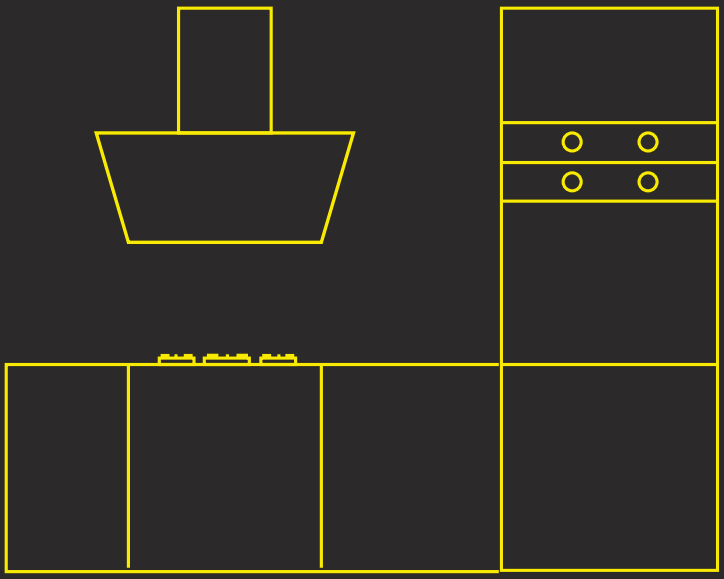
USER MANUAL



TEKA

ES FR SK EL UK FI
PT TR RO BG SV AR
EN PL IT HU NO HE
DE CS NL RU DA

61401455_203_P23006R00

teka.com

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL.....9

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

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....27

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL.....36

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL.....45

TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL.....55

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI
CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL.....64

CS NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL.....73

SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU
KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE.....81

RO INSTRUCŢIUNI DE INSTALARE ŞI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREŢINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL.....89

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL.....98

NL AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL.....105

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ.....116

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ.....126

HU BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK
ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL.....136

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ.....145

UK ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL.....156

SV INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL
KERAMIKHÄLLAR MED TOUCHKONTROLL.....166

NO INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD
BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR.....174

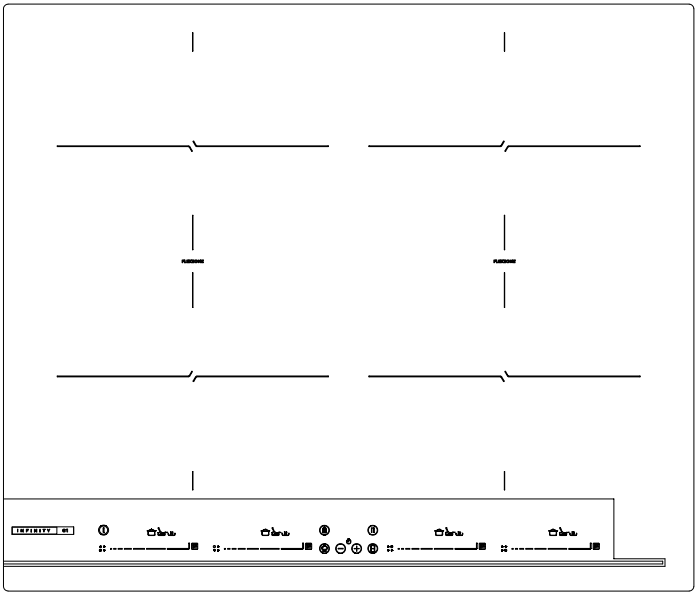
DA MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE
GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL.....182

FI ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET
KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA.....190

AR تعليمات التركيب وتوصيات للاستخدام والصيانة
التحكم باللمس في ألواح التسخين الخزفية.....199

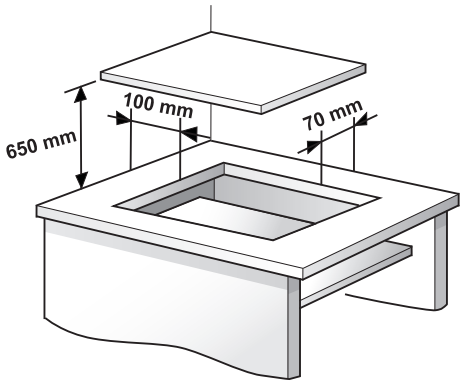
HE הוראות התקנה והמלצות לשימוש ותחזוקה
בקרת צלחות חמות קרמיות.....206

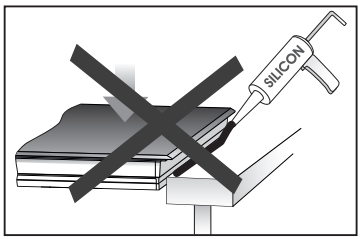
Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie /Prezentare / Presentasjon /Presentazione / Presentatie Παρουσίαση / Представяне /Bemutatás /Внешний вид / Зовнішній вигляд / Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys / Tampilan produk / التركيب/ תרשים הכיריים

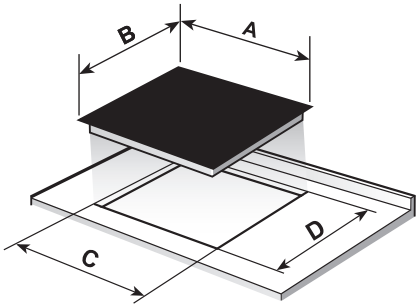


Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie Εγκατάσταση /Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan / התקנה בגומחה / مقدمة

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanţe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния /Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd /Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / מרווחים מינימליים / الحد الأدنى للمسافات





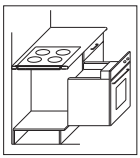


A	B	C	D
600	510	560	490

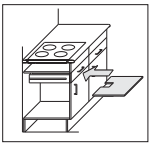
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm / Μονάδες σε mm / Елементите в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm /Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm/ מידות במ"מ / الوحدات بالمليمتر

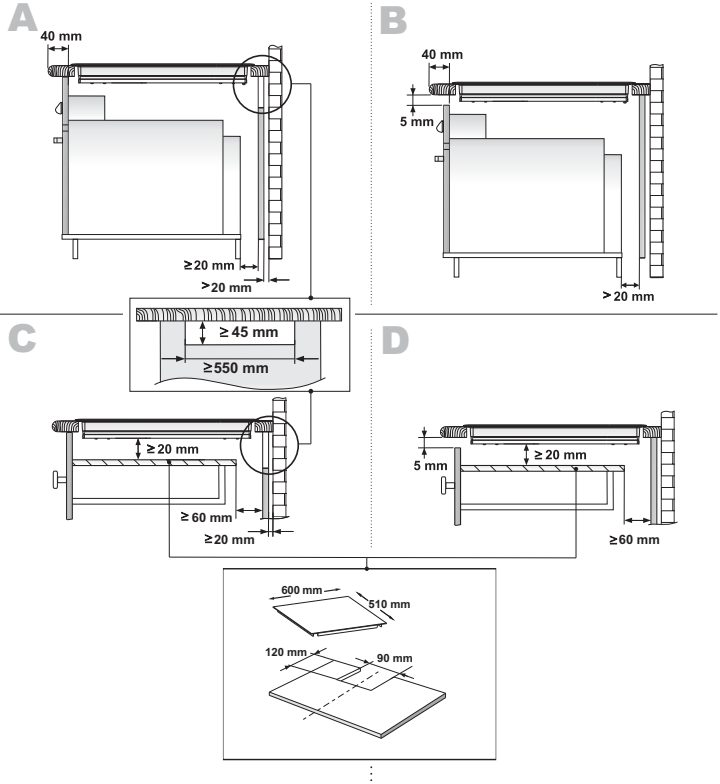
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie Εγκατάσταση /Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan /مقدمة / התקנה בגומחה

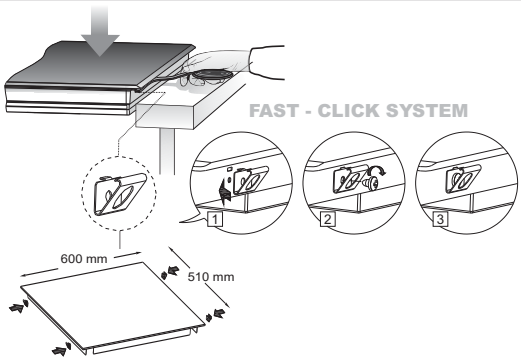
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanţe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния /Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd /Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / מרווחים מינימליים / الحد الأدنى للمسافات



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



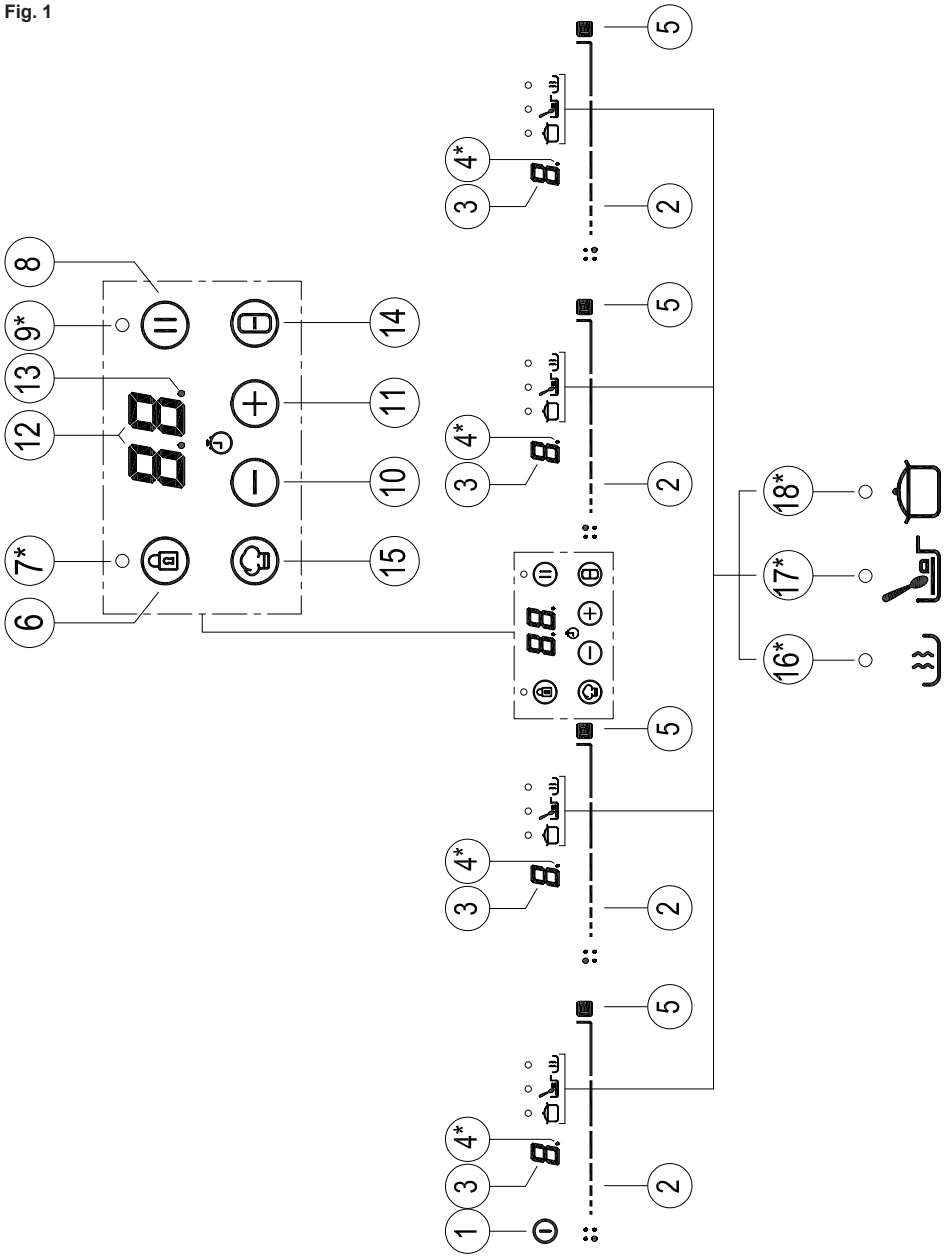




Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm / Μονάδες σε mm / Елементите в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm /Jednotky v mm / Unităţi în mm / Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm /Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm/ מידות במ"מ / الوحدات بالمليمتر

Panel de Control / Control Panel / Die Bedienleiste / Painel de Controle / Le Panneau de Commande / Kontrol Paneli / Panel Sterowania / Ovládací panel / Panoul de Control / Pannello di controllo / Bedieningspaneel πίνακας χειρισμού / πίνακας χειρισμού / панелът за управление / kezelőpanel / панель управления / панель управління / nadzorna plošča / kontrollpanelet / kontrolpanelet / ohjauspaneelin / panel kontrol / لوحة التحكم / פנל ההפעלה

Fig. 1



Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

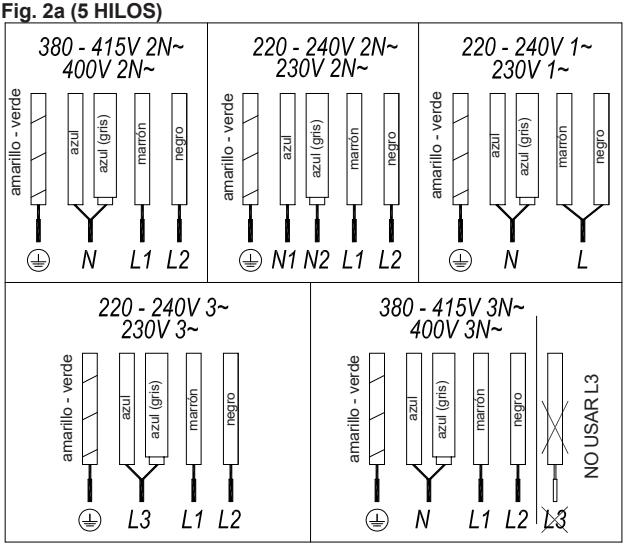
Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

La tabla deberá estar situada a una distancia de 18 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Fig. 2a (5 HILOS)



Conexión eléctrica

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

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

¡Atención!

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

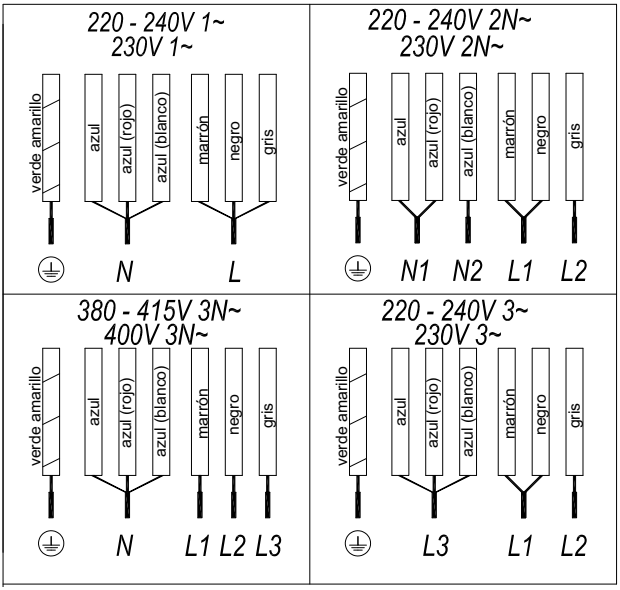
⚠ Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

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

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

⚠ Antes de desconectar el apa-

Fig. 2b 7 HILOS



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

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

Consideraciones sobre la inducción

Ventajas

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

Esto da una serie de ventajas:

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

Recipientes

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

Los hay de varios tipos:

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

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

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

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

Fig.3



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

Fig.4



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

Fig.5



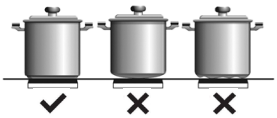
Influencia de la base de los recipientes

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

uniforme, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía

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

Fig.6



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

⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

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

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

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

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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 1)

① Sensor de encendido / apagado general.
② Cursor “slider” para selección de potencia.
③ Indicadores de potencia, y/ó calor residual*.
④ Punto decimal del indicador de potencia, y/o calor residual.
⑤ Acceso a la función “Power”.
⑥ Sensor de activación de la función “Bloqueo”.
⑦ Piloto indicador de la función “Bloqueo” activada*.
⑧ Sensor de activación de la función “Stop&Go”.
⑨ Piloto indicador de la función “Stop&Go” activada*.
⑩ Sensor “menos” del temporizador.
⑪ Sensor “más” del temporizador.
⑫ Indicador del reloj temporizador.
⑬ Punto decimal del reloj*.
⑭ Sensor de activación de la función “Flex Zone”; (según modelo) .
⑮ Sensor ”Chef” de selección de funciones especiales; (según modelo).
⑯ Piloto indicador de la función “Keep Warm” activada*; (según modelo).
⑰ Piloto indicador de la función “Melting” activada*; (según modelo).
⑱ Piloto indicador de la función “Simmering” activada*; (según modelo).

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

Cada acción se constata con un pitido.

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

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

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

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

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

APAGADO DE UNA PLACA

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

Al apagar una zona, aparecerá una H en su indicador de potencia (3) si la superficie del vidrio alcanza, en

la zona de cocción correspondiente una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador de potencia (3) se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un "-", si ésta sigue conectada.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

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

Detección de recipientes

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

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

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

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

Función Bloqueo

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

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

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

Silenciador del pitido

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

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

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

Función Stop&Go

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

Activación de la función Stop&Go.

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

Desactivación de la función Stop&Go.

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

Función Power

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

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

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

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

Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

Para desactivar la función Power antes de que trascurra el tiempo de funcionamiento, podemos tocar en el cursor "slider" variando 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 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 100ºC) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 7.

Fig.7



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 (15). 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) y (18).

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 (15).

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 (15), hasta que se ilumine el led (16) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3). Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN MELTING

Esta función 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 (15), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3).

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

FUNCIÓN SIMMERING

Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

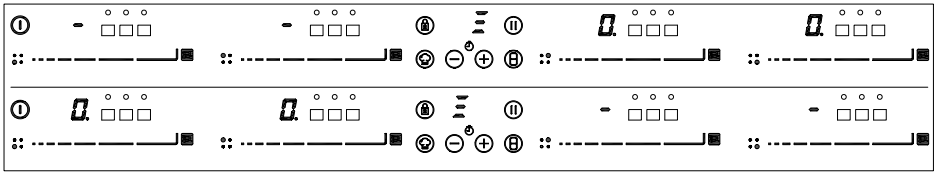
Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF (15), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3).
Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función 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 (14). 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

Fig. 8



deseada pulsando sucesivamente el sensor ⒷⒽ(14) 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 8).

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 ⒷⒽ (14). Así mismo, cuando se desactiva la función, los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

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

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

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

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

Sugerencias y recomendaciones

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

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

Limpieza y conservación

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

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

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

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

¡Atención!

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

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

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

Consideraciones medioambientales



El 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 residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.
Cumplimiento con la Eficiencia Energética de encimeras:

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

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

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

Si algo no funciona

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

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

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

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

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

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

Evite possíveis acidentes!

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

A tábua deve ser colocada 18 mm abaixo da parte inferior da placa.

Ligação eléctrica

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

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

Atenção:

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

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

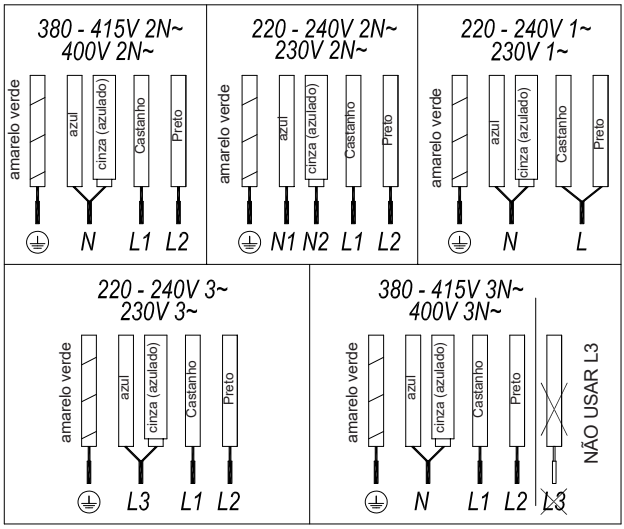
⚠ Recomendase que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.

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

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

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

Fig.2a (5 FIOS)



Sobre a indução

Vantagens

Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho. Isto tem várias vantagens:

-Poupa tempo.

-Poupa energia.

-Facilita a limpeza, pois a comida que entra em contacto com a placa de vidro não queima com facilidade.

-Melhora o controlo de energia. Esta energia é transferia ao tacho assim que os controlos de operação são premidos, e logo que o tacho é retirado da zona de cozedura, a transferência de energia para. Não é necessário desligar primeiro.

Tachos

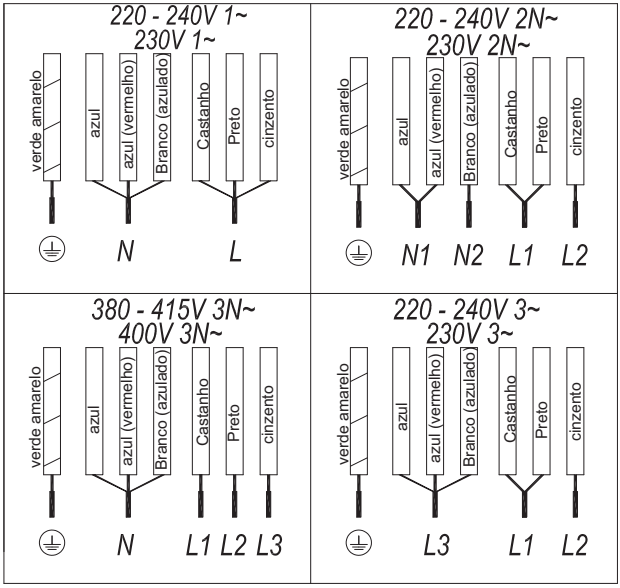
Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução. Existem vários tipos:

-tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

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

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

Fig.2b (7 FIOS)



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

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

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

Fig. 3



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

Fig. 4



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

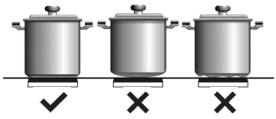
Fig. 5



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

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

Fig. 6



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

⚠ **RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:**

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

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

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

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

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROLE (figura 1)

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

a potência.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(12) Indicador do temporizador.

(13) Ponto decimal do temporizador.*

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

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

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

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

(18) Luz indicadora piloto da função “Simmering” (Fogo brando) 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 11 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 '-'.

Seleccione a placa desejada..

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

Função Power Management

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.

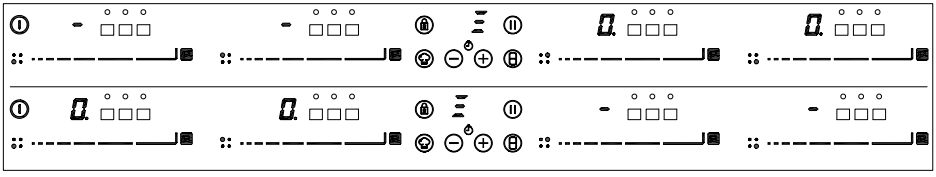
Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.
A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

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

Fig. 8



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 7.

Fig. 7



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 (15). 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 (15). 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) e (18).

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 (15).

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 (15), até o led (16) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

FUNÇÃO MELTING

Esta função 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 (15), 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 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 (15), 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 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 (14). 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 (14) 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 8).

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 (14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

Função desligar de segurança

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

Tabela 1

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

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

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

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

Sugestões e recomendações

* Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
* Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscálo.
* Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
* Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.
* Diâmetros 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 condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor. A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

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

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

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

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

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

Considerações ambientais



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

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

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

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

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

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de 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 zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitálo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

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

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

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores: Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que
o vidro arrefeça.

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

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

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

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

Safety warnings:

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

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

⚠Do not steam clean this device.

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

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

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.
The board must be fitted 18 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

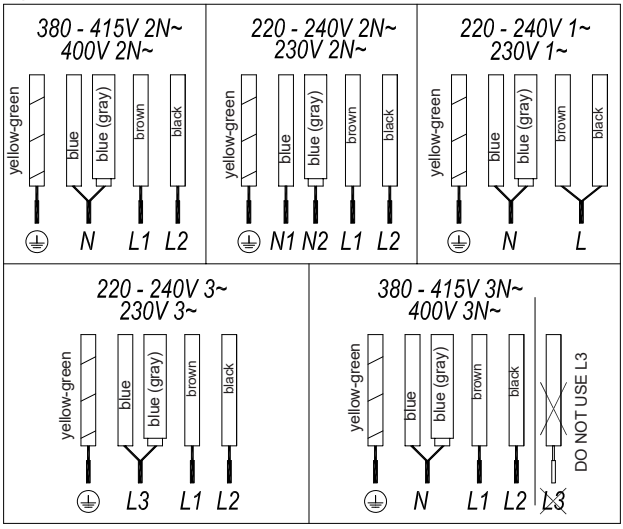
Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's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

Fig.2a (5 WIRES)



⚠ 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.

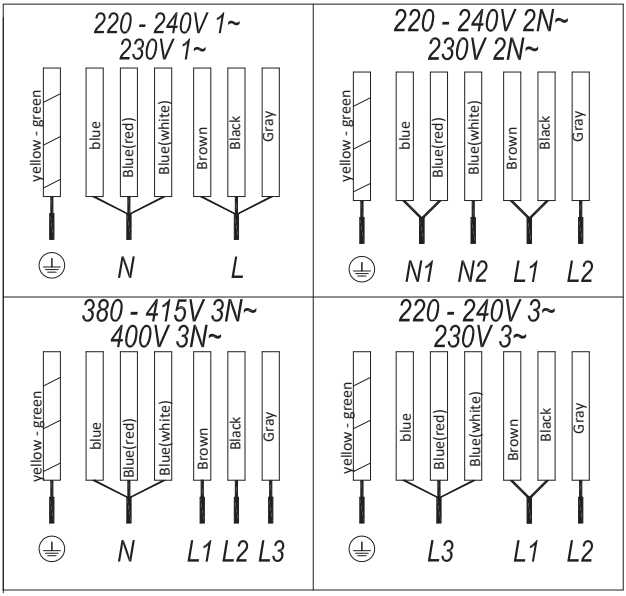
About induction

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.

Fig. 2b (7 WIRES)



Pans

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

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

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

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.
When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 3).

Fig. 3



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

Fig. 4



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.5). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.

Fig. 5

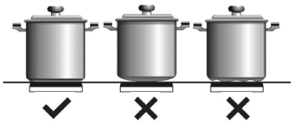


Influence of the base of the pans

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

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

Fig. 6



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

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

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

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

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

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 1)

① General on/off sensor.
② Cursor slider for controlling power.
③ Power and/or residual heat indicator*.
④ Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
⑤ Direct access to “Power” function.
⑥ Activation sensor for “Block” function.
⑦ Pilot indicator light “Block” function activated*.
⑧ Activation sensor for “Stop&Go” function.
⑨ Pilot indicator light “Stop&Go” function activated*.
⑩ “Minus” sensor for timer.
⑪ “Plus” sensor for timer.
⑫ Timer indicator.
⑬ Decimal dot of the timer.*
⑭ Activation sensor for “Flex Zone” function ;(depending on model).
⑮ Activation sensor for “Chef” functions; (depending on model).
⑯ Pilot indicator light “Keep Warm” function activated*; (depending on model).
⑰ Pilot indicator light” Melting” function activated*, (depending on model).
⑱ Pilot indicator light “Simmering” function activated*; (depending on model).

* Only visible while running.

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

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

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

SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

ACTIVATING PLATES

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

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

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

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

TURNING OFF A PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

Pan detector

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

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

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

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

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

Block Function

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

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

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

Silencer of the beep

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

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

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

Stop&Go Function

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

Activating the Stop function.

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

Deactivating the Stop function

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

Power Function

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

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

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

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

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

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done 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 100ºC), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 7.

Fig. 7



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 (15). These functions are available depending on the model.

