (3) se encenderá. A continuación toque de nuevo el cursor "slider" (2) para establecer un nuevo nivel de potencia o apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el sensor CHEF (16).

FUNCIÓN KEEP WARM

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una A 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 permite mantener una baja temperatura en la zona de cocción. Ideal para descongelar alimentos o fundir lentamente otros como chocolate, mantequilla...

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una A 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 permite mantener un hervido a fuego lento. Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono / . Una vez activada la función aparecerá una A 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 (2O) 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 depotencia (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 fn de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.
Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fjar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado Función Temporizador).

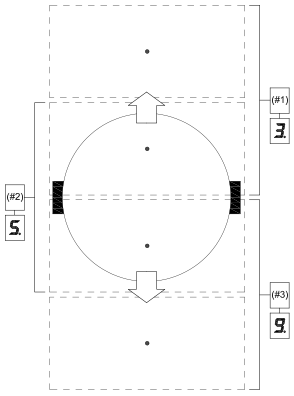
Desactivación de la función
Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN SLIDE COOKING (según modelo)

Esta función permite dividir la zona fexible en tres áreas (ver fg. 24) y activar una confguración de potencia predefinida. Permitirá deslizar el recipiente de una zona a otra cocinando con la potencia asignada a cada zona.

Para activar esta función pulse el sensor (16). Al hacerlo se enciende el led (21) situado sobre dicho icono y el punto decimal (4) de una de las zonas vinculadas, mostrando además en su indicador de potencia (3) el valor “5”, que corresponde a la zona #2. El indicador de potencia (3) de la otra zona vinculada, mostrará tres segmentos (ver fg. 22). Dispone de unos segundos para situar el recipiente en dicha zona, en caso contrario la función se desactiva automáticamente.

Una vez colocado el recipiente, puede deslizarlo por las zonas: en el indicador de potencia (3) aparecerá automáticamente el nivel de potencia: para la zona #1, el nivel de potencia es 3, para la zona #2 el nivel de potencia es 5 y para la zona #3 el nivel de potencia es 9 (ver fg. 23 y 24).
Para desactivar esta función deberá tocar el cursor “slider” (2) en la posición “0”.



24

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 (22) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una 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 saltear.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (23) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una 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 (24) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

FUNCIÓN CONFIT

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

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

FUNCIÓN POACHING

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír alimentos a temperatura media. Ideal para freír las patatas, en la elaboración de la tortilla española.
Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF (15), hasta que se ilumine el led (26) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica indicando que el usuario debe añadir los alimentos.

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

Función Flex Zone

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

Para activar esta función pulse el sensor / (15). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor "0". El indicador del reloj temporizador (12) mostrarán tres segmentos indicando las zonas activadas. En el caso de que su modelo disponga de varias zonas con "Flex Zone", podrá seleccionar la opción deseada pulsando sucesivamente el sensor / (15) antes de asignar potencia a la zona elegida. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente (ver fig. 21).
Tras haber seleccionado la "Flex Zone" , puede asignar la potencia actuando sobre cualquiera de los cursores "sliders" (2) de una de las zonas vinculadas. El nivel de potencia y sus variaciones se mostrará simultáneamente en los indicadores de potencia (3) de ambas zonas.
Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor / (15). Así mismo, cuando se desactiva la función, los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Función "Synchro"; (según modelo)

A través de esta función es posible lograr que dos zonas de cocción, verticales, funcionen de forma conjunta. Esta función le permite aumentar la zona de cocción y usar recipientes de mayor tamaño.
Para activar esta función pulse el sensor (14). Al hacerlo, se enciende el punto decimal (4) de una de las zonas vinculadas y mostrará, en su indicador de potencia (3), el valor "O". El indicador de potencia (3) de la otra zona vinculada, mostrará tres segmentos. 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.
Para desactivar esta función deberá tocar el cursor "slider" (2)

en la posición "O".

Desconexión de seguridad

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

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

Cuando se ha producido la "descone-xión 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 reci-pientes 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 enci-mera se ha de limpiar empleando pro-ductos 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 jabono-sa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instruc-ciones 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 vitrocerámi-cas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

¡Atención!

⚠ Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.
⚠ No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

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

Consideraciones medioambientales

El 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

deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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

Cumplimiento con la Eficiencia Energética de encimeras:
-El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/kg, está disponible en la placa de caracteristicas del aparato.

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

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

Si algo no funciona

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

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

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

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

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

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

Aparece el símbolo U en el indica-dor 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.

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

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

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

Safety warnings induction module:

⚠ 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 inadver-tently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

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

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

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

⚠ For a proper cleaning, see cleaning instructions.

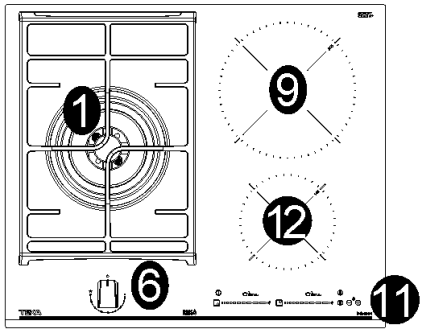
⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

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

DESCRIPTION OF HOBS

JZC 63312



1	Ultra rapid gas burner DCC AFB*	of 4000 W
6	Burner control knob	
9	Electric heating element induction Ø 21,5 cm	of 2100/3000 W
11	Touch control	
12	Electric heating element induction Ø 15,0 cm	of 1200/1600 W

**DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 13).*
Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

USE

1) BURNERS

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

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

- Lighting burners equipped with flame failure device
The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.
Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.
Then follow the instructions for using the tap as explained above.

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

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:
- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
-Use only pan with a flat bottom.

WARNINGS:

- burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.

Burners	Ø pans cm.
Ultra rapid	24 ÷ 26

- Containers wider than the unit are not recommended.
- Do not scrape cookware on the glass top as this will scratch the surface.

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventiladed by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

CLEANING

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

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.
Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.
Depending on the dirty level we recommend:
- slights stains: it is enought the use of a moist clean rag.
- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

Periodically wash the hot plate, the enamelled stell pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6/A and 6/B) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6/B).
Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.
Do not wash in the dishwasher.
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:
- check that burner head slots "T" (fig. 6/B) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A","B","C" (fig. 6/A and 6/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The pan support must be placed in the appropriate centering pins verifying the perfect stability.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

CAUTION:
In case of hotplate glass breakage:
- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

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

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.
The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.
Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.
During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.
Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.
The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7).
The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:
- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary lenght to positionning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 8 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 9).

- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 7).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.
The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.
The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.
This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

Type of appliance	*Volume of room cubic metres*	*Min. size of vent sq. cm.*	*Openable window or alternative method of venting to the outside*
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table above.
Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm^2 (see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings.
Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 4). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 5). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.
A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING: A gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.
Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.
All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:
- turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.
Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.
Before connecting the appliance, check that:
- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:
- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 10, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;
Letter N (neutral) = blue wire;
earth symbol ⏚ = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part

of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:
- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.
You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.
If the appliance is not earthed, the manufacturer will not be liable for any damage.

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

WARNINGS:
all our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:
- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.
All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.
Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment
- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 11 and 11/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 11) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trought the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 11) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 11/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.
The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.
It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 12) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.
It is advisable to strongly tighten the injector in place.
To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 13 for DCC AFB - fig. 13/A and fig. 13/B for DUAL).
After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre. For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

Before carrying out any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas and electricity supplies.

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

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

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

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPID (DCC AFB)*	G30 - BUTANE	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - PROPANE	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13).*
***In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.*

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

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

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

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

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

ATTENTION!!!
If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a sepa-ration board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented. The board must be fitted 18 mm bene-ath the under part of the stovetop, oven housing, if installed in the same unit.
Put the oven on top
See figure 7 for cutting table dimensions and ventilation openings are required!

Electrical connection

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

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

Warning:

⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.
⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).
⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.
⚠ Only the TEKA official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.
⚠ Before disconnecting the hob form the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 23 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

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

About induction

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

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

Pans
Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.
There are several types:
-cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.
If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.
When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 16).



16

Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig. 17). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.



17

Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig. 18). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and,

consequently, the pan will not heat up correctly.

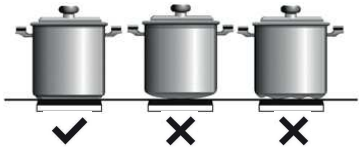


18

Influence of the base of the pans

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

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig. 19).



19

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

⚠ **IMPORTANT RECOMMENDATIONS:**

- Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone.
- In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.
- Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.
- Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 15 - page 8)

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

* Only visible while running.

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

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

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

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ⏻ (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking

area is hot, the related indicator will flash an H.
If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

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

ACTIVATING PLATES
Once the Touch Control is activated with sensor ⏻ (1), any plate can be turned on by following these steps:
1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneuously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

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

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

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

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

Pan detector

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

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

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.
The pan detection time is 3 minutes. If a pan is not placed on the zone within this time period, or if the pan is unsuitable, the cooking zone will turn 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 three minutes. Avoid possible accidents!

Block Function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ⏻ (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.
To activate this function, touch sensor 🔒 (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor 🔒 (6) again.

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

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key ⊕ (11) and the locking touch key 🔒 (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF".
This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

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

Stop&Go Function

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

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

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

Power Function

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

by the generator.

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on "P" and keep pressed the finger for one second.
2 The power level indicator (3) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.
On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

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

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.
For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

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

1 Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.
2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (10) ó ⊕ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors ⊖ (10) ó ⊕ (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.
3 . When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t.

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

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

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

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.
Through sensors ⊖ (10) and ⊕ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

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

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

Power Management function

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

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

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.
Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you

must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

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

Special functions: CHEF

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

The Chef functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100 ºC), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 20.



20

To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.
Further information about suitable pans (saucepans, frying pans, grills, etc.) is given on the Teka web page.
The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (16). These functions are available depending on the model

To activate a special feature on a zone:

1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
2 Now click on the CHEF sensor (16). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) and (23).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (15).

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.
To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (17) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).

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

MELTING FUNCTION

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

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

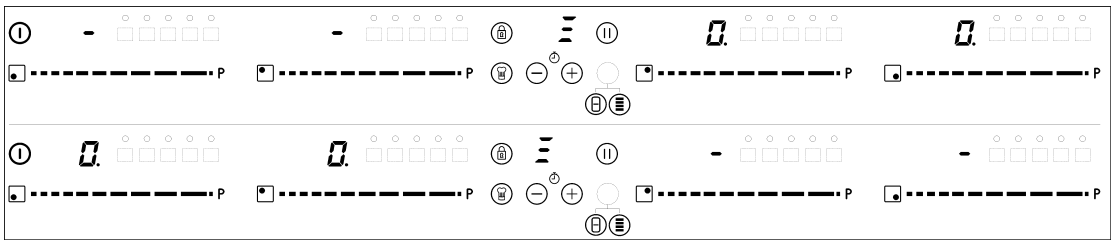
You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SIMMERING FUNCTION

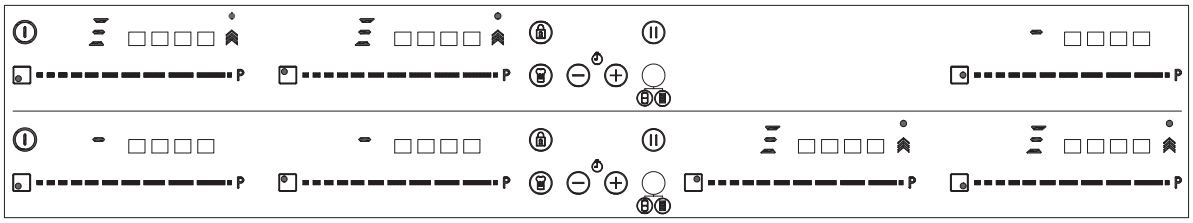
This feature allows you to keep simmered.
After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (16) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the function is activated, the symbol A will appear on the power indicator (3).
You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

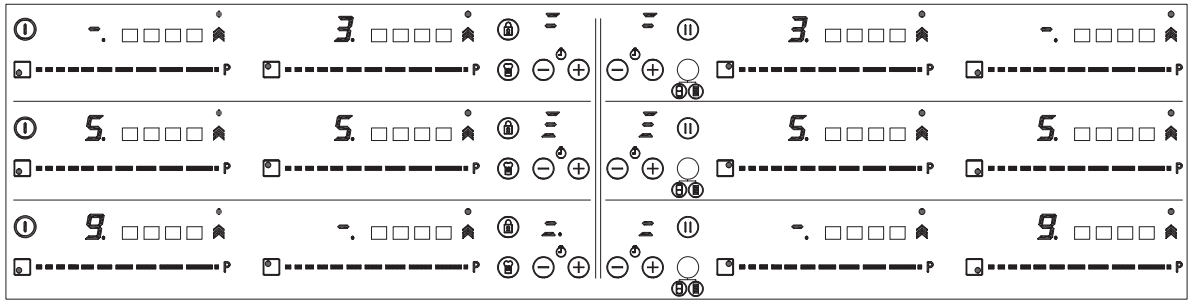
This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food,



21



22



23

etc. It is available only in zones where the / symbol appears.

Conditions of the container

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

- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.
- WITHOUT CAP.
- Filled to over half its capacity at room temperature water (never use warmed or hot water).

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

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

Activation of the function

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

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

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

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

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

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

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

Deactivation of the function

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

SLIDE COOKING FUNCTION (depending on the model)

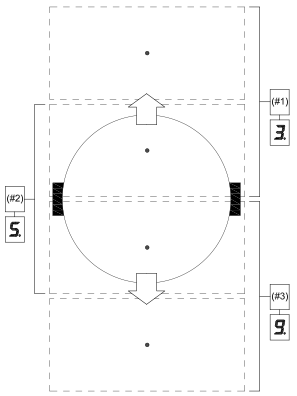
This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig. 24) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

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

After, press on the CHEF sensor (16) , until the leds (21) located on the icon lights up. When doing so, the power indicators (3) will show three segments (see fig. 22) indicating that you can now place the vessel.

Once the vessel is placed, the power level will appear automatically in the power indicators (3): for zone #1, the power level is 3, for zone #2 the power level is 5 and for zone #3 the power level is 9 (see fig. 23 and 24).

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



24

GRILLING FUNCTION

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

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

PAN FRYING FUNCTION

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

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

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

FUNCTION DEEP FRYING

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

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

CONFIT FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for confit.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (25) located on the icon lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must be add the food.
You can override the function at any time by turning off the plate by changing the power level or by choosing a different special function.

POACHING FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for frying food at medium temperature. Ideal for frying potatoes, in the preparation of the Spanish omelette.
To activate it, select the hob, and successively press the CHEF sensor (16), until the led (26) above the icon lights up. Once the function is activated, a moving segment will appear on the power indicator (3), indicating that the system is in the preheating phase of the container. Once this phase is finished, a will appear on the power indicator (3) and an acoustic signal will sound indicating that the user must add food.

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

Flex Zone function

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

To activate this function, press the sensor /(15). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "Flex Zone", you can select the desired option by pressing the sensor /(15) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically (see fig 21).

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

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

Synchro Function (depending on the model)

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

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

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

Safety switch off function

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

Table 1	
selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on the 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 pro-blems 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, comple-tely 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 pro-ducts 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 cau-se 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 essen-tial 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 pur-chased the product. The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic compo-nents are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.**

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

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

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

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

If something does not work

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

The appliance does not work: Ensure that the power cable isplugged 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 befo-re operating it.
There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry.
The locking function is activated. Unlock the controls.