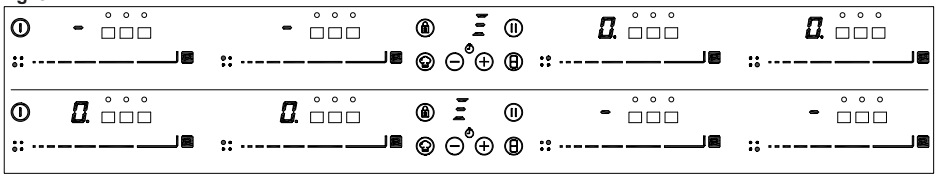
To activate a special feature on a zone:

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 (15). 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) and (18).

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

Fig. 8



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 (15) until the led (16) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

MELTING FUNCTION

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (15) until the led (17) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

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 (15) until the led (18) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

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

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 (14). 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 (14) 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 8).

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 (14) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are 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	MAXIMUN OPERATING TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)

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

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

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

Suggestions and recommendations

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

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

Cleaning and maintenance

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

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on

the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

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

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

Warning:

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

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

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

Environmental considerations



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

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

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

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

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

If something does not work

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

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

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

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

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.
There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

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

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

The hotplate will switch off and the message C81 **or C**82 **will appear on the indicators:**
Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

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

The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):
The touch control detects on/off (1)

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

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

Sicherheitshinweise:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

unbemerkt ein anderes Kochgeschirrs auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Installation

Montage mit Besteckschublade

Wenn Sie unterhalb des Kochfeldes eine Besteckschublade montieren möchten, müssen die beiden Elemente durch eine Platte voneinander getrennt werden. Auf diese Weise wird ein ungewollter Kontakt mit der heißen Oberfläche des Gerätegehäuses vermieden.
Die Platte ist mit einem Abstand von 18 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

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

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

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

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

Über die Induktion

Vorteile

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

Pfannen

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

Abb.2a (5 KABEL)

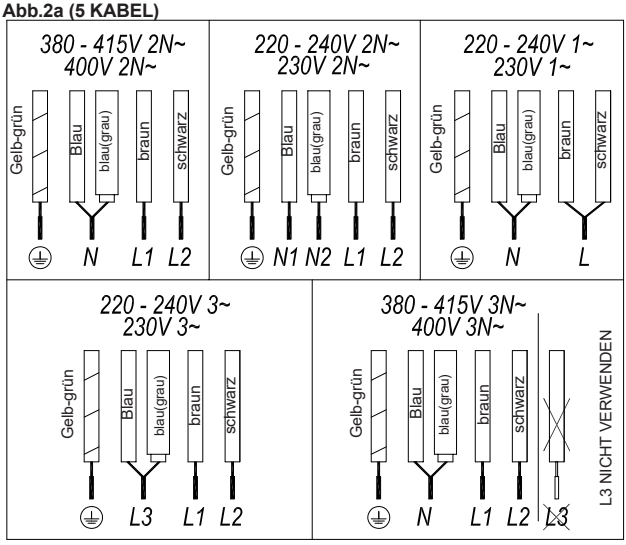
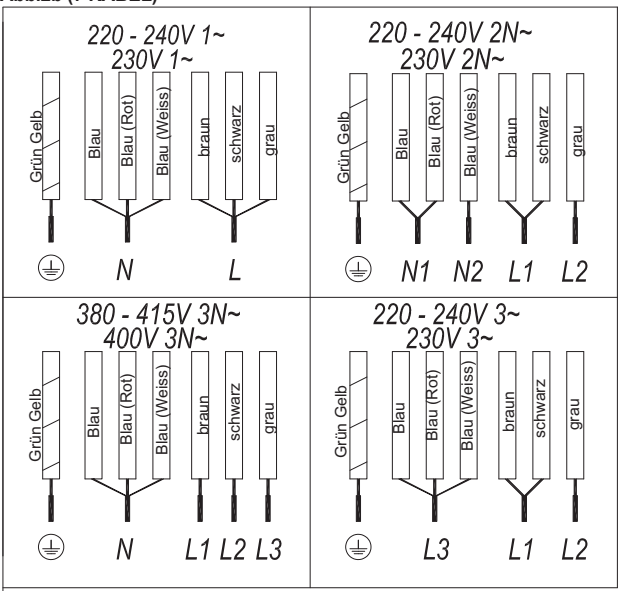


Abb.2b (7 KABEL)



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

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

Abb. 3



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

Abb. 4



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

Abb. 5

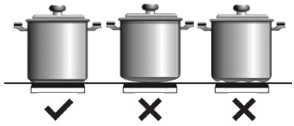


Einflussnahme des Pfannenbodens

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

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

Abb. 6



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

⚠ WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

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

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

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

Vermeiden Sie, dass die Kochgefäße in den Bereich des Bedienfeldes

gelangen, insbesondere während des Kochvorgangs.

Nutzung und Wartung

Nutzungshinweisefür die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE

(Abb. 1)

① Ein/Aus-Hauptsensor
② Schiebereglerzone zur Leistungsregelung.
③ Betriebs- und Restwärmeanzeige*.
④ Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.
⑤ Direktzugang zur Hochleistung funktion.
⑥ Aktivierungssensor für Block Funktion.
⑦ Betriebsanzeige für aktive Block-Funktion*.
⑧ Aktivierungssensor für Stop&Go-Funktion.
⑨ Betriebsanzeige für aktive Stop&Go-Funktion*.
⑩ Minus-Sensor für den Timer.
⑪ Plus-Sensor für den Timer.
⑫ Timeranzeige.
⑬ Timer-Dezimalpunkt*.
⑭ Aktivierungssensor für FlexZone-Funktion (je nach Modell).
⑮ Aktivierungssensor für Chef-Funktionen (je nach Modell).
⑯ Betriebsanzeige für aktive Warmhalten-Funktion* (je nach Modell).
⑰ Betriebsanzeige für aktive Schmelzen-Funktion* (je nach Modell).
⑱ Betriebsanzeige für aktive Köcheln-Funktion* (je nach Modell).

*Nur bei laufendem Betrieb sichtbar.

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

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

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

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

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

EINSCHALTEN DES GERÄTS

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

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

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

AKTIVIERUNG DER PLATTEN

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

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

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

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

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

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

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

AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

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

Topferkennung

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

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

Wenn eine Topf von der Kochzone

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

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

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

Blockier-Funktion

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

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

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

Stummschalten des Pieptons

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

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

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

Stop&Go-Funktion

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

Aktivierung der Stopp-Funktion.

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

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

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

Powerfunktion

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

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

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

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

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

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

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

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

Für dieses Modell können Sie jede Platte simultan für Zeiträume von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

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

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

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

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

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

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

Änderung der eingestellten Timerzeit.

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

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

Ausschalten der Uhr

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

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

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

Energiemanagement-Funktion

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

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

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

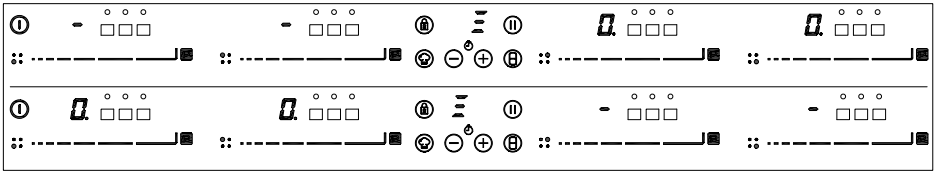
3 Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktions (6). Der Herd ist nun auf den auswählten Leistungswert beschränkt.

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

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

Wenn Sie die Schnellschaltung auf

Abb. 8



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

Sonderfunktionen : CHEF

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

Die Küchenchef-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Pfannen, die den gleichen Ferromagnetbereich auf dem Pfannenboden haben, wie der Kochplattenbereich. Darüber hinaus müssen Pfannen für Hochtemperaturfunktionen (über 100ºC) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise "Sandwich"-Typ), wie in Abbildung 7 dargestellt.

Abb. 7



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

Weitere Informationen über geeignete Pfannen (Töpfe, Bratpfannen, Grills usw.) finden Sie auf der Teka-Webseite. Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (15). Diese Funktionen sind verfügbar je nach Modell.

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

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

2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken (15). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden leds (16), (17) und (18) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie den “Schieber” Cursor-Sensor (2) der zugehörigen Zone berühren, um es auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Power-Anzeige (3) wird aufleuchten. Berühren Sie dann wieder den “Schieber” (2) Cursor, um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten oder Sie können durch Berühren des CHEF-Sensors (15) eine andere Sonderfunktion auswählen.

KEEP WARM-FUNKTION

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

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (15) bis die led (16) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

MELTING-FUNKTION

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

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (15) bis die led (17) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

SIMMERING-FUNKTION

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Kochen zu halten.

Nachdem das Essen gekocht wurde, aktivieren Sie die Platte indem Sie es wählen und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (15) bis die led (18) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

Flex Zone Funktion

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

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Sensor (14). Dadurch werden die Dezimalstellen (4) der verlinkten Platten aufleuchten und auf ihren Leistungsindikatoren (3) wird der Wert “0” angezeigt. Die Uhr-Timer-Anzeige (12) wird drei Segmente zeigen, die die aktivierten Zonen anzeigen. Falls Ihr Modell über mehrere Zonen mit “Flex-Zone” verfügt, können Sie die gewünschte Option auswählen, indem Sie den Sensor drücken (14), bevor Sie die Stromversorgung der gewählten Zone zuweisen. Sie werden ein paar Sekunden haben, um die nächste Handlung auszuführen; andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert. (siehe Abb.8)

Nach Auswahl von Flex Zone, können Sie die Leistung zuweisen, indem

Sie irgendein “Schieber” Cursor (2) von einem der verbundenen Zonen berühren. Der Leistungspegel und seine Variationen werden gleichzeitig an den Leistungsindikatoren (3) beider Zonen angezeigt.

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

Sicherheitsabschaltung

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

Tabelle 1

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

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

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

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

Vorschläge und Empfehlungen

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Achtung:

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

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

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

Umweltschutz

Das Symbol auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist

darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnah-me an der Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesund-heitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche

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

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

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

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

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

Störungsbehebung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

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

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

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.

Branchement électrique

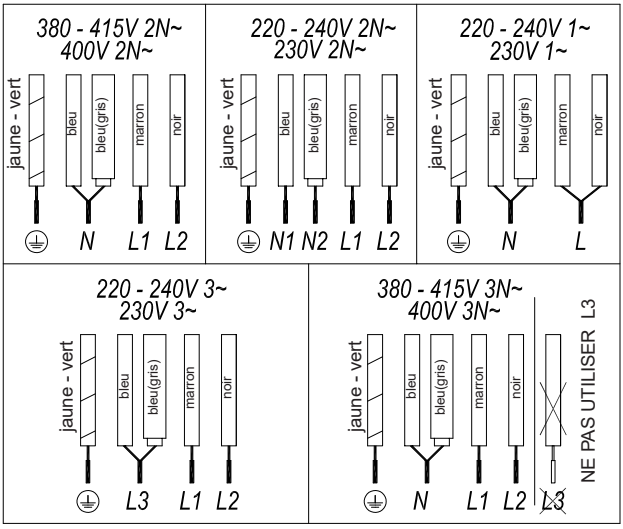
Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez véri- fier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indi- quées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.
Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

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

⚠ **Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour**

Fig.2a (5 FILS)



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 technique officiel de TEKA.

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

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

À propos des plaques à induction

Avantages

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

Cela présente de nombreux avantages :
-Économie de temps.
-Économie d'énergie.
-Facile à nettoyer car même si les aliments entrent en contact avec la plaque de verre, ils ne brûlent pas facilement.
-Amélioration du contrôle de l'énergie.

L'énergie est transférée à la casserole dès que les commandes de puissance sont enfoncées. De plus, l'alimentation électrique s'arrête dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson. Il n'est pas nécessaire de couper l'alimentation au préalable.

Casseroles

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

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

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

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

Fig. 3

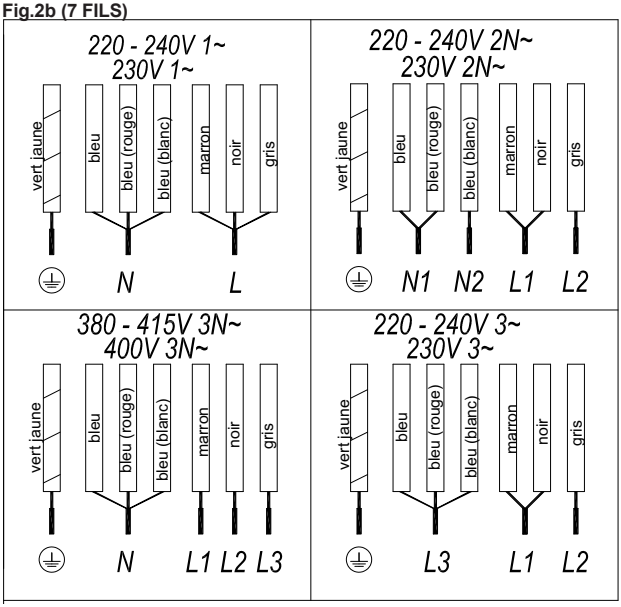


Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig.4). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent, la partie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

Fig. 4



Fig.2b (7 FILS)



D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig.5). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

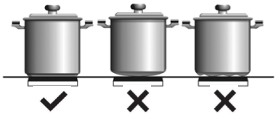
Fig. 5



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

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

Fig. 6



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

⚠ **RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :**

Utilisez des récipients dont le diamètre de la base est identique à celui de la zone de cuisson.

Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, maintenez toujours les récipients à l'intérieur des repères de cuisson mentionnés sur la surface vitrée et utilisez des récipients de diamètre égal ou inférieur à ceux-ci. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la zone de commande.

Utilisez les zones de cuisson arrière pour une utilisation optimale de l'appareil. Cela permettra d'éviter la surchauffe du panneau de commande.

Évitez que les récipients ne franchissent la zone du panneau de commande, surtout pendant la cuisson.

Utilisation et entretien

Instructions d'utilistion du panneau de comande tactile

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 1)

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

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

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

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

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

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

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

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

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

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ⏻ (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de

verrouillage activée). La touche tactile ⏻ (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

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

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

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

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

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

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

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

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

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

La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

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

Fonction « Block » (Verrouillage)

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

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

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

Désactivation du signal sonore

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

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

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

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

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

Activation de la fonction d'arrêt.

Appuyez sur la touche tactile d'arrêt ⏸ (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le symbole II 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 « - ».

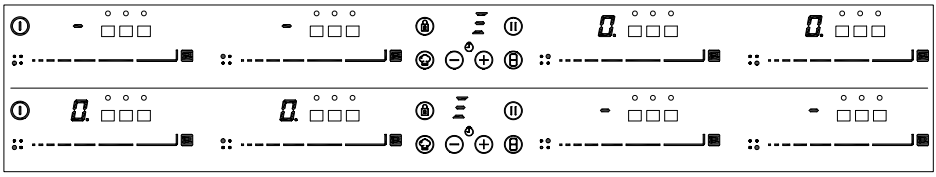
. Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.
Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant 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.

Fig. 8



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 7.

Fig. 7



Il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus afin d'assurer le bon fonctionnement de ces fonctions.

De plus amples informations sur les casseroles appropriées (casseroles, poêles à frire, grils, etc.) sont disponibles sur la page Web de Teka.

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF (15). 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) et (18) 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 (15).

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 (15) jusqu'à ce que la led (16) 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 (15) 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 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 (15) 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 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 (14). 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 (14) 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. 8).

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 (14). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones correspondantes s'effacent.

Déconnexion de sécurité

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

Tableau 1

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

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

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

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

Suggestions et recommandations

* Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
* Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
* Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
* Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
* Diamètres de fond de casseroles

recommandés(consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).

⚠ **Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la 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 métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques,le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Attention:

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

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

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

Considérations environnementales



Le symbole ▬ sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable, vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de retraitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

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

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

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

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

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

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

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

récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas :
Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres. Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :
Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celuici ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cusinière soit allumée ou non.

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

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :
La température du verre ou du systè- me électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

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

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

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

Güvenlik uyarıları:

⚠ **Dikkat. Eğer seramik cam kırılır ya da çatlar ise, elektrik çarpmalarından korunmak için ocak ızgarasının fişini prizden hemen çekin.**

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

⚠ **Bu aygıtı buharla temizlemeyin.**

⚠ **Dikkat. Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isıtmaelemanlarına dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuk- lar, sürekli olarak denetimde olmadıkları sürece ocak ızgarasından uzakta kalmalılar.**

⚠ **Bu cihaz; ANCAK gözetim altında olduklarında ya da cihazın kullanımı hakkında uygun bilgi verildiğinde ve onun kullanımının içerdiği tehlikeler anlaşıldığında 8 yaşında ve daha büyük çocuklar, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri engelli kişiler ya da deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Kullanıcı temizlik ve bakımı, denetimsiz çocuklar tarafından yapılamaz.**

⚠ **Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır.**

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

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

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

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

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

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

Eğer mobilya veya bir çatal bıçak çekmecesini ocağın altında kurmak isterseniz, ikisi arasına bir ayırma tahtası takılmalıdır. Cihazın

muhafazasının sıcak yüzeyi ile kazara temas böylece önlenir.

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 18 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ocak ızgarasını şebekeye bağlamadan önce, voltaj ve frekansın, onun alt kısmında ve Garanti Belgesi üzerindeki ya da mevcut ise, ürünün servis ömrü boyunca bu kılavuz ile birlikte saklamanız gereken teknik veri çizelgesi üzerindeki ocak ızgarası isim levhası üzerinde belirtilenler ile eşleştiğini kontrol edin.

Elektrik bağlantısı, akım ve kontaklar arasında en az 3 mm mesafe ile, istendiğinde erişilebilir, bir tüm kutuplu devre kesici ya da fiş yoluyla olacaktır. Bu acil durumlarda bağlantının kesilmesini sağlar ve ocak ızgarasının temizliğine olanak verir.

Giriş kablosunun, eğer aynı birimde kurulu ise indüksiyonlu ocak muhafazası ya da fırın muhafazası ile temas etmediğinden emin olun.

Uyarı:

⚠ **Elektrik bağlantısı; yürürlükteki mevzuata uyularak düzgün şekilde topraklanmalıdır, aksi takdirde indüksiyonlu ocak arızalanabilir.**

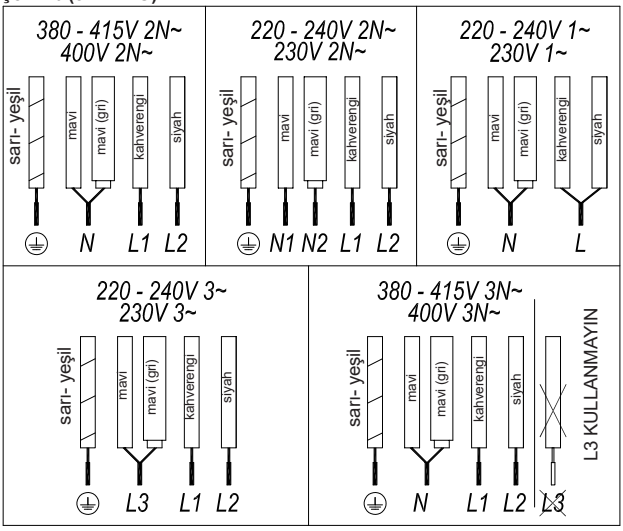
⚠ **Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.**

⚠ **Pirolitik fırınlarda, pirolitik temizleme fonksiyonu esnasında, bu tip cihazın eriştiği yüksek sıcaklık nedeniyle, indüksiyonlu ocak kullanmaktan kaçınılması tav- siye edilir.**

⚠ **Sadece TEKA resmi teknik servisi; cihazla ilgilenebilir ya da tamir edebilir, güç kablosunun değiştirilmesi dahil.**

⚠ **Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 23 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.**

Şekil 2a (5 KABLO)



Ürünün servis ömrü boyunca talimatlar kılavuzu ile birlikte Garan-ti Belgesini veya teknik veri çizelgesini elinizde bulundurun. Bunlar önemli teknik bilgiler içermektedirler.

İndüksiyon hakkında

Avantajlar

İndüksiyonlu ocakta ısı, doğrudan tencereye aktarılır.
Bunun bir dizi avantajı vardır:
-Zamandan kazandırır.
-Enerji tasarrufu sağlar.
-Yiyeceklerin cam plakayla temas etmesi halinde temizlenmesi kolaydır, hemen yanmaz.
-İyileştirilmiş enerji kontrolü. Enerji, güç kontrollerine basılır basılmaz tencereye aktarılır. Ayrıca, tencere pişirme bölgesinden alınır alınmaz güç beslemesi durur. Öncesinde gücü kapatmaya gerek yoktur.

Tencereler

Yalnızca ferromanyetik tencerelerin indüksiyonlu ocakla kullanılması uygundur.
Çeşitli türleri vardır:
-indüksiyonlu ocaklarla kullanıma özel döküm demir, emaye çelik ve paslanmaz çelik tencereler.
Dağıtıcı plakaların veya ince çelik, alüminyum, cam, bakır veya kil gibi malzemelerin kullanılmasını önermiyoruz.

Her bir pişirme bölgesi bir minimum tencere algılama süresine sahiptir. Bu, tencerenin tabanının malzemesine ve ferromanyetik çapına bağlıdır. Bu nedenle, kullanılacak tencerenin tabanının çapıyla en iyi eşleşen pişirme bölgesini kullanmak temel bir öneme sahiptir.

Tencerenin seçilen pişirme bölgesinde algılanmaması halinde sonraki en küçük bölgeyi kullanmayı deneyin.
Flex Zone'un tek pişirme bölgesi olarak kullanılması halinde bu bölge tipi için daha büyük tencereler kullanılabilir (bkz. Şekil 3).

Şekil 3



Tam bir ferromanyetik tabana sahip olmayan bazı tencereler, indüksiyona sahip olduğu varsayılarak satılır (bkz. Şekil 4) Bu tencerelerde yalnızca ferromanyetik taban ısıtılır. Sonuç olarak ısı, tencerenin tabanında eşit bir şekilde dağıtılmaz. Bu, tencerenin tabanının ferromanyetik olmayan kısmının doğru pişirme sıcaklığına ulaşmayacağı anlamına gelebilir.

Şekil 4



Tabanında alüminyum eklere sahip diğer tencereler, daha küçük bir ferromanyetik malzeme alanına sahiptir (bkz. Şekil 5). Bu durumda, tencereyi algılamak zor ve hatta imkansız olabilir. Ayrıca beslenen güç daha az olabilir ve sonuç olarak tencere doğru ısınmayacaktır.

Şekil 5

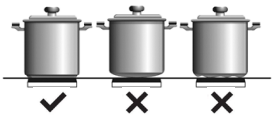


Tencerelerin tabanının etkisi

Tencerede kullanılan tabanın türü pişirmenin homojenliğini ve sonuçlarını etkileyebilir. Paslanmaz çelik "sandviç" tabana sahip tencerelerde, ısının homojen dağıtılması ve yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayan malzemeler kullanılmaktadır.

Tencerenin tabanı tamamen düz olmalıdır. Böylece homojen bir güç beslemesi sağlanır (bkz. Şekil 6).

Şekil 6



⚠ Asla boş tencereleri ısıtmayın, ince tabanlı tencereler kullanmayın. Bunlar, ocağın otomatik bağlantı kesme fonksiyonunun devreye girmesine izin vermeyecek kadar hızlı ısınabilir.

⚠ **ÖNEMLİ TAVSİYELER**

Pişirme bölgesiyle aynı taban çapına sahip kaplar kullanın.

Kontrol paneline en yakın pişirme bölgelerinde, kapları her zaman cam yüzey üzerinde yer alan pişirme işaretleri dahilinde tutun ve bunlarla aynı veya en küçüğüne uygun çapa sahip kaplar kullanın. Bu, kontrol bölgesinin aşırı ısınmasını önleyecektir.

Cihazın yoğun kullanımı için arka pişirme bölgelerinin kullanın. Bu, kontrol panelinin aşırı ısınmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

Kapların, özellikle pişirme sırasında kontrol paneli bölgesini kaplamasına izin vermeyin.

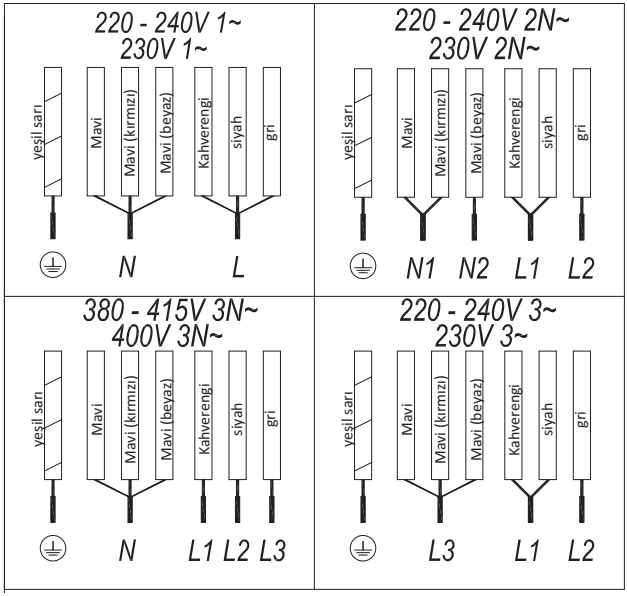
Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (şekil 1)

1. Genel açma/kapama sensörü.
2. Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
3. Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
4. Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
5. "Power" (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
6. "Block" (Blok) fonksiyonu için

Şekil 2b (7 KABLO)



etkinleştirme sensörü.
(7) Pilot gösterge ışığı "Block" (Blok) fonksiyonu etkin*.
(8) "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
(9) Pilot gösterge ışığı "Stop&Go" fonksiyonu etkin*.
(10) Zamanlayıcı için "eksi" sensörü.
(11) Zamanlayıcı için "artı" sensörü.
(12) Zamanlayıcı göstergesi.
(13) Zamanlayıcının ondalık noktası.*
(14) "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
(15) "Chef" (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
(16) Pilot gösterge ışığı "Keep Warm" (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
(17) Pilot gösterge ışığı "Melting" (Eritme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
(18) Pilot gösterge ışığı "Simmering" (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

*Sadece çalışıyorken görünür.

İşlemler dokunmatik düğmelerle gerçekleştirilir. İstenilen dokunmatik düğmeye aşırı bastırmanıza gerek yoktur, fonksiyonu etkinleştirmek için sadece parmağınızın ucuyla dokunmanız yeterlidir.

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

Güç seviyesini (0-9) ayarlamak için parmağınızı kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın. Parmağınızı sağa doğru kaydırırsanız güç seviyesi artar, sola doğru kaydırırsanız güç seviyesi azalır.

Ayrıca parmağınızı kayar imleç üzerinde doğrudan istediğiniz bir noktaya dokundurarak da bir güç seviyesi seçebilirsiniz (2).

⚠ **Bu modellerde bir plaka seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokunun.**

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna ⏻ (1) dokunun. Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiğinde bir ses duyulacaktır ve göstergeler (3) "-" görüntüsüyle aydınlanacaktır. Pişirme alanlarından herhangi biri sıcaksa ilgili gösterge H ve "-" ile yanıp sönecektir.

10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız dokunmatik kontrol paneli otomatik olarak kapanacaktır.

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna ⏻ (1) dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş ⏻ (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

Dokunmatik Kontrol Paneli sensör ⏻ (1) kullanılarak çalıştırıldığında aşağıdaki adımlar takip edilerek kullanılabilir:

1 "Kayar" imleçlerden (2) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokunun. Alan seçilir ve aynı anda güç seviyesi 0 ile 9 arasında ayarlanır. Söz konusu güç değeri ilgili güç göstergesinde görüntülenecektir ve ondalık noktası (4) 10 saniye boyunca yanacaktır.

2 Kayar imleci (2) kullanarak, 0 ila 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (4) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.