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

The symbol will appear  **on the power indicator of a hotplate:** The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators: Excessive temperature in the electro-nics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

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

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

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

Avertissements sur la sécurité module d'induction:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouveen 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 aprèsvente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

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

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

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

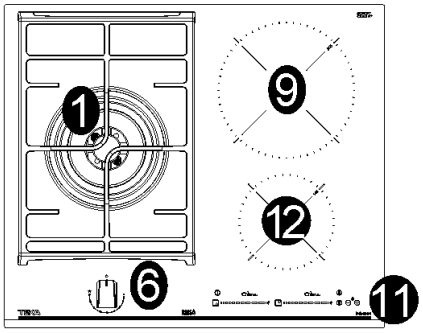
⚠ AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

⚠ Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

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

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

JZC 63312



1	Brûleur ultrarapide DCC AFB*	de 4000 W
6	Bouton de comman de brûleur	
9	Foyer électrique induction Ø 21,5 cm	de 2100/3000 W
11	Commande tactile	
12	Foyer électrique induction Ø 15,0 cm	de 1200/1600 W

**DCC AFB: Air du bas (fig. 13).*
Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.

UTILISATION

1) BRULEURS

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

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

- Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité
Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ. Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

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

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:
- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Posiition 1, fig. 1).
-Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

AVERTISSEMENTS:

- l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 1).
- En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

brûleurs	Ø casseroles cm.
Ultrarapide	24 ÷ 26

- Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
-Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.
- Ne frottez pas les ustensiles de cuisine sur la plaque en verre, car cela risque de rayer la surface.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.
- Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.
- Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.
- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et

fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.
- En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.

NETTOYAGE

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

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.
Evitez de la nettoyer avec des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des sprays corrosifs.
Suivant le degré de saleté, on conseille:
- pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.
- Les traces des débordements de liquide s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6/A et 6/B). Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6/B).
Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:
- vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6/B) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.
- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6/A - 6/B) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.
- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriées. Vérifier la parfait stabilité.
- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.

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

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

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.
L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.
Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.
Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.
Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.
Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7).
L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet

à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:
- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 8) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (voir fig. 9).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 120 mm du dessus (fig. 7).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une temperature de 90 °C.
Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.
L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.
Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m^3. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm^2 (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.
L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm^2.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.
Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:
- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:
- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une lungueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.
À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

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

IMPORTANT:
L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:
- Règlement (UE) 2016/426.

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.
- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
-Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:
- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 10) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 10 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre ⏚ = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:
- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficiente.
Si l'appareil n'est pas mis à la terre, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages.

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

AVERTISSEMENTS :
tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants.

Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :
- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception

REGLAGES

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.
Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.
Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:
- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton «M» (fig. 11 et 11/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet

(fig. 11) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 11), ou dan le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 11/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.
Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.
Remonter correctement les différents composants.
On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec au outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 12) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.n the injector in place.
Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 13 pour DCC AFB - fig. 13/A et 13/B pour DUAL).
On conseille de bloquer la buse avec énergie.
Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.

Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil des alimentations en gaz et en électricité.

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

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

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

TABLEU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - PROPANO	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Air du bas (fig. 13).*
***Conformément au règlement n ° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.*

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

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

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

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

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

ATTENTION!!!
En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 4) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous devrer pla- cer une planche de séparation entre
les deux. Vous éviterez ainsi les con- tacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.
La planche devra être placée à une distance de 18 mm endessous de la partie inférieure de la plaque.
Mettre le four dessus
Voir la figure 7 pour les dimensions de la table de coupe et les ouvertures de ventilation sont nécessaires !

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuis- son au réseau électrique, veuillez véri- fier 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 anormale- ment élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour
tout appareil électrique).**
⚠ **Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolise à 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 tech- nique officiel de TEKA.**
⚠ **Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 23 secondes avant de débran cher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.**

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

À propos des plaques à induction

Avantages

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

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

Casseroles

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

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

Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.
Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole que vous souhaitez utiliser.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayez d'utiliser la plus petite zone suivante.
Lorsque la zone Flex est utilisée comme une seule zone de cuisson, des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone peuvent être utilisées (voir la fig. 16).




16

Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig. 17). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent, la partie non ferromagnétique du fond de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.



17

D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig. 18). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

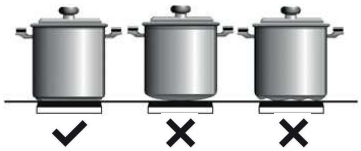


18

Influence de la base des casseroles

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

Le fond de la casserole doit être complètement plat, assurant ainsi une alimentation électrique uniforme (voir fig. 19).



19

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

⚠ **RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :**

- Utilisez des récipients dont le diamètre de la base est identique à celui de la zone de cuisson.
- Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, maintenez toujours les récipients à l'intérieur des repères de cuisson mentionnés sur la surface vitrée et utilisez des récipients de diamètre égal ou inférieur à ceux-ci. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la zone de commande.
- Utilisez les zones de cuisson arrière pour une utilisation optimale de l'appareil. Cela permettra d'éviter la surchauffe du panneau de commande.
- Évitez que les récipients ne franchissent la zone du panneau de commande, surtout pendant la cuisson.

Utilisation et entretien

Instructions d'utilistion du panneau de comande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 15 page 8)

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

26 Voyant lumineux pilote fonction « Poaching » activée* ; (selon le modèle).

*Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

Utilisez la barre de défilement (2) pour régler les niveaux de puissance (0 à 9) en y glissant votre doigt. En glissant vers la droite ou vers la gauche, vous augmentez ou diminuez respectivement la valeur.
Par ailleurs, vous pouvez directement sélectionner un niveau de puissance en posant votre doigt sur le point souhaité de la barre de défilement (2)

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

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

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

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

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ⏻ (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ⏻ (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

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

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

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

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée.
L'indicateur de puissance (3) affiche un symbole ∪ pour indiquer une « absence de casserole » si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

Si vous enlevez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message « absence de casserole » s'affiche. Lorsque vous replacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à fonctionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.
La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

⚠ Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tous risques !

Fonction « Block » (Verrouillage)

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

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile 🔒 (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement

à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6).

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

Désactivation du signal sonore

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

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

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

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

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

Activation de la fonction d'arrêt.
Appuyez sur la touche tactile d'arrêt ⏸ (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le symbole 11 pour indiquer que la cuisson a été suspendue.
Désactivation de la fonction d'arrêt.
Appuyez à nouveau sur la touche tactile Stop&Go (Arrêt/Démarrage) ⏸ (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Puissance

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

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

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

Lors de l'activation de la fonction Puissance pour l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, réduisant sa puissance à un niveau inférieur, et dans ce cas-là vous le verrez sur l'indicateur (3).

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

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

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

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

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

Pour ce faire :
1 appuyez sur la touche tactile ⊖ (10) ou ⊕ (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole t qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.
2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles ⊖ (10) ou ⊕ (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles ⊖ (10) ou « ⊕ (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.
3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t.

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

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.
Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.
Pour modifier la durée programmée, vous devez appuyer sur la barre de « défilement » (2) de la zone programmée. Vous pourrez ensuite lire et modifier la durée.
Grâce aux touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge
Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant la fin de la durée programmée, vous pouvez le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur « -- ».
1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile ⊖ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance

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

1 Appuyez sur la touche tactile ⊕ (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).
2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage 🔒 (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles ⊕ (11) et ⊖ (10).
3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile 🔒 (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

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

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

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

Fonctions spéciales : CHEF

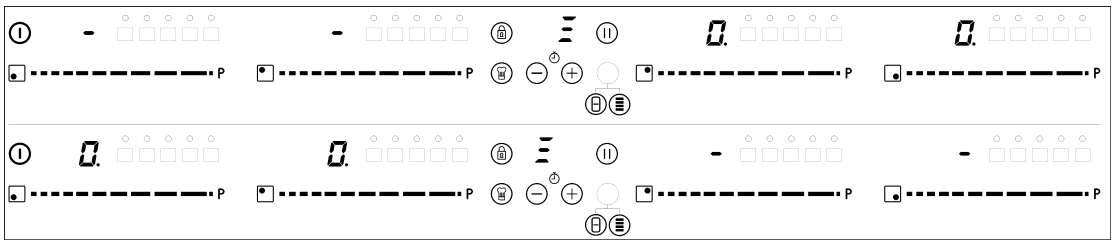
Ces fonctions ont des niveaux de puissance pré-alloués pour faciliter la cuisson et obtenir d'excellents résultats car la température de la casserole est contrôlée en continu par des capteurs. Lorsque la température désirée de la fonction est atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de modifier le niveau de la puissance.

Les fonctions Chef fonctionnent parfaitement lorsque la zone ferromagnétique des casseroles est identique à la zone de cuisson. De plus, pour les fonctions à haute température (au-dessus de 100 °C), les casseroles doivent avoir une base plate et uniforme (de préférence de type « sandwich ») comme illustré à la figure 20.

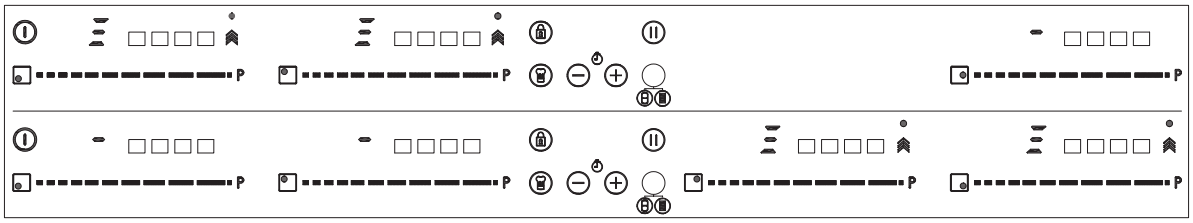


20

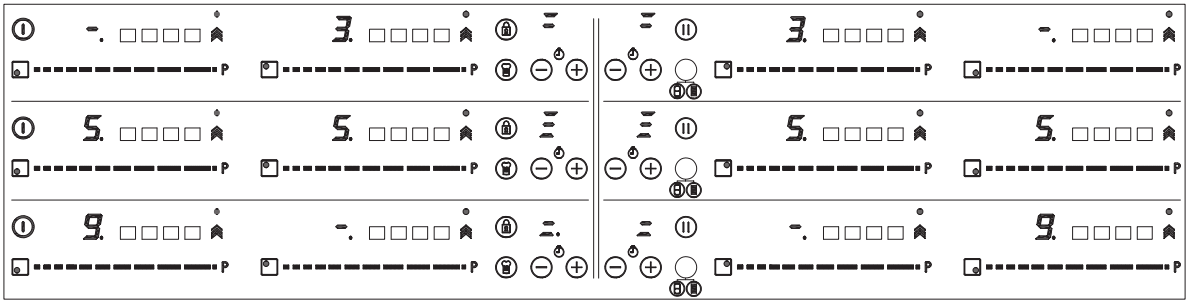
Il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus afin d'assurer le bon fonctionnement de ces fonctions.
De plus amples informations sur les casseroles appropriées



21



22



23

(casseroles, poêles à frire, grils, etc.) sont disponibles sur la page Web de Teka.
La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF (16). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).
2 Puis cliquez sur le capteur CHEF (15). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (16), (17), (18) (19), (20), (21), (22) et (23). indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF (16).

FONCTION KEEP WARM

Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (17) de l'icône s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole A s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).
Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION MELTING

Cette fonction maintient une température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.
Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (18) de l'icône s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole A s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

FONCTION SIMMERING

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

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

FONCTION QUICK BOILING (selon le modèle)

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

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

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

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

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

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF (16) jusqu'à ce que la led (20) située sur l'icône / s'allume.
Une fois la fonction activée, le signe A s'affiche à la fois sur le voyant d'alimentation (3) et sur le voyant de minuterie (12) ; un segment en mouvement s'affiche, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.
Un premier bip retentit lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer. Profitez de cette occasion pour préparer les aliments que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.
Après 30 secondes, un deuxième bip retentit : il est temps de verser les aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas encore fait.
Après le deuxième bip, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments.
30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième bip retentit pour signaler qu'à partir de ce moment, le système réduit la puissance fournie afin de maintenir une ébullition légère et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.
Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver la minuterie et définir une heure pour le compte à rebours et l'arrêt automatique de la plaque (voir la section intitulée Fonction de minuterie).

Désactivation de la fonction

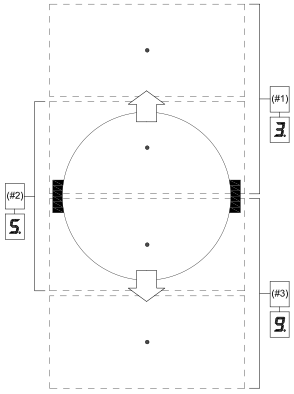
Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION SLIDE COOKING (selon le modèle)

Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 24) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuire à la puissance assignée à chaque zone.

Pour l'activer, vous devez d'abord activer la fonction « Zone Flex » (voir section « Fonction Zone Flex »).
Ensuite, appuyez sur le capteur CHEF (16), jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône s'allument. Alors, les indicateurs de puissance (3) afficheront trois segments (voir fig. 22) indiquant que vous pouvez maintenant placer le récipient.

Une fois le récipient placé, le niveau de puissance apparaîtra automatiquement sur les indicateurs de puissance (3) : pour la zone N° 1, le niveau de puissance est 3, pour la zone N° 2 le niveau de puissance est 5 et pour la zone N° 3 le niveau de puissance est 9 (voir fig. 23 et 24).
Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur « Glissement » (2) en position « 0 ».



24

FONCTION GRILL

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

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

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

FONCTION FRITURE À LA POÊLE

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

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

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

FONCTION FRITURE

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

d'huile.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) Ⓒ, jusqu'à ce que les LED (24) situées sur l'icône ✋ s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION CONFIT

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

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) Ⓒ, jusqu'à ce que les LED (25) situées sur l'icône s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole A apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

FONCTION POACHING

Cette fonction définit une commande de puissance automatique adaptée à la friture d'aliments à température moyenne. Idéal pour faire frire les pommes de terre, dans la préparation de l'omelette espagnole.

Pour l'activer, sélectionnez la table de cuisson, et appuyez successivement sur la touche CHEF Ⓒ (16), jusqu'à ce que la led (26) au-dessus de l'icône s'allume.
Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3), indiquant que le système est en phase de préchauffage du conteneur. Une fois cette phase terminée, un apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3) et un signal sonore retentit indiquant que l'utilisateur doit ajouter l'aliment.

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

Fonction Flex Zone

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner deux zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.
Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur Ⓑ/Ⓑ(15). En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche au niveau de leurs voyants d'alimentation (3). Le voyant de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle comporte plusieurs zones avec la mention « Flex Zone », vous pouvez sélectionner les options souhaitées en appuyant sur le capteur Ⓑ/Ⓑ(15) avant d'assigner la puissance à la zone sélectionnée. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement. (voir Fig. 21).
Après avoir sélectionné la « Zone Flex », vous pouvez assigner la puissance en appuyant sur n'importe quel curseur « slider » (2) de l'une des zones de liaison. Le niveau de puissance et ses variations s'affichent simultanément au niveau des voyants d'alimentation (3) des deux zones.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur Ⓑ/Ⓑ (15). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones correspondantes s'effacent.

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

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

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus

dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un ris- que 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 surfa- ce vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
* Diamètres de fond de casseroles recommandés(consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).

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

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 métalli- ques 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 pro- duits.

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 pro- duit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et élec- troniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable, vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'envi- ronnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéqua- te. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veui- llez contacter les administrations de votre ville, leur service de retraite- ment des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.**

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recycla- bles. 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.

De plus amples informations sur l'efficacité énerg- étique sont disponibles dans la fiche technique du pro- duit sur www.teka.com.

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie lorsque vous cuisinez :
* Utilisez le bon couvercle pour chaque casserole chaque fois que cela est possible. Cuisiner sans couvercle consomme plus

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

La cuisinière ne fonctionne pas: Vérifiez que le câble réseau est con- necté 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 bourdon- nement 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 ventila- tion pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte : Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celuici ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête auto- matiquement, que la cusinière soit allumée ou non.

Le symbole U s'affiche sur l'indi- cateur 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 indica- teurs : La température du verre ou du systè- me électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affi- che C85 : Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) : La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.

L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) : La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas de gérer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la, puis appuyez deux fois sur le capteur Stop&Go (6) jusqu'à ce que le message disparaisse pour un retour au fonctionnement normal.



Εισαγωγική ενότητα προειδοποιήσεων ασφαλείας

⚠ **Προειδοποίηση: Εάν το κεραμικό γυαλί ραγίσει ή σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία από το ρεύμα για να αποφύγετε τον ηλεκτροπληξία**

⚠ **Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη (που δεν είναι ενσωματωμένος στη συσκευή) ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.**

⚠ **Μην καθαρίζετε αυτή τη συσκευή με ατμό.**

⚠ **Προειδοποίηση: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατιούνται μακριά από την εστία, εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.**

⚠ **Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, ΜΟΝΟ όταν επιβλέπονται ή όταν έχουν λάβει κατάλληλες οδηγίες για τη χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που σχετίζονται με αυτήν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.**

⚠ **Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.**

⚠ **Προειδοποίηση: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπος ή λάδι χωρίς να είστε παρόντες, καθώς υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης. ΜΗΝ προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε φωτιά με νερό! Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.**

⚠ **Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποφύγετε πιθανούς κινδύνους πυρκαγιάς.**

⚠ **Η γεννήτρια επαγωγής συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε σε όσους φέρουν συσκευή όπως βηματοδότη να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή, σε περίπτωση αμφιβολίας, να αποφύγουν τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.**

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

⚠ **Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε πάντα την εστία, μην απλώς αφαιρείτε την κατσαρόλα ή το τηγάνι. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί βλάβη εάν κατά λάθος τοποθετηθεί άλλη κατσαρόλα ή τηγάνι μέσα στην περίοδο ανίχνευσης. Αποφύγετε πιθανά ατυχήματα!**

⚠ **Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή άλλο κατάλληλα εξειδικευμένο άτομο, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά επιφανείας μαγειρέματος που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή προστατευτικά επιφανείας ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.**

⚠ **Είναι απαραίτητο να επιτρέπεται η αποσύνδεση της συσκευής μετά την εγκατάσταση. Οι διακόπτες αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματώνονται στην σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.**

⚠ **Για σωστό καθαρισμό, δείτε τις οδηγίες καθαρισμού.**

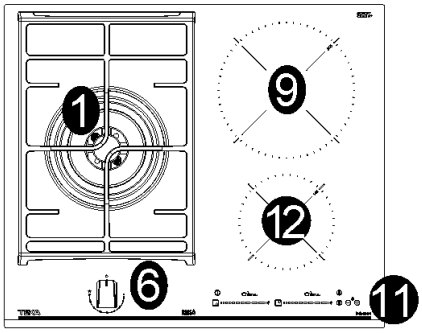
⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η μαγειρική διαδικασία μικρής διάρκειας πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.**

⚠ **Σε περίπτωση που για την εγκατάσταση θα έπρεπε να απαιτηθούν τροποποιήσεις στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο ή σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο βύσμα της συσκευής, θα πρέπει να ζητηθεί η επέμβαση επαγγελματικά καταρτισμένου προσωπικού. Αυτό το τελευταίο, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει ότι το τμήμα των καλωδίων της πρίζας ενδείκνυται για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής δεν θα ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από την αλλοίωση ή τροποποίηση του προϊόντος ή των εξαρτημάτων του κατά την εγκατάσταση. Ο εγκαταστάτης θα φέρει την ευθύνη για τυχόν ζημιές ή ελαττώματα που προκύπτουν από λανθασμένη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση. Για οποιεσδήποτε ζημιές που προέρχονται από την εγκατάσταση του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

JZC 63312



1	Καυστήρας υπερταχείας θέρμανσης DCC AFB*	του 4000 W
6	Διακόπτης εντολής καυστήρα	
9	Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 21,5 cm	του 2100/3000 W
11	Αφής ελέγχου	
12	Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 15,0 cm	του 1200/1600 W

DCC AFB: Αέρα από το κάτω μέρος (Εικ. 13).
Προσοχή: η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση, σε οικιακό περιβάλλον και από ιδιώτες.

ΧΡΗΣΗ

1) ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

Επάνω στην επιφάνεια της εστίας υπάρχει τυπωμένο σε μεταξοτυπία επάνω από κάθε διακόπτη ένα σχήμα στο οποίο φαίνεται σε ποιον καυστήρα αναφέρεται ο συγκεκριμένος διακόπτης. Αφού ανοίξετε τη βάνα του δικτύου αερίου ή της φιάλης αερίου, ανάψτε τους καυστήρες όπως περιγράφεται παρακάτω:

- αυτόματη ηλεκτρική ανάφλεξη
Πιέστε και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον στη «Μέγιστη» θέση ⁎ (τοποθεσία 9 εικ. 1) και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη μέχρι τέλος, η βρύση είναι εξοπλισμένη με μια κλίμακα 9 θέσεων, με κάθε κλικ η φλόγα μειώνεται μέχρι να φτάσετε στη θέση 1, δηλαδή την ελάχιστη παροχή αερίου.

- Ανάφλεξη καυστήρων που διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφάλειας
Με τους καυστήρες που διαθέτουν θερμοστοιχεία ασφαλείας, πρέπει να γυρίσετε αριστερόστροφα το διακόπτη που αντιστοιχεί στον καυστήρα που θα χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον στη «Μέγιστη» θέση (μεγάλη φλόγα εικ. 1) μέχρι να νιώσετε ένα μικρό στοπ και στη συνέχεια πατήστε το διακόπτη. Όταν ανάψει κρατήστε πατημένο το διακόπτη για 10 περίπου δευτερόλεπτα.
Στη συνέχεια ακολουθήστε τις οδηγίες για τη χρήση της βρύσης όπως εξηγείται παραπάνω.

Για όλα τα μοντέλα, σε περίπτωση που σβήσουν κατά λάθος οι φλόγες, κλείστε το διακόπτη ελέγχου του καυστήρα και μην επιχειρήσετε να ξανανάψετε τουλάχιστον για 1 λεπτό.

Πώς θα χρησιμοποιήσετε τους καυστήρες

Για να έχετε τη μέγιστη απόδοση με την ελάχιστη κατανάλωση αερίου είναι χρήσιμο να θυμάστε τα παρακάτω αναφερόμενα:
- χρησιμοποιείτε για κάθε καυστήρα κατάλληλα σκεύη (βλέπε τον ακόλουθο πίνακα και την εικ. 2).
- Όταν φθάσετε στο σημείο βρασμού τοποθετήστε το διακόπτη στην «Ελάχιστη» θέση (τοποθεσία 1 εικ. 1).
- Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία με επίπεδο πάτο.

Καυστήρες	Ø Σκευών cm.
Υπερταχείας θέρμανσης	24 ÷ 26

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- η ανάφλεξη των καυστήρων με θερμοστοιχεία ασφαλείας μπορεί να γίνει μόνον όταν ο διακόπτης είναι στη «Μέγιστη» θέση (V εικ. 1).
- Εάν διακοπεί η ηλεκτρική ενέργεια μπορείτε να ανάψετε τους καυστήρες με τα σπίρτα.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης των καυστήρων μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή και προσέξτε να μην βρίσκονται κοντά παιδιά. Βεβαιωθείτε ειδικότερα ότι τα χερούλια των σκευών είναι τοποθετημένα με σωστό τρόπο και επιβλέψτε το ψήσιμο των φαγητών για τα οποία χρησιμοποιούνται λάδια και λίπη καθώς είναι πολύ εύφλεκτα.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή όταν λειτουργεί.
- Μην τοποθετείτε σκεύη που βγαίνουν έξω από τα άκρα της εστίας.
- Μην ξύνετε τα μαγειρικά σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια, καθώς αυτό θα γρατσουνίσει την επιφάνεια.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

- η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίζετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 3) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικ. 4 και εικ. 5).
- Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί έναν πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της μηχανικής αναρρόφησης εάν υπάρχει.
- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διότι αυτό μπορεί να αποβεί επικίνδυνο.
- Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή (ή να αντικαταστήσετε την παλαιά) πριν να τη ρίψετε στον κάδο απορριμμάτων συνιστάται να την καταστήσετε ανενεργή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την προστασία της υγείας και τη ρύπανση του περιβάλλοντος, καθιστώντας επίσης αβλαβή τα τυχόν επικίνδυνα τμήματα , ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν μια συσκευή εκτός χρήσης για να παίξουν.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα υγρά χέρια ή πόδια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τις οποιεσδήποτε ζημίες που προκλήθηκαν από ακατάλληλες, εσφαλμένες ή αδικαιολόγητες χρήσεις.
- Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία ορισμένα μέρη του πλαισίου εστιών φθάνουν σε

θερμοκρασίες πολύ υψηλές: Αποφύγετε την επαφή τους.
- Αφού χρησιμοποιήσετε το πλαίσιο εστιών, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης των διακοπτών βρίσκεται σε θέση απενεργοποίησης και κλείστε την κεντρική στρόφιγγα του αγωγού διανομής του αερίου ή τη στρόφιγγα της φιάλης.
- Σε περίπτωση που οι στρόφιγγες του αερίου παρουσιάζουν ανωμαλία κατά τη λειτουργία τους, καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:
πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και από το ηλεκτρικό δίκτυο.

2) ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Είναι απαραίτητο να καθαρίζετε πάντα την επιφάνεια μετά τη χρήση, όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό.
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, λειαντικά προϊόντα ή διαβρωτικά σπρέι για τον καθαρισμό.
Ανάλογα με το επίπεδο βρωμιάς, αξίζει να θυμάστε τα εξής:
- Για ελαφρούς λεκέδες, αρκεί ένα υγρό σφουγγάρι.
- Τα χυμένα υγρά μπορούν να αφαιρεθούν με ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Με τον ίδιο τρόπο πρέπει να πλένονται και οι σμαλτωμένες σχάρες, τα σμαλτωμένα καπάκια "A", "B" "C", οι κεφαλές των καυστήρων "T" (βλέπε εικ. 6/A - 6/B) και να καθαρίζονται τα μπουζιά ανάφλεξης "AC" και οι αισθητήρες των θερμοστοιχειών "TC" (βλέπε εικ. 6/B). Δεν πρέπει να τοποθετούνται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε απαλά με μια μικρή βούρτσα, όπως φαίνεται (δείτε. Εικ. 6) και αφήστε την να στεγνώσει εντελώς.
Μην αφήνετε να παραμένουν για πολύ καιρό σε επαφή με τις επιφάνειες ξύδι, καφές, γάλα, αλατισμένο νερό και χυμός λεμονιού ή ντομάτας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

όταν επανατοποθετείτε τα εξαρτήματα παρακαλείστε να ακολουθείτε τις παρακάτω αναφερόμενες συστάσεις:
- βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές των κεφαλών των καυστήρων "T" (εικ. 6/B) δεν έχουν βουλώσει από ξένα σώματα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα σμαλτωμένα καπάκια "A - B - C" (εικ. 6/A - 6/B) είναι σωστά τοποθετημένα επάνω στην κεφαλή του καυστήρα. Η συνθήκη αυτή. μπορεί να θεωρηθεί ότι υφίσταται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο επάνω στην κεφαλή είναι τελείως σταθερό.
- Εάν ο χειρισμός ανοίγματος και κλεισίματος κάποιας βάνας είναι δύσκολος, μην την πιέζετε, αλλά ζητήστε κατ' επειγόντως την επέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.
- Η στήριξη τηγάνι πρέπει να τοποθετούνται στις κατάλληλες πινέζες κεντραρίσματος επαλήθευση της τέλεια σταθερότητα (Ή στο προφίλ αλουμινίου αν υπάρχει).
- Μην χρησιμοποιείτε τζετ ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Για την πρόληψη δυσκολίας ανάφλεξης, προχωρήστε περιοδικά σε ένα προσεκτικό καθάρισμα των μπουζιών ανάφλεξης (κεραμική και ηλεκτροδίου) και θερμοστοιχείων.

Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της επιφάνειας μαγειρέματος:
- σβήστε αμέσως όλες τις εστίες και τα ηλεκτρικά θερμαντικά
στοιχεία,
- κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία,
- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής,
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Σημείωση: Η συνεχής χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει, σε αντιστοιχία με τους καυστήρες, ένα χρωματισμό διαφορετικό από τον αρχικό, ο οποίος οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΥΡΙΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι μετατροπές και οι συντηρήσεις που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό.

Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν θα θεωρείται υπεύθυνος.
Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των

συσκευών κατά τη διάρκεια της ζωής της μονάδας θα μπορούν να τροποποιούνται μόνον από τον κατασκευαστή ή από τον δεόντως εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

3) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αφού αφαιρέσετε την εξωτερική συσκευασία και τις εσωτερικές συσκευασίες των διαφόρων κινητών μερών, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της εστίας. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό.
Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο, σακουλάκια, φελιζόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται κοντά σε παιδιά επειδή μπορούν να αποτελέσουν πηγές κινδύνου.
Πρέπει να κάνετε επάνω στον πάγκο του σύνθετου επίπλου, ένα άνοιγμα για τον εντοιχισμό της συσκευής με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικ. 7, και να βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι κρίσιμες διαστάσεις του χώρου στον οποίο πρέπει να εγκατασταθεί η συσκευή (βλέπε εικ. 7).
Η συσκευή πρέπει να ταξινομηθεί στην κλάση 3 και ως εκ τούτου υπόκειται σε όλες τις προδιαγραφές που προβλέπονται από τα πρότυπα για τις συσκευές αυτές.

4) ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με μία ειδική φλάντζα προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε διείσδυση υγρού στο έπιπλο. Για να τοποθετήσετε σωστά αυτή τη φλάντζα, παρακαλείστε να ακολουθήσετε αυστηρά τα όσα αναφέρονται παρακάτω:
- αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη της εστίας.
- Κόψτε τη φλάντζα σε 4 μέρη με το απαραίτητο μήκος έτσι ώστε να την τοποθετήσετε στα 4 άκρα του κρυστάλλου.
- Αναποδογυρίστε την εστία και τοποθετήστε σωστά την αυτοκόλλητη πλευρά της φλάντζας "E" (εικ. 8) κάτω από το άκρο της έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της ίδιας της φλάντζας να συμπίπτει τέλεια με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του τζαμιού. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπίπτουν χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.
- Κολλήστε στο τζάμι τη φλάντζα με ομοιόμορφο και σίγουρο τρόπο, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα.
- Τοποθετήστε τη χύτρα στο οπής που γίνεται στον πίνακα και στερεώστε με τις βίδες "F" το αγκίστρι "G" (βλ. σχ. 9).
- Για να αποφύγετε πιθανές επαφές κατά λάθος με την επιφάνεια του κουτιού της υπερθερμαινόμενης εστίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, χρειάζεται να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό από ξύλο που να ασφαλίζεται με βίδες σε μία ελάχιστη απόσταση 120 mm από τον πάγκο (Εικ. 7).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλαϊνά τοιχώματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε ύψος την εστία μαγειρέματος. Επίσης το πίσω τοίχωμα και οι επιφάνειες που βρίσκονται δίπλα και περιβάλλουν την εστία πρέπει να αντέχουν την θέρμανση των 90 °C.
Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό έλασμα με το έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες άνω των 150 °C για να μην ξεκολλήσει η ίδια η επένδυση. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των ισχυόντων προτύπων.
Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με μία διάταξη εκκένωσης των προϊόντων της καύσης. Πρέπει ως εκ τούτου να συνδεθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης που προαναφέρονται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις εφαρμοστέες διατάξεις που αναφέρονται παρακάτω περί εξαερισμού και αερισμού.

5) ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Είναι απαραίτητο ο χώρος στον οποίο είναι εγκαταστημένη η συσκευή να εξαερίζεται μόνιμα ώστε να είναι δυνατή η σωστή λειτουργία αυτής.
Η απαραίτητη ποσότητα του αέρα είναι αυτή που απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου και από τον αερισμό του χώρου στον οποίο ο όγκος δεν θα μπορεί να είναι κάτω από 20 m^3. Η φυσική συγκέντρωση του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο μέσω μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στους τοίχους του χώρου που πρέπει να εξαερίζεται με άνοιγμα προς τα έξω με τομή τουλάχιστον
100 cm^2 (βλέπε εικ. 3). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να γίνουν με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η έμφραξή τους.
Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος εξαερισμός με λήψη αέρα από επικοινωνούντες χώρους με αυτόν που πρέπει να εξαερίζεται, ακολουθώντας αυστηρά τις προδιαγραφές των προτύπων που είναι σε ισχύ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν οι καυστήρες της επιφάνειας εργασίας δεν διαθέτουν θερμοζεύγος ασφαλείας, το άνοιγμα αερισμού πρέπει να έχει ελάχιστη διατομή 200 cm^2.

6) ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει να εκκενώνουν πάντα τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων που συνδέονται σε καπνοδόχους, καμινάδες ή απ' ευθείας εξωτερικά (βλέπε εικ. 4). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, επιτρέπεται η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκαταστημένου επάνω σε ένα παράθυρο ή σε έναν τοίχο που βλέπει εξωτερικά, ο οποίος να τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικ. 5), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι διατάξεις που αφορούν τον εξαερισμό και αναφέρονται στα πρότυπα που είναι σε ισχύ.

7) ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της ετικέτας με τα σήματα η οποία είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της κάσας είναι συμβατά με αυτά του δικτύου διανομής αερίου.
Μία τυπωμένη ετικέτα του παρόντος βιβλίου οδηγιών και

μία τοποθετημένη επάνω στο κάτω μέρος της κάσας, δείχνει τις συνθήκες ρύθμισης της συσκευής: τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας.

Όταν το αέριο διανέμεται μέσω διοχέτευσης, η συσκευή πρέπει να συνδέεται με το σύστημα μεταφοράς αερίου:
- με μεταλλικό άκαμπτο σωλήνα από χάλυβα σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με σπειρωτά ρακόρ σύμφωνα με το πρότυπο EN 10226.
- Με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.
- Με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται.

Όταν το αέριο παρέχεται απ' ευθείας από μία φιάλη, η συσκευή, τροφοδοτημένη με ένα ρυθμιστή πίεσης σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, πρέπει να συνδέεται:
- με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.
- Με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται. Συνιστάται να τοποθετείτε στον εύκαμπτο σωλήνα τον ειδικό προσαρμογέα, τον οποίο μπορείτε να βρείτε εύκολα στην αγορά, για να διευκολύνετε τη σύνδεση με το φορέα του λάστιχου του ρυθμιστή πίεσης που είναι συναρμολογημένος στη φιάλη.

Όταν τελειώσει η σύνδεση ελέγξτε την τέλεια στεγανότητα χρησιμοποιώντας ένα σαπωνώδες διάλυμα και πότε φλόγα.

Επισημαίνεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειροειδές ½» αερίου κωνικό αρσενικό σύμφωνα με τις προδιαγραφές EN 10226.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Η συσκευή συμμορφώνεται με τις διατάξεις των υποπαραγράφων για τις ευρωπαϊκές οδηγίες: Κανονισμός (ΕΕ) 2016/426.

8) ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.
- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίζει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.
- Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω υποδοχής:
- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 10) ένα φις σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 10 φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

γράμμα L(φάση) = καλωδιάκι καφέ χρώματος;
γράμμα N (ουδέτερο) =καλωδιάκι μπλε χρώματος;
σύμβολο γείωσης ⏚ καλωδιάκι πράσινου-κίτρινου χρώματος.

έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.
-Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.
- Όταν γίνει ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:
- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.
- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.
- Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

Συνιστάται θερμά να στερεώνετε το ειδικό καλωδιάκι γείωσης χρώματος πράσινου-κίτρινου σε ένα ικανό σύστημα γείωσης. Εάν η συσκευή δεν είναι γειωμένη, ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές.

Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
όλα τα προϊόντα μας συμμορφώνονται με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές και τις σχετικές τροποποιήσεις.

Ως εκ τούτου, το προϊόν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών που ισχύουν σχετικά με:
- την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC),
- την ηλεκτρική ασφάλεια (LVD),
- τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) και τον
- Οικολογικό σχεδιασμό (ERP).

ΡΥΘΜΙΣΗ

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό.
Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

9) ΒΑΝΕΣ

Ρύθμιση του "Ελάχιστου":
- ανάψτε τον καυστήρα βάλτε το διακόπτη στη θέση του "Ελάχιστου" (μικρή φλόγα εικ. 1).
- Βγάλτε τον διακόπτη "M" (εικ. 11 - 11/A) του κρουνού απλά πιέζοντας στο στέλεχος αυτού. Το by-pass για τη ρύθμιση της ελάχιστης παροχής μπορεί να είναι: στο πλάι του κρουνού (εικ. 11) ή στο εσωτερικό του στελέχους. Σε κάθε περίπτωση, για τη ρύθμιση, η πρόσβαση γίνεται μέσω εισαγωγής ενός μικρού κατσαβιδιού "D" στο πλάι του κρουνού (εικ. 11), ή στην οπή "C" στο εσωτερικό του στελέχους του κρουνού (εικ. 11/A).
- Περιστρέφετε το by-pass δεξιά ή αριστερά ρυθμίζοντας καταλλήλως τη φλόγα στη θέση μειωμένης παροχής.
Συνιστάται να μην υπερβάλετε με το "Ελάχιστο": η μικρή φλόγα πρέπει να είναι συνεχής και σταθερή. Επανατοποθετήστε σωστά τα διάφορα εξαρτήματα
Εννοείται ότι η προαναφερόμενη ρύθμιση πρέπει να εκτελεστεί μόνο με καυστήρες που λειτουργούν με G20, ενώ με καυστήρες που λειτουργούν με G30 G31 η βίδα πρέπει να ασφαλιστεί μέχρι τέλος) δεξιόστροφ.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ

10) ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

Οι καυστήρες προσαρμόζονται στα διάφορα αέρια συναρμολογώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια του αερίου που χρησιμοποιείτε. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί , να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο (βλέπε εικ. 12) και να το αντικαταστήσετε με ένα ακροφύσιο που αντιστοιχεί στο αέριο που χρησιμοποιείτε.
Για να έχετε πρόσβαση στον εγχυτήρα, σε υπερβολικά γρήγορους καυστήρες με DCC AFB, αφαιρέστε το καπάκι του μπεκ "A" (ΕΙΚ. 13 για DCC AFB - εικ. 13/A και 13/B για DUAL). Συνιστάται να μπλοκάρετε με δύναμη το ακροφύσιο. Αφού κάνει τις προαναφερόμενες αντικαταστάσεις, ο τεχνικός θα πρέπει να προχωρήσει στη ρύθμιση των καυστήρων όπως περιγράφεται στην παράγραφο 9, να σφίξει τα ενδεχόμενα όργανα ρύθμισης ή προρύθμισης και να τοποθετήσει επάνω στη συσκευή, αντικαθιστώντας την προϋπάρχουσα, την ετικέτα που αντιστοιχεί στη νέα ρύθμιση αερίου που έγινε επάνω στη συσκευή. Η ετικέτα αυτή περιέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών των ακροφυσίων.Για την ευκολία του τεχνικού εγκατάστασης αναφέρουμε παρακάτω έναν πίνακα με τις ικανότητες, τις θερμικές ικανότητες των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας των διαφόρων αερίων.

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.

ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ
Αν μια βαλβίδα έχει κολλήσει, μην πιέζετε και να ζητήσει τεχνική βοήθεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.

Σε περίπτωση αποτυχίας λειτουργίας ή κοψίματος στο καλώδιο, απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επίσης, η συσκευή πρέπει να παραμένει εκτός πρίζας και να μην είναι αναμμένη. Καλέστε το πλησιέστερο σε εσάς εξουσιοδοτημένο κέντρο για να διορθώσετε το πρόβλημα.

ΠΙΝΑΚΑΣ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕ(W)		
N°	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	$EE_{ΑΕΡΙΟ}$**
1	Υπερταχείας θέρμανσης (DCC AFB)*	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - ΦΥΣΙΚΟ	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Αέρα από το κάτω μέρος (Εικ. 13).*
***Σύμφωνα με τον κανονισμό No 66/2014 μέτρα της ΕΕ για την εφαρμογή της οδηγίας 2009/125/EU, η καυστήρας EEgas) απόδοση υπολογίστηκε σύμφωνα με το EN 30-2-1 τελευταία επανεξετάσει μαζί με την G20.*

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ	Ø (cm)	Ø Προτείνεται ποτ (ελάχιστο σε cm)	ΕΞΟΥΣΊΑ (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης επαγωγή	15,0	10	1200/1600	182,1
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης επαγωγή	21,5	13	2100/3000	178,7

**ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό: Ενεργειακή κατανάλωση ανά kg, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 66/2014.*

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

		τυπος καλωδιου	μονοφασικη τροφοδοσια 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	μονοφασικη τροφοδοσια 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
εστίες αερίου	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2	
εστία παγωγής	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm^2

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!
Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός (B) της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (βλέπε εικ. 14) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παραγράφου 8.

ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

Τοποθ έ τ ησ η πάνω από σ υρτά ρ ι γ ι α μαχαιροπίρουνα (βλέπε εικ. 10)

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαιροπίρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.
Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 18 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.
Τοποθ έ τ ησ η πάνω από φούρνο
Δείτε στην εικόνα 7 τις διαστάσεις κοπής πάγκους καθώς και τα απαραίτητα ανοίγματα εξαερισμού!

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όλες οι ενέργειες για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνουν μόνο από ηλεκτρολόγο!
Προτού συνδέσετε την εστία στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην ετικέτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η ηλεκτρική σύνδεση γίνεται μέσω ενός πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη ή πρίζας, όπου είναι εφικτό, σύμφωνα με το ρεύμα και την ελάχιστη απόσταση των 3 mm μεταξύ των επαφών. Έτσι εξασφαλίζεται η αποσύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης και επιτρέπεται ο καθαρισμός του άνω τμήματος.

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

Προειδοποίηση:

⚠Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.
⚠Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).
⚠Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.
⚠Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί της ΤΕΚΑ μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.
⚠Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική παροχή ρεύματος, σας προτείνουμε να κλείσετε τον κεντρινό διακόπτη από τα πλήκτρα αφής και να περιμένετε για περίπου 23 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φις. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φις.

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

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

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

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

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

Αυτά είναι διαφόρων τύπων:
-από χυτοσίδηρο, εμαγιέ χάλυβα και σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα ειδικά για χρήση με επαγωγικές εστίες.
Δεν συνιστούμε τη χρήση πλακών διάχυσης ή υλικών όπως λεπτόκοκκος χάλυβας, αλουμίνιο, γυαλί, χαλκός ή πηλός.

Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει έναν ελάχιστο χρόνο ανίχνευσης σκεύους. Αυτός ο χρόνος εξαρτάται από το υλικό και τη σιδηρομαγνητική διάμετρο της βάσης του σκεύους. Επομένως είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.
Αν το σκεύος δεν ανιχνευτεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε την επόμενη μικρότερη ζώνη.
Όταν η Ευέλικτη ζώνη χρησιμοποιείται σαν μονή ζώνη

μαγειρέματος, τότε μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα σκεύη κατάλληλα για αυτόν τον τύπο της ζώνης (δείτε την εικ. 16).



16

Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται στην αγορά ως κατάλληλα για επαγωγικές εστίες (δείτε την εικ. 17). Στα σκεύη αυτά θερμαίνεται μόνο το σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη τη βάση του σκεύους. Αυτό σημαίνει ότι το μη σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης του σκεύους δεν φθάνει στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.



17

Άλλα σκεύη, με αλουμινένια ένθετα στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού (δείτε την εικ. 18). Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να είναι δύσκολο ή ακόμα και αδύνατο να ανιχνευτεί το σκεύος. Επιπλέον, η ισχύς που παρέχεται μπορεί να είναι μικρότερη και, επομένως, το σκεύος δεν θα θερμαίνεται σωστά.

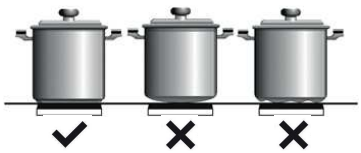


18

Επίδραση της βάσης των σκευών

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

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι τελείως επίπεδη, ώστε να εξασφαλίζεται ομοιόμορφη παροχή ενέργειας (δείτε την εικ. 19).



19

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

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Χρησιμοποιήστε σκεύη με την ίδια διάμετρο βάσης με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.