BİR PLAKAYI KAPATMAK

Dokunmatik kayar tuşu (2) kullanarak gücü 0 seviyesine düşürün. Sıcak plaka kapanacaktır.

Sıcak plaka kapatıldığında, eğer ilgili pişirme alanının cam yüzeyi sıcaksa ve yanma riski varsa, ilgili güç göstergesinde (3) bir H simgesi görünecektir.

Sıcaklık düştüğü zaman, gösterge (3) kapanır (ocak kapatıldığında) ya da ocak bağlıyken "-" yanacaktır.

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

Genel açma/kapama sensörü ⏻ (1) kullanılarak tüm plakalar aynı anda kapatılabilir. Tüm plaka göstergeleri (3) kapanır. Kapatılan ısıtma alanı sıcaksa göstergede H görüntülenir.

Tencere detektörü

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde bütünleşik tencere detektörleri bulunmaktadır. Böylece, üzerinde bir tencere olmadığında ya da tencerenin uygun olmaması durumunda plakanın çalışması durdurulacaktır.

Bölge çalıştırıldığında tencere tespit edilmemişse ya da tencere uygun değilse, güç göstergesinde (3) "tencere yok" anlamına gelen bir sembol U görüntülenecektir.

Eğer bölge çalışıyorken üzerindeki tencere alınırsa, plaka otomatik olarak enerjiyi kesecek be "tencere yok" işaretini gösterecektir. Pişirme bölgesine yeniden bir tencere yerleştirilirse, daha önce seçilmiş olan güç seviyesinde enerji verilmeye devam edilecektir.

Tencere tespit süresi 3 dakikadır. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.

Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. Aksi takdirde, üç dakika içerisinde pişirme bölgesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse istenmeden ocak çalışabilir. Olası kazalardan kaçının!

Kilitleme Fonksiyonu

Kilitleme fonksiyonu ile, istemeden çalışmasını önlemek için açma/kapama sensörü ⏻ (1) dışında kalan sensörleri kilitleyebilirsiniz. Bu fonksiyon çocukların güvenliği açısından kullanışlıdır.

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre 🔒 (6) en az bir saniye boyunca dokunun. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık

(7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre (6) bir kez daha dokunun.

Eğer kilitleme fonksiyonu çalışıyorken açma/kapama sensörü (1) kullanılarak cihaz kapatılırsa, kilit açılıncaya kadar set üstü ocak yeniden çalıştırılamayacaktır.

Sesin kapatılması

Ocak çalıştırıldığında (11) dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemden sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (12) "OF" görüntülenecektir.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma sırasında duyulan ses, zamanlayıcının durması veya dokunmatik tuşların kilitlenmesi/açılması gibi işlemlerde her zaman ses duyulacaktır.

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda (11) ve dokunmatik kilitleme tuşunu (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (12) "On" görüntülenecektir.

Durdur ve Git Fonksiyonu

Bu fonksiyon pişirme işlemine ara verdirir. Çalıştırıldığında zamanlayıcı da duraklar.

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

Durdurma sensörüne (8) bir saniye boyunca dokunun. Pilot ışık (9) yanar ve pişirme işleminin duraklatıldığını göstermek üzere göstergelerde simgesi görüntülenir.

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

Durdur ve Git sensörüne (8) tekrar dokunun. Pilot ışık (9) söner ve pişirme bölgesi aynı güç seviyesinden ve zamanlayıcı ayarı duraklama öncesi değerden çalışmaya başlar.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyon plakaya nominal gücün üzerinde, "ekstra" güç sağlar. Söz konusu güç, jeneratörün izin verdiği maksimum değere ulaşma olanağıyla plakanın ölçüsüne göre değişir.

1 Güç göstergesinde (3) "9" görünene kadar parmağınızı ilgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan "P"ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.

2 Güç seviye göstergesinde (3) sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

Güç fonksiyonunun maksimum süresi Tablo 1'de belirtilmiştir. Bu süreden sonra, güç seviyesi otomatik olarak 9'a ayarlanacaktır. Bir ses duyulur.

Sıcak plakalardan birinde Güç fonksiyonu etkinleştirildiğinde diğer sıcak plakaların performansı düşebilir ve güç seviyeleri azalabilir, bu durum ilgili göstergelerde (3) görüntülenir.

Çalışma süresi bitmeden Güç Fonksiyonu, güç seviyesini ayarlayan "kayar" imlece dokunarak veya 3. adım tekrarlanarak kapatılabilir.

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

Bu fonksiyon, siz yanında olmadan pişirim yapabilmenize olanak sağlayarak size yardımcı olur: Bir plaka için zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz, ayarladığınız süre dolduğunda plaka kapanacaktır.

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 99 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir. Bunun için:

1 (10) veya (11) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) "00" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi yanıp sönecektir.

2 Bunun hemen ardından (10) ve (11) sensörlerini kullanarak 1 ila 99 dakika arasında bir pişirme süresi belirleyin. İlk değer 60'tan başlayacaktır, ikincisi ise 01'den başlayacaktır. (10) ve (11) sensörlerine basılı tutulduğunda değer 00'a geri dönecektir. Kalan süre bir dakikadan az olduğunda, geri sayım saniye cinsinden yapılır.

3 Zamanlayıcı göstergesi (12) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan sıcak plakanın göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve simgesi görüntülenecektir.

Seçili pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı çalıştırılan ısıtma alanı kapatılır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi ses çıkarır. Sesli sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) seçili alanın ondalık noktası (4) yanında 00 yanıp sönecektir. Isıtma alanı sıcakken kapatılırsa güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

Aynı anda başka bir sıcak plaka için zamanlama gerçekleştirmek isterseniz 1'den 3'e kadar adımları tekrarlayın.

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12) varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlecine basıldığında zamanlayıcıda birkaç saniye boyunca ilgili alanın kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

Programlanmış süreyi değiştirmek

için zamanlayıcı kullanılan alanın "kayar" imlecine (2) basılması gerekir. Ardından süre okunabilir ve değiştirilebilir. ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörleriyle programlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

Saatin kapatılması

: Programlanmış süre tamamlanmadan önce zamanlayıcıyı durdurmak isterseniz, dilediğiniz zaman sadece değerini '- -' olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz.

1 İstenilen plakayı seçin.

2 ⊖ sensörünü (10) kullanarak, saatin değerini "00" olarak ayarlayın. Saat iptal edilir. Bu işlem ⊖ (10) ve ⊕ (11) sensörlerine aynı anda basılarak daha hızlı şekilde gerçekleştirilebilir.

Güç Yönetimi fonksiyonu

Bazı modeller güç sınırlama fonksiyonu (Güç Yönetimi) ile donatılmıştır. Bu fonksiyon ocağın ürettiği toplam gücü kullanıcının belirlediği değerlerden farklı değerlere ayarlamasını sağlar. Bunun için, ocağı güç kaynağına bağladıktan bir dakika sonra güç sınırlama menüsüne erişmek mümkündür.

1 Üç saniye boyunca ⊕ (11) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (12) PL harfleri görünecektir.

2 Dokunmatik kilitleme tuşuna (6) dokunun. Ocak için belirlenebilecek farklı güç değerleri görüntülenecektir, bunlar ⊕ (11) ve ⊖ (10) sensörleri kullanılarak değiştirilebilir.

3 Değer seçildikten sonra bir kez daha dokunmatik kilitleme tuşuna (6) basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerek sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Özel fonksiyonlar: CHEF

Bu fonksiyonlar, tencerenin sıcaklığı sürekli olarak sensörler tarafından kontrol edildiği için pişirme sürecini kolaylaştırarak mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlayan önceden tahsis edilmiş güç seviyelerine sahiptir. Fonksiyon için hedef sıcaklığa ulaşıldığında, güç seviyesinin değiştirilmesine gerek kalmadan otomatik olarak muhafaza edilir.

Şef fonksiyonu, tencerenin tabanında pişirme bölgesinin alanıyla aynı ferromanyetik alana sahip tencerelerle doğru bir şekilde çalışır. Ayrıca, yüksek sıcaklıklı fonksiyonlar için (100 ºC'nin üzerinde), tencereler Şekil 7'de gösterildiği gibi düz ve dengeli (tercihen "sandviç" tipi) bir tabana sahip olmalıdır.

Şekil 7



Bu fonksiyonların doğru çalışmasını sağlamak için tencere ve pişirme bölgesinin sürecin başlangıcında sıcak olmadığından emin olun.

Uygun tencerelerle (saplı tencere, kızartma tavaları, ızgaralar, vb.) ilgili ayrıntılı bilgiler Teka web sayfasında verilmiştir.

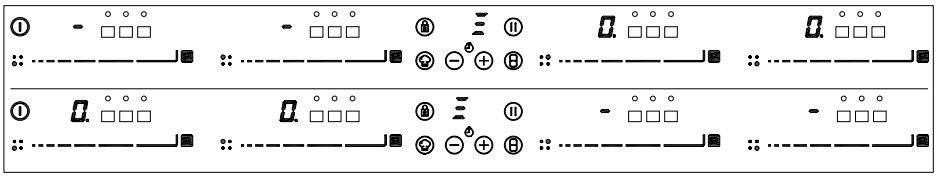
Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör (15) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.
Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:

1 Önce bölmenin seçilmesi gereklidir; ardından güç göstergesinde (3) ondalık değer noktası (4) aktif olacaktır.

2 Şimdi CHEF sensör (15) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardı ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (16), (17) ve (18) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu

Şekil 8



herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin "kayar" imleç sensörüne (2) dokunun. Güç göstergesinin (3) ondalık değer noktası (4) yanacaktır. Ardından, yeni güç seviyesini ayarlamak veya bölmenin gücünü kapatmak için "kayar" imleç sensörüne (2) yeniden dokunun ya da CHEF sensöre (15) yeniden dokunarak farklı bir özel fonksiyon seçin.

SICAK TUTMA (KEEP WARM) FONKSİYONU

Bu fonksiyon, pişirilmiş gıdaları sıcak tutmak için uygun bir güç seviyesini otomatik olarak ayarlar.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve simgesi üzerinde bulunan led (16) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

ERİTME (MELTING) FONKSİYONU

Bu fonksiyon, pişirme bölmesinde düşük bir sıcaklık sağlar. Gıdaların buzlarının çözülmesi veya çikolata, tereyağı gibi diğer gıda türlerini eritmek için idealdir.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve simgesi üzerinde bulunan led (17) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

KAYNATMA FONKSİYONU

Bu özellik gıdaları kaynatmanıza olanak sağlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin ve simgesi üzerinde bulunan led (18) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

Flex Zone fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde, iki pişirme bölmesinin birlikte çalışmasını sağlamak ve her iki bölme için de bir güç seviyesi seçip zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür..

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre (14) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) "0" değeri görünecektir. Saat zaman göstergesinde (12) aktif edilen bölmeleri belirten üç kısım görünecektir. Eğer sahip olduğunuz model "Flex Zone" özellikli birkaç bölmeye sahipse, seçilen bölge için güç seçimi yapmadan önce, sensöre (14) basarak istediğiniz opsiyonu seçebilirsiniz. Bir sonraki işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır. (bkz. Şekil 8).

"Flex Zone" (Esnek Bölme) seçildikten sonra, bağlantılı bölmelerden herhangi birinin "kayar" imlecine (2) dokunarak güç seçimini yapabilirsiniz. Güç seviyesi ve yapılan değişiklikler eş zamanlı olarak her iki bölmenin güç göstergelerinde (3) görünür.

Bu özelliği devre dışı bırakmak için, sensöre (14) yeniden dokunmanız gereklidir. Ayrıca, fonksiyon devre dışı bırakıldığı zaman, ilgili bölmeler için ayarlanan güç seviyeleri ve fonksiyonlar da silinir.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 1).

Tablo 1

Seçilen güç seviyesi	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRESİ (saat olarak)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	Ayarlanabilir 10 veya 5 dakika , seviyesi 9 (* Modele bağlı)

"Güvenli kapatma" fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir H görüntülenir.

⚠ Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.

⚠ Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalıştırma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını kesip TEKA teknik servisi ile irtibata geçin.

Öneriler ve tavsiyeler

* Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
* Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
* Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler alabilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
* Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
* Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen ''Teknik Veriler" belgesine göz atın).

⚠ Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar

zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra onu uygun ürün ve araçları kullanarak onu temizleyin. Bu, işi kolaylaştıracak ve kir birikmesi önleyecektir. Sert temizlik ürünlerini ya da yüzeyi çizebilecek aletleri veya buhar ile çalışan donatımı asla kullanmayın.

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla bir- likte, daha derin lekeler veya yağ için seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanın ve şişe üzerindeki talimatları takip edin. Ard arda yanmış olmaktan dolayı sıkıca yapışmış olan kir, bir bıçaklı kazıyıcı kullanarak çıkarılabilir.

Hafif renk vermelere, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerek- mesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıtıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesneler, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

Metalik pırıltılar; cam üzerinde metal tencere ve tavaların sürüklenmesinden kaynaklanır. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamanıza gerek olsa bile, seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanarak tamamen temizleme ile bunlar giderilebilirler.

⚠ **Bir tencere ya da tepsi (tava) aralarında eritilmiş olan bir ürün nedeniyle cama yapışmış olabilir. Isıtma bölgesi soğuk iken tencereyi kaldırmaya çalışmayın! Bu camı kırabilir.**

⚠ **Kırılıp yaralanmalara neden olabileceğinden camın üzerine basmayın ya da yaslanmayın. Nesneleri yerleştirmek için bir yüzey olarak camı kullanmayın.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. ürünün temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel konular

Ürün veya ambalajı üzerindeki



sembolü, bu ürünün normal ev çöpü olarak işlem göremeyeceği anlamına gelir. Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazlar için bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürün düzgün şekilde işleme tabi tutulmasaydı olabilecek çevreye ve halk sağlığına zararı önleyeceksiniz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişim kurunuz.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilirdir. Plastik bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<, vb. ile işaretlenir. Ambalaj malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:
-Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/Kg birimi üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

* Mümkünse tencereye uygun kapak kullanın. Kapak olmadan yemek pişirmek daha fazla güç tüketimine neden olur.
* Pişirme bölmesinin boyutuna uygun olması için düz tabana ve uygun taban çapına sahip tencereler kullanın. Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını taban çapından daha büyük olacak şekilde tasarlar.
* Pişirme işlemi sırasında su kullanıyorsanız sebzelerdeki mineralleri ve vitaminleri korumak için az su kullanın ve güç seviyesini minimuma ayarlayın. Yüksek güç seviyesi hem gereksizdir hem de enerji kaybına sebep olur.
* Az miktarda yiyecek için küçük tencereler kullanın.

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:
Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:
Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabın altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:
Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabın altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:
Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun.
Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun.
Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:
Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Sembol U bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:
Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası

üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:
Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:
Kullanılan tencere ya da tava, elverişsiz bir tipte. Ocak ızgarasını kapatın, onu yeniden açın ve başka bir tencere ya da tava ile deneyin.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:
Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesneleri kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C91 mesajı görüntülenir:

Dokunmatik kontrol birimi, Stop&Go sensörünün (6) kapanmış olduğunu algılar ve ocağın kullanılmasına izin vermez. Varsa nesneleri kaldırıp sıvıları temizleyerek dokunmatik kontrol biriminin yüzeyinin temiz ve kuru olmasını sağlayın, ardından Stop&Go (6) sensörüne iki kez basarak mesajı silip normal çalışmaya dönün.

Zasady bezpieczeństwa:

⚠ **Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.**

⚠ **Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego oprogramatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.**

⚠ **Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.**

⚠ **Ostrzeżenie . Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.**

⚠ **Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające JEDYNIE pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.**

⚠ **Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.**

⚠ **Ostrzeżenie.Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. NIGDY nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.**

⚠ **Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.**

⚠ **Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.**

⚠ **Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one**

nagrzać.

⚠Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podc- zas okresu wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 18 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (woltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wska- zanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na kar- cie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwodostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!

⚠ Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.

⚠ Wyjątkowe wysokie przepięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

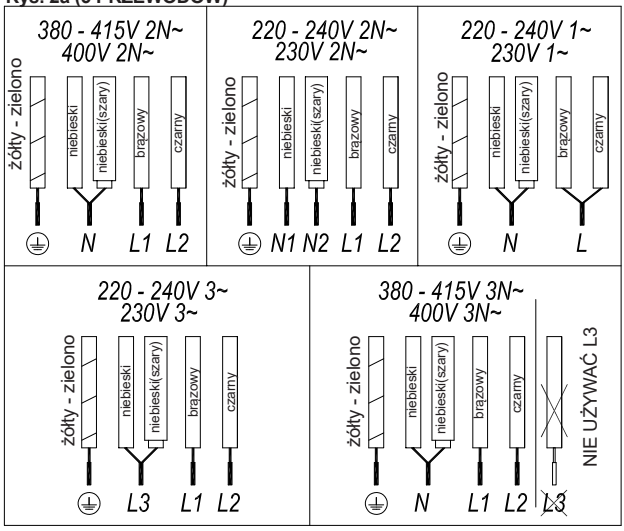
⚠ Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

⚠ Jakakolwiek manipulacja czy reparacja urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

⚠ Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

Rys. 2a (5 PRZEWODÓW)



Informacje dotyczące indukcji

Korzyści

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki

Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 3)

Rys. 3



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 4). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 4



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 5). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzeje się prawidłowo.

Rys. 5

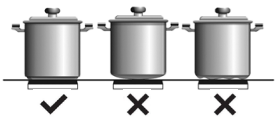


Wpływ podstawy garnków

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich" ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 6).

Rys. 6

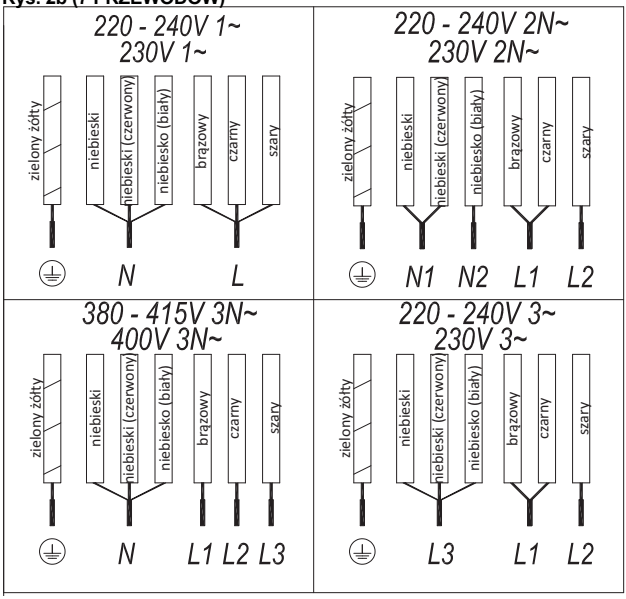


⚠ Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

⚠ **WAŻNE ZALECENIA:**

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy

Rys. 2b (7 PRZEWODÓW)



gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliżej panelu sterowania należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

ELEMENTY OBSŁUGI (rys.1)

1. Ogólny czujnik wł./wył.
2. Suwak do sterowania mocą.
3. Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
4. Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
5. Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
6. Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie”.
7. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”*.
8. Czujnik włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
9. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”*.
10. Czujnik „Minus” timera.
11. Czujnik „Plus” timera.
12. Wskaźnik timera.
13. Przecinek dziesiętny timera*.
14. Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa” (w zależności od modelu).
15. Czujnik włączenia funkcji „Szef kuchni” (w zależności od modelu).
16. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w cieple”* (w zależności od modelu).
17. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”* (w zależności od modelu).
18. Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”* (w zależności od modelu).

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszkiem palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

⚠ **W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).**

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ⏻ (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migały H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ⏻ (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ⏻ (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYT

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ⏻ (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu . Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.

2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ⏻ (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol U oznaczający „brak garnka” , gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i wyświetli się symbol „braku garnka". Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!

Funkcja blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania ⏻ (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy 🔒 (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik 🔒 (6) .

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania ⏻ (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy ⊕ (11) i przycisk dotykowy blokady 🔒 (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F".

Takie wyłączanie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy ⊕ (11) i klawisz blokady 🔒 (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On".

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączanie funkcji Stop.

Dotknij czujnika Stop ⏸ (8) na jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zapali się i wskaźniki mocy pokażą symbol ⏸, wskazując na to, że gotowanie zostało wstrzymane.

Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go ⏸ (8). Lampka kontrolna (9) wyłączy się i gotowanie zostanie wznowione - z tymi samymi ustawieniami mocy i programatora czasowego, które zostały ustawione przed przerwą.

Funkcja mocy

Funkcja ta dostarcza „dodatkową" moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9" i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P" i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3).

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka" modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

Funkcja programatora czasowego (odliczanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żądanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1 do 99 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiętny strefy, będzie ja można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1 Dotknij czujnik ⊖ (10) lub ⊕ (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00", a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol t, migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

2 Od razu ustaw czas trwania

gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników ⊖ (10) i ⊕ (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników: ⊖ (10) i ⊕ (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol t.

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiętnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-".

. Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t" na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak" innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t".

Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak" (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników ⊖ (10) i ⊕ (11).

Wyłączanie zegara

: Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu , można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „–".

1 Wybierz żądaną płytę.

2 Ustaw wartość zegara na „00" za pomocą czujnika ⊖ (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki⊖ (10), i ⊕ (11).

Funkcja zarządzania energią

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (zarządzanie energią). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

1 Naciśnij klawisz dotykowy ⊕ (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.

2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników ⊕ (11) i ⊖ (10).

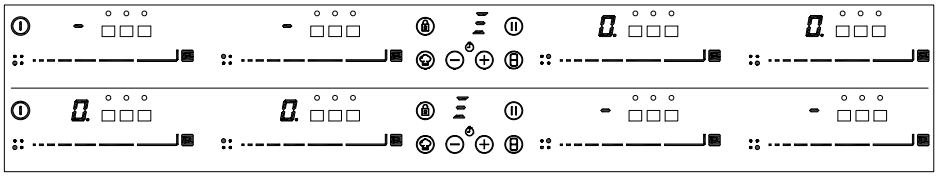
3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną prze kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Rys. 8



Funkcje specjalne: CHEF

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100ºC), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich"), jak przedstawiono na rysunku 7.

Rys. 7



Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (15). Funkcje te są dostępne zależności od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).

2 Dotknij teraz czujnika CHEF (15). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (16), (17) i (18).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka" (2) odnośnej strefy, aby ją wybrać. Punkt dziesiętny (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka" (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inny specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF (15).

FUNKCJA KEEP WARM

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (15), aż dioda (16) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol A pojawi się na wskaźniku zasilania (3).
W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA MELTING

Funkcja ta utrzymuje niską temperaturę w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (15), aż dioda (17) na ikonie zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol A pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SIMMERING

Funkcja ta pozwala na gotowanie na małym ogniu.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (15), aż dioda (18) na ikonie zaświeci się.

Po włączeniu funkcji, symbol A pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Flex Zone

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć czujnik (14). Punkty dziesiętne (4) połączonych płyt zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) pojawi się wartość „0". Wskaźnik minutnika (12) pokaże trzy segmenty, wskazując włączone strefy. W przypadku, gdy Twój model ma kilka stref „Flex Zone", można wybrać żądaną opcję, naciskając czujnik (14) przed ustawieniem mocy wybranej strefy. Będziesz mieć kilka sekund na wykonanie kolejnej czynności; jeśli nie wykonasz żadnej czynności, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.)patrz Rys. 8)

Po wybraniu opcji „Elastyczna strefa", można ustawić moc przez dotknięcie jednego z „suwaków" (2) jednej z połączonych stref. Poziom mocy i jej wariacje zostaną wyświetlone jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie dotknąć czujnika (14). Gdy funkcja zostanie wyłączona, poziomy mocy i funkcje przypisane odnośnym strefom zostaną wyczyszczone.

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 lub 5 minut , dostosowane poziom 9 * W zależności od modelu

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa" wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

⚠ Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.

⚠ W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.

Sugestie i zalecenia

* Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
* Nie przesuwać naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
* Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
* Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty witroceramicznej nie należy przesuwać po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
* Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych" dostarczona wraz z produktem).

⚠ **Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.**

Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka
czyszczącego przeznaczonego do płyt witroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt witrocera- micznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt witroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie

⚠ **Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.**

⚠ **Nie stawać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

Kwestie ochrony środowiska



Symbol ▬ umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: -Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/Kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

* Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
* Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
* Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
* Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:
Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnez lub użyj większego naczynia.

Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:
W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:
Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona:
Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol U na wskaźniku mocy pola:
System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:
Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:
Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania (6) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (6), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

Bezpečnostní upozornění:

⚠ Upozornění. V případě rozbití nebo praskliny v keramic- kém skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ Toto zařízení není určeno k používání s externím časovačem (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.

⚠ Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.

⚠ Upozornění. Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívat. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo dušením postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověříteli děti čištěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.

⚠ Děti si se zařízením nesmějí hrát. Upozornění. Je nebezpečné zahřívat tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny poklicí, talířem nebo přikrývkou.

⚠ Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.

⚠ Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

⚠ Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly zahřívat.

⚠ Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráníte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělující desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 18 mm pod spodní částí varné desky.

Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou

varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

⚠ Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

⚠ Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

⚠ Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

⚠ Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

⚠ Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 23 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

i Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

O indukční varné desce

Výhody

U indukční varné desky se teplo přenáší přímo na pánev.

To má řadu výhod:

- Šetří čas.
- Šetří energii.
- Snadno se čistí, i kdyby jídlo přišlo do styku se skleněnou deskou, snadno se nepřipálí.
- Vylepšené řízení výkonu. Energie se přenese do pánve, jakmile stisknete tlačítka pro regulaci výkonu. Navíc, jakmile odstraníte pánev z varné zóny, napájení se zastaví. Napájení není nutné vypínat.

Pánve

Pro indukční varnou desku jsou vhodné pouze feromagnetické pánve.

Existuje několik typů:

- litinové, ze smaltované oceli a nerezové pánve speciálně vyrobené pro použití s indukčními varnými deskami.

Nedoporučujeme používat difuzorové desky nebo materiály, jako je jemná ocel, hliník, sklo, měď nebo hlína.

Každá varná zóna má minimální dobu detekce pánve. To závisí na materiálu a feromagnetickém průměru dna pánve. Proto je nezbytné používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna používané pánve.

Pokud není pánev na zvolené varné zóně detekována, zkuste použít další nejmenší varnou zónu.

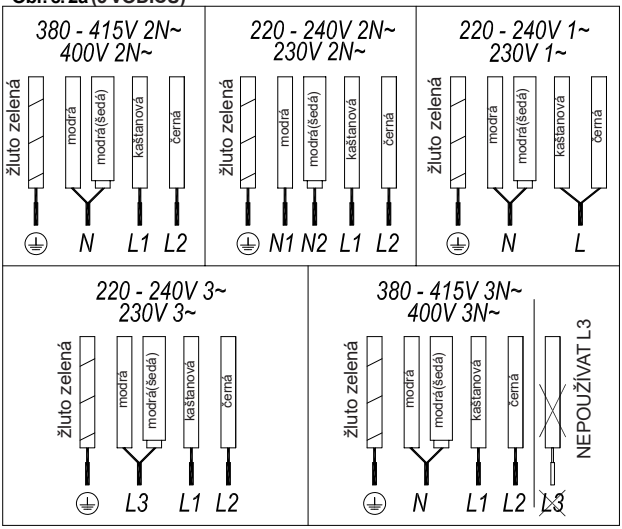
Pokud je Flex Zone použita jako jediná varná zóna, lze použít větší pánve vhodné pro tento typ zóny (viz obr. 3).

Obr. 3



Některé pánve, které nemají dno zcela feromagnetické, se prodávají jako vhodné pro indukční desky (viz obr.4). U těchto pánví se zahřívá pouze feromagnetické dno. V důsledku toho není teplo rovnoměrně rozloženo po celém dnu pánve. To může znamenat, že neferomagnetická část dna pánve nedosahuje správné teploty k vaření.