- Στις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται πιο κοντά στον πίνακα ελέγχου, να κρατάτε πάντα τα σκεύη εντός των σημαδιών μαγειρέματος που υποδεικνύονται στη γυάλινη επιφάνεια και να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στη ζώνη ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος για έντονη χρήση της συσκευής. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στον πίνακα ελέγχου.
- Μην αφήνετε τα σκεύη να μπαίνουν στη ζώνη του πίνακα ελέγχου, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρήση και Συντήρηση

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΤΉΡΙΟ ΑΦΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (εικ. 15) σελίδα 8

1	Πλήκτρο αφής Γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.
2	Συρόμενος δείκτης για έλεγχο της ισχύος.
3	Ένδειξη ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας*.
4	Υποδιαστολή ένδειξης ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας.
5	Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία «Ισχύς».
6	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Κλείδωμα».
7	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Κλείδωμα»*.
8	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Παύση».
9	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Παύση»*.
10	Πλήκτρο αφής «Πλην» για χρονοδιακόπτη.
11	Πλήκτρο αφής «Συν» για χρονοδιακόπτη.
12	Ένδειξη χρονοδιακόπτη.
13	Υποδιαστολή του χρονοδιακόπτη.*
14	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Συγχρονισμός» (ανάλογα με το μοντέλο).
15	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Ευέλικτη ζώνη» (ανάλογα με το μοντέλο).
16	Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Σεφ» (ανάλογα με το μοντέλο).
17	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Διατήρηση θερμότητας»* (ανάλογα με το μοντέλο).
18	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Λιώσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
19	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σιγοβράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
20	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γρήγορο βράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
21	Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Μετακίνησημαγειρέματος»*(ανάλογα με το μοντέλο).

22 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γκριλ»*.

23 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Τηγάνισμα»*.

24 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φριτέζα»*.

25 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας "Κονφί"* (ανάλογα με το μοντέλο).

26 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Poaching»*.

*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

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

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα <<μπιπ>>. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή - slider (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η ισχύς μειώνεται.

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

⚠ Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή -slider (2).

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το απενεργοποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ⏻ (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργο-ποιημένη). Το πλήκτρο αφής ⏻ (1) πάντα έχει προτεραιότητα για απενεργοποίηση του χειριστηρίου αφής.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

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

1 Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξτε οποιαδήποτε θέση ενός από τους «συρόμενους ρυθμιστές» (2). Η εστία έχει επιλεγεί και ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Αυτή η τιμή ισχύος θα εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος και η υποδιαστολή της (4) θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.

2 Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (4), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

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

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

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

ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΣΚΕΥΟΥΣ

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

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

Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.
Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

⚠ Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία

στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!

ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα 🔒 (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα 🔒 (6).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ ΣΙΓΑΣΗΣ ΤΟΥ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Όταν είναι ενεργή η εστία, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο κλειδώματος 🔒 (6), το ηχητικό σήμα «μπιπ» που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».
Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλείδωμα/ ξεκλείδωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.
Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα μπιπ που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΚΟΠΗ&ΕΝΑΡΞΗ

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.
Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής ⏯ (8) για ένα δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (9) ανάβει και οι ενδείξεις ισχύος θα δείχνουν το σύμβολο ⏸ σύμβολο που σημαίνει ότι το μαγείρεμα είναι σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.
Αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα της λειτουργίας Διακοπής&Έναρξης ⏯ (8). Η ενδεικτική λυχνία (9) σβήνει και το μαγείρεμα συνεχίζεται με τις ίδιες ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακόπτη που ίσχυαν πριν την παύση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ - BOOSTER

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

1 Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή
(2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το «P» και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.
2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Μέγιστης Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ. Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (ΡΟΛΟΙ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ)

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

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 90 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία.
Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή (4) της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία. Για να το κάνετε αυτό:

1 Αγγίξτε τον αισθητήρα ⊖ (10) ή ⊕ (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «00» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο t που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.
2 Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊖ (10) ή ⊕ (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα ⊖ (10) ή ⊕ (11), θα γίνει επαναφορά της τιμής σε 00. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.
3 Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο t .

Αφού περάσει ο χρόνος πουεπιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από μπιπ για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα, αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα «-». Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει από προεπιλογή το συντομότερο χρόνο ως το τέλος κάποιου από τους χρόνους και ταυτόχρονα την ένδειξη «t» στη σχετική εστία. Οι υπόλοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει. Όταν πατηθεί ο « συρόμενος ρυθμιστής» μιας άλλης εστίας με χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο αυτής της εστίας για λίγα δευτερόλεπτα και η ένδειξή της θα δείχνει το επίπεδο ισχύος και το «t» εναλλάξ.

Αλλαγη του προγραμματισμενου χρονου

Για την τροποποίηση του προγραμματισμένου χρόνου, πρέπει να πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» (2) της εστίας με το χρονοδιακόπτη. Τότε θα είναι εφικτή η ανάγνωση και η τροποποίηση του χρόνου.

Με τους αισθητήρες ⊖ (10) και ⊕ (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Αποσύνδεση του ρολογιού:
Αν θέλετε να σταματήσετε το ρολόι πριν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, αυτό μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή, απλά με ρύθμιση της τιμής του σε «--».

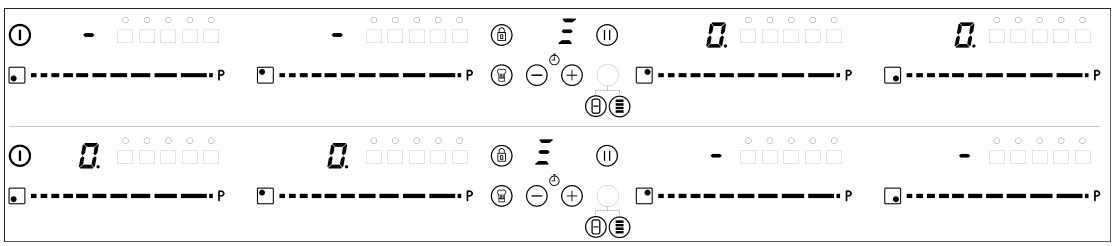
1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
2 Ρυθμίστε την τιμή του ρολογιού σε «00» χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα ⊖ (10). Το ρολόι ακυρώνεται. Αυτό μπορεί να γίνει πιο γρήγορα με άγγιγμα των αισθητήρων (10) και ⊕ (11) ταυτόχρονα.

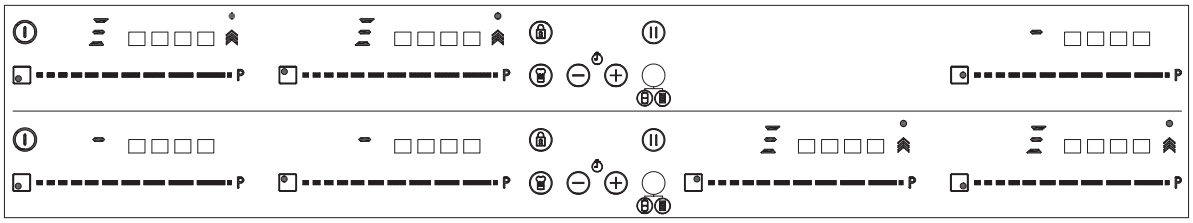
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ (ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΝΤΈΛΟ)

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

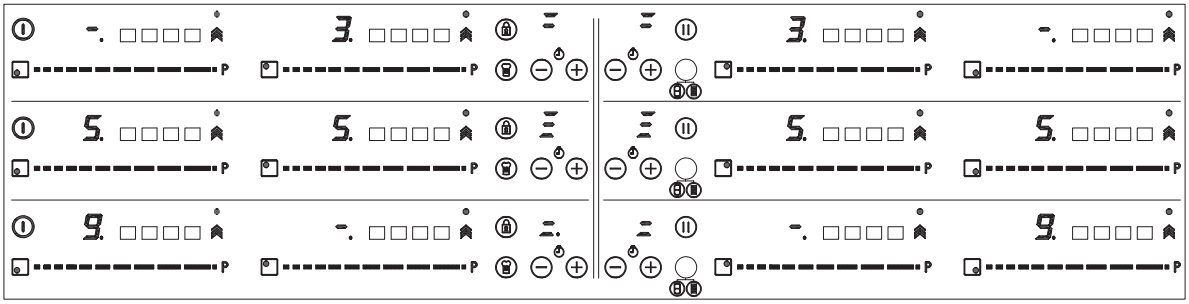
1 Πατήστε το πλήκτρο αφής (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη(12).
2 Πατήστε το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Θα εμφανιστούν οι διάφορες τιμές ισχύος στις οποίες είναι εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και αυτές μπορείτε να τις τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊕ (11) και ⊖ (10).
3 Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος. Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστία, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ





22



23

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

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

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: CHEF (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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

Οι λειτουργίες Σεφ λειτουργούν σωστά με σκεύη που στη βάση του σκεύους έχουν σιδηρομαγνητική περιοχή μεγέθους ίδιου με της ζώνης μαγειρέματος. Επιπλέον, για λειτουργίες υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 100 °C), τα σκεύη πρέπει να έχουν μια επίπεδη, ομαλή βάση (κατά προτίμηση τύπου «σάντουιτς») όπως δείχνει η εικόνα 20.



20

Για να διασφαλιστεί η σωστή εκτέλεση αυτών των λειτουργιών, είναι σημαντικό τόσο το σκεύος όσο και η ζώνη μαγειρέματος να μην είναι θερμά κατά την έναρξη της διαδικασίας.
Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF (16). Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες ανάλογα με το μοντέλο.

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF (16). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες led (17), (18), (19), (20), (21), (22) και (23).

Αν θέλετε να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή μια ειδική λειτουργία που είναι ενεργή, θα πρέπει να αγγίξετε τον αισθητήρα (2) του δρομέα τύπου «συρόμενου ρυθμιστή» της αντίστοιχης εστίας για να την επιλέξετε. Η υποδιαστολή (4) της ένδειξης ισχύος (3) θα ανάψει. Κατόπιν, αγγίξτε πάλι το «συρόμενο ρυθμιστή» (2) για να ορίσετε ένα νέο επίπεδο ισχύος ή για να απενεργοποιήσετε την εστία, ή μπορείτε να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία, αγγίζοντας πάλι τον αισθητήρα CHEF (16).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (17) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε

στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MELTING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία διατηρεί μια χαμηλή θερμοκρασία στην εστία. Είναι ιδανική για απόψυξη τροφίμων ή για αργή τήξη άλλων τύπων τροφίμων όπως σοκολάτα βουτύρου κλπ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (18) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο A στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SIMMERING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η δυνατότητα σας επιτρέπει να διατηρείτε το σιγοβράσιμο ενός φαγητού. Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντάς την και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο / . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο A στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK BOILING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγείρεμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ. Διατίθεται μόνο σε εστίες όπου εμφανίζεται το σύμβολο / .

Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας i Quick Boiling, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:
- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.
- ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.
- Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).

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

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (20) που βρίσκεται στο εικονίδιο / .

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο A και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί
ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.
Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.
Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο «μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.
Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.
30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.
Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

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

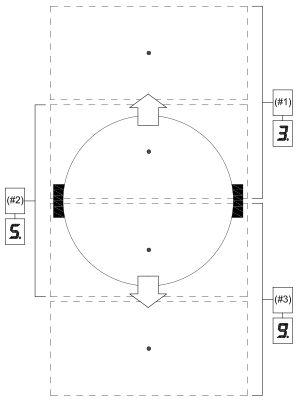
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SLIDE COOKING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 24) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη διαμόρφωση ισχύος. Θα επιτρέψει τη μετακίνηση του σκεύους από τη μία περιοχή στην άλλη, για μαγείρεμα με την ισχύ που υπάρχει αντιστοιχιστεί σε κάθε ζώνη.

Για να την ενεργοποιήσετε, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Ευέλικτη Ζώνη» (βλ. ενότητα «Λειτουργία Ευέλικτη ζώνη»). Κατόπιν πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ

(16), ⏻, έως ότου ανάψουν οι LED (21) που βρίσκονται στο εικονίδιο ⩓. Όταν το κάνετε αυτό, οι ενδείξεις ισχύος (3) θα δείξουν τρία τμήματα (βλ. εικόνα 22) υποδεικνύοντας ότι τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος.

Μόλις τοποθετηθεί το σκεύος, το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στις ενδείξεις ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (Εικ. 23 - 24). Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «συρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».



24

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΛ (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) ⏻, έως ότου ανάψουν οι LED (22) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση,θα εμφανιστεί το σύμβολο Ѧ στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με λίγο λάδι ή σοτάρισμα. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) ⏻ , έως ότου ανάψουν οι LED (23) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση,θα εμφανιστεί το σύμβολο Ѧ στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΡΙΤΕΖΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) ⏻, έως ότου ανάψουν οι LED (24) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση,θα εμφανιστεί το σύμβολο Ѧ στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΝΦΙ (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ ⏻, έως ότου ανάψουν η LED (25) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση,θα εμφανιστεί το σύμβολο Ѧ στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ POACHING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία θέτει έναν αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα τροφίμων σε μέτρια θερμοκρασία. Ιδανικό για τηγάνισμα πατάτας, κατά την προετοιμασία της ισπανικής ομελέτας.

Για να το ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε διαδοχικά τον αισθητήρα CHEF (16), μέχρι να ανάψει η λυχνία (26) πάνω από το εικονίδιο. Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα στην ένδειξη ισχύος (3), υποδεικνύοντας ότι το σύστημα βρίσκεται στη φάση προθέρμανσης του δοχείου. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί ένα α στην ένδειξη ισχύος
(3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που δείχνει ότι ο χρήστης πρέπει να προσθέσει φαγητό.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, τροποποιώντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ FLEX ZONE (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιέστε τον αισθητήρα (15). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει τρία τμήματα που αντιστοιχούν στις ενεργοποιημένες εστίες. Σε περίπτωση που το μοντέλο σας έχει περισσότερες από μία εστίες με δυνατότητα «Flex Zone», μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή πατώντας τον αισθητήρα (15) πριν ενεργοποιήσετε την ισχύ στην επιλεγμένη εστία. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (βλέπε Εικ. 21)
Αφού έχει επιλεγεί η «Ευέλικτη Ζώνη», μπορείτε να ενεργοποιήσετε την τροφοδοσία αγγίζοντας οποιονδήποτε από τους δρομείς
«συρόμενου ρυθμιστή» (2) μιας από τις συνδεδεμένες εστίες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο εστιών.
Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα (15). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SYNCHRO (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να κάνετε δύο εστίεςπου υποδεικνύονται ως «Synchro» στον πίνακα με τις επισημάνσεις αλεί του ργούν ταυτόχρονα, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο εστίες.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε τον αισθητήρα (14). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και η τιμή «0» θα αναβοσβήσει στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ανίχνευση του σκεύους θα λάβει χώρα σε όλες τις συνδεδεμένες εστίες. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα (14). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα διαγραφούν τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

Πίνακα 1	
Επιλεγμένοεπίπεδο ισχύος	**ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)**
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ή 5 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9 * Ανάλογα με το μοντέλο

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

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

⚠Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων πουδενανα-φέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της TEKA.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.
Οι μεταλλικές λάμψεις προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθάρισμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες. Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:

⚠ Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.
⚠ Μην πατάτε ή στηρίζεστε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

TEKA INDUSTRIAL S.A. διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει μετατροπές στα εγχειρίδιά της που θεωρεί απαραίτητες και χρήσιμες, χωρίς να επηρεάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις

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

ανακύκλωσης ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάστημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.
Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικ ιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση:
- Η συσκευή έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και οι λαμβανόμενες αξίες πού είναι διαθέσιμες στην ετικέτα της συσκευής σε μονάδα μέτρησεων Wh/Kg.