Obr. č. 2a (5 VODIČŮ)



Obr. 4



Ostatní pánve, které mají dno také z hliníku, mají menší plochu feromagnetického materiálu (viz obr.5). V takovém případě může být obtížné nebo dokonce nemožné pánev detekovat. Dodávaný výkon může být navíc nižší a v důsledku toho se pánev nebude správně zahřívat.

Obr. 5

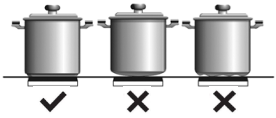


Jaký vliv má dno pánve

Typ dna pánve může ovlivnit jednotnost a výsledky vaření. Pánve se „sendvičovým" dnem z nerezové oceli používají materiály, které napomáhají rovnoměrnému rozložení a šíření tepla, což vede k úsporám času a energie.

Dno pánve musí být zcela ploché, aby bylo zajištěno rovnoměrné napájení (viz obr. 6).

Obr. 6



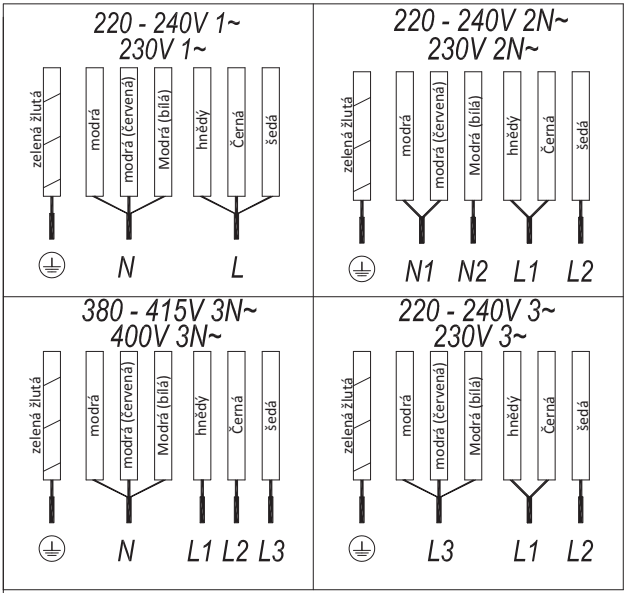
Nikdy nezahřívejte prázdné pánve ani nepoužívejte pánve s tenkým dnem, protože by se mohly rychle zahřát, a funkce automatického odpojení sporáku by se nemohla včas zapnout.

DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ:

Používejte nádoby se stejným poloměrem základny jako má oblast vaření.

V oblastech vaření, které jsou nejblíže k ovládacímu panelu, vždy udržujte nádoby mezi značkami vaření na skleněném povrchu a používejte nádoby o stejné nebo menší velikosti než uvádějí tyto značky. Zabráníte tak přehřívání ovládací zóny.

Obr. č. 2b (7 VODIČŮ)



Zadní oblasti vaření používejte pro intenzivní používání přístroje. Pomůžete tak zabránit přehřívání ovládacího panelu.

Nedovolte, aby nádoby přesahovaly do zóny ovládacího panelu, zvláště během vaření.

Použití a údržba

Uživatelský manuál pro Dotykové ovládání

Ovládání součástí (obr. č. 1)

1. Vypínač.
2. Posuvník pro ovládání výkonu.
3. Ukazatel zbytkového tepla.*
4. Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
5. Přímý přístup k funkci „Výkon".
6. Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat" a funkci.
7. Svítí kontrolka funkce „Blokovat"*.
8. Aktivační čidlo pro funkci „Zastavit a spustit".
9. Svítí kontrolka funkce „Zastavit a spustit"*.
10. Tlačítko „Minus" pro časovač.
11. Tlačítko „Plus" pro časovač.
12. Ukazatel časovače.
13. Desetinná čárka časovače.*
14. Aktivační čidlo pro funkci „Flex Zone"; ; (v závislosti na modelu).
15. Aktivační čidlo pro funkci „Chef"; (v závislosti na modelu).
16. Svítí kontrolka funkce „Udržování teploty"*; (v závislosti na modelu).
17. Svítí kontrolka funkce „Rozpouštění"*; (v závislosti na modelu).
18. Svítí kontrolka funkce „Pozvolné vaření"*; (v závislosti na modelu).

*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotyková tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

⚠ **Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).**

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ⏻ (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozbliká znak H a „-“.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka ⏻ (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ⏻ (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ⏻ (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.

2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

Detektor pánve.

Indukční varní zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol U pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.

Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automatický zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.

Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.

⚠ **Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!**

Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru 🔒 (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor 🔒 (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí ⏻ (1), když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

Ztišení pípnutí

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko ⊕ (11) a dotykové tlačítko uzamčení 🔒 (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.

Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka ⊕ (11) a dotykové tlačítko uzamčení 🔒 (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.

Funkce Stop&Go

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.

Dotkněte se senzoru Stop ⏸ (8) po dobu jedné sekundy. Rozsvítí se pilot (9) a ukazatele výkonu zobrazí symbol ‖ pro indikaci, že vaření bylo pozastaveno.

Deaktivace funkce Stop.

Opět se dotkněte senzoru Stop&Go ⏸ (8). Pilot (9) se vypne a vaření bude pokračovat za stejných nastavení výkonu a časovače, která byla nastavena před pauzou.

Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo „P“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol P a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 99 minut.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.
Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru ⊖ (10) nebo ⊕ (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol t blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi 1 až 99 minutou, s použitím senzorů ⊖ (10) nebo ⊕ (11). V případě první se hodnota začne o 60, v případě druhé od 01. Pokud podržíte senzory ⊖ (10) ⊕ (11) stisknuté, hodnota se obnoví na 00. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách t.

3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol.

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývající čas do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývající čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas. Prostřednictvím senzorů ⊖ (10) a ⊕ (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

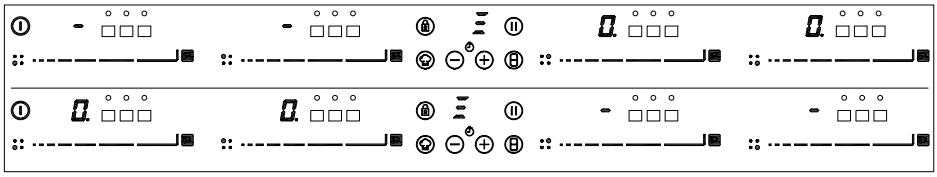
Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.

1 Vyberte požadovanou desku.

2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru ⊖ (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést

Obr. č. 8



rychleji tím, že současně stisknete senzory ⊖ (10) a ⊕ (11).

Funkce Řízení výkonu

Některé modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Řízení výkonu). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

1 Stiskněte dotykové tlačítko ⊕ (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.

2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů ⊕ (11) a ⊖ (10).

3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.

Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděna hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).

Speciální funkce: CHEF

Tyto funkce mají přednastavené úrovně výkonu, čímž se usnadňuje vaření a dosahuje vynikajících výsledků, protože teplota pánve je nepřetržitě řízena senzory. Když je dosaženo cílové teploty pro tuto funkci, je automaticky udržována bez nutnosti její regulace.

Funkce Chef fungují správně u pánví se stejnou feromagnetickou oblastí na dně pánve jako je oblast varné zóny. U funkcí s vysokou teplotou (nad 100 °C) musí navíc pánve mít rovné dno (nejlépe pánev se „sendvičovým" dnem), jak je znázorněno na obrázku 7.

Obr. 7



Pro zajištění správného chodu těchto funkcí je důležité, aby pánev a varná zóna nebyly na začátku procesu zahřáté.

Další informace o vhodných pánvích (kastroly, pánve, grily atd.) jsou uvedeny na webové stránce společnosti Teka.

Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače (15). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:

1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).

2 Nyní klikněte na snímač CHEF (15). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce CHEF které jsou k dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (16), (17) a (18).

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku" (2) příslušné zóny. Rozsvítí se desetinná čárka (4) Indikátoru napájení (3). Pak se znovu dotkněte kurzoru „posuvníku" (2) pro nastavení nové úrovně výkonu nebo vypnutí zónu, nebo si můžete zvolit jinou speciální funkci opětovným dotykem senzoru CHEF (15).

FUNKCE KEEP WARM

Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (16) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .
Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE MELTING

Tato funkce udržuje nízkou teplotu varné zóny. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo atd.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (17) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SIMMERING

Tato funkce umožňuje vařit na pomalém ohni.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto funkci jejím výběrem na varné

desce a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (18) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol A.

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

Funkce Flex Zone

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout dvě varné zóny současně, zvolit stupeň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Pro aktivaci této funkce stiskněte senzor (14). Následně se rozsvítí desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Na indikátoru časovače (12) se zobrazí tři segmenty indikující aktivované zóny. V případě, že váš model disponuje s několika „Flex Zone“, před přiřazením výkonu pro zvolenou zóny požadovanou možnost můžete vybrat stiskem senzoru (14). Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána. (viz Obr. č. 8).

Po zvolení funkce „Flex Zone“,můžete přiřadit úroveň výkonu dotykem některého z kurzorů „posuvníků“ (2) jedné z propojených zón. Výkonový stupeň a jeho variace jsou současně zobrazeny na ukazatelích výkonu (3) obou zón.

Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru (14). Pokud je funkce vypnuta, úrovně výkonu a funkce přiřazených příslušných zón jsou vymazány.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 nebo 5 minut, očištěné na úrovni 9 *V závislosti na modelu

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.

⚠ Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.

⚠ Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.

Připomínky a doporučení

* Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.
* Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
* Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
* Abyste sklokeramický povrch nepo- škodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
* Doporučené průměry dna nádoby (viz dokument „Technické údaje“ dodávaný spolu s výrobkem).

⚠ Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.

Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlo- vou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vyso- kým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.
Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.

⚠ Nádobí se může nalepit na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.

⚠ Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.
Společnost TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo uvést ve

svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

S ohledem na životní prostředí



Symbol ▬ uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:
-Spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

* Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
* Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
* Když při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitaminy a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Při vysokém stupni výkonu zbytečně plýtváte energií.
* Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

Pokud něco nefunguje,

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:
Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají:
Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:
V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvolené- ho varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:
Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.
Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.
Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku: Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá,automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonnosti jedné zóny se objeví symbol – :
Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:
Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:
Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C90:
Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, dokud indikace nezmizí.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C91:
Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (6) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, poté stiskněte dvakrát snímač vypínače (6), čímž odstraníte indikaci a vrátíte se do standardního režimu.

Bezpečnostné výstrahy:

⚠ Внимание! Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu spôrakа od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠Spotrebič nečistite parou.

⚠Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozhorúčiť. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí, VYHRADNE pod dozorom alebo ak dostali dostatočné inštrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠ Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. NikDy sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu požiaru.

⚠indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiostimulátor poradila so svojím lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 18 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platní.

Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne

Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

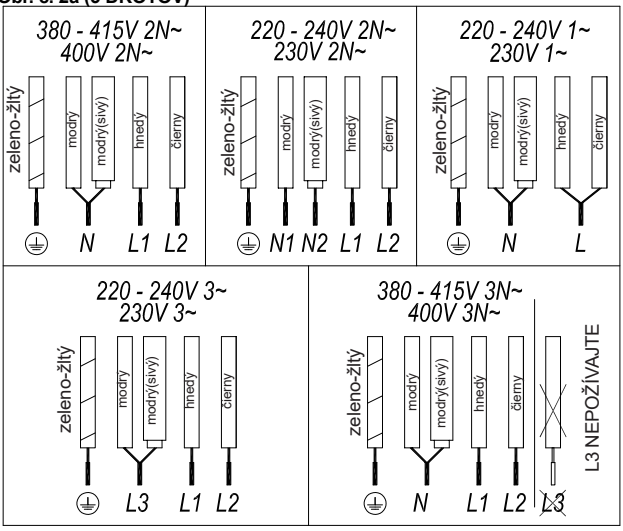
Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolitickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.

Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 23 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

Obr. č. 2a (5 DRÔTOV)



O indukcii

Výhody

Pri indukčnej varnej doske sa teplo prenáša priamo na panvicu.

Má to niekoľko výhod:

– úspora času

– úspora energie

– jednoduché čistenie, ak sa potravina dostane do styku so sklenenou platňou, neprihorí ľahko

– zlepšené ovládanie energie Energie sa prenáša na panvicu hneď po stlačení ovládania výkonu. Navyše, hneď po odobratí panvice z varnej zóny sa zastaví dodávanie výkonu. Nie je potrebné najprv vypnúť výkon.

Panvice

Na použitie na indukčnej varnej doske sú vhodné len feromagnetické panvice.

Existuje niekoľko typov:

– liatinové, smaltované a antikorové panvice osobitne určené na používanie na indukčných varných doskách.

Neodporúčame používať difúzne platne ani materiály, ako napríklad jemnú oceľ, hliník, sklo, meď alebo hlinu.

Každá varná zóna má minimálny čas na zaznamenanie panvice. Závisí to od materiálu a feromagnetického priemeru dna panvice. Preto je nevyhnutné používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna používanej panvice.

Ak sa panvica na vybranej varnej zóne nezaznamená, skúste použiť nasledujúcu menšiu zónu.

Ak sa ako jedna varná zóna používa zóna Flex, na tento typ zóny sa môžu použiť väčšie panvice (pozri obr. 3).

Obr. 3



Niektoré panvice bez úplného feromagnetického dna sa predávajú ako vhodné na indukciu (pozri obr. 4). Pri týchto panviciach sa ohrieva len feromagnetické dno. Následkom toho sa ohrev nerozptyľuje rovnomerne po dne panvice. Môže to znamenať, že neferomagnetické dno panvice

nedosiahne správnu teplotu varenia.

Obr. 4



Ostatné panvice s hliníkovými vložkami v dne majú menšiu plochu feromagnetického materiálu (pozri obr. 5). V takom prípade môže byť ťažké alebo aj nemožné zaznamenať panvicu. Okrem toho môže byť dodávaný výkon nižší, a preto sa panvica neohreje správne.

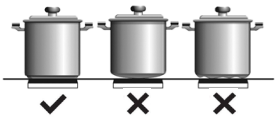
Obr. 5



Vplyv dna panvíc

Typ dna použitého na panvici môže ovplyvniť rovnomernosť a výsledok varenia. Panvice s antikorovým oceľovým „sendvičovým" dnom používajú materiály, ktoré napomáhajú jednotnej distribúcii ohrevu, výsledkom čoho sú úspory času a energie.
Dno panvice musí byť úplne rovné, čím sa zabezpečuje rovnomerné dodávanie energie (pozri obr. 6).

Obr. 6



Nikdy neohrievajte prázdne panvice ani nepoužívajte panvice s tenkým dnom, pretože tie sa môžu zohriať rýchlo bez toho, aby sa funkcii automatického odpojenia variča poskytol čas na spustenie prevádzky.

DÔLEŽITÉ ODPORÚČANIA:

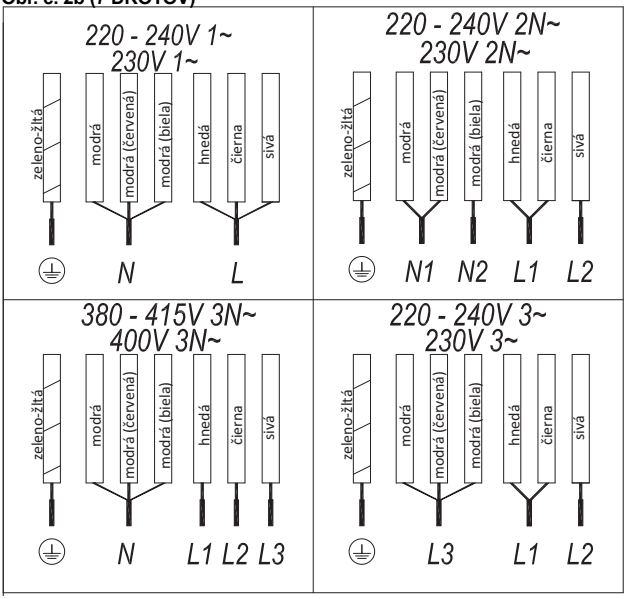
Použite nádobu s priemerom základne, ktorý sa zhoduje s priemerom varnej plochy.

Nádoba musí byť na varných plochách, ktoré sú najbližšie k ovládaciemu panelu, vždy medzi varnými značkami, ktoré sú vyznačené na sklenenom povrchu a na týchto plochách používajte nádoby s rovnakým alebo menším priemerom základne. Pomôže to zabrániť prehrievaniu v oblasti ovládania.

Zadné varné plochy používajte na intenzívnejšiu prevádzku zariadenia. Pomôže to zabrániť prehrievaniu ovládacieho panela.

Nádoby nesmú zasahovať do oblasti ovládacieho panela, obzvlášť počas varenia.

Obr. č. 2b (7 DRÔTOV)



Použitie a údržba

Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí (obr. č. 1)

1. Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia.
2. Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
3. Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
4. Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla.
5. Priamy prístup k funkcii „Výkon".
6. Aktivačný snímač pre funkcie „Zablokovanie".
7. Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie"*.
8. Aktivačný snímač pre funkciu „Zastavenie a spustenie".
9. Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zastavenie a spustenie"*.
10. Snímač „Mínus" pre časovač.
11. Snímač „Plus" pre časovač.
12. Indikátor časovača.
13. Desatinná bodka časovača.*
14. Aktivačný snímač pre funkciu „Flex Zone" (v závislosti od modelu).
15. Aktivačný snímač pre funkciu „Šéfkuchár" (v závislosti od modelu).
16. Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Udržiavanie v teple"*, (v závislosti od modelu).
17. Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Topenie"*, (v závislosti od modelu).
18. Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Mierne vrenie"*, (v závislosti od modelu).

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.

Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

⚠ **Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).**

ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia ⏻ (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať "-". Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozbliká znak H a "-".

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla ⏻ (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo ⏻ (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom ⏻ (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkoľvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desatinná bodka (4) bude nepretržite svietiť po dobu 10 sekúnd.

2 Pomocou posuvníka (2) zvoľte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.

Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.

Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak H v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa "-".

VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí H.

Detektor panvice.

Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol U pre oznámenie, že "nie je panvica" v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.

Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automatický zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol "nie je panvica". Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.

Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

⚠ **Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!**

Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia ⏻ (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora 🔒 (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokovaný. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor 🔒 (6).

Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia ⏻ (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znovu zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stíšenie pípnutia

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu. Ukazovateľ času (12) zobrazí "OF".

Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/odomknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktivované.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlá ⊕ (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia 🔒 (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (12)

zobrazí “On”.

Funkcia Stop&Go

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktivovaný bude takisto pozastavený.
Aktivácia funkcie Stop.

Dotknite sa senzora Stop ⏸ (8) po dobu jednej sekundy. Rozsvieti sa pilot (9) a ukazovatele výkonu zobrazia 11 symbol pre indikáciu, že varenie bolo pozastavené.

Deaktivácia funkcie Stop.

Opäť sa dotknite senzora Stop&Go ⏸ (8). Pilot (9) sa vypne a varenie bude pokračovať za rovnakých nastavení výkonu a časovača, ktoré boli nastavené pred pauzou.

Funkcia Výkon

Táto funkcia poskytuje “extra” silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3) nezobrazí “9” a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo “P” a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol P a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 1. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, znížením jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu, alebo opakovaním kroku č. 3.

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 99 minút.

Nastavenie časovača na doske.

Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

1 Dotknite sa senzora ⊖(10) alebo ⊕ (11). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí “00” a na zodpovedajúcom ukazovateľovi zóny (3) sa zobrazí symbol t blikajúci striedavo s jeho súčasnou úrovňou výkonu.

2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi 1 až 99 minútou, s použitím senzorov ⊖ (10) alebo ⊕ (11). V prípade prvej sa hodnota začne od 60, v prípade druhej od 01. Ak podržíte senzory ⊖ (10) ⊕ (11) stlačené, hodnota sa obnoví na 00. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.

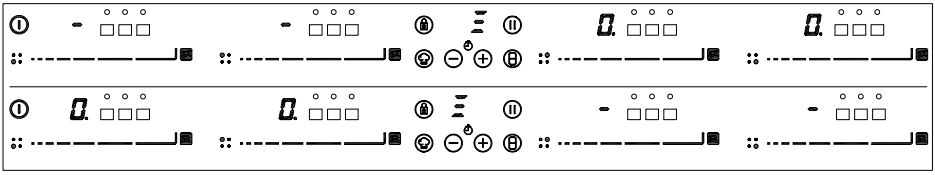
3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol t.

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca 00 vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly H a “-”.
. Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3. Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc “t” na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a “t”.

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas. Prostredníctvom senzorov ⊖ (10) a ⊕ (11) môžete upraviť naprogramovaný čas.

Obr. č. 8



Odpojenie hodín

: Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "–".

1 Vyberte požadovanú dosku.

2 Nastavte hodnotu hodín na "00" pomocou senzora ⊖ (10). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory"⊖(10) a ⊕ (11).

Funkcia Riadenie výkonu

Niektoré modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

1 Stlačte dotykové tlačidlo ⊕ (11) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená PL.
2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov ⊕ (11) a ⊖ (10).
3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítať celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Špeciálne funkcie: CHEF

Tieto funkcie majú predvolené úrovne výkonu na uľahčenie varenia a dosiahnutie vynikajúcich výsledkov, keďže teplotu nádoby nepretržite ovládajú snímače. Po dosiahnutí cieľovej teploty funkcie sa teplota udržiava automaticky bez potreby zmeny úrovne výkonu.

Funkcie Chef fungujú správne s panvicami s rovnakou feromagnetickou plochou na dne panvice, akú má varná zóna. Okrem funkcií s vysokou teplotou (nad 100 °C) musia mať panvice rovné, rovnomerné dno (najlepšie sendvičového typu) ako na obrázku 7.

Obr. 7



Na zabezpečenie správnej prevádzky týchto funkcií je dôležité, aby panvica a varná zóna neboli horúce už od začiatku procesu.

Ďalšie informácie o vhodných panviciach (rajnice, panvice, grily atď.) nájdete na webovej stránke Teka.

Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača (15). Tieto funkcie sú k dispozícii v závislosti od modelu.

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:

1 Najprv ju zvoľte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desatinná čiarka (4).
2 Teraz kliknite na snímač CHEF (15). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (16), (17) a(18).

Ak kedykoľvek chcete zrušiť aktívnu špeciálnu funkciu, pre výber sa dotknite snímača kurzora "posuvníka" (2) príslušnej zóny. Rozsvieti sa desatinná čiarka (4) Indikátora napájania (3). Potom sa znova dotknite kurzora "posuvníka" (2) pre nastavenie novej úrovne výkonu alebo vypnutie zónu, alebo si môžete zvoliť inú špeciálnu funkciu opätovným dotykom snímača CHEF (15).

FUNKCIA KEEP WARM

Táto funkcia automaticky nastaví vhodnú úroveň výkonu pre udržanie vareného jedla horúcim.

Pre aktiváciu, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (15), kým sa nerozsvieti led (16) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA MELTING

Táto funkcia udržuje nízku teplotu varnej zóny. Je ideálna pre rozmrazovanie potravín alebo pomalé rozpúšťanie iných druhov potravín, ako sú čokoláda, maslo atď.
Pre aktiváciu, zvoľte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (15), kým sa nerozsvieti led (17) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SIMMERING

Táto funkcia umožňuje variť na pomalom ohni.

Akonáhle jedlo začne vrieť, umožnite túto funkciu jej výberom na varnej doske a stlačte CHEF snímač (15), kým sa nerozsvieti led (18) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia Flex Zone

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie dvoch varných zón, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obidve zóny.

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte senzor (14). Následne sa rozsvieti desatinná bodka (4) prepojených dosiek a na ukazovateľoch výkonu (3) sa zobrazí hodnota “0”. Na Indikátore časovača (12) sa zobrazia tri segmenty indikujúce aktivované zóny. V prípade, že váš model disponuje s viacerými “ Flex Zone”-ami, pred priradením výkonu pre zvolenú zóny požadovanú možnosť môžete vybrať stlačením senzora (14). Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie; inak funkcia bude automaticky zakázaná. (pozri Obr. č. 8)

Po výbere „Flex Zone“,môžete priradiť úroveň výkonu dotykom niektorého z kurzorov “posuvníkov” (2) jednej z prepojených zón. Výkonový stupeň a jeho variácie sú súčasne zobrazené na ukazovateľoch výkonu (3) oboch zón.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, znova sa dotknite senzora (14). Ak je funkcia vypnutá, úrovne výkonu a funkcie priradených príslušných zón sú vymazané.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXiMÁLNy PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút , očistené na úrovni 9 * Podľa modelu

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleného povrchu je zobrazená 0, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.

Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachovávajte vždy čistý a suchý.

V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.

Návrhy a odporúčania

* Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.
* Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškriabať.
* Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
* Aby ste sa vyhli poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávajte v čistote a dobrom stave.
* Odporúčané priemery dna hrnca (Pozri dokument “Technické údaje” dodávaný spolu s výrobkom).

Snažte sa nevysypať či nevyliať cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.

Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistite vhod- nými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace pros- triedky ani nástroje, ktoré môžu poškriabať povrch, ani parné čističe.

Ľahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie fľaky alebo mastnotu použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky mastnoty, alebo v dôsledku mastnoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické var- né platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa pritavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvíc po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.

Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým

je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.

⚠ **Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

Informácie týkajúce sa životného prostredia



Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistí- te, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výro- bok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:
-Spotrebiče bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Tieto rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

* Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
* Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priemermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
* Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
* Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:
Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodukujú teplo:
Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:
Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:
Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomk-nite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:
Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol U – : Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:
Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85: Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):
Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C91 (3):
Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača zastavenia a spustenia (6) a neumožňuje ovládanie varnej dosky. Odstráňte prípadné predmety alebo kvapaliny v styku s povrchom dotykovej oblasti, vyčistite a osušte, potom dvakrát stlačte snímač zastavenia a spustenia (6) na odstránenie správy a vráťte sa k normálnej prevádzke.

Avertismente de securitate:

⚠ Precauţie. În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un şoc electric.

⚠ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcţiona cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanţă.

⚠ Nu trebuie să se folosească un aparat de curăţat cu vapori pe acest aparat.

⚠ Precauţie. Aparatul şi părţile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcţionării. Evitaţi să atingeţi elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheaţi în permanenţă.

⚠ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experienţa şi cunoştinţele necesare, NUMAI sub supraveghere, sau dacă au fost instruiţi în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului şi înţeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curăţarea sau mentenanţa în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheaţi.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠ Precauţie. Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi focul cu apă! În acest caz, scoateţi aparatul din priză şi acoperiţi flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠ Nu acumulaţi obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitaţi eventualele riscuri de incendiu.

⚠ Generatorul de inducţie îndeplineşte normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac, să consulte medicul sau, dacă au îndoieli, să nu folosească zonele de gătit.

⚠ Nu trebuie amplasare pe suprafaţa plitei obiecte metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, deconectaţi întotdeauna placa de gătit, nu vă limitaţi la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcţionare nedorită a plăcii dacă veţi pune, fără să vă daţi seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa

rămâne aprinsă. Evitaţi eventualele accidente!

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriţi să amplasaţi un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să aşezaţi placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafaţa încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanţă de 18 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea (voltajul) şi frecvenţa acesteia corespund cu cele indicate pe plăcuţa cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, şi pe Certificatul de Garanţie sau, după caz, pe fişa de specificaţii tehnice pe care trebuie să o păstraţi împreună cu acest manual pe toată durata vieţii produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omnipolar sau al unei fişe, cu condiţia de a fi accesibil, adecvat intensităţii care urmează a fi suportată şi având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgenţă sau pentru curăţarea plitei.

Evitaţi contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât şi cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în acelaşi corp de mobilă.

Atenţie!

⚠ Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcţionare.