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

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να

εξοικονομείτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:
* Χρησιμοποιείτε το σωστό καπάκι για κάθε σκεύος όταν αυτό είναι εφικτό. Για μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
* Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις και κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.
* Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.
* Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων

ΑΝ ΚΑΤΙ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

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

Η συσκευή δεν λειτουργεί: Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα: Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος.

Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες: Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί: Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα: Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

Το σύμβολο U εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας: Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος δεν είναι επαγωγικό.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξειςεμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82: Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώ- ματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

Το C85 εμφανίζεται στην ένδειξη σε μία από τις εστίες: Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι ακτάλληλου τύπου. Σβήστετην εστία, ανάψτε την ξανά και προσπαθήστε με άλλο μαγειρικό σκεύος.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3): Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (1) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Απομακρύνετε αντικείμενα ή υγρά που ενδεχομένως καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την περιοχή έως ότου σταματήσει να εμφανίζεται το μήνυμα.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις ισχύος (3): Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα (6) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει το χειρισμό της επιφάνειας μαγειρέματος. Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά που καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε, κατόπιν πατήστε δύο φορές το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα (6) για απομάκρυνση του μηνύματος και επιστροφή στην κανονική λειτουργία.

Avisos de segurança módulo de indução:

⚠ 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 manterse afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.

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

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

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

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

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

⚠ Para uma limpeza adequada, consulte as instruções de limpeza.

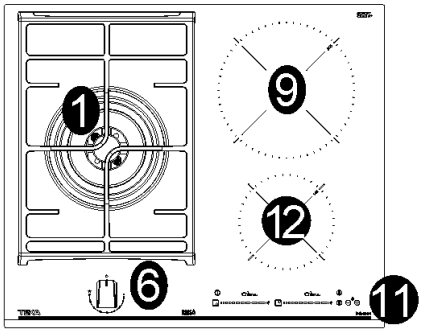
⚠ AVISO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

⚠ Se for necessário efectuar modificações na instalação eléctrica existente ou se a tomada não for compatível com a ficha, todas as alterações deverão ser efectuadas por pessoal qualificado. Em particular a pessoa deve verificar a secção dos fios.

⚠ AVISO!
O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causadospela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou avarias que ocorram devido à montagem ou instalação incorreta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, contacte o instalador autorizado.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

JZC 63312



1	Queimador ultra-rápido DCC AFB*	de 4000 W
6	Botão do queimador	
9	Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 21,5 cm	de 2100/3000 W
11	Control táctil	
12	Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 15,0 cm	de 1200/1600 W

**DCC AFB: Ar do inferior (fig. 13)*
Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes domésticos e por sujeitos privados.

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

Na superfície da placa, por cima de cada botão está gravado um esquema que indica qual queimador é comandado por cada botão. Depois de abrir a torneira da rede de gás ou da garrafa de gás, acenda os queimadores conforme descrito a seguir:

- acendimento eléctrico automático
Carregue no botão correspondente ao queimador que pretende utilizar e gire-o para a esquerda, colocando-o na posição de Máximo ✳ (posição 9 fig. 1). Prima então o botão até ao fim, a torneira está equipada com uma escala de 9 posições, com cada clique a chama é reduzida até atingir a posição de 1, ou seja, o fornecimento mínimo de gás.

- Acendimento de queimadores providos de termopar de segurança
Com os queimadores providos de termopar de segurança, é necessário girar para a esquerda o botão correspondente ao queimador que pretende utilizar, colocá-lo na posição de Máximo (posição 9 fig. 1) até perceber uma pequena paragem e premir então o botão. Com o queimador aceso, mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos. Em seguida, siga as instruções para usar o toque, conforme explicado acima.

Para todos os modelos, se a chama apagar acidentalmente, coloque o botão de comando do queimador na posição fechada e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar um novo acendimento.

Como utilizar os queimadores

Para obter o máximo rendimento com o mínimo consumo de gás, é conveniente lembrar o seguinte:
- utilize panelas adequadas para cada queimador (ver o quadro seguinte e a fig. 2).
- Quando a água começar a ferver, coloque o botão na posição de Mínimo (posição 1, fig. 1).
- Utilize sempre panelas com tampa.
- Utilize somente recipientes com fundo plano.

Burners	Ø pans cm.
Ultra rápido	24 ÷ 26

ADVERTÊNCIAS:

- queimadores com dispositivo de falha de chama só pode ser inflamado quando o botão tem-se relacionado com o total de Setembro, sobre a posição de Máximo (posição 9, fig. 1).
- se faltar a energia eléctrica, é possível acender os queimadores com fósforos.
- Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados da maneira correcta. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve afastar-se do aparelho.
- Desaconselha-se o uso de recipientes que ultrapassem as bordas da placa.
- Não arraste as panelas sobre a superfície de vidro porque poderá riscá-la.

AVISOS IMPORTANTES PARA O USUÁRIO:

- A utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 4 e fig. 5).
- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.
- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.
- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.
- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Não utilize a placa quando estiver descalço.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.
- Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.
- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.
- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

LIMPEZA

ATENÇÃO:
antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

2) MESA DE TRABALHO

A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes não são quentes e não deve ser usada esponja de pó abrasivo metálico ou pulverização corrosivo.
Dependendo do nível de sujidade recomendamos:
- pequenas manchas: basta usar um pano limpo e úmido.
- Marcas de líquido que transbordou da panela podem ser removidas com vinagre ou limão.

Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A - B - C" (veja fig. 6/A - 6/B) e cabeças dos queimadores "T" (veja fig. 6/B). Eles também devem ser limpos plugs "AC" e detecção de chama "TC" (veja fig. 6/B).
Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6) e deixe secar completamente.
Não lavar na máquina de lavar.
Não permita que o suco do vinagre, café, leite, água salgada e limão ou tomate permanecer muito tempo em contato com a superfície.

AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:
- antes de colocar as cabeças dos queimadores "T" (fig. 6/B), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.
- Verifique se a tampa esmaltada "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.
- As redes devem ser colocadas em pinos de centragem adequados.
Verifique a estabilidade perfeita.
- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.
- Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.

ATENÇÃO:
- Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:
- desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento ,
- desligue a alimentação elétrica do aparelho,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondencia de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.
A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.
Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.
Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

3) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.
Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.
No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encastre com as dimensões indicadas na

fig. 7 certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver as fig. 7).
O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

4) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:
- tire todas as partes móveis da placa.
- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.
- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação "E" (fig. 8) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.
- Faça a junta de vedação aderir ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos.
- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes "F" dos ganchos de fixação "G" (ver a fig. 9).
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 120 mm do tampo do móvel (fig. 7).

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a temperatura de 90 °C.
A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento. A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.
Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas.
Deve se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

5) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m^3. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm^2 (veja fig. 3).
Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.
Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

ATENÇÃO: se os queimadores da placa de trabalho não estão equipados com termopar de segurança, a abertura de ventilação deve ter uma secção mínima de 200 cm^2.

6) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitadas.

7) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.
Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:
- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de

pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:
- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montwwado na garrafa.
- Seja por tubo de borracha flexível com comprimento variando de 400 a 1500 mm, firmemente fixado à ponta por um colar de segurança.
Concluída a ligação, verifique a perfeita estanqueidade utilizando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.

Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

IMPORTANTE:
El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:
- Reglamento (UE) 2016/426.

8) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.
- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea seção dos cabos elétricos podem suportar a carga, também indicado na placa.
- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.

Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:
- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido (ver a fig. 10), uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue os fios respeitando o esquema da fig. 10 tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra ⏚ = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um temperatura de 90 °C.
- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.
- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:
- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga do aparelho, em conformidade com as normas de instalação em vigor.
- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.
Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.
Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.
Caso o aparelho não esteja aterrado, o fabricante não se responsabilizará por quaisquer danos.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

AVISOS:
todos os nossos aparelhos estão em conformidade com as Normas Europeias e sucessivas modificações.

Portanto, o aparelho está em conformidade com os requisitos das Diretivas Europeias em vigor em matéria de:
- compatibilidade eletromagnética (CEM);
- segurança elétrica (LVD);
- limitação de utilização de determinadas substâncias perigosas (RoHS);
- conceção ecológica (ERP).

REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.
No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.
Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

9) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":
- acenda o queimador e coloque o botão de comando na posição de "Mínimo" (lume brando fig. 1).
- Tire o botão "M" (fig. 11 - 11/A) da torneira, fixado mediante simples pressão na haste da torneira. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 11) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena "D" ao lado da torneira (Fig. 11), ou no buraco "C" dentro da torneira (Fig. 11/A).
- Vire o desvio para a direita ou esquerda devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.
É recomendável não exagerar o "Mínimo" significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável.
Remontar os componentes corretamente.
Ressaltamos que a referida regulação deve ser feita somente com queimadores alimentados com G20, enquanto que com queimadores alimentados com G30 ou G31, o parafuso deve ser bloqueado no fim do seu curso (no sentido dos ponteiros do relógio).

TRANSFORMAÇÕES

10) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave, desatarraxar o injector (ver a fig. 12) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.
Para acessar o injetor, em queimadores ultrarrápidos com DCC AFB, remova a tampa do injetor "A" (fig. 13 para DCC AFB - fig. 13/A et 13/B para DUAL).
Aconselhamos a apertar o injector energicamente.
Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição. A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado. Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho do fornecimento de gás e eletricidade.

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO
Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

TABELA

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE TRABALHO	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÁMETRO DO INJECTOR	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	$EE_{queimador\ a\ gas}$**
1	ULTRA-RÁPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - PROPANO	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Ar do inferior (fig. 13).*
***De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125/CE, o (EEqueimador a gas) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.*

CLASSIFICAÇÕES DE POTÊNCIA DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

DENOMINAÇÕES	Ø (cm)	Ø pote recomendado (mínimo em cm.)	POTÊNCIA (W)	*$EC_{cocciónelléctrica}$ Wh/kg
Indução elemento de aquecimento	15,0	10	1200/1600	182,1
Indução elemento de aquecimento	21,5	13	2100/3000	178,7

**CEcozimento elétrica: Consumo de energia por kg, calculado em conformidade com o Regulamento (UE) 66/2014.*

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

		Tipo de cable	alimentação monofásica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentação monofásica 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
fogão a gás	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2	
placa de indução	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm^2

ATENÇÃO!!!
Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra (B) mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 14). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto acidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo.
A tábua deve ser colocada 18 mm abaixo da parte inferior da placa.
Coloque o forno por cima
Consulte a figura 7 para obter as dimensões da mesa de corte e as aberturas de ventilação são necessár.

Ligação eléctrica

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

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

Atenção:

⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequa-dos, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.
⚠ Picos de tensão anormalmen-te 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 assis-tência técnica oficial da TEKA está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.
⚠ Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 23 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.

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

Sobre a indução

Vantagens
Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho.

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

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

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

Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.
Se o tacho não for detetado na zona de cozedura selecionada, tente na zona com tamanho imediatamente abaixo.
Quando a Flex Zone é utilizada como zona de cozedura única, podem ser utilizados tachos maiores indicados para esta zona (ver fig. 16).



16

Alguns tachos sem uma base ferromagnética completa são vendidos como indicados para indução (ver fig. 17). Nestes tachos apenas a base ferromagnética é aquecida. Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base do tacho. Isto pode querer dizer que a parte não-ferromagnética da base do tacho não chega à temperatura ideal de cozedura.



17

Outros tachos, com inserções de alumínio na base têm menor área de material ferromagnético (ver fig. 18). Neste caso, pode ser difícil ou mesmo impossível de detetar. Além disso, a potência fornecida pode ser mais baixa, consequentemente, o tacho não aquecerá corretamente.

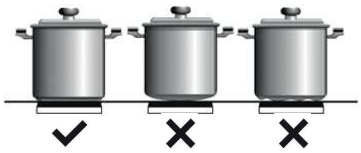


18

Influência da base dos tachos

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

A base do tacho deve ser completamente lisa, para assegurar uma alimentação uniforme (ver fig. 19).



19

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

⚠RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

- Utilize recipientes com o mesmo diâmetro de base que o da zona de cozedura.
- Nas zonas de cozedura mais próximas do painel de controlo, mantenha sempre os recipientes dentro das marcas de cozedura indicadas na superfície de vidro e utilize recipientes com um diâmetro igual ou inferior a estes. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento na zona de controlo.
- Utilize as zonas de cozedura posteriores para uma utilização intensiva do utensílio. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento do painel de controlo.
- Não permita que os recipientes invadam a zona do painel de controlo, especialmente durante a cozedura.

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROLE (figura 15, ver pág. 8)

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

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

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

Use o controle deslizante cursor (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9), deslizando o dedo sobre ele. Deslizante para a direita aumenta o valor, enquanto deslizando para a esquerda diminui-lo.
Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

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

LIGAR O APARELHO

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

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

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

ATIVAÇÃO DE PLACAS

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

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

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

DESLIGAR UMA PLACA

Usando a cursor slider (2) reduzir o poder de nível 0. A placa desliga-se.
Quando uma placa de aquecimento é desligado um H aparece no seu indicador de potência (3), se a superfície de vidro da zona de cozimento relacionado é quente e há um risco de queimaduras. Quando a temperatura cai, o indicador (3) desliga-se (se o fogão está desligado), ou de outra forma um "-" acende-se se o fogão ainda está conectado.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

Detecção de recipientes

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

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

Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura, a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.
O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado ..

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

Função de Bloqueio

Por Bloqueio da Função pode Vd. bloco outros sensores, exceto o botão liga / desliga ⏻ (1) para evitar a violação indesejada. Este recurso é útil como uma medida de segurança para crianças.
Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor 🔒 (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor 🔒 (6) novamente.

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

Alarme sonoro silenciador

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

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

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

Função Stop&Go

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

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

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

Função Power

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

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

A função Power tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Após este tempo, o nível de potência ajusta automaticamente a 9. Um sinal sonoro é emitido.
Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que o desempenho de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor "slider" modificar o seu nível de energia 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 99 minutos.

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

1 sensor de toque ⊖(10) ou ⊕(11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo t 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 t.

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

alternadamente o símbolo H e um "-".
Se você deseja tempo, outro prato quente, ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

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

Alterando o tempo programado.
Para modificar o tempo, o cursor "slider" programado (2) da zona temporizada tem de ser pressionado. Então, será possível ler e modificar o tempo.
Através de sensores ⊖ (10) e ⊕ (11), você pode modificar o tempo programado.