⚠ Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (aşa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

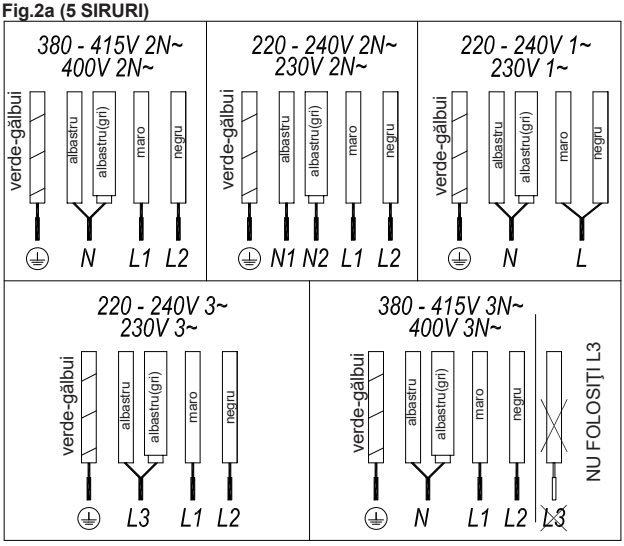
⚠ Vă sfătuim să nu folosiţi maşina de gătit cu inducţie în timpul funcţiei de curăţare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

⚠ Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

⚠ Înainte de a deconecta plita de la reţeaua electrică, vă recomandăm să stingeţi întrerupătorul şi să aşteptaţi aproximativ 23 de secunde înainte de a scoate ştecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitânduse astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ştecărului.

Păstraţi Certificatul de Garanţie sau, după caz, fişa cu specificaţii tehnice împreună cu Manualul de instrucţiuni pe toată durata vieţii utile a aparatului. Acesta conţine date tehnice importante privitoare la aparat.

Fig.2a (5 SIRURI)



Despre inducție

Avantaje

La o plată cu inducție căldura este transmisă direct vasului.
Aceasta are mai multe avantaje:
- Economisește timp.
- Economisește energie.
- Sunt ușor de curățat, întrucât dacă alimentele vin în contact cu plita de sticlă ele nu ard ușor.
- Control mai bun al energiei. Energia este transmisă vasului imediat ce sunt apăsate butoanele de putere. În plus, imediat ce vasul este îndepărtat de pe zona de gătit, alimentarea cu energie se oprește. Nu este necesar să se oprească alimentarea mai întâi.

Vase

Doar vasele feromagnetice sunt adecvate utilizării pe o plită cu inducție. Există mai multe tipuri:
- vase din fontă, oțel emailat și inox destinate special utilizării pe plite cu inducție.

Nu recomandăm utilizarea plăcilor de difuzie sau a materialelor precum oțel

superior, aluminiu, sticlă, cupru sau lut.

Fiecare zonă de gătit are un timp minim de detecție a vasului de gătit. Acesta depinde de material și de diametrul bazei feromagnetice a vasului. De aceea, este esențială utilizarea zonei de gătit care corespunde cel mai bine diametrului bazei vasului care urmează a fi utilizat.
Dacă nu este detectat vasul pe zona de gătit selectată, încercați să utilizați zona imediat mai mică.
Când se folosește funcția „Flex Zone" (Zonă flexibilă) ca singură zonă de gătit, se pot utiliza vase mai mari adecvate acestui tip de zonă (consultați Figura 3).

Fig. 3



Sunt comercializate unele vase fără o bază complet feromagnetică, ca fiind adecvate pentru plitele cu inducție (consultați Figura 4). În aceste vase, doar partea feromagnetică a bazei este încălzită. Prin urmare, căldura nu este uniform distribuită pe toată suprafața bazei vasului. Aceasta ar putea însemna că porțiunea ne-feromagnetică a bazei vasului nu atinge temperatura de preparare optimă.

Fig. 4



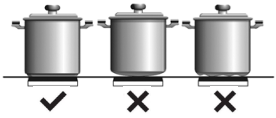
Alte vase, cu inserții din aluminiu în bază, au o suprafață mai mică a materialului feromagnetic (consultați Figura 5). În acest caz ar putea fi dificil sau chiar imposibil de detectat vasul. În plus, energia furnizată ar putea fi mai mică și, prin urmare, vasul nu se va încălzi corespunzător.

Fig. 5



Influența bazei vaselor
Tipul de bază a vasului poate afecta uniformitatea și rezultatele preparării. Vasele cu bază de inox de tip „sandwich" folosesc materiale care înlesnesc distribuția și difuzia uniformă a căldurii, ducând la economii de timp și energie.
Baza vasului trebuie să fie complet plană, asigurându-se astfel o alimentare uniformă cu energie (consultați Figura 6).

Fig. 6



⚠ Nu încălziți niciodată vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea s-ar putea încinge rapid fără a lăsa timp funcției de deconectare automată a mașinii de gătit să se activeze.

⚠ **RECOMANDĂRI IMPORTANTE:**

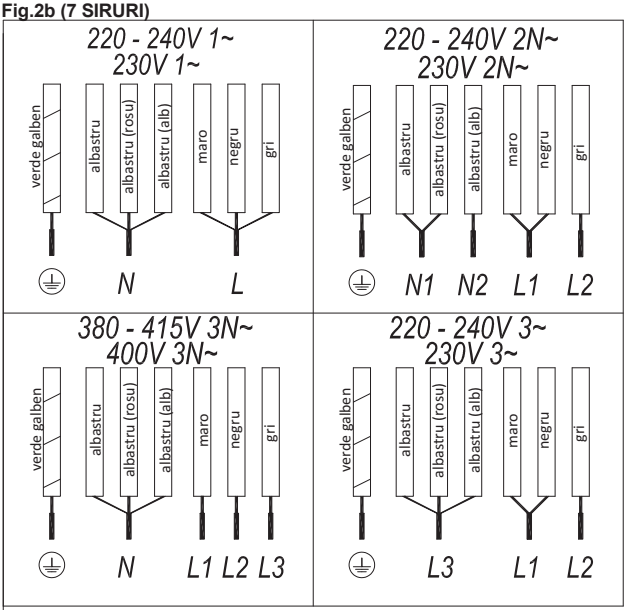
Utilizați vase cu același diametru la bază precum cele din zona pentru gătit.

În zonele pentru gătit cele mai apropiate de panoul de comandă, mențineți întotdeauna vasele cu marcajele pentru gătit indicate pe suprafața de sticlă și utilizați vase cu un diametru identic sau mai mic decât acestea. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Utilizați zonele pentru gătit din partea din spate pentru utilarea intensă a aparatului. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Nu supraaglomerați zona panoului de comandă cu vase, în special în timpul gătitului.

Fig.2b (7 SIRURI)



Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 1)

① Senzor general Pornit/Oprit.
② Cursor pentru controlul puterii.
③ Indicator de căldură reziduală și/

sau putere.*

④ Separator zecimal pentru putere și/sau indicator de căldură.

⑤ Acces direct la funcția „Power” (Putere).

⑥ Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare).

⑦ Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.

⑧ Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pornire).

⑨ Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pornire).*

⑩ Senzor „Minus” pentru cronometru.

⑪ Senzor „Plus” pentru cronometru.

⑫ Indicator cronometru.

⑬ Separatorul zecimal al cronometrului.*

⑭ Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă); (în funcție de model)

⑮ Senzor activare pentru funcția „Chef” (Bucătar). (în funcție de model)

⑯ Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*; (în funcție de model)

⑰ Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*; (în funcție de model)

⑱ Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*; (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcţionare.

Acţiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsaţi cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeţi cu vârful degetului pentru a activa funcţia necesară

Fiecare acţiune este însoţită de un semnal sonor.

Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va creşte valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectaţi un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeţi direct bara de glisare a cursorului (2).

PORNIREA DISPOZITIVULUI

1 Atingeţi tasta tactilă Pornire ⏻ (1) pentru cel puţin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor şi indicatorii (3) se vor aprinde afişând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinţi, indicatorul asociat va afişa simbolurile intermitente H şi „-”.

Dacă nu efectuaţi nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil ⏻ (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcţie blocare activată). Butonul tactil ⏻ (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul ⏻ (1), orice plită poate fi pornită urmând aceşti paşi:

1 Glisaţi degetul sau atingeţi orice poziţie a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată şi în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 şi 9. Acea valoare a puterii va fi afişată pe indicatorul de putere corespunzător şi punctul său zecimal (4) se va menţine aprins timp de 10 secunde.

2 Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 şi 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micşoraţi puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afişat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafaţa de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire ⏻ (1). Toţi indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afişează simbolul H.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducţie au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afişa un simbol U ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie şi va afişa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la acelaşi nivel de putere selectat anterior.

Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se opreşte.

Când aţi terminat, opriţi zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operaţiune neintenţionată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitaţi posibilele accidente!

Funcţia Blocare

Cu Funcţia Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepţia

senzorului pornire/oprire ⏻ (1), pentru a evita operaţiunile neintenţionate. Această funcţie este folosită ca siguranţă împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcţie, atingeţi senzorul 🔒 (6) pentru cel puţin o secundă. Odată ce aţi făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcţia, pur şi simplu atingeţi din nou senzorul 🔒 (6).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire ⏻ (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcţia de blocare este activă, nu veţi putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoţeşte fiecare acţiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afişa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcţiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoţesc fiecare acţiune, apăsaţi din nou tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afişa „Pornit”.

Funcţia Oprire Imediată

Această funcţie pune procesul de gătire în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcţia Oprire.

Atingeţi senzorul de Oprire ⏸ (8) timp de o secundă. Pilotul (9) se aprinde şi indicatorii de putere vor afişa simbolul 11 pentru a indica faptul că operaţiunea de gătire a fost întreruptă.

Dezactivarea funcţiei Oprire.

Atingeţi din nou senzorul Oprire Imediată ⏸ (8). Pilotul (9) se opreşte şi gătitul este reluat cu aceleaşi valori ale puterii şi temporizatorului stabilite înainte de pauză.

Funcţia Putere

Această funcţie furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisaţi cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afişează „9” şi ţineţi degetul apăsat o secundă, sau atingeţi direct simbolul „P” şi ţineţi apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afişa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcţia Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcţiei Putere a unei plite, este posibil ca performanţa altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afişat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcţiei Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului şi modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcţia Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcţie facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiţi de faţă: Puteţi seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

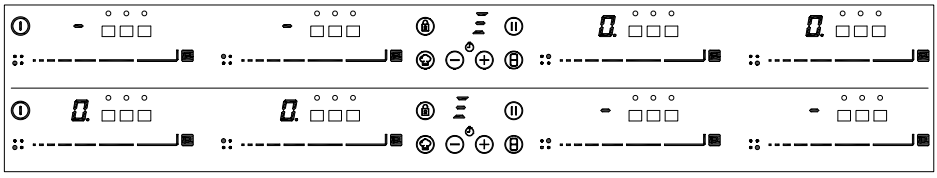
Pentru aceste modele, puteţi programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 şi 99 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.
Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită şi în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcţia de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil ⊖ (10) sau ⊕ (11). Indicatorul de timp (12) va afişa „00” şi indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afişa intermitent simbolul t şi nivelul curent de putere.
2 Imediat după aceea, stabiliţi un timp de gătit între 1 şi 99 minute, folosind senzorii ⊖ (10) sau ⊕ (11). Apăsând „-” valoarea afişată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menţinerea senzorilor ⊖ (10) sau ⊕ (11) apăsaţi, valoarea

Fig. 8



va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puţin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se opreşte din clipit, va începe numărătoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afişa alternativ nivelul de putere selectată şi simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită şi ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeţi orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afişa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afişa alternativ simbolul H şi „-”.

În cazul în care doriţi să temporizaţi o altă plită în acelaşi timp, repetaţi paşii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afişa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afişa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afişa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă şi indicatorul va arata nivelul de putere şi simbolul „t” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi şi modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor ⊖ (10) şi ⊕ (11), puteţi modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului :

Dacă doriţi să opriţi ceasul înainte de ora programată, puteţi realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la ‚--’.

1 Selectaţi plita dorită.

2 Reglaţi valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul ⊖ (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor ⊖ (10) şi ⊕ (11).

Funcţia Gestionarea Puterii

Unele modele sunt echipate cu o funcţie de limitare a puterii (Gestionarea Puterii). Această funcţie permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesaţi meniul de limitare a puterii.

1 Apăsaţi tasta tactilă ⊕ (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afişat pe indicatorul de timp (12)

2 Apăsaţi tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afişate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii ⊕ (11) şi ⊖ (10).

3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsaţi din nou tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriţi să modificaţi din nou valoarea, deconectaţi plita şi conectaţi-o din nou după câteva secunde. Astfel veţi avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creşteţi nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor şi indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depăşit. În cazul în care doriţi să depăşiţi această valoare, trebuie să reduceţi puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceţi un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ţine cont de puterea fiecărei plite şi nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a creşte nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.

Dacă utilizaţi funcţia comutare rapidă la putere maximă şi valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor şi valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcţii speciale: CHEF

Aceste funcţii au niveluri de putere pre-alocate pentru a face prepararea mai ușoară, obținându-se rezultate excelente întrucât temperatura vasului este controlată continuu de senzori. Când temperatura țintă pentru această funcție a fost atinsă, ea este automat menținută fără a fi nevoie de schimbarea nivelului de putere.

Funcțiile „Chef” (Bucătar) operează corect cu vase care au aceeași suprafață feromagnetică de la baza vasului ca și suprafața zonei de gătit. În plus, pentru funcțiile cu temperatură ridicată (peste 100ºC) vasele trebuie să aibă o bază plană și netedă (preferabil, de tip „sandwich”) ca în Figura 7.

Fig. 7



Pentru a asigura operarea corectă a acestor funcții, este important ca vasul și zona de gătit să nu fie fierbinți la începutul procesului.

Informații suplimentare despre vasele adecvate (cratițe, tigăi, grătare etc.) sunt furnizate pe pagina web Teka.

Controlul tactil are funcţii speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF ☺ (15). Aceste funcţii sunt disponibile în funcţie de model.

Pentru a activa o funcţie specială pe o zonă:

1 În primul rând trebuie selectată;

apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).

2 Faceţi acum clic pe senzorul CHEF (15). Apăsările succesive secvenţiale vor trece prin toate funcţiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcţii vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (16), (17) şi (18).

Dacă doriţi să anulaţi o anume funcţie activă în orice moment, atingeţi senzorul cursorului „glisor" (2) al zonei aferente pentru a o selecta. Zecimala (4) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeţi apoi din nou cursorul „glisorului" (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteţi alege o altă funcţie specială atingând din nou senzorul CHEF (15).

FUNCŢIA „KEEP WARM" (PĂSTRARE LA CALD)

Această funcţie setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (15) până când led-ul (16) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „MELTING" (TOPIRE)

Această funcţie păstrează o temperatură scăzută în zona de gătit. Ideală pentru dezgheţarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.
Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (15) până când led-ul (17) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „SIMMERING" (FIERBERE LA FOC MIC)

Această funcţie vă permite să continuaţi fierberea la foc mic.

După fierberea mâncării, activaţi plita selectând-o şi apăsaţi pe senzorul CHEF (15) până când led-ul (18) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul A va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

Funcţia „Flex Zone" (Zonă flexibilă)

Prin această funcţie puteţi activa două zone de gătire să funcţioneze simultan şi puteţi selecta un nivel de putere şi activa funcţia cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcţie, apăsaţi senzorul (14). Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde şi valoarea „0" se va afişa pe indicatorul de alimentare (3). Indicatorul ceasului temporizatorului (12) va afişa trei segmente care indică zonele activate. În cazul în care modelul dvs. are mai multe zone cu „Flex Zone", puteţi selecta opţiunea dorită apăsând senzorul (14) înainte de a atribui alimentarea zonei alese. Veţi avea câteva secunde să executaţi operaţiunea următoare; în caz contrar, funcţia se va dezactiva în mod automat. (vedeţi Fig. 8).

După ce funcţia „Flex Zone" (Zonă flexibilă) este selectată, puteţi porni alimentarea atingând oricare dintre cursoarele „glisoare" (2) a uneia dintre zonele conectate. Nivelul de putere şi variaţiile acestuia sunt afişate în mod simultan pe indicatoarele de alimentare (3) ale ambelor zone.

Pentru a dezactiva această funcţie, apăsaţi pe senzorul (14) din nou. De asemenea, când funcţia este dezactivată, nivelurile de putere şi funcţiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Deconectarea de siguranţă

Dacă, din greşeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeţi tabelul 1).

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCŢIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute , ajustate la nivelul 9 (* În funcţie de model)

Când a avut loc „deconectarea de siguranţă", apare un 0 dacă temperatura la suprafaţa sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.

⚠ **Păstraţi întotdeauna liberă şi uscată zona de control a zonelor de gătit.**

⚠ **Dacă vă confruntaţi cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat şi se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.**

Sugestii şi recomandări

* Folosiţi recipiente cu fundul gros şi complet plat.
* Nu glisaţi recipientele pe sticlă,

deoarece se poate zgâria.
* Deşi sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanţe, încercaţi să nu o loviţi.
* Pentru a evita dăunarea suprafeţei vitroceramice, încercaţi să nu trageţi târâş recipientele pe sticlă şi păstraţi fundul recipientelor curat şi în stare bună.
* Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice" furnizată împreună cu produsul).

⚠ **Aveţi grijă să nu cadă pe sticlă zah ăr sau produse care conţin zahăr, deoarece la cald pot reacţiona cu sticla şi îi pot strica suprafaţa.**

Curăţare şi păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curăţată cu ajutorul unor produse şi instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai uşor de curăţat şi se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiţi, în nici un caz, produse de curăţire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafaţa, şi nici aparate care funcţionează pe bază de vapori.

Murdăria uşoară care nu s-a lipit se poate curăţa cu o cârpă umedă şi un detergent suav sau apă călduţă cu săpun. În schimb, pentru petele şi grăsimile puternice trebuie folosită o substanţă de curăţat specială pentru vitroceramică, respectând instrucţiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei raşchete cu lamă.

Irizaţiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenţei de grăsimi între sticlă şi recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafaţa sticlei cu un burete de nichel şi apă sau cu o substanţă specială de curăţare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei raşchete.

Luciul metalic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curăţând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanţe speciale pentru vitroceramică, deşi este posibil să fie necesar să o curăţaţi de mai multe ori.

⚠ **Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenţei unui material topit între acestea. Nu încercaţi să dezlipiţi recipientul la rece, puteţi sparge sticla vitroceramică!**

⚠ **Nu călcaţi pe sticlă şi nici nu vă sprijiniţi de aceasta, se poate sparge şi vă puteţi răni. Nu folosiţi sticla pentru a depozita obiecte.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. îşi rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esenţiale.

Protejarea mediului înconjurător



Simbolul ▬ de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie pre- dat la punctul de colectare a echipamentelor electrice şi electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că aţi eliminat corect acest produs, ajutaţi la evitarea eventualelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecinţe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obţine informaţii detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi biroul de administraţie municipal, serviciul pentru eliminarea deşeurilor menajere sau magazinul de la care l-aţi achiziţionat.

Materialul ambalajului este ecologic şi reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncaţi ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.
Îndeplinirea cu eficienţă energetică a aparatului:
-Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 şi valoarea obţinută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuţa de caracteristici a aparatului

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiţi energie de fiecare dată când gătiţi:
* Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătitul fără capac necesită mai multă energie.
* Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât cel la baza tigăii.
* Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
* Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcţionează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizaţi verificările care se indică în cele ce urmează.
Plita nu funcţionează:
Verificaţi dacă cablul de reţea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducţie nu încălzesc:
Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificaţi dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiţi un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducţie:
La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecinţa trans- miterii energiei direct la fundul reci- pientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriţi să-l evitaţi cu orice preţ, reduceţi uşor nivelul de putere ales sau folosiţi un recipient cu fundul mai gros şi/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:
Nu aţi selectat nici o zonă de gătit. Asiguraţi-vă că aţi selectat o zonă de gătit înainte de a acţiona asupra acesteia.
Există umiditate pe senzori şi/sau

dumneavoastră aveţi degetele umede. Păstraţi curată şi uscată suprafaţa comenzilor tactile şi/sau degetele dumneavoastră.
Blocarea este activată. Dezactivaţi blo- carea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă şi când maşina de gătit este stinsă: Zonele de inducţie au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcţionează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă maşina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul U pe indicatorul de putere al unei zone de gătit: Sistemul de inducţie nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit şi apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare: Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Aşteptaţi un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtaţi recipientul ca să se răcească sticla.

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:
Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeţi plita, aprindeţi-o din nou şi încercaţi să folosiţi alt recipient.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a reveni la funcționarea normală.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ **Precauzione. In caso di rottura o crepa del vetro cerami co, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.**

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione. L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti.Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.**

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.**

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione. È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.**

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.**

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione acciden- talmente se, inavvertitamente,**

fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

⚠ Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

⚠ ATTENZIONE : Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure prottetori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 18 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla nor- mativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere sog- getto a malfunzionamenti.

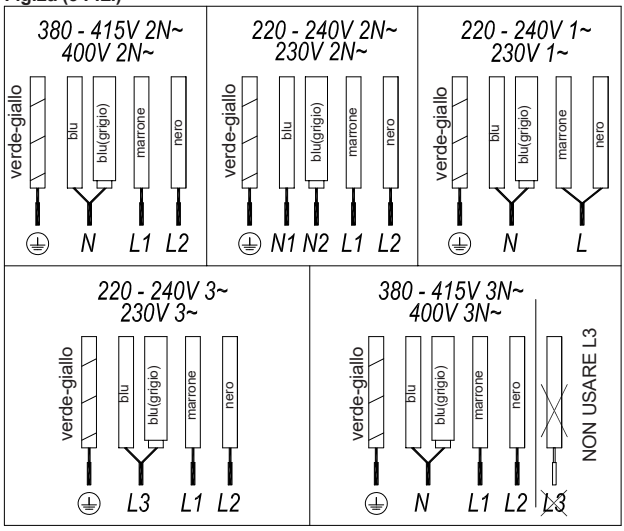
⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazio-ni dell'apparecchio, compresa la sosti- tuzione del cavo flessibile di alimenta- zione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere

Fig.2a (5 FILI)



il sistema di disconessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

A proposito dell'induzione

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.

Ciò comporta numerosi vantaggi:

-Risparmia tempo.

-Risparmia energia.

-Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.

-Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.

Ve ne sono diversi tipi:

-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.

Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.

Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 3).

Fig. 3



Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 4). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

Fig. 4



Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 5). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

Fig. 5



Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 6).

Fig.2b (7 FILI)

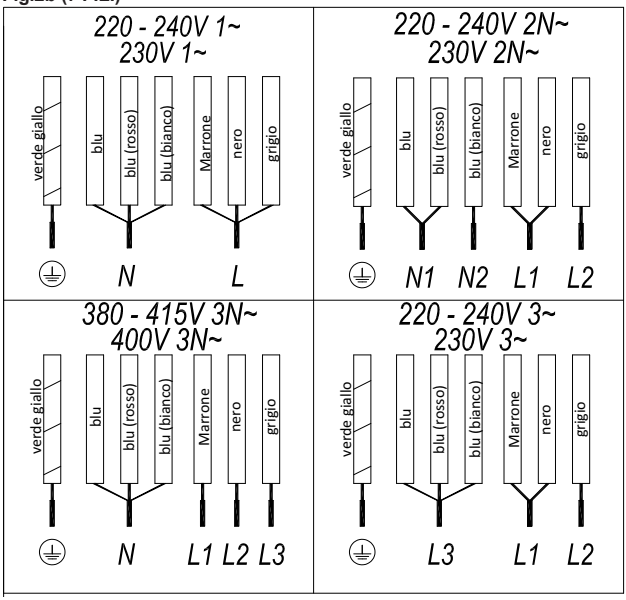
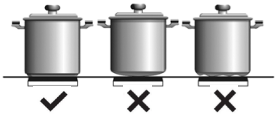


Fig. 6



⚠ Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.

⚠ **RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:**

Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura.

Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro; utilizzare contenitori con un diametro uguale o inferiore. Ciò impedirà il surriscaldamento dell'area di controllo.

Utilizzare le aree di cottura posteriori in caso di utilizzo intensivo dell'elettrodomestico. Ciò impedirà il surriscaldamento del pannello di controllo.

Non permettere che il recipiente occupi la zona del pannello di controllo, in particolare durante la cottura.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 1)

① Sensore on/off generale.
② Cursore a scorrimento per controllare la potenza.
③ Indicatore calore residuo e/o potenza*.
④ Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
⑤ Accesso diretto alla funzione "Potenza".
⑥ Sensore di attivazione per la funzione "Blocco" .
⑦ Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
⑧ Sensore di attivazione per la funzione "Stop&Go".
⑨ Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
⑩ Sensore "Meno" per il timer.
⑪ Sensore "Più" per il timer.
⑫ Indicatore timer.
⑬ Punto decimale del timer.*
⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex" ;(in base al modello).
⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Chef" ;(in base al modello).
⑯ Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata* ;(in base al modello).
⑰ Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata* ;(in base al modello).
⑱ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata* ;(in base al modello).

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ **Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).**

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

1 Toccare il tasto touch di On ⏻ (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ⏻ (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ⏻ (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

1 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, se la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un "-" si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ⏻ (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo U per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.
Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ **Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!**

Blocco funzione

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off ⏻ (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Per attivare questa funzione, toccare il sensore 🔒 (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore 🔒 (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore ⏻ (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch ⊕ (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.

Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch ⊕ (11) ed il tasto touch di bloccaggio 🔒 (6)per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On"

Funzione Stop & Go

Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore di arresto ⏸ (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo II per indicare che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore ⏸ (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1. Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente "P" tenendo il dito per un secondo.
2. L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, 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)

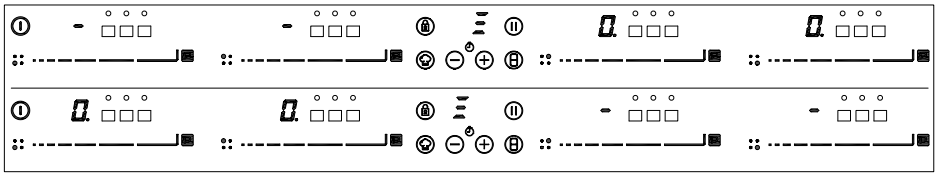
2 Premere il tasto touch di bloccaggio (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori ⊕ (11) e ⊖ (10).

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

Fig. 7



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 7.

Fig. 7



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 (15). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).

2 Ora cliccate sul sensore CHEF (15). 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) e (18).

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 (15).

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 (15) finché il led (16) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE MELTING

Questa funzione 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 (15) finché il led (17) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE 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 (15) finché il led (18) che si trova sull'icona si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione 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 (14). 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 (14) 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. 8).

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 (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

⚠ Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.

⚠ In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.

Suggerimenti e raccomandazioni

* Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
* Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
* Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
* Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i reci pienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
* Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la ‘Scheda dei dati tecnici” fornita con il prodotto).

⚠ Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del pia- no di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umi- da e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi sec-chi sul fondo o dalla presenza di gras- so fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetrocerami- ca. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zucche- rino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.

⚠ Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.

⚠ Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali

Il simbolo ▬ sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al nego- zio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:
-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

* Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
* Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
* Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
* Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:
Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:
Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:
In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leg- germente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:
Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del con- trollo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:
Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata,quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo – :
Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:
Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:
Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):
Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

Veiligheidswaarschuwingen:

⚠Wees voorzichtig. In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

⚠ Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening. Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger.

⚠ Wees voorzichtig. Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en vaardigheden, DOCH UITSLUITEND onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

⚠ Wees voorzichtig. Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen! in dit geval moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

⚠ Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijk brandgevaar.

⚠De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparatuur, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel, de inductievelden niet gebruiken.

⚠Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden .

⚠ Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectiepe- riode voor potten of

pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingsplank geplaatst worden. Op deze wijze wordt toevallig contact met het warme opper- vlak van de behuizing van het apparaat voorkomen.

De plank moet 18 mm onder het onderste deel van de kookplaat gemonteerd worden.

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.
De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker , op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstane sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

Opgelet!

De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.

Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolitisch reinigen van pyrolitische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.

Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van TEKA.

Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 23 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

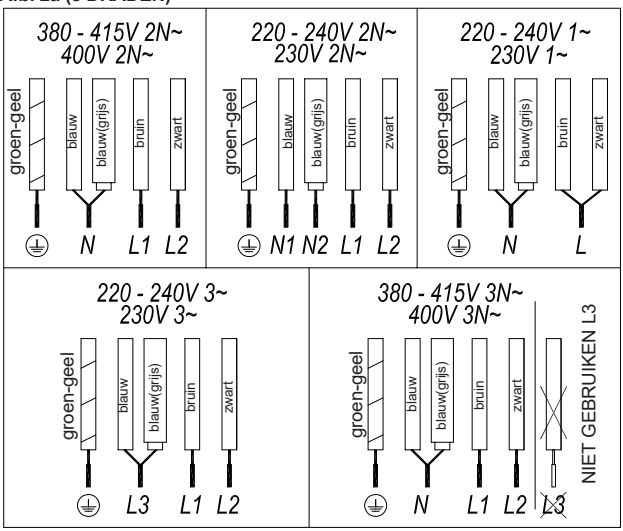
Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.

Over inductie

Voordelen
Met een inductiekookplaat wordt de warmte rechtstreeks op de pan overgebracht.
Dit heeft een aantal voordelen:
- Tijdbesparing.
- Energiebesparing.
- Eenvoudig te reinigen omdat het voedsel dat in contact komt met de glazen plaat niet zo snel aanbakt.
- Verbeterde energieregeling. De energie wordt op de pan overgebracht zodra de vermogensregeling wordt bediend. En zodra de pan van de kookzone wordt genomen, stopt de stroomtoevoer. U hoeft het vermogen niet eerst uit te schakelen.

Pannen
Op een inductiekookplaat zijn alleen ferromagnetische pannen geschikt.
Er bestaan verschillende soorten:

Afb. 2a (5 DRADEN)



- gietijzeren, geëmailleerd staal en roestvrijstalen pannen die speciaal bestemd zijn voor gebruik met inductiekookplaten.

We raden het gebruik van verdeelplaatjes of materialen zoals dun staal, aluminium, glas, koper of klei af.

Iedere kookzone heeft een minimale tijd om de pan waar te nemen. Deze tijd is afhankelijk van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de panbodem. Daarom is het fundamenteel om de kookzone te gebruiken die het beste past bij de bodemdoorsnede van de pan.
Probeer een kleinere zone als de pan de geselecteerde kookzone niet waarneemt.
Als de Flex Zone wordt gebruikt als een enkele kookzone, kunnen grotere pannen die geschikt zijn voor dit soort zones worden gebruikt (zie afb. 3).

Afb. 3



Sommige pannen zonder een volledige ferromagnetische bodem worden verkocht onder het mom geschikt te zijn voor inductie (zie afb. 4). In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verwarmd. Als gevolg wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld over de panbodem. Dit kan betekenen dat het niet-ferromagnetische deel van de panbodem niet de juiste kooktemperatuur bereikt.

Afb. 4



Andere pannen met ingelegde aluminium delen in de bodem hebben een kleiner oppervlak ferromagnetische materiaal (zie afb. 5). In dit geval kan het lastig of zelfs onmogelijk zijn om de pan waar te nemen. Bovendien kan de stroomtoevoer lager zijn en daardoor de pan niet correct worden opgewarmd.

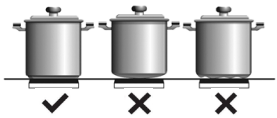
Afb. 5



Invloed van de bodem van de pannen
Het soort bodem dat in de pan wordt gebruikt, kan de gelijkmatigheid en resultaten van het kookproces beïnvloeden. Pannen met een roestvrijstalen 'sandwich'-bodem bestaan uit materialen die bijdragen aan de uniforme verdeling en verspreiding van de warmte, wat zorgt voor besparing van tijd en energie.

De panbodem moet volledig plat zijn om een uniforme stroomtoevoer te garanderen (zie afb. 6).

Afb. 6



⚠ Verwarm nooit lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Deze kunnen snel opwarmen zonder de tijd te nemen om de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat in werking te laten treden.

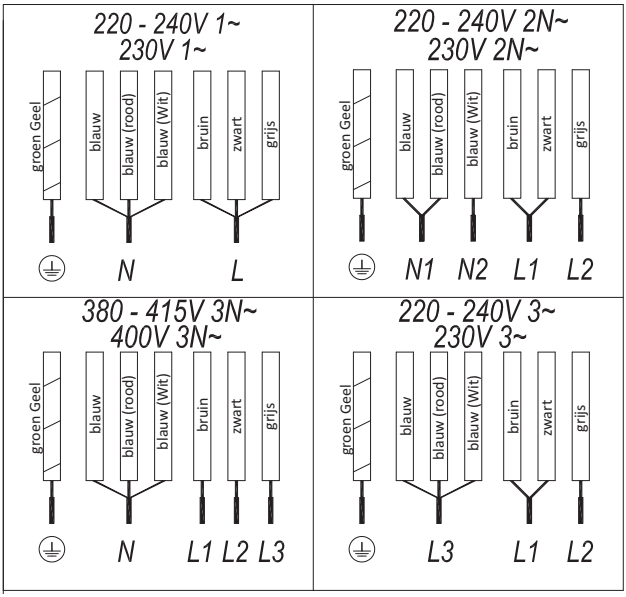
⚠ **BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:**

Gebruik pannen met dezelfde bodemdiameter als die van de kookplaat.

Op de kookplaten die het dichtst bij het bedieningspaneel liggen, moet u de pannen altijd binnen de kookmarkeringen houden die op het glasoppervlak zijn aangegeven en pannen met dezelfde of een kleinere diameter gebruiken dan de kookmarkeringen. Zo wordt oververhitting van de bedieningszone voorkomen.

Gebruik de achterste kookplaten voor intensief gebruik van het apparaat. Zo wordt oververhitting van het bedieningspaneel voorkomen.

Afb. 2b (7 DRADEN)



Zorg ervoor dat de pannen niet in de zone van het bedieningspaneel komen, vooral niet tijdens het koken.

Gebruik en onderhoud

Handleiding van de aanraakgevoelige bediening

HANTERING ELEMENTEN (afb. 1)

1. Algemene aan/uit-schakelaar.
2. Cursorschuif voor vermogensregeling.
3. Indicator vermogen en/of restwarmte*.
4. Decimaalpunt van vermogen en/of indicator van restwarmte.
5. Directe toegang tot vermogensfunctie.
6. Activeringssensor voor vergrendelingsfunctie.
7. Controlelampje dat aangeeft dat de vergrendelingsfunctie is geactiveerd*.
8. Activeringssensor voor “Stop&Go”-functie.
9. Controlelampje dat aangeeft dat de “Stop&Go”-functie is geactiveerd*.
10. “Min”-sensor voor timer.
11. “Plus”-sensor voor timer.
12. Timerindicator.
13. Decimale punt van de timer.*
14. Activeringssensor voor “Flex Zone”-functie (afhankelijk van het model).
15. Activeringssensor voor “Chef”-functies (afhankelijk van het model).
16. Controlelampje dat aangeeft dat de warmhoudfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
17. Controlelampje dat aangeeft dat de smeltfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).
18. Controlelampje dat aangeeft dat de sudderfunctie is geactiveerd* (afhankelijk van het model).

Enkel zichtbaar wanneer ingeschakeld.

De maneuvers worden uitgevoerd via de aanraaktoetsen. U moet geen kracht uitoefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertip om de vereiste functie in te schakelen.

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om het stroomniveau aan te passen (0-9) door hem te verschuiven met uw vinger. Als u naar rechts verschuift, verhoogt u de waarde, als u naar links schuift, verlaagt u de waarde.

Het is ook mogelijk rechtstreeks een stroomniveau te selecteren door uw vinger rechtstreeks op het gewenste punt van de cursor schuifregelaar (2) te plaatsen.

⚠ **Om een plaat te selecteren op deze modellen kunt u de cursor schuifregelaar rechtstreeks aanraken (2).**

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Raak de On touch toets ⏻ (1) gedurende minimum één seconde aan. De aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld, u hoort een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven een “-” weer. Als een van de kookplaten warm is, zal het overeenstemmende controlelampje knipperen en H en “-” weergeven.

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets ⏻ (1) aan te raken, zelfs als de toets vergrendeld is (vergrendelingsfunctie ingeschakeld). De aanraaktoets ⏻ (1) krijgt altijd prioriteit om de aanraakgevoelige bediening uit te schakelen.

KOOKPLATEN INSCHAKELEN

Zodra de Aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld met sensor ⏻ (1) kan elke plaat worden ingeschakeld door deze stappen te volgen:

1. Schuif uw vinger of raak een positie aan van een van de schuifregelaar sensoren (2). De zone werd geselecteerd en getlijktijdig wordt het stroomniveau ingesteld tussen 0 en 9. Die stroomwaarde wordt weergegeven op de overeenstemmende stroomindicator en het decimale punt (4) licht op gedurende 10 seconden.
2. Gebruik de cursor schuifregelaar (2) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9.

Zolang de plaat geselecteerd is, met andere woorden, als het decimale (5) punt oplicht, kan het stroomniveau worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

Verlaag het stroomniveau naar niveau 0 met de schuifregelaar (2). De kookplaat schakelt uit.

Als een kookplaat uitgeschakeld wordt, verschijnt een H in de stroomindicator (3) als het glazen oppervlak van de betrokken kookplaat warm is en er een risico bestaat op brandwonden. Als de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat uitgeschakeld is) of zo niet licht een “-” op als de kookplaat nog steeds ingeschakeld is.

ALLE PLATEN UITSCHAKELEN

Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de algemene aan/uit-sensor ⏻ (1). Alle plaat-indicatoren (3) schakelen uit. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de indicator H weer.

Pandetectie

Inductie kookplaten hebben een ingebouwde pan detectie. De plaat zal dus uitschakelen als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De stroomindicator (3) geven een symbool U weer om aan te geven dat “er geen pan aanwezig is” als er, met de plaat ingeschakeld, geen panwordt gedetecteerd of als de pan niet geschikt is.

Als een pan van de kookplaat wordt gehaald terwijl de plaat ingeschakeld is, zal de plaat automatisch geen energie meer ontvangen en het symbool voor “er is geen pan” verschijnt. Als er opnieuw een pan op de kookplaat wordt geplaatst, wordt opnieuw energie geleverd op hetzelfde vooraf geselecteerde stroomniveau.

De tijdsduur voor de detectie van pannen is 3 minuten. Als er tijdens deze tijdsduur geen pan wordt geplaatst, of als de pan niet geschikt is, schakelt de kookplaat uit.

Aan het einde schakelt u de kookplaat uit met de aanraakgevoelige bediening. Zo niet kan een ongewenste bewerking worden uitgevoerd als er een pan per ongeluk op de kookplaat wordt geplaatst tijdens deze drie minuten. Vermijd potentiële ongevallen!

Blokkeren functie

Met de Blokkeren functie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit sensor ⏻ (1) om ongewenste bewerkingen te vermijden. Deze functie is nuttig als een kinderbeveiliging.

Om deze functie in te schakelen, raakt u de aanraaksensor 🔒 (6) gedurende minimum één seconde aan. Daarna schakelt het pilootlampje (7) in om aan te tonen dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u eenvoudig opnieuw de sensor 🔒 (6) aan.

Als de aan/uit sensor ⏻ (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen als de blokkeren functie ingeschakeld is, is het niet mogelijk de kookplaat opnieuw in te schakelen tot ze gedeblokkeerd is.

De pieptoon uitschakelen

Als de kookplaat ingeschakeld is en u drukt gelijktijdig op de ⊕ aanraaktoets (11) en de vergrendeling aanraaktoets 🔒 (6) gedurende drie seconden wordt de pieptoon die weerklinkt bij elke actie uitgeschakeld. De tijdsindicator (12) geeft “OF” weer.

Deze uitschakeling geldt niet voor alle functies, bijvoorbeeld de pieptoon voor aan/uit, als de tijdsduur van de timer verstreken is of het vergrendelen/ ontgrendelen van de aanraaktoetsen blijft ingeschakeld.

Als u de pieptoon opnieuw wilt inschakelen bij de acties drukt u opnieuw gelijktijdig op de aanraaktoets ⊕ (11) en de vergrendeling toets 🔒 (6) gedurende drie seconden. De tijdsindicator (12) geeft “On” weer.

Stop&Go functie

Deze functie schakelt de kookplaat op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als hij ingeschakeld is.

De Stop-functie inschakelen.

Raak de Stop-sensor ⏸ (8) gedurende een seconde in. Het pilootlampje (9) licht op en de stroomindicatoren geven het symbool II weer om aan te geven dat het kookproces gepauzeerd is.

De Stop-functie uitschakelen.

Raak de Stop&Go sensor ⏸ (8) opnieuw aan. Het pilootlampje (9) schakelt uit en de bereiding wordt hervat met hetzelfde stroomniveau en timer-instellingen die voor de pauze werden ingesteld.

Stroomfunctie

Deze functie levert “extra” vermogen aan de plaat boven de nominale waarde. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat met de mogelijkheid de maximum toegelaten waarde van de generator te behalen.

1 Schuif uw vinger boven de overeenstemmende cursor schuifregelaar (2) tot de stroomindicator (3) “9” weergeeft. Houd de vinger gedurende één seconde ingedrukt of raak onmiddellijk “P” aan en houd uw vinger gedurende één seconde ingedrukt.

2 De stroomniveau indicator (3) geeft het symbool P weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

De Stroomfunctie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 1. Als deze tijdsduur verstreken is, wordt het stroomniveau automatisch aangepast op 9. Er weerklinkt een geluidssignaal.

Wanneer de Stroomfunctie in een kookplaat wordt ingeschakeld, is het mogelijk dat de prestatie van de andere platen wordt beïnvloed en dat hun vermogen verlaagt. In dat geval wordt dit aangegeven met de indicator (3).

De Stroomfunctie kan worden uitgeschakeld voor de tijdsduur verstreken is met de aanraak cursor “schuifregelaar” om het stroomniveau te wijzigen of door stap 3 te herhalen.

Timer-functie (aftelklok)

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig moet blijven. U kunt een timer instellen voor een plaat en de plaat schakelt uit zodra de tijdsduur verstreken is.
Voor deze modellen kunt u gelijktijdig elke plaat programmeren voor een tijdsduur van 1 tot 99 minuten.

Een timer instellen op een plaat.

Zodra het stroomniveau ingesteld is op de gewenste zone en terwijl het decimale punt van de zone ingeschakeld blijft, kunt u een timer instellen voor de kookplaat.

Dit doet u als volgt:

1 Raak sensor ⊖ (10) of ⊕ (11) aan. De timer indicator (12) geeft “00” weer en de overeenstemmende zone indicator (3) geeft het symbool t weer dat alternerend knippert

met het huidige stroomniveau.

2 Stel onmiddellijk daarna een bereidingsduur in tussen 1 en 99 minuten met de sensoren ⊖ (10) ó ⊕ (11). Bij de eerste start de waarde met 60, en bij de tweede start ze met 01. Als u de sensoren ⊖ (10) ó ⊕ (11) ingedrukt houdt, wordt de waarde teruggeplaatst op 00. Als er minder dan één minuut resteert, begint de klok af te tellen in seconden.

3 Als de timer indicator (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch af te tellen. De indicator (3) van de kookplaat met timer geeft alternerend het geselecteerde stroomniveau en het symbool t weer.

Zodra de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, schakelt de kookplaat met timer uit en de klok geeft een reeks pieptonen weer gedurende een aantal seconden. Om het hoorbare signaal uit te schakelen, raakt u een sensor aan. De timer indicator (12) geeft een knipperende 00 weer naast het decimale punt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de stroomindicator alternerend het H-symbool en een "-" weer.
. Als u gelijktijdig een timer wilt inschakelen op andere kookplaat moet u stappen 1 tot 3 herhalen.

Als u een timer hebt ingeschakeld voor een of meerdere zones geeft de timer indicator (12) standaard de kortste resterende tijdsduur weer, en een "t" verschijnt op de betrokken zone. De andere zones met timers geven op hun overeenstemmende indicatorzones een knipperend decimaal punt weer. Wanneer de cursor 'schuifregelaar" of een andere timer ingedrukt is, geeft de timer de resterende tijdsduur van die zone weer gedurende een aantal seconden en de indicator geeft alternerend het stroomniveau of de "t" weer.

De geprogrammeerde tijdsduur wijzigen.

Om de geprogrammeerde tijdsduur te wijzigen, moet u de cursor "schuifregelaar" (2) van de zone met timer indrukken. Daarna kunt u de tijdsduur aflezen en wijzigen.

U kunt de geprogrammeerde tijdsduur wijzigen met de sensoren ⊖ (10) en ⊕ (11).

De klok loskoppelen

: Als u de klok wilt stopzetten voor de geprogrammeerde tijdsduur verstreken is, kunt u eenvoudig de waarde aanpassen op "--".

1 Selecteer de gewenste plaat.

2 Pas de waarde van de klok aan op "00" met de sensor ⊖ (10). De klok wordt geannuleerd. Dit is ook mogelijk door snel en gelijktijdig op de sensoren ⊖ (10) en ⊕ (11) te drukken.

Stroombeheerfunctie

Sommige modellen zijn uitgerust met een stroombeperking functie (stroombeheer) Deze functie biedt de mogelijkheid het totale vermogen van een kookplaat in te stellen op verschillende waarden geselecteerd door de gebruiker. In dit kader hebt u toegang tot het stroombeperking menu tijdens de eerste minuut nadat u de kookplaat hebt aangesloten op het netwerk.

1 Druk gedurende drie seconden op de ⊕ (11) aanraaktoets. De PL letters verschijnen op de tijdsindicator (12

2 Druk op de vergrendeling aanraaktoets (6). De verschillende stroomwaarden waarop de kookplaat kan worden beperkt verschijnen en deze kunnen worden gewijzigd met de ⊕ (11) en ⊖ (10) sensoren.

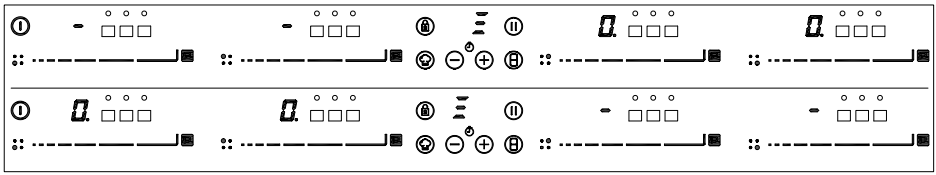
3 Zodra de waarde geselecteerd is, drukt u een maal op de vergrendeling aanraaktoets (6). De kookplaat wordt beperkt op de geselecteerde stroomwaarde.

Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de kookplaat loskoppelen en na een aantal seconden opnieuw inschakelen. Zo krijgt u opnieuw toegang tot het stroombeperking menu.

Elke maal het stroomniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, zal de stroombeperker het totale vermogen berekenen dat wordt gegenereerd door de kookplaat. Als u de totale stroomlimiet hebt bereikt, zal de aanraakgevoelige bediening u niet toelaten het stroomniveau van die kookplaat te verhogen. De kookplaat geeft een pieptoon weer en het stroom controlelampje (3) zal knipperen op het niveau dat niet mag worden overschreden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms volstaat het niet een andere te verlagen met een niveau want dit hangt af van het vermogen van elke kookplaat en het ingestelde niveau. Het is mogelijk dat, als u het niveau van een grote kookplaat wilt verhogen, u meerdere kleinere platen moet verlagen.

Als u de snelle inschakelfunctie gebruikt op maximum vermogen en deze waarde is hoger dan de waarde ingesteld door de limietwaarde wordt de kookplaat ingesteld op het maximum niveau. De kookplaat geeft een pieptoon weer en de stroomwaarde knippert twee maal op het controlelampje (3).

Afb. 8



Speciale functies: CHEF

Deze functies hebben vooraf ingestelde vermogensniveaus om koken eenvoudiger te maken. Hierdoor krijgt u uitstekende resultaten omdat de temperatuur van de pan voortdurend door sensoren wordt gecontroleerd. Als de gewenste temperatuur voor de functie wordt bereikt, wordt deze automatisch behouden zonder het vermogensniveau te wijzigen.

De Chef-functies werken correct met pannen die op de panbodem dezelfde ferromagnetische zone hebben als de kookzone. Daarnaast moeten pannen voor functies op hoge temperaturen (boven de 100ºC) een platte, gladde bodem hebben (bij voorkeur van het type 'sandwich') zoals weergegeven in afbeelding 7.

Afb. 7



Om de correcte werking van deze functies te garanderen, is het van belang dat de pan en de kookzone bij aanvang van het proces niet heet zijn.

Op de webpagina van Teka staat meer informatie over geschikte pannen (steelpannen, koekenpannen, grillpannen enz.).

De Touch Control heeft speciale kenmerken die de gebruiker helpt gerechten te bereiden met de CHEF sensor (15). Deze functies zijn beschikbaar naargelang het model.

Om een speciale functie te activeren op een zone:

1 Eerst moet ze worden geselecteerd; en daarna is het decimale punt (4) ingeschakeld op de stroomindicator (3).

2 Klik nu op de CHEF sensor (15). Elke maal u de knop indrukt, verspringt u één voor één naar de volgende beschikbare CHEF functie in elke zone. Deze functies geven de activering weer met de overeenstemmende led-indicatoren (16), (17), en (18).

Als u een speciale actieve functie wilt annuleren, moet u de schuifregelaar sensor (2) aanraken van de betrokken zone om ze te selecteren. Het decimale punt (4) van de stroomindicator (3) licht op. Raak daarna de schuifregelaar (2) opnieuw aan om een nieuw stroomniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen. U kunt ook een speciale functie kiezen door de CHEF sensor (15) opnieuw aan te raken.

KEEP WARM FUNCTIE

Deze functie stelt automatisch een geschikt stroomniveau in om uw bereide gerechten warm te houden.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (15) tot de led (16) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

MELTING FUNCTIE

Deze functie handhaaft een lage temperatuur in de kookzone. Ideaal om eten te ontdooien of om andere etenswaren zoals chocolade, boter, etc. langzaam te smelten.

Om deze functie in te schakelen, selecteert u de plaat en drukt u op de CHEF sensor (15) tot de led (17) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

SIMMERING FUNCTIE

Deze functie biedt u de mogelijkheid gerechten te sudderen.

Als uw gerechten klaar zijn, schakelt u de plaat in door ze te selecteren en drukt u op de CHEF sensor (15) tot de led (18) op het pictogram oplicht. Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool op de stroomindicator (3).

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

Flex Zone functie

Met deze functie kunnen twee kookzones samen in werking worden gesteld, een vermogensniveau worden gekozen en de timerfunctie voor beide zones worden geactiveerd.

Om deze functie in te schakelen, drukt u op de sensor (14). Hierdoor zullen de decimale punten (4) van de verbonden platen oplichten en de waarde "0" verschijnt op de stroomindicatoren (3). De klok timer indicator (12) geeft drie segmenten weer ter aanduiding van de ingeschakelde zones. Als uw model meerdere "Flex Zone" zones heeft, kunt u de gewenste optie selecteren door de sensor (14) in te drukken voor u de stroom toewijst aan de gekozen zone. U hebt een aantal seconden om de volgende bewerking uit te voeren; zo niet wordt de functie automatisch uitgeschakeld. (zie Afb. 8).

Nadat de "Flex Zone" is geselecteerd, kunt u de stroom toewijzen door een van de schuifregelaars (2) aan te raken van de verbonden zone. Het stroomniveau en de variaties worden gelijktijdig weergegeven op de stroomindicatoren (3) van beide zones.

Om deze functie uit te schakelen, moet u de sensor (14) opnieuw aanraken. Zo ook, wanneer de functie uitgeschakeld is, worden de stroomniveaus en functies toegewezen aan de betrokken zones gewist.

Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 1).

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 minuten , aangepast naar niveau 9 *Naargelang het model

Nadat de veiligheidsuitschakeling "uit- gevoerd is", verschijnt een 0 als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, ofwel een H als er gevaar voor brandwonden bestaat.

⚠ **Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.**

⚠ **Bij elk manoeuvreerbaarheidsprobleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uits- chakelen en de technische dienst van TEKA waarschuwen.**

Suggesties en aanbevelingen

* Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
* Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
* Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
* Om schade te vermijden in het glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.
* Aanbevolen diameters van de pannenbodem (zie ‘’Technisch gegevensblad’’ dat bij het product werd geleverd).

⚠ **Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.**

Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomapparaten.

Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauw zeepwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleuririseringen worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkelschuursponsje met water of met een speciale glaskeramiekreiniger. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

Metallische glanzen worden veroorzaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiniger, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen dient te gebeuren.

⚠ **Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en het glas, dan kan de pan op het glas blij- ven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.**

⚠ **Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerkens te schaden.

Milieuaspecten



Het symbool ▬ op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

Nakoming met de Energie Efficiëntie van het apparaat:
-Apparaat is getest volgens de standart EN 60350-2 en de verkregen waarde in Wh/Kg, is beschikbaar in het waardering plaat van apparaat

De volgende aanwijzingen helpen u tijdens de bereiding energie te besparen:

* Gebruik indien mogelijk de juiste deksel voor iedere pan. Koken zonder deksel verbruikt meer energie.

* Gebruik pannen met vlakke bodems en geschikte bodemdiameters die passen op de kookzone. Pannenfabrikanten geven doorgaans de diameter van de bovenkant van de pan, die altijd groter is dan de diameter van de bodem.
* Gebruik bij bereiding met water kleine hoeveelheden om de vitaminen en mineralen van de groenten te behouden en stel het minimale vermogensniveau in om het water aan de kook te houden. Een hoog vermogensniveau is onnodig en verspilt energie.
* Gebruik kleine pannen met kleine hoeveelheden voedsel.

Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

Het fornuis functioneert niet:
Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op:
Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aangetrokken wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen: In geval van weinig dikke potten of die niet uit ænstuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechtstreekse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:
Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.
De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.
De blokkering is geactiveerd. Deactiveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:
De inductieve zijn voorzien van een ventilator v het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

Het symbool U verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:
Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:
Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.
C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:
Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uiten inschakelen en proberen met een andere pot of pan.

Het apparaat schakelt uit en het bericht C90 verschijnt op de vermogensindicators (3):
De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (1) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder de mogelijke voorwerpen of vloeistoffen die zich op het oppervlak van de aanraakbediening bevinden, maak dit schoon en droog het totdat het bericht verdwijnt.

Het apparaat schakelt uit en het bericht C91 verschijnt op de vermogensindicators (3):
De aanraakbediening neemt waar dat de aan/uit-sensor (6) afgedekt wordt en zorgt ervoor dat de kookplaat niet inschakelt. Verwijder mogelijk voorwerpen of vloeistoffen en houd de aanraakbediening schoon en droog. Druk twee keer op de Stop&Go-sensor (6) om het bericht te verwijderen en keer terug naar de normale bediening.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ **Προειδοποίηση. Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.**

⚠ **Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ένα ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.**

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

Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει σύνεχής επιτήρηση.

⚠ **Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, <u>ΜΟΝΟ</u> εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής ή κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργείται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.**

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

Προειδοποίηση. Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι χωρίς να είστε παρόντες είναι επικίνδυνο γιατί τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε μια τέτοια περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

⚠ **Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο στις ζώνες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.**

⚠ **Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη, να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωση αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.**

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

⚠ **Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχ**

ν ε υ σ η ς . Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπίρουνα

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.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα 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 εισόδου 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.

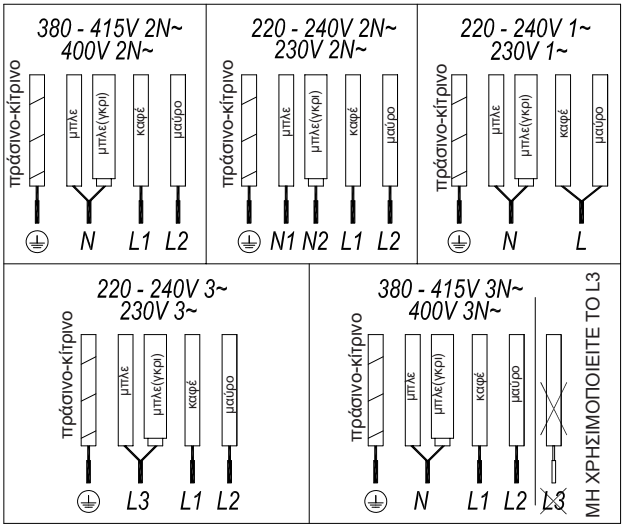
⚠ Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).

⚠ 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 τηςTEKA μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.

⚠ Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία, σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης 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.

Εικ. 2a (5 καλώδια)

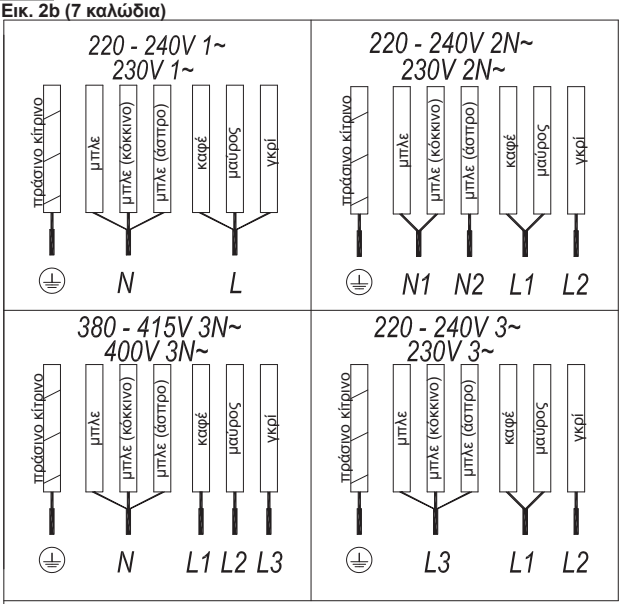


Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

Σχετικά με την επαγωγική τεχνολογία

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

Εικ. 2b (7 καλώδια)



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. 3).

Εικ. 3



Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται στην αγορά ως κατάλληλα για επαγωγικές εστίες (δείτε την εικ. 4). 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.

Εικ. 4



Άλλα σκεύη, με αλουμινένια ένθετα στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού (δείτε την εικ. 5). 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.

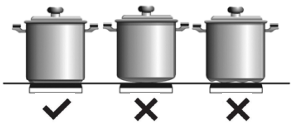
Εικ. 5



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. 6).

Εικ. 6



⚠ 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 δοχεία 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 δοχεία εντός των σημαδιών μαγειρέματος που υποδεικνύονται στη γυάλινη επιφάνεια και να χρησιμοποιείτε πάντα δοχεία 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 δοχεία να μπαίνουν στη ζώνη του πίνακα ελέγχου, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρήση και Συντήρηση

Οδηγίες χρήσης για το Χειριστήριο αφής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (εικ. 1)

(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 «Φραγή».
(7) Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φραγή»*.
(8) Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Σταμάτα-Ξεκίνα».
(9) Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σταμάτα-Ξεκίνα»*.
(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 «Ευέλικτη ζώνη» (ανάλογα με το μοντέλο).
(15) Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Σεφ» (ανάλογα με το μοντέλο).
(16) Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Διατήρηση θερμότητας»* (ανάλογα με το μοντέλο).
(17) Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Λιώσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
(18) Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σιγοβράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).

*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 (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 τιμή 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 (2).**

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση ⏻ (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 αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ⏻ (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ⏻ (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση 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 αγγίξετε 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.

Ανιχνευτής σκεύους

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 Κλειδώματος πλήκτρων

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 σίγασης του ηχητικού σήματος

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής 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».

Λειτουργία Διακοπή&Έναρξη

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 II 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.

Λειτουργία Ισχύος

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 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.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

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 99 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία. Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή 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 που επιλέχθηκε 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.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

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.

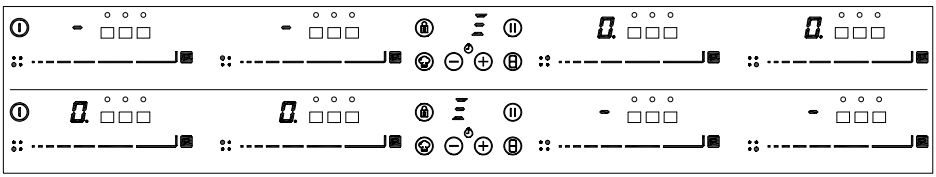
Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος

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

Εικ. 8



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 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).

Ειδικές λειτουργίες: CHEF

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 ºC), τα σκεύη πρέπει να έχουν μια επίπεδη, ομαλή βάση (κατά προτίμηση τύπου «σάντουιτς») όπως δείχνει η εικόνα 7.

Εικ. 7



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.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με κατάλληλα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια, γκριλ κλπ.) παρέχονται στον ιστότοπο της Teka.

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF (15). 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 (15). 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 (16), (17) και (18).

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 (15).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM

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 (15) έως ότου ανάψει η led (16) 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

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 (15) 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 SIMMERING

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 (15) έως ότου ανάψει η led (18) 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.

Λειτουργία Flex Zone

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 (14). 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 (14) 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. 8)

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 (14). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

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

Επιλεγμένο επίπεδο 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 H εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος

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

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της ΤΕΚΑ.

Συμβουλές και συστάσεις

* 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

Καθαρισμός και συντήρηση

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 οικιακό απόβλητο. 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.

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 κάτι δεν λειτουργεί

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 είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:
Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώματα 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 ακατάλληλου τύπου. Σβήστε την 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.

Предупреждения за безопасност:

⚠ **Внимание! Ако керамичното стъкло се счупи или пропука, незабавно изключете плота от електрическата мрежа, за да избегнете токов удар.**

⚠ **Този уред не е предназначен за работа с външен таймер (който не е вграден в уреда) или с отделна система сдистанционно управление.**

⚠ **Не почиствайте уреда с пара.**

⚠ **Внимание! Уредът и достъпните от него части се нагряват по време на работа. Избягвайте контакта с нагряващите елементи .Деца под 8-годишна възраст не трябва да се доближават до котлона, освен ако не са под постоянно наблюдение от възрастен.**

⚠ **Уредът може да бъде използван от деца на 8 години или по-големи, от лица с нарушена физически, сетивни или умствени**

способности и от лица, които нямат опит или познания за уреда, САМО АКО са под наблюдение или ако са били подходящо инструктирани за това как да използват уреда и осъзнават опасностите, които са свързани с употребата му. Почистване и поддръжка не могат да бъдат извършвани от деца, които не са под наблюдение.

⚠ **Не позволявайте на деца да играят с уреда.**

⚠ **Внимание! Опасно е да гответе с мазнина и олио, ако не сте постоянно до уреда, тъй като могат да се запалят. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода! При такъв случай, изключете уреда от електрическата мрежа и покрийте пламъците с капак, чиния или одеяло.**

⚠ **Не оставяйте предмети върху зоните от индукционния котлон, предвидени за готвене. Предотвратявайте възможни рискове от пожар.**

⚠ **Индукционният генератор отговаря на изискванията от съществуващото европейско законодателство. Ние обаче препоръчваме всяко лице, което има поставен пейсмейкър да се консултира със своя лекар, или ако има съмнения, да не използва индукционните зони.**

⚠ **Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагорещят прекомерно.**

⚠ **След употреба винаги изключвайте котлона, а не просто махайте тенджерата или тигана, който сте използвали. В противен случай може да се стигне**

до инцидент, ако по невнимание поставите друга тенджера или тиган върху котлона в периода надстройка. Предотвратявайте рисковете от инциденти.

Монтаж

Монтаж с чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже за прибори под котлона, трябва да поставите разделителна дъска между двете. По този начин ще предотвратите риска от случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да бъде монтирана на 18 мм под долната част на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, се уверете, че волтажът и честотата отговарят на тези, посочени на табелката на плота, която се намира на дъното му, както и на Гаранционния лист, а ако е приложимо – и на документа с техническите характеристики, който трябва да съхранявате заедно с настоящото упътване през целия период на употреба на този продукт.

Електрическото свързване трябва да бъде осъществено чрез прекъсвач за всички полюси или щепсел, където е достъпно, съобразно тока, и с минимално 3 мм разстояние между контактните точки. Това ще осигури прекъсване на захранването при аварии и позволява почистване на плота.

Уверете се, че входния кабел не се докосва до корпуса на индукционния плот или корпуса на фурната, ако е монтиран в същото звено.

Внимание:

⚠ Електрическото свързване трябва да е подходящо заземено, съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.

⚠ Необичайно високите токови вълни могат да повредят контролната система (както при всеки друг електрически уред).

⚠ Препоръчваме да не използвате индукционния котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните фурни, поради високата температура, която достигат тези видове уреди.

⚠ Само официалният технически сервиз на TEKA може да обслужва или поправя уреда, включително да подменя захранващия кабел.

⚠ Преди да изключите плота от контакта, ви препоръчваме да изключите главния бутон (ключ) за изключване и да изчакате приблизително 23 секунди преди да извадите от контакта. Този интервал е необходим, за да позволи пълно разтоварване на електронната верига и по този начин да предотврати възможността от електрически шок при контакта.

Съхранявайте гаранцията или документа с техническите данни заедно с упътването с инструкции през целия период на употреба на този продукт. Те съдържат важна техническа информация.

За индукцията

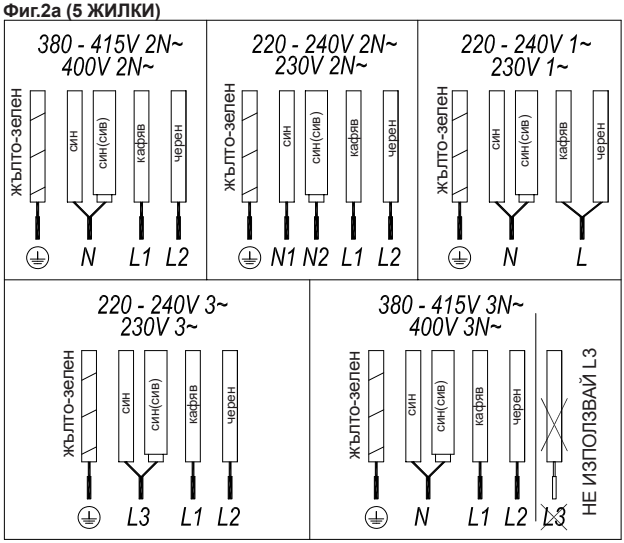
Предимства

С индукционен котлон топлината се пренася директно към съда.

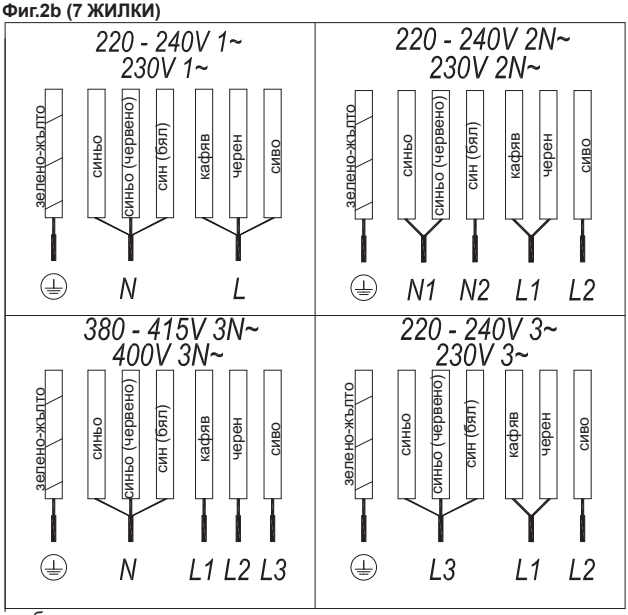
Това дава редица предимства:

- Пести време.
- Пести енергия.
- Улеснява почистването, тъй като ако храната влезе в контакт със стъклената плоча, тя не изгаря лесно.
- Подобрява контролирането на енергията. Енергията се пренася към готварския съд веднага след натискане на бутоните за мощността. В допълнение, веднага след сваляне на съда от зоната за гответе електрозахранването спира. Не е

Фиг.2а (5 ЖИЛКИ)



Фиг.2b (7 ЖИЛКИ)



необходимо първо да изключвате захранването.

Готварски съдове

За използване с индукционен котлон са подходящи само феромагнитни готварски съдове.
Те са няколко вида:
- съдове от лято желязо, емайлирана стомана и неръждаема стомана специално за употреба с индукционни котлони.

Не препоръчваме използването на дифузни плочи или материали като фина стомана, алуминий, стъкло, мед или глина.

Всяка зона за готвене има минимално време на засичане на готварския съд. Това зависи от материала и феромагнитния диаметър на основата на съда. Затова е важно да използвате зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на основата на съда, който използвате. Ако съдът не бъде засечен на избраната зона за готвене, опитайте да използвате следващата по-малка зона за готвене.

Когато гъвкавата зона се използва като единична зона за готвене, могат да се използват по-големи съдове, подходящи за този тип зона (вижте фиг. 3).

Фиг. 3



Някои готварски съдове без изцяло феромагнитна основа се продават като подходящи за индукция (вижте фиг. 4). При тези съдове се нагрява само феромагнитната основа. Така топлината не се разпределя равномерно по цялата основа на съда. Това може да доведе до ситуация, в която феромагнитната част на основата на съда не достига подходящата температура за готвене.

Фиг. 4



Други готварски съдове с алуминиеви вложки в основата имат по-малка площ феромагнитен материал (вижте фиг. 5). В този случай може да е трудно или дори невъзможно да се засече готварският съд. В допълнение, доставената мощност може да е по-ниска и така съдът да не се нагрее правилно.

Фиг. 5

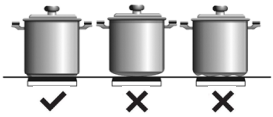


Влияние на основата на готварските съдове

Типът на основата, използвана в готварския съд, може да доведе до неоднородни резултати от готвенето. Готварските съдове с основа тип „сандвич“ от неръждаема стомана използват материали, спомагащи за равномерното разпределение и дифузия на топлината, което води до пестене на време и енергия

Основата на съда трябва да е напълно плоска, като по този начин се осигурява равномерна мощност (вижте фиг. 6).

Фиг. 6



⚠ Никога не нагрявайте празни готварски съдове, нито използвайте съдове с тънка основа, тъй като те може да се нагреят бързо, неоставяйки време за задействане на автоматичната функция за изключване на готварския уред.

⚠ ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ:

Използвайте съдове със същия диаметър на основата като този на зоната за готвене.

В зоните за готвене, които са най-близо до контролния панел, винаги дръжте съдовете в рамките на маркировките за готвене, посочени на стъклената повърхност, и използвайте съдове със същия или по-малък диаметър от тях. Така ще се избегне пренагряване в контролната зона.

Използвайте задните зони за готвене за интензивна употреба на уреда. Така ще се избегне пренагряване на контролния панел.

Не позволявайте на съдовете да навлизат в зоната на контролния панел, особено по време на готвене.

Употреба и поддръжка

Инструкции за потребителя за сензорния панел за управление

РАБОТНИ ЕЛЕМЕНТИ (Фиг. 1)

1. Главен сензор за вкл./изкл.
2. Плъзгач на курсора за управление на мощността.
3. Индикатор на захранването и/или остатъчната топлина*.
4. Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
5. Директен достъп до функцията „Мощност“.
6. Сензор за активиране за функцията „Блокиране“.
7. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Блокиране“*.
8. Сензор за активиране за функцията „Спиране и пускане“.
9. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Спиране и пускане*.
10. Сензор „Минус“ за таймера.
11. Сензор „Плюс“ за таймера.
12. Индикатор на таймера.
13. Десетична точка на таймера*.
14. Сензор за активиране за функцията „Гъвкава зона“; (в зависимост от модела).
15. Сензор за активиране за функцията „Готвач“; (в зависимост от модела).
16. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Подгряване“*; (в зависимост от модела).
17. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Размразяване“*, (в зависимост от модела).
18. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Къкрене“*; (в зависимост от модела).

*Видима само по време на работа.

Маневрите се извършват с помощта на сензорните клавиши. Не е нужно да се упражнявате сила върху желания сензорен клавиш, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

Използвайте курсорния плъзгач (2), за да настроите силата на мощността (0 - 9), плъзгайки пръста си над него. Плъзгането надясно увеличава стойността, докато плъзгането наляво я намалява.

Възможно е и директно да изберете желаното ниво на мощността, поставяйки пръста си директно върху желаната точка на курсорния плъзгач (2).

⚠ За да изберете плот на тези модели, директно натиснете курсорния плъзгач (2).

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

1 Натиснете сензорния клавиш On ⏻ (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (3) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига H и „-“.

Ако не предприемете някакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорният контрол за управление е активиран, можете да го разедините по всяко време, натискайки сензорния бутон ⏻ (1), дори и да е заключен (функция за заключване активирана). Сензорният бутон ⏻ (1) винаги е с приоритет пред разединяване на сензорния панел за управление.

АКТИВИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора ⏻ (1), всяка плоча може да бъде включена при следване на следните стъпки:

1 Плъзнете пръста или докоснете която и да е позиция на един от курсорните „плъзгачи“ (2). Зоната е била избрана и едновременно с това нивото на мощност ще е между 0 и 9. Стойността на мощността ще се покаже на съответния индикатор за мощността и десетичната точка (4) ще продължи да свети в продължение на 10 секунди.
2 Използвайте курсорния плъзгач (2), за да изберете ново ниво на готвене между 0 и 9.

Докато плотът е избран, с други думи със светеща десетична точка (4), нивото на мощност може да бъде променяно.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТ

Използвайки клавиша на сензорния плъзгач (2), понижете нивото на мощността до 0. Плочата ще се изключи.

Когато плочата е изключена, символът H ще се появи на индикатора за мощността (3), ако стъклената повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато температурата спадне, индикаторът (3) се изключва (ако плочата е разединена), или с други думи „-“ ще светне, ако плочата е все още свързана.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВСИЧКИ ПЛОЧИ

Всички плочи могат да бъдат изключени едновременно със сензора за вкл./изкл. ⏻ (1). Всички

индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа H.

Детектор за тиган

Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за тиган. Плотът ще спре да работи, ако няма тиган или ако тиганът не е подходящ.

Индикаторът за мощност (3) ще покаже символ U, за да укаже, че „няма тиган, ако, докато зоната е включено, не е
открит тиган или той не е с подходящи размери.

Ако тиган е излезнал от зоната, докато плотът работи, той автоматично ще спре да подава енергия и ще се покаже символът „няма тиган“. Ако върху зоната за готвене отново се постави сигнал, подаването на енергия ще се възобнови на предишно избраното ниво на мощност.

Времето за откриване на тиган е 3 минути. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай би могло да се стигне до нежелано действие, ако по невнимание тиган се постави на зоната за готвене по време на тези три минути. Избягвайте възможни инциденти!

Функция „Блокиране“

С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл. ⏻ (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.

За да активирате тази функция, натиснете сензора 🔒 (6) най-малко за една секунда. След като направите това, допълнителният сензор (7) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора 🔒 (6).

Ако сензорът за вкл./изкл. ⏻ (1) е бил използван за изключване на уреда, докато функцията „Блокиране“ е активирана, няма да бъде възможно отново да включите плочата, докато не я деблокирате.

Заглушител на бийп сигнала

Когато плотът е включен, ако някой натисне едновременно сензорния клавиш ⊕ (11) и заключващия сензорен клавиш 🔒 (6) за три секунди, бийп сигналът, съпътстващ всяко действие, ще се деактивира. Индикаторът за време (12) ще покаже “OF”.
Тази деактивация не се отнася до всички функции, както напр. бийп сигнала за вкл./изкл., краят на таймера или блокирането/деблокирането на сензорните клавиши винаги остават активни.

За да активирате отново всички бийп сигнали, които придружават всяко действие, натиснете отново едновременно сензорния клавиш ⊕ (11) и сензорния клавиш за заключване 🔒 (6) за три секунди. Индикаторът за време (12) ще покаже “On”.

Функция „Стоп§Активиране“

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде поставен на пауза, ако е активиран.

Активиране на функцията „Стоп“.

Натиснете сензора „Стоп“ ⏸ (8) за една секунда. Допълнителният индикатор (9) светва и индикаторите за мощност ще покажат символа II, за да укажат, че готвенето е поставено на пауза.

Деактивиране на функцията „Стоп“.

Натиснете отново сензора Stop&Go ⏸ (8). Допълнителният индикатор (9) изгасва и готвенето се възобновява при същата мощност и настройки на таймера, които са били зададени преди паузата.

Функция „Мощност”

Тази функция доставя „допълнителна“ мощност на плочата над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на плочата с възможност за достигане на максималната стойност, позволена от генератора.

1. Плъзнете пръста над съответния курсорен плъзгач (2), докато индикаторът за мощността (3) покаже “9” и задръжте пръста натиснат за секунда или докоснете директно “P” и задръжте натиснат за една секунда.

2. Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа P и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

Функцията „Мощност“ има максимална продължителност, указана в Таблица 1. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Бийпкане.

При активиране на функцията за захранване на един котлон, възможно е да се повлияе на работата на другите - намаляване на мощността им до по-ниско ниво, като в този случай това ще бъде показано на индикатора (3).

Деактивирането на функцията „Мощност“ преди изтичане на работното време, може да се осъществи или с помощта на сензорния курсор „плъзгач, променяйки нивото на мощността или чрез повтаряне на стъпка 3.

Функция „Таймер“ (часовник за обратно броене)

Тази функция улеснява готвенето, като вашето присъствие изобщо не е задължително. Можете да зададете таймер за плоча, която ще се изключи след изтичане на зададеното време.

За тези модели можете едновременно да програмирате всяка плоча с продължителност от 1 до 99 минути.

Задаване на таймер на плоча.

След като нивото на мощността е зададено за желаната зона и докато десетичната точка на зоната продължава да свети, можете да зададете таймер на зоната.

До този край:

1 Сензорен сензор ⊖ (10) или ⊕ (11). Индикаторът на таймера (12) ще показва “00” и съответният индикатор за време (3) ще показва символа t, мигайки с текущото ниво на мощността.

2 Веднага след това задайте времето за готвене между 1 и 99 минути, използвайки сензори ⊖ (10) ó ⊕ (11). С първото стойността ще започне от 60, а второто от 01. Държейки сензори ⊖ (10) ó ⊕ (11) натиснати, стойността ще бъде възстановена до 00. Когато остава по-малко от една минута, часовникът ще започне да отброява в секунди.

3 Когато индикаторът на таймера (12) спре да мига, той ще започне да отброява времето автоматично. Индикаторът (3), свързан с определено време на плочата ще покаже избраното ниво на мощност и символа t.

След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийпкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи 00 до десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е изключена, индикаторът за мощността (3) ще покаже символа H и “-“.

. Ако в същото време искате да зададете таймер на друг котлон, повторете стъпки 1 до 3.

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки “t” на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони мигаща десетична точка. Когато е натиснат курсорът „плъзгач“ на друга зона с таймер, таймерът ще показва останалото време на тази зона за няколко секунди, а индикаторът ще показва нивото на мощност на “t”.

Промяна на програмираното време

За промяна на програмираното време, курсорът „плъзгач“ (2) на часовата зона трябва да бъде натиснат. Тогава ще бъде възможно да отчетете и промените времето.

Докоснете сензорите ⊖ (10) и ⊕ (11), можете да променяте програмираното време.

Разединяване на часовника :
Ако искате да спрете часовника преди изтичване на програмираното време, това може да бъде направено по всяко време, просто настройвайки стойността на ‚--‘.

1 Изберете желаната плоча.

2 Настройте стойността на часовника на „00“, използвайки сензора ⊖ (10). Часовникът е отменен. Това може да стане и по-бързо, натискайки едновременно „сензори ⊖ (10) и ⊕ (11).

Функция „Управление на мощността“

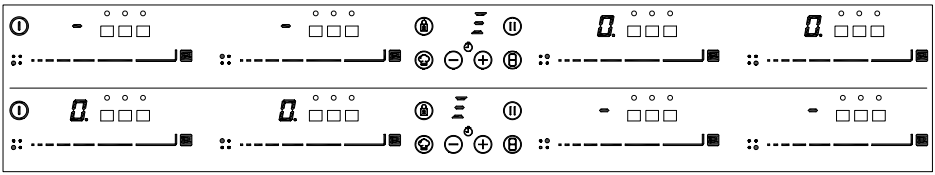
Някои модели са оборудвани с функция за ограничаване на мощността (управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност, генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плочата към електрозахранването е възможно да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

1 Натиснете ⊕ (11) сензорния клавиш за три секунди. Буквите PL ще се покажат на индикатора за таймера (12)

2 Натиснете сензорния клавиш за заключване (6). Различните стойности на мощността, до които котлонът може да бъде ограничен, ще се появи и могат да бъдат променени с помощта на сензорите ⊕ (11) и ⊖ (10).

3 След като стойността бъде избрана, натиснете още веднъж заключващия сензорен клавиш

Фиг.8



(6). Котлонът ще бъде ограничен до избраната стойност на мощността.

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите котлона и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

Всеки път, когато нивото на мощност на котлона се променя, ограничителят на мощността ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на този котлон. Котлонът ще издаде звук бийп и индикаторът за мощността (3) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите котлони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите котлони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и нивото на което е настроен. Възможно е да се повиши нивото на големия котлон, а на няколкото по-малки такива - да се понижи.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност, котлонът ще се настрои на възможно най-високото ниво. Котлонът ще издаде звук бийп и споменатата стойност ще мигне два пъти на индикатора (3).

Специални функции: CHEF

Тези функции имат предварително зададени нива на мощността с цел улесняване на готвенето и получаване на отлични резултати, тъй като температурата на съда се контролира непрекъснато от сензори. При достигане на целевата температура за функцията тя се поддържа автоматично без необходимост от промяна в нивото на мощността.

Функцията „Майстор готвач“ работи правилно с готварски съдове със същата феромагнитна площ в основата на тигана, както площта на зоната за готвене. В допълнение, при функции с висока температура (над 100ºC) тиганите трябва да са с плоска, равна основа (за предпочитане тип „сандвич“), както е показано на фигура 7.

Фиг. 7



За да се осигури правилната работа на тези функции, е важно готварският съд и зоната за готвене да не са горещи в началото на процеса.

Допълнителна информация за подходящите готварски съдове (тенджери, тигани, скари и др.) е дадена на уебсайта на Teka.

Контролът, чувствителен на достъп, има специални функции, които помагат на потребителя да готви чрез CHEF сензора (15). Тези функции са налични в зависимост от модела.

За да активирате специална функция на зона:

1 Първо трябва да бъде избрана; и след това десетичната точка (4) ще бъде активна на индикатора за мощността (3).

2 Сега кликнете върху CHEF сензора (15). Последователните натискания ще прегледат една по една всички CHEF функции, които са на разположение във всяка зона. Тези функции ще покажат активирането със съответните светодиоди (16), (17) и (18).

Ако искате да отмените специална активна функция по всяко време, трябва да докоснете “плъзгащия се” курсорен сензор (2) на съответната зона, за да го изберете. Десетичната точка (4) на индикатора за мощност (3) ще светне. След това натиснете отново „плъзгащия се“ (2) курсор, за да зададете ново ниво на мощност или за да изключите зоната, или можете да изберете различна специална функция, докосвайки отново CHEF сензора (15).

ФУНКЦИЯ KEEP WARM

Тази функция автоматично задава подходящо ниво на мощността за поддържане на храната топла.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (15), докато светодиодът (16), разположен на иконата светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ MELTING

Тази функция поддържа ниска температура в зоната за готвене. Идеална за размразяване на замръзнала храна или за бавно разтопяване на други видове храна, като шоколад, масло и т.н.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (15), докато светодиодът (17), разположен на иконата светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ SIMMERING

Тази функция Ви позволява да варите ястието на слаб огън.

След като ястието заври, включете плочата, избирайки я, и натиснете CHEF сензора (15), докато светодиодът (18), разположен на иконата, светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за

мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

Функция Flex Zone

С помощта на тази функция е възможно да активирате двете готварски зони така, че да работят заедно и да изберете нивото на мощност за активиране на функцията на таймера и за двете зони.

За да активирате тази функция, натиснете сензора ⒷⒷ (14). Това ще доведе до светване на десетичната точка (4) на свързаните плочи и стойността „0“ ще бъде показана на индикаторите за мощност (3). Индикаторът за таймера (12) ще покаже три сегмента, указващи активираните зони. В случай, че Вашият модел има няколко зони с „Flex Zone“, можете да изберете желаната опция, натискайки сензора ⒷⒷ (14) преди подаване на мощност към избраната зона. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично. (вж. Фиг.8).

След избирането на „Гъвкава зона“, можете да подадете мощност, докосвайки някой от „плъзгащите се курсори“ (2) на една от свързаните зони. Нивото на мощност и нейните варианти се показват едновременно на индикаторите за мощност (3) на двете зони.

За да изключите тази функция, трябва отново да натиснете сензора ⒷⒷ (14). Освен това, ако функцията е изключена, нивата на мощност и функциите, зададени на свързаните зони, се изтриват.

Функция изключване за безопасност

Ако поради грешка една или повече зони на нагряване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 1).

Таблица 1

Избрано ниво на мощност	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ НА РАБОТА (в часове)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или на 5 минути и се коригират до ниво 9 (* Зависи от модела)

Когато функцията „изключване за безопасност” бъде включена, на дисплея се изписва 0 ако температурата на повърхността на стъклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.

⚠ **Поддържайте контролния панел за зоните на нагряване чист и сух по всяко време.**

⚠ **В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на TEKA.**

Предложения и препоръки

* Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
* Не плъзгайте тенджерите и тиганите по стъклото, защото те могат да го надраскат.
* Въпреки че стъклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удряте.
* За да избегнете повреждане на повърхността от керамично стъкло, не влачете тенджерите и тиганите по стъклото и поддържайте външната част на дъната им чиста и в добро състояние.
* Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).

⚠ **Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху стъклото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.**

Почистване и поддръжка

За да поддържате уреда в добро състояние, го почиствайте като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине. Така ще ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепнало по повърхността, може да бъде почистено с помощта на влажен парцал или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между стъклото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телче с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати

незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по стъклото оставя метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за котлони от керамично стъкло, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

Внимание

⚠ **Може да се случи тенджера или тиган да се залепят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загряване е студена! Това може да счупи стъклото.**

⚠ **Не стъпвайте върху стъклото и не се облягайте на него, тъй като може да се счупи и да причини наранявания. Не използвайте стъклото като повърхност за поставяне на предмети.**

Фирма TEKA INDUSTRIAL S.A. си запазва правото да въвежда промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Екологични съображения



Символът ▬ върху продукта или неговата опаковка означава, че този продукт не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Този продукт трябва да бъде занесен в пункт за рециклиране на електрически и електрони уреди. Уверявайки се, че този продукт е изхвърлен правилно, вие ще избегнете увреждането на околната среда и общественото здраве, което може да се случи, ако продуктът не се третира по правилен начин.

За повече информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местните власти, служба за домакински отпадъци или магазина, от където сте закупили продукта.

Използваните опаковъчните материали са природосъобразни и могат да бъдат напълно рециклирани. Пластмасовите компоненти са отбелязани с >PE<, >LD<, >EPS<, и т.н. Може да изхвърлите опаковъчните материали като останалите домакински отпадъци, в местния контейнер за боклук.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:
-Устройството е тествано за експлоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2 и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/кг.

Ако следвате посочените съвети, ще спестите енергия при всяко готвене:

* Използвайте правилния капак за всяка тенджера, когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.
* Използвайте тигани с плоска основа и подходящ диаметър, който да съвпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
* Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.
* Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Ако нещо не работи

Преди да позвъните на техническата служба, извършете проверките, описани по-долу.

Уредът не работи:
Уверете се, че кабелът е включен.

Индукционните зони не произвеждат топлина:
Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Уверете се, че дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.
Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:
При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само от един компонент.

Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:
Не е избрана зона за нагряване. Уверете се, че сте избрали зона за нагряване преди да се опитате да работите с нея.
Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи.
Заключващата функция е активирана. Отключете сензорното управление.

Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:
Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той се включва, само когато електронните вериги се нагреят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.

Символът U ще се появи на

индикатора за мощността на кот- лон:
Индукционната система не открива тенджера или тиган върху котлона, или тенджерата / тиганът са неподходящи.

Котлонът ще се изключи, а на индикаторът ще се появят съобщения C81 или C82:

Прекомерна температура на електрониката или стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.

C85 се появява на индикатора на някой от котлоните:
Използваната тенджера / тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с дру- га тенджера или тиган.
Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C90 (3):
Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. (1) е покрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C91 (3):
Сензорното управление разпознава, че сензорът за спиране и пускане (6) е покрит и не позволява работа на готварския плот. Отстранете евентуалните обекти или течности, докато поддържате повърхността на сензорния контрол чиста и суха, след това натиснете двукратно сензора за спиране и пускане (6) за премахване на съобщението и връщане към нормалната работа.

Biztonsági figyelmeztetések:

⚠ Óvintézkedés. A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében.

⚠ A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nincs beépítve magába a készülékbe), vagy különálló távirányító rendszerrel történő használatra.

⚠ A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.

⚠ Óvintézkedés. A készülék és annak hozzáférhető részei a működés során felmelegedhetnek. Figyeljen arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a főzőlaptól, kivéve ha folyamatos felügyeletük biztosított.

⚠ A készüléket 8 évesnél idősebb, vagy csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező személyek, vagy tapasztalattal és megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek CSAK felügyelet mellett használhatják, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó részéről a tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.

⚠ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠ Óvintézkedés. A zsírokkal és olajokkal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes, hiszen tüzet okozhat. A keletkezett tüzet SOHA ne oltsák vízzel! Ebben az esetben kapcsolja le a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

⚠ Ne tároljanak semmilyen tárgyat a főzőlap főzőfelületein. Kerüljék a tűzeset esetleges kockázatát.

⚠ Az indukciós generátor megfelel az érvényben lévő európai szabványok- nak. Ugyanakkor javasoljuk, hogy pacemakerrel rendelkező személyek kérjék ki orvosuk véleményét, vagy kétség esetén ne használják az indukciós főzőfelületeket.

⚠ A főzőlapra tilos fém tárgyakat helyezni, mint például kések, villák, kanalak, fedők, mivel azok felmelegedhetnek.

⚠ A használatot követően mindig kapcsolja le a főzőfelületet, nem elég csak levenni az edényt. Ellenkező esetben a főzőfelület nem megfelelően működik, ha véletlenül egy másik edényt helyeznek rá az edényérzékelő időszak során. Kerüljék az esetleges baleseteket!

Beszerelés

Behelyezés evőeszköztartó fiókkal

Ha a főzőlap alá egy konyhabútor elemet vagy evőeszköz fiókot szeretne helyezni, akkor a kettő közé elválasztó lapot kell rakni. Ily módon megakadályozva, hogy a túlhevült készülék a bútor elemeivel érintkezzen.

A lapot a főzőlap alsó részétől 18 mm-es távolságban kell elhelyezni.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatnák az elektromos hálózathoz, ellenőrizzék, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típuscímkéjén jelzettnek, amely a készülék alján és a garancián található, vagy adott esetben a műszaki adatlapon, amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többpólusú kapcsoló vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősségnek . Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vészhelyzet esetén vagy annak tisztítását

Kerüljék el, hogy a bemeneti kábel érintkezzen akár a főzőlap vagy a sütő burkolatával, amennyiben a sütőt ugyanabba a konyhabútor elembe szerelték be.

Figyelem:

⚠ **Az elektromos csatlakoztatást megfelelő földeléssel kell ellátni, betartva az érvényben lévő előírásokat. Amennyiben ez nem így történik, az a főzőlap meghibásodásához vezethet.**

⚠ **A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).**

⚠ **Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.**

⚠ **A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis betápkábel cseréjét, a TEKA hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.**

⚠ **Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 23 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.**

A Garancia Igazolást, vagy adott esetben a Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizzék meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.

Az indukcióról

Előnyök

Indukciós tűzhely esetén a hő közvetlenül az edényre összpontosul. Ennek számos előnye van:

- Időt takarít meg
- Energiát takarít meg.
- Könnyen tisztítható, mert ha az étel az üvegtálhoz ér, nem ég le olyan könnyen.
- Fokozott energiavezérlés Az energiát az edényre összpontosítja, amint megnyomja a teljesítményvezérlőket. Emellett amint a leveszi az edényt a főzési felületről, megszűnik az energiaellátás. Nem szükséges előtte kikapcsolni a készüléket.

Serpenyők

Kizárólag ferromágneses edények alkalmasak indukciós tűzhelyen történő használatra.

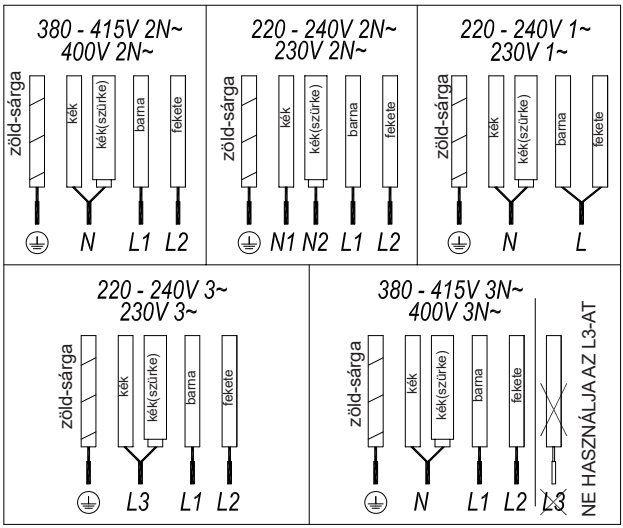
Különböző típusok léteznek:

- öntött vas, zománcozott és rozsdamentes acél edények kifejezetten indukciós tűzhelyen történő alkalmazásra.

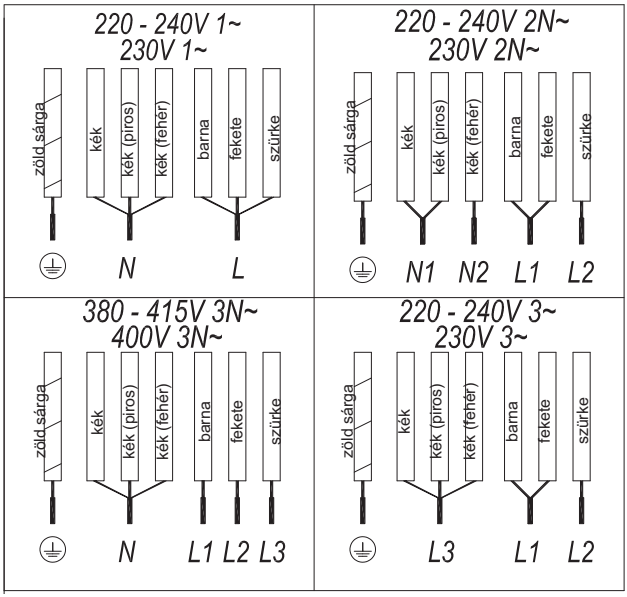
Diffúzor lapok vagy olyan anyagok, mint a finomacél, alumínium, üveg, réz vagy anyag használatát nem ajánljuk.

Mindegyik főzési felület rendelkezik egy minimális időkorláttal, ameddig észleli, hogy edényt helyezett rá. Ez függ az edény aljzatának anyagától

2a. sz. kép (5 HUZAL)



2b. sz. kép (7 HUZAL)



és ferromágneses átmérőtől. Éppen ezért elengedhetetlen, hogy olyan főzőfelületet használjon, amely leginkább megegyezik az edény aljzatának átmérőjétől.

Amennyiben a kiválasztott főzési felület nem észleli az edényt, próbálja ki a következő legkisebb felületet.
Amikor Flex Zónát használ egyetlen főzési felületként, nagy méretű edényeket használhat ehhez a főzési felülettípushoz (ld. 3. ábra).

3. ábra



Bizonyos edények teljes ferromágneses aljzat nélkül indukciós edényként árusítanak (ld. 4. ábra). Ezeknél az edényeknél kizárólag ferromágneses aljzat melegszik fel. Ennek következtében a hő nem egyenletesen oszlik el az edény alján. Ezáltal az is előfordulhat, hogy az edény aljzatának nem ferromágneses része nem fogja elérni a kívánt főzési hőmérsékletet.

4. ábra



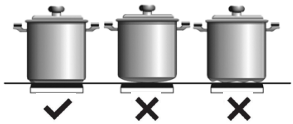
Alumínium betétes aljzattal rendelkező egyéb edények kisebb ferromágneses felülettel rendelkeznek (ld. 5. ábra). Ebben az esetben nehéz vagy lehetetlen, hogy a berendezés érzékelje az edényt. Mindemellett kisebb lehet a teljesítmény is, ennek következtében pedig az edény nem melegszik fel megfelelően.

5. ábra



Az edény aljzatának hatásai
Az aljzattípusok hatással lehetnek a főzési eredményekre és egyenletességre. A rozsdamentes „szendvics" típusú aljzattal rendelkező edények olyan anyagból készülnek, amelyek egyenletesen oszlatják el a hőt ezzel időt és energiát takarítanak meg. Az edény aljzatának teljesen laposnak kell lenni, hogy biztosítani tudja az egyenletes energiaeloszlást (ld. 6. ábra).

6. ábra



⚠ Soha ne hevítsen fel üres edényt és ne használjon vékony aljzattal rendelkező edényt, mert azok túl gyorsan felmelegedhetnek anélkül, hogy időt hagynának az tűzhely automatikus kikapcsolására.

⚠ **FONTOS TANÁCSOK:**

Olyan edényeket használjon, amelyek aljának az átmérője megegyezik a főzőlap átmérőjével.

A vezérlőkhöz legközelebb eső főzőlapoknál mindig tartsa az edényeket az üveg felületen látható jelöléseken belül és ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű edényeket használjon. Ezzel megakadályozhatja a vezérlőzóna túlhevülését.

Az elülső főzőlapokat használja a készülék intenzív használatához. Ezzel megakadályozhatja a vezérlők túlhevülését.

Ügyeljen arra, hogy az edények ne takarják le a vezérlőzónát, főleg főzés közben.

Használat és karbantartás

Használati útmutató az Érintéses vezérléshez

Az elemek vezérlése (1. sz. kép)

① Általános ki-bekapcsolás érzékelő.
② Csúszó kurzor a teljesítmény vezérléséhez.
③ Teljesítmény és/vagy maradék

hő kijelző*.

④ A teljesítmény és/vagy maradék hő kijelzőjének tizedes pontja.

⑤ Közvetlen hozzáférés a „Teljesítmény“ funkcióhoz.

⑥ A „Blokk“ funkciók aktiváló érzékelője.

⑦ A „Blokk“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.

⑧ A „Megszakít“ funkció aktiváló érzékelője.

⑨ A Megszakít“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.

⑩ Az időzítő „Mínusz“ érzékelője.

⑪ Az időzítő „Plusz“ érzékelője.

⑫ Időzítő kijelző.

⑬ Az időzítő tizedes pontja.*

⑭ A „Flexibilis zóna“ funkció aktiváló érzékelője (típustól függően).

⑮ A „Séf“ funkció aktiváló érzékelője (típustól függően).

⑯ A „Melegen tartás“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

⑰ Az „Olvasztás“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

⑱ Az „Párolás“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

Csak működés közben láthatók.

Ezeket a tevékenységeket érintőgombok segítségével végezheti el. Az érintőgombok esetében nincs szüksége erőkifejtésre, a kívánt funkció aktiválásához elég csak hozzáérnie az ujjbegyével.
Minden tevékenységet pittyenés jelez

Használja a kurzor csúszkát (2) a teljesítményszint (0 - 9) beállításához úgy, hogy végighúzza felette az ujját. A jobbra húzás növeli, a balra húzás csökkenti az értéket.

Kiválaszthatja az értéket közvetlenül is, ha az ujját közvetlenül a kurzor csuszka (2) kívánt helyére teszi.

⚠ A főzőlap közvetlen kiválasztásához ezeken a modelleken, közvetlenül érintse meg a kurzor csuszkát (2).

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1 Érintse meg a Bekapcsol érintőgombot ⏻ (1) legalább egy másodpercig. Az Érintés vezérlés aktiválódik, megszólal egy pittyenő jelzés, a kijelzők (3) felvillannak és a “-” jel látható rajtuk. Ha valamelyik főző zóna forró, a kapcsolódó kijelzőn a H és „-” fog villogni.

Ha a következő 10 másodpercben nem végez semmilyen tevékenységet, az Érintés vezérlés automatikusan kikapcsol.

Az érintésvezérlést az aktiválást követően bármikor kikapcsolhatja az érintőgomb ⏻ (1) megérintésével, akkor is, ha blokkolva van (zár funkció aktiválva). Az érintőgomb ⏻ (1) mindig előnyt élvez az érintésvezérlés kikapcsolásánál.

FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA

Ha aktiválta az Érintővezérlést a szenzorral ⏻ (1), bármely zónát a következő lépések segítségével aktiválhatja:

1 Húzza el az ujját vagy érintse meg az ujjával a kurzor csuszka bármely pontját (2). Ezzel kiválasztja a zónát és egyidejűleg a teljesítmény szintet is 0 és 9 között. Ezt a teljesítmény szintet a hozzá kapcsolódó kijelző kijelzi és a tizedes pont (4) 10 másodpercig világítani fog.

2 Használja a kurzor csuszkát (2) az új teljesítményszint kiválasztásához 0 és 9 között.

Amíg a zóna kiválasztásra került, más szóval, a világító tizedespont (4) alatt módosíthatja a teljesítmény szintet.

FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA
A kurzor csuszka (2) segítségével csökkentse a teljesítményszintet 0-ra. A főzőzóna kikapcsol.

Ha a főzőzóna kikapcsol a teljesítmény kijelzőjén (3) H jelzés jelenik meg, ha a kapcsolódó főzőzóna meleg és fennál a megégetés veszélye. Ha a hőmérséklet lecsökken, a kijelző (3) kikapcsol (ha a főzőlap ki lett kapcsolva), ellenkező esetben , ha a főzőlap még csatlakoztatva van, felvillan a „-” jelzés.

AZ ÖSSZES FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

Minden főzőzóna egyszerre kikapcsolható a fő bekapcsolás/kikapcsolás szenzorral ⏻ (1). A főzőlap kijelzői (3) kikapcsolnak. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a kijelzőjén H jelzés jelenik meg.

Edény érzékelő

Az indukciós főzőzónák beépített edényérzékelő rendelkeznek. Ebből kifolyólag a főzőzóna nem fog működni, ha nincs jelen edény vagy az edény nem megfelelő.

A teljesítmény kijelzőn (3) egy jelzés jelenik meg, amely jelzi, hogy „nincs jelen edény”, ha a zóna be van kapcsolva és nem érzékel edényt vagy az edény nem megfelelő.

Ha a zónaról működés közben leveszi az edényt, a zóna automatikusan leállítja az energia továbbítást és a „nincs jelen edény” szimbólum jelenik meg. Ha az edényt ismét visszahelyezi a főzőzónára, az energia továbbítás beindul, az előzőleg beállított teljesítmény szinten.

Az edény érzékelés ideje 3 perc. Ha ez alatt az idő alatt nem helyezi vissza az edényt, vagy az edény nem megfelelő, főzőzóna kikapcsol.

Ha befejezte, kapcsolja ki a főzőzónát az érintőgombokkal. Ellenkező esetben nem kívánatos folyamat jöhet létre, ha a főzőzónára véletlenül edényt helyez a három perces időtartam alatt. Előzze meg a lehetséges baleseteket!

Blokkolás funkció

A Blokkolás funkcióval blokkolhatja a többi szenzort, kivéve a bekapcsolás/kikapcsolás szenzort ⏻ (1), a nemkívánatos műveletek elkerülése érdekében. Ez a funkció hasznos a gyermekek biztonsága érdekében.

A funkció aktiválásához érintse meg az érintőszenzort (6) legalább egy másodpercig. Miután ezt megtette, a kijelző (7) bekapcsol és jelzi, hogy a panel blokkolva van. A funkció deaktiválásához egyszerűen ismét érintse meg a szenzort (6).

Ha a készülék kikapcsolásához a kikapcsolás/bekapcsolás szenzort (1) használja, ha a blokkolás funkció aktiválva van, a főzőlapot nem tudja ismét bekapcsolni, amíg a blokkolást fel nem oldja.

Pittyegés lehalkítása

Ha a főzőlap be van kapcsolva, ha egyszerre lenyomja a ⊕ (11) gombot és a zárolás érintőgombot (6) három másodpercig, az összes tevékenységet jelző pittyegés kikapcsol. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „OF" felirat.

Ez a deaktiválás nem az összes funkcióra lesz alkalmazva, például a kikapcsolás/bekapcsolás, az időzítő lejárta, az érintőgombok zárolása/feloldása számára aktiválva marad.
Az összes folyamat számára a pittyegés ismételt aktiválásához egyszerre nyomja le a ⊕ (11) gombot és a zárolás érintőgombot (6) három másodpercig. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „On" felirat.

Stop&Go funkció

Ez a funkció szünetelteti a főzési folyamatot. Az időzítés is szünetel, ha aktiválva van.

A Stop funkció aktiválása.

Érintse meg a Stop szenzort (8) egy másodpercig. A kijelző (9) felvillan és a teljesítmény kijelzőkön megjelenik a 11 szimbólum annak jelzésére, hogy a főzés szünetel.

A Stop funkció deaktiválása.

Ismét érintse meg a Stop&Go szenzort (8). A kijelző (9) kikapcsol és a főzés folytatódik ugyanazon a teljesítményen és ugyanazokkal az időbeállításokkal, amelyek a szünetelés előtt lettek beállítva.

Teljesítmény funkció

Ez a funkció „extra" teljesítményt biztosít a főzőzóna számára a nominális érték felett. A szolgáltatott teljesítmény függ a zóna nagyságától és a generátoron megengedett maximális teljesítmény értékétől.

1 Húzza végig az ujját a megfelelő kurzor csuszka (2) felett amíg a teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a „9", tartsa az ujját lenyomva egy másodpercig, vagy nyomja le közvetlenül a „P" jelzést és tartsa lenyomva az ujját egy másodpercig.

2 A teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a P szimbólum és a zóna extra teljesítménnyel üzemel.

A Teljesítmény funkció maximális idői az 1. sz. táblázatban találhatók. Ezek az idők letelte után a teljesítményszint automatikusan 9-es szintre áll. Hangjelzés hallatszik.

A teljesítmény funkció aktiválása során a főzőzónán, lehetséges, hogy a többi főzőzóna teljesítményét befolyásolja, alacsonyabb szintre csökkentve a teljesítményüket, amely esetben ez kijelzésre kerül a hozzájuk tartozó kijelzőkön (3).

A teljesítmény funkció idő előtti kikapcsolását megteheti az érintő kurzor csuszka segítségével, a teljesítmény megváltoztatásával a 3. lépés szerint.

Időzítő funkció (idő visszaszámlálás)

Ez a funkció azzal könnyíti meg a főzést, hogy nem kell jelen lennie. Beállíthatja az időt az adott főzőzóna számára, amely az idő leteltével kikapcsol.

Ezeknél a modelleknél egyszerre programozhatja be az összes főzőzónát, 1 és 99 perces időtartam között.

A főzőzóna időzítésének beállítása.

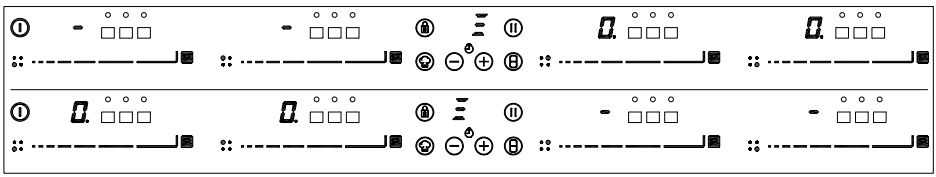
Miután beállította a kiválasztott főzőzóna teljesítmény szintjét, amíg főzőzóna tizedes pontja bekapcsolt állapotban van, a zóna időzíthető Ennek érdekében:

1 Érintse meg a ⊖ (10) vagy ⊕ (11) szenzort. Az idő kijelzőn (12) megjelenik a "00" jelzés és a hozzá tartozó zóna kijelzőn (3) a t jelzés villog, felváltva az aktuális teljesítmény szinttel.

2 Közvetlenül ezután állítsa be a főzési időt 1 és 99 perc között, a ⊖ (10) és ⊕ (11) szenzorok segítségével. Az első esetében az érték 60-nál, a második esetében az érték 1-nél kezdődik. Ha lenyomva tartja a ⊖ (10) vagy ⊕ (11) szenzorokat, az érték visszaáll 00-ra. Amint egy percnél kevesebb idő marad, a visszaszámlálás másodpercekben folytatódik.

3 Ha az időzítő kijelző (12) abbahagyja a villogást, automatikusan elindul a visszaszámlálás. Az időzített főzőzónához tartozó kijelzőn (3) felváltva jelenik meg a beállított

8. sz. kép



teljesítmény szint és a t jelzés.

Amint a beállított főzési idő letelik, az időzített főzőzóna kikapcsol és az időzítő néhány pittyegő hangjelzést bocsát ki. A hangjelzős kikapcsolásához érintse meg bármelyik szenzort. Az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a villogó 00 jelzés a kiválasztott főzőzóna tizedespontja (4) mellett. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a teljesítmény kijelzőjén (3) felváltva jelenik meg a H és a „-" jelzés.

Ha ugyanabban az időben egy másik főzőzónát is időzíteni szeretne, ismételje meg az 1-től 3-ig lépéseket.

Ha egy vagy több zóna időzített, az időzítő kijelző (12) alap beállításban a legrövidebb befejezési időt mutatja, a kapcsolódó főzőzóna kijelzőjén pedig megjelenik a „t" jel. A többi időzített zóna megfelelő kijelzőjén pedig a tizedes pont villog. Ha megnyomja egy másik időzített zóna kurzor csuszkáját, az időzítő néhány másodpercre megmutatja az adott zóna hátralevő idejét, a zóna kijelzőjén pedig felváltva jelenik meg a teljesítmény szint és a „t" jelzés.

A programozott idő megváltoztatása.

A programozott idő megváltoztatása érdekében, nyomja le az időzített zóna kurzor csuszkáját (2). Ezt követően ehetőség nyílik az idő olvasására és változtatására.

A ⊖ (10) és ⊕ (11) szenzorok segítségével módosíthatja a beprogramozott időt.

Óra kikapcsolása
: Ha szeretné leállítani az órát a beprogramozott idő lejárta előtt, bármikor egyszerűen megteheti az idő érték ‚--'-ra állításával.

1 Válassza ki a kívánt zónát,

2 Állítsa be az óra értéket „00"-ra, a ⊖ (10) szenzor segítségével. Az óra törlésre került. Ugyanezt megteheti sokkal gyorsabban, a ⊖ (10) és ⊕ (11) szenzorok egyidejű lenyomásával.

Teljesítmény irányítás funkció

Több modell teljesítmény korlátozó funkcióval rendelkezik (Teljesítmény irányítás). Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap által generált teljes teljesítmény felhasználó általi beállítását. Ahhoz, hogy ezt megtegye, a főzőlap csatlakoztatását követő első percben elérhetővé válik a Teljesítmény irányítás menü.

1 Nyomja le a ⊕ (11) érintőgombot három másodpercig. Az időzítő kijelzőn (12) megjelennek a PL betűk.

2 Nyomja le a zárolás érintőgombot (6). Megjelennek a különböző teljesítmény értékek, melyre