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

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

Função Power Management

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

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

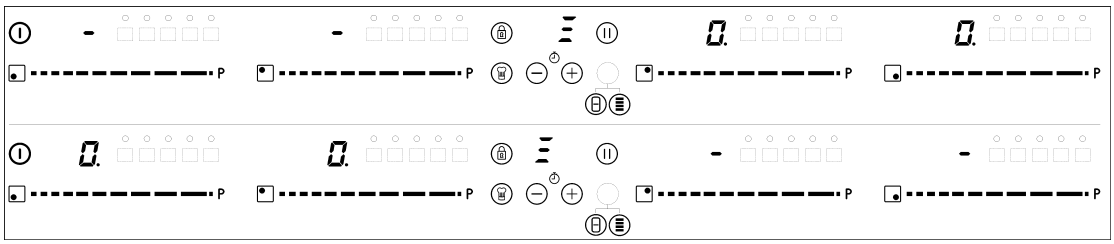
Se você quiser alterar o valor novamente, você deve desligar o fogão e ligue o novamente após alguns segundos. Assim, você vai voltar a ser capaz de entrar no menu de limitação do poder. Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

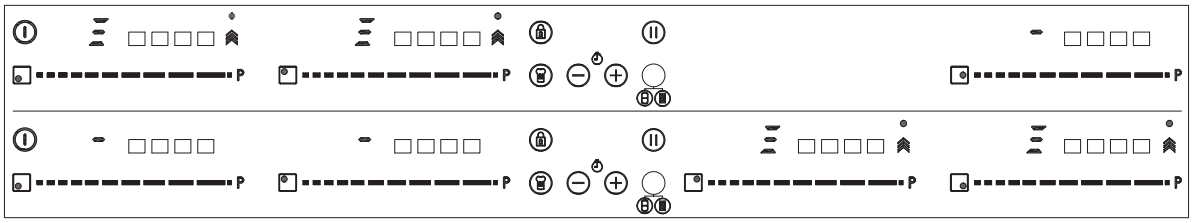
Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.
A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

Funções especiais: CHEF

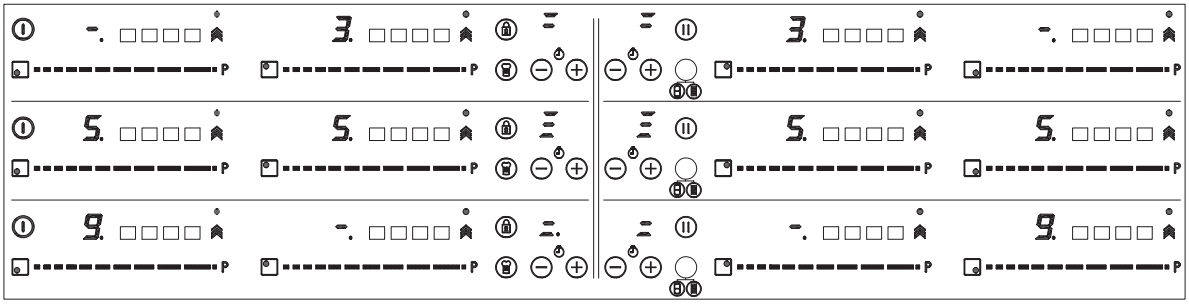
Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para facilitar a confeção e obter resultados excelentes, pois a temperatura do tacho é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura pretendida para a função é atingida, é mantida automaticamente sem necessidade de mudar o nível de potência.

As funções Chef funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 20.





22



23



20

Para garantir o funcionamento correto segundo estas instruções, é importante que o tacho e a zona de cozedura não estejam quentes no início do processo.
Mais informação sobre os tachos apropriados (caçarola, frigideiras, grelhadores, etc.) disponível na página web da Teka.
O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (16). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

1 Primeiro tem de ser selecionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.
2 Depois clicar no sensor CHEF (16). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (16), (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" (2) da zona a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (16).

FUNÇÃO KEEP WARM

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

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (16), até o led (17) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3). Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO MELTING (dependendo do modelo)

Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozinhar. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

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

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

FUNÇÃO SIMMERING

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

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

FUNÇÃO QUICK BOILING (dependendo do modelo)

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

Condições do recipiente
Para um funcionamento adequado da função Quick Boiling, tem de usar um recipiente que cumpra com as seguintes condições prévias:
- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.
-SEM TAMPA.
- Cheio até metade da capacidade com água à temperatura ambiente (nunca usar água aquecida ou quente).

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

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

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

Uma vez ativada a função, o sinal aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.
Quando o sistema detetar que a fervura estará prestes a começar, soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar alimentos a ferver ou cozinhar.
Após 30 segundos, soará um segundo bipe, se não o tiver já feito, é o momento para colocar o alimento na panela.
Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser fervido.
30 segundos após a ativação do cronómetro, soará um terceiro bipe a avisar que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida de modo a manter uma fervura suave e contínua. O temporizador manter-se-á ativo até ao fim da cozedura.
Se pretendido, pode desativar o temporizador e definir um tempo para a contagem decrescente e para a placa desligar automaticamente (consultar a secção Função do temporizador)

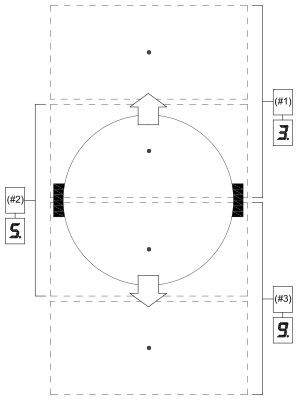
Desativar função
Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE SLIDE COOKING (dependendo do modelo)

Esta função permite dividir a zona flexível em três áreas (veja a fig. 24) e ativa uma configuração de potência predefinida. Ele permitirá deslizar o recipiente de uma área para outra, para cozinhar com a potência atribuída a cada zona.

Para a ativar, deve primeiro ativar a função "Flex Zone" (consulte a seção da função "Flex Zone").
Em seguida, pressione o sensor "CHEF" (16) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Ao proceder assim, os indicadores de potência (3) mostrarão três segmentos (veja a fig. 22) indicando que pode agora colocar o recipiente. Quando o recipiente tiver sido colocado, o nível de potência aparecerá automaticamente nos indicadores de potência (3): para a zona n.º 1, o nível de potência é 3, para a zona n.º 2 o nível de potência é 5 e para a zona n.º 3 o nível de potência é 9 (veja as figs. 23 e 24).

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



24

FUNÇÃO GRELHADOR

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

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

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

FUNÇÃO PAN FRYING

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

potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.
Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DEEP FRYING

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.

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

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

FUNÇÃO DE CONFITAR

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

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16), até que o LED (25) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

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

FUNÇÃO DE POACHING

Esta função define um controle de potência automático adequado para fritar alimentos em temperatura média. Ideal para fritar batatas, na preparação da omelete espanhola.
Para o activar, seleccione a placa e prima sucessivamente o sensor CHEF (16), até que o led (26) por cima do ícone se acenda . Assim que a função for ativada, um segmento móvel aparecerá no indicador de potência (3), indicando que o sistema está em fase de pré-aquecimento do recipiente. Terminada esta fase, aparecerá um no indicador de potência (3) e soará um sinal acústico indicando que o usuário deve colocar a comida.

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

Função Flex Zone

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

Para ativar esta função, premir o sensor (15). Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e será exibido o valor "0" nos indicadores de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) exibirá três segmentos a indicar as zonas ativadas. No caso do seu modelo ter várias zonas com "Flex Zone", pode selecionar a opção pretendida premindo o sensor (15) antes de atribuir potência à zona escolhida. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada. (consulte a Fig. 21).
Depois da função "Flex Zone" ser selecionada, pode atribuir a potência tocando um dos cursores "sliders" (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as suas variações são exibidos simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

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

Função Synchro (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível conseguir que duas zonas de cozedura - indicada no ecrã impresso como "Synchro" - trabalhem em conjunto, tanto para selecionar um nível de potência como para ativar a função temporizador em ambas as zonas.
Premir o sensor (14) para ativar esta função. Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e o valor "0" pisca nos indicadores de potência (3). A deteção do recipiente acontecerá em toda a zona ligada. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada.

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

Função desligar de segurança

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

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

Quando a função "desligar de segu-rança" tiver sido activada, é apresen-tado um 0se a temperatura da super-fície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

⚠ Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.
⚠ Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e con-tacte o Serviço de assistência técnica da TEKA.

Sugestões e recomendações

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

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

Limpeza e manutenção

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

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

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza espe-cial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.
O arrastamento de recipientes metáli-cos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um pro-duto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser neces-sário repetir o processo de limpeza várias vezes.

Atenção:

⚠ Pode suceder que um recipien-te fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria!Esta tentativa poderá partir o vidro.
⚠ Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partirse e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

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

Considerações ambientais

O símbolo  **no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de**

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

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

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.

Mais informações sobre Eficiência Energética estão disponíveis na ficha de dados do produto em www.teka.com.

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

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de assis-tência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

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

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

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

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

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores: Temperatura excessiva na parte elec-trónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

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

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

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3): O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (6) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Avvertenze per la sicurezza modulo induzione:

⚠ **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.**

⚠ **E' pericolosio lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. NON tentare mai di spegnere un incendio conl'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. Cio nonostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.**

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione 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 prottetori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ **E' necessario permettere la disconessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.**

⚠ **Per una corretta pulizia, vedere istruzioni per la pulizia.**

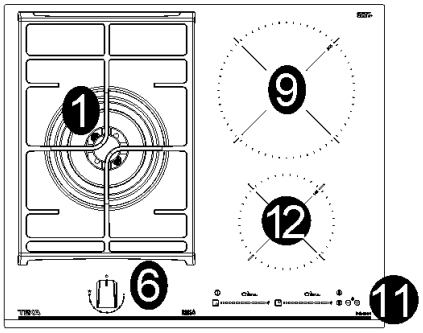
⚠ **ATTENZIONE: il processo di sottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere supervisionato continuamente.**

⚠ **Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.**

⚠ **AVVERTENZA!**
Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'alterazione o modifica del prodotto o dei suoi componenti durante l'installazione. L'installatore sarà responsabile per eventuali danni o guasti occorsi per il montaggio o l'installazione errati. Per eventuali danni derivanti dall'installazione del prodotto, contattare l'installatore autorizzato.

DESCRIZIONE PIANI DI COTTURA

JZC 63312



1	Bruciatore ultra rapido DCC AFB*	di 4000 W
6	Manopola comando bruciatore	
9	Elemento elettrico riscaldante Ø 21,5 cm	di 2100/3000 W
11	Touch control	
12	Elemento elettrico riscaldante Ø 15,0 cm	di 1200/1600 W

DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13)
Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati

USO

1) BRUCIATORI

Sulla superficie del piano è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema a 9 posizioni in cui è indicato a quale bruciatore la manopola stessa si riferisce. Dopo aver aperto il rubinetto della rete gas o della bombola gas, accendere i bruciatori come più sotto descritto:

- Accensione elettrica automatica
Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di massimo ✲ (Posizione 9, fig. 1) quindi premere la manopola a fondo, il rubinetto è dotato di una scala di 9 posizioni, ad ogni scatto la fiamma si riduce fino ad arrivare alla posizione di 1, cioè alla minima erogazione di gas.

- Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di "Massimo" (posizione 9 fig. 1) sino ad avvertire un piccolo fermo quindi premere la manopola. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.
Quindi seguire le istruzioni dell'uso del rubinetto come spiegato in precedenza.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non tentare una riaccensione per almeno 1 min.

COME USARE I BRUCIATORI

Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas è utile ricordare quanto sotto specificato:
utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la tabella seguente e la fig. 2).
Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di "Minimo" (Posizione 1 fig. 1).
Usare sempre pentole con coperchio.

AVVERTENZE:

- l'accensione dei bruciatori con termocoppie di sicurezza può avvenire solamente quando la manopola è sulla posizione di Massimo "9" (fig. 1).
- mancando l'energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.
- Durante l'uso dei bruciatori non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili.
- Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non disporre pentole che fuoriescano dai bordi del piano.
- Non strisciare il pentolame sul piano in cristallo poichè la superficie rimane graffiata.

Burners	Ø pans cm.
Ultra rapido	24 ÷ 26

AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE:

- l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 4 e fig. 5).
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.
- Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e

chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza

PULIZIA

ATTENZIONE:
prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

2) PIANO LAVORO

È molto importante pulire la superficie subito dopo ogni utilizzo, quando il vetro è ancora tiepido.
Non utilizzare spugne metalliche, polveri abrasive o spray corrosivi.
A seconda del livello di sporco, consigliamo:
- Macchie leggere: è sufficiente l'uso di un panno pulito e umido.
- Eventuali tracce di liquido traboccato dalla pentola possono essere rimosse con aceto o limone.

Periodicamente, le griglie, i coperchi smaltati "A - B - C", e le teste bruciatori "T" (vedi fig. 6/B - 6/A) devono essere lavati con acqua saponata tiepida e asciugati bene. Gli elementi di accensione "AC" e i sensori di sicurezza "TC" (vedi fig. 6/B) devono essere puliti delicatamente con uno spazzolino di nylon come indicato (vedi fig. 6) e lasciare asciugare completamente.
Non pulire i componenti in lavastoviglie.
Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottonotate raccomandazioni:
- verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori "T" (fig. 6/B) non siano otturate da corpi estranei.
- Assicurarsi che il coperchietto smaltato "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulta perfettamente stabile.
- Le griglie di supporto pentola devono essere posizionate con l'aiuto dei pioli di centraggio o dal profilo di alluminio (se in dotazione) e verificare la perfetta stabilità.
- Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.
- Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE:
In caso di rottura del vetro del piano cottura:
- spegnere immediatamente tutti i fornelli e gli elementi riscaldanti elettrici, quindi scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio,
- non toccare la superficie dell'apparecchio,
- non utilizzare l'apparecchio.

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

INSTALLAZIONE

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

3) INSERIMENTO DEL PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti,

polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 7, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 7).
L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

4) FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:
- togliere tutte le parti mobili del piano.
- Tagliare la guarnizione in 4 parti della lunghezza necessaria in modo da posizionarla sui 4 bordi del cristallo.
- Rovesciare il piano e posizionare correttamente il lato adesivo della guarnizione "E" (fig. 8) sotto il bordo dello stesso in modo che il lato esterno della guarnizione stessa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del vetro. Le estremità delle striscie devono combaciare senza sormontarsi.
- Fare aderire al vetro la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.
- Posizionare il piano cottura nel foro praticato sul mobile e bloccarlo con le apposite viti "F" dei ganci di fissaggio "G" (vedi fig. 9).
- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da viti ad una distanza minima di 120 mm dal top (fig. 7).

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una temperatura di 90 °C.
Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.
L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.
Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottonotate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

5) VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m^3. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm^2 (vedi fig. 3). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.
E'consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme vigenti.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano cottura sono privi di termocoppia di sicurezza, l'apertura di ventilazione deve avere una sezione minima di 200 cm^2.

6) UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 4). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 5), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme vigenti.

7) ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.
Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:
- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI EN 10226.
- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni

devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864, deve essere allacciato:
- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.
- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassetti) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
Ad allacciamento ultimato verificare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e **mai una fiamma**.

AVVERTENZE:
si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme serie UNI EN 10226.

L'apparecchio è conforme alle disposizioni dei sub-regolamenti per le direttive europee:
- Regolamento (UE) 2016/426.

8) ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:
- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:
- applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 10) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica.
- Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 10 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
simbolo terra ⏚ = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90 °C
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.
- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:
- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- Il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.
In caso di mancata messa a terra dell'apparecchio, l'azienda costruttrice non risponde di eventuali danni.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

AVVERTENZE:
Tutti i nostri apparecchi sono conformi alle norme europee in vigore più relativi emendamenti.

L'apparecchio è inoltre conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee in vigore relative a:
- compatibilità elettromagnetica (EMC);
- sicurezza elettrica (LVD);
- restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose (RoHS);
- progettazione ecocompatibile (ERP).

REGOLAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.
Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.
La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

9) RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":
- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 1).
- Togliere la manopola "M" (fig. 11 e 11/A) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 11) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 11), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 11/A). Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.
Si raccomanda di non esagerare con il "minimo": una piccola fiamma deve essere continua e stabile.
Rimontare correttamente i componenti.
Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

TRASFORMAZIONI

10) SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave adeguata "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 12) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione, per il bruciatore "DCC AFB" togliere il lamierino di copertura come raffigurato nella figura 13 (DCC AFB), figure 13/A - 13/B (DUAL) e sostituire l'ugello come spiegato sopra.
Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.
Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.
Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

Lubrificazione Rubinetti
se i rubinetti diventano duri da girare o si bloccano, chiamare il SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA

ATTENZIONE:
LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO.

In caso di guasto o di taglio nel cavo, allontanarsi dal cavo e non toccarlo. Inoltre, il dispositivo deve essere scollegato e non acceso. Chiamare il centro di assistenza autorizzato più vicino per risolvere il problema.

TABELLA

BRUCIATORI		GAS	PRESSIONE DI ESERCIZIO	PORTATA TERMICA		DIAMETRO UGELLO	CAPACITÀ TERMICA (W)		
N°	DESCRIZIONE		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPIDO (DCC AFB)*	G30 - BUTANO	28 - 30	291		100 H1	1800	4000	56,0%
		G31 - PROPANO	37	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURALE	20		381	150 Z1	1800	4000	

**DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13).*
**In accordo al Regolamento UE n° 66/2014 recante misura di esecuzione della Direttiva 2009/125/CE, il rendimento (EEgas burner) è stato calcolato conformemente alla EN 30-2-1 ultima revisione utilizzando G20*

POTENZA NOMINALE DEI COMPONENTI ELETTRICI

DESCRIZIONE	Ø (cm)	Ø pentole raccomandate (min. in cm.)	POTENZA (W)	*$EC_{electric\ cooking}$ Wh/kg
Elemento riscaldante induzione	15,0	10	1200/1600	182,1
Elemento riscaldante induzione	21,5	13	2100/3000	178,7

**$EC_{electric\ cooking}$: consumo energetico calcolato per kg in accordo con il Regolamento (UE) 66/2014.*

TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

		Tipo di cavo	Alimentazione monofasica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentazione monofasica 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm^2	
induzione	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm^2

ATTENZIONE!!!
Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra "B" più lungo rispetto ai conduttori di fase (vdi fig. 14). ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

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 18 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.
Posizionare il piano sopra.
Vedere la figura 7 per le dimensioni dell'intaglio e le aperture di ventilazione necessarie.

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 appa recchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la fun- zione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo appa- recchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sosti tuzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

⚠ Prima di collegare l'apparec- chio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconessione dell'ins- tallazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

📖 Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tec- nici importanti.

A proposito dell'induzione

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.

Ciò comporta numerosi vantaggi:
-Risparmia tempo.
-Risparmia energia.
-Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.
-Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.
Ve ne sono diversi tipi:
-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.
Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.
Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 16).



16

Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 17). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte

non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.



17

Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 18). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

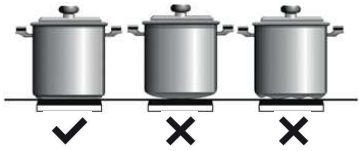


18

Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 19).



19

⚠ **Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.**

⚠ **RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:**

- Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura.
- Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro; utilizzare contenitori con un diametro uguale o inferiore. Ciò impedirà il surriscaldamento dell'area di controllo.
- Utilizzare le aree di cottura posteriori in caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico. Ciò impedirà il surriscaldamento del pannello di controllo.
- Non permettere che il recipiente occupi la zona del pannello di controllo, in particolare durante la cottura.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 15 - pagina 8)

1	Sensore on/off generale..
2	Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
3	Indicatore calore residuo e/o potenza*.
4	Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
5	Accesso diretto alla funzione "Potenza".
6	Sensore di attivazione per la funzione "Blocco" .
7	Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
8	Sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
9	Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
10	Sensore "Meno" per il timer.
11	Sensore "Più" per il timer.
12	Indicatore timer.
13	Punto decimale del timer.*
14	Sensore di attivazione per la funzione "Sincro" ;(in base al modello).
15	Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex" ;(in base al modello).
16	Sensore di attivazione per la funzione "Chef" ;(in base al modello).
17	Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata* ; (in base al modello).
18	Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata* ;(in base al modello).
19	Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata* ; (in base al modello).
20	Spia indicatore pilota funzione "Bollitura rapida" attivata* ; (in base al modello).
21	Spia indicatore pilota funzione "Cottura a fette" attivata* ; (in base al modello).
22	Spia indicatore pilota funzione "Griglia" attivata* (in base al modello).
23	Spia indicatore pilota funzione "Rosolatura" attivata* (in base al modello).
24	Spia indicatore pilota funzione "Frittura" attivata* (in base al modello).
25	Spia indicatore pilota funzione "Confit" attivata*; (in base al modello).
26	Spia indicatore pilota funzione "Poaching" attivata*. (a seconda del modello)

* Visibile solo quando è attivo

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.
Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.
Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9)

facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ **Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).**

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

1 Toccare il tasto touch di On ⏻ (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ⏻ (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ⏻ (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ⏻ (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo ∪ per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.
Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ **Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!**

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off ⏻ (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore 🔒 (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore 🔒 (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore ⏻ (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch ⊕ (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".
Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.
Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch ⊕ (11) ed il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On".

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.
Toccare il sensore di arresto ⏸ (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo **II** per indicare che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.
Toccare nuovamente il sensore ⏸ (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1 Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "P" tenendo il dito per un secondo.
2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo **P**, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.
Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, 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 99 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.
Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.
A quello scopo:

1 Toccare il sensore ⊖ (10) o ⊕ (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo **t** lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
2 Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori ⊖ (10) o ⊕ (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
3 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo **t**.

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un qualunque sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e "-".
Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente

di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.
Attraverso i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio

Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a '--'.

1 Selezionare la piastra desiderata.
2 Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore ⊖ (10). L'orologio è cancellato. Questo può anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori ⊖ (10) e ⊕ (11) allo stesso tempo.

Funzione di Power Management

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

1 Premere il tasto touch ⊕ (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
2 Premere il tasto touch di bloccaggio (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori ⊕ (11) e ⊖ (10).
3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.
Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

Funzioni speciali: CHEF

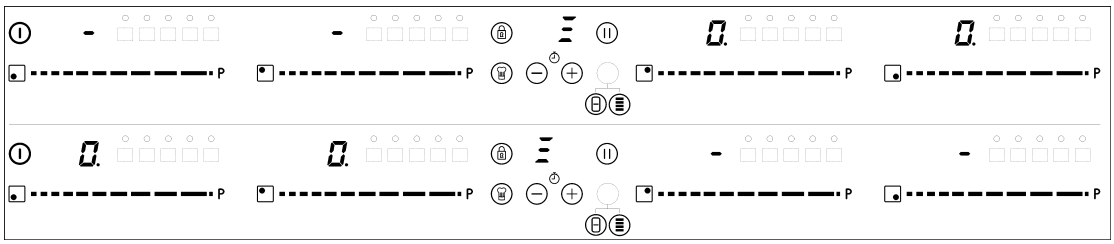
Queste funzioni hanno livelli energetici pre-impostati per facilitare la cottura, ottenendo risultati eccellenti poiché la temperatura della padella viene controllata continuamente mediante sensori. Quando si raggiunge la temperatura target per la funzione, viene mantenuta automaticamente senza bisogno di cambiare il livello energetico.

Le funzioni Chef funzionano correttamente con padelle con la stessa area ferromagnetica sulla base della padella di quella dell'area della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (al di sopra dei 100°C), le padelle devono avere una base piatta e uniforme (preferibilmente del tipo "a sandwich") come mostrato nella figura 20.

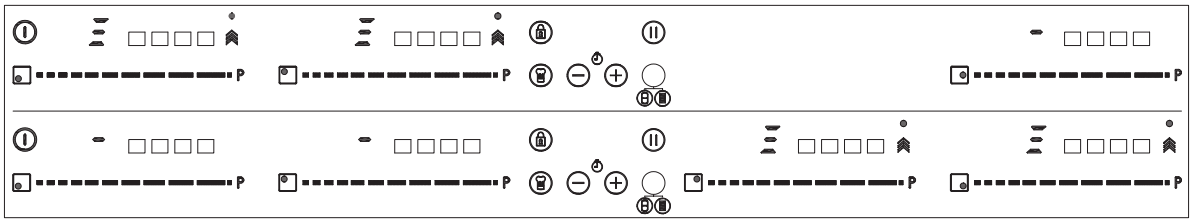


20

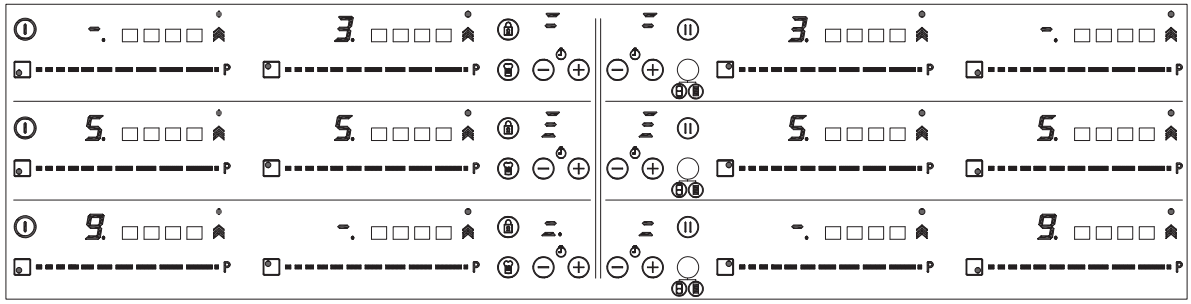
Per assicurare il corretto funzionamento di queste funzioni, è importante che la padella e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.
Ulteriori informazioni sulle padelle (casseruole, tegami, griglie, ecc.) adatte sono consultabili nella pagina web Teka.
Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF (16). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.



21



22



23

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 (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) e (23).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) della zona relativa per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore CHEF (16).

FUNZIONE KEEP WARM

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (17) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo A 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 mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (18) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo A 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 consente di mantenere una ebollizione a fuoco lento.
Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore CHEF (16) finché il led (19) che si trova sull'icona / si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo A 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

Questa funzione abilita il controllo automatico di ebollizione, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. E' disponibile solo nelle zone dove appare il simbolo / .

Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra.
- DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.
- Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua

a temperatura ambiente (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.

Attivazione della funzione
Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (20) che si trova sull'icona / si accende.

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno apparirà sia sull'indicatore di potenza (3) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura é sotto il controllo del sistema.
Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.
Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.
Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.
30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.
Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).

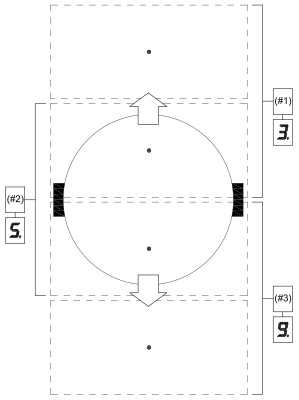
Disattivazione della funzione
È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SLIDE COOKING

Questa funzione permette di dividere la zona flessibile in tre aree (vedere fig. 24) e attiva una configurazione di alimentazione predefinita. Sarà possibile far scorrere il contenitore da un'area all'altra, per cucinare con la potenza assegnata ad ogni zona.

Per attivarla, è necessario prima attivare la funzione "Zona Flex" (vedere sezione "Funzione Zona Flex").
In seguito, premere sul sensore CHEF (16) finché i LED (21) situati sull'icona non si illuminano. A questo punto, gli indicatori di potenza (3) mostreranno tre segmenti (vedere fig. 22) che indicano che è possibile posizionare il contenitore.

Una volta posizionato il contenitore, il livello di potenza apparirà automaticamente nelle spie di potenza (3): per la zona #1, il livello di potenza è 3, per la zona #2 il livello di potenza è 5 e per la zona #3 il livello di potenza è 9 (vedere fig. 23 e 24).
Per disattivare questa funzione, è necessario portare il cursore a scorrimento (2) nella posizione "0".



24

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 (16) finché il LED (22) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE ROSOLATURA

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con poco olio o rosolare.
Per attivarla, premere sul sensore CHEF (16) finché il LED (23) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE FRITTURA

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.
Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (16) finché il LED (24) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE CONFIT

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico per le preparazioni confit.
Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF finché il LED (25) situato sull'icona non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione appare il simbolo (3) e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE POACHING

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto alla frittura di cibi a media temperatura. Ideale per friggere le patate, nella preparazione della frittata spagnola.
Per attivarlo selezionare il piano cottura, e successivamente premere il sensore CHEF (16), fino all'accensione del led (26) sopra l'icona . Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di alimentazione (3) comparirà un segmento in movimento, ad indicare che il sistema è in fase di preriscaldamento del contenitore. Terminata questa fase, sull'indicatore di alimentazione (3) apparirà una e verrà emesso un segnale acustico indicante che l'utente deve aggiungere il cibo.

È possibile escludere la funzione in qualsiasi momento spegnendo il piano cottura, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione Flex Zone

Attraverso questa funzione, è possibile permettere alle due zone di cottura di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore /(15). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" verrà visualizzato sui loro indicatori di potenza (3). L'indicatore del timer (12) dell'orologio mostrerà tre segmenti indicanti le zone attivate. Nel caso in cui il vostro modello abbia diverse zone identificate con "Flex Zone", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore /(15) prima di assegnare la potenza alla zona prescelta. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente. (vedi Fig. 21).

Dopo aver selezionato la "Zona Flex", è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "slider" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le sue variazioni sono visualizzate simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare di nuovo il sensore /(15). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

Funzione Synchro

Con questa funzione è possibile ottenere che due zone di cottura (identificate dall'etichetta "Synchro") funzionino insieme, sia per selezionare un livello di potenza che per attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione premete il sensore (14). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" lampeggerà sui loro indicatori di potenza (3). La rilevazione del contenitore avrà luogo per tutta la zona collegata. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare nuovamente il sensore (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle collegate verranno cancellati.

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1	
Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 (in base al modello)

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la tem- peratura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

⚠ Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.

⚠ In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.

Suggerimenti e raccomandazioni

* Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
* Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
* Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
* Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i reci pienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
* Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la 'Scheda dei dati tecnici" fornita con il prodotto).

⚠ Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del pia- no di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffredda- to. 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 mac- chie o il grasso più ostinati, è necessa- rio usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi sec-chi sul fondo o dalla presenza di 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 vetroceramica. 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 apportare ai propri manuali le modifiche che riterrà necessarie o utili, senza che ciò pregiudichi le caratteristiche essenziali del prodotto.

Osservazioni ambientali

Il simbolo  **sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo pro- dotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'am- biente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministra- zione 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 domes- tici 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.

Maggiori informazioni riduardo l'efficienza energetica sono disponibili nella scheda tecnica del prodotto su www.teka.com.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

* Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
* Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
* Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
* Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina: Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano: Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo).
Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione: In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguen- za della trasmissione d'energia diretta- mente 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 eleva- ta,quando cala o si spegne automati- camente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo U : Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indica-tori appare il messaggio C81 o C82: Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85: Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3): Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3): Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

www.teka.com

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

04290E1IT - 07.07.2026 - Rev 0.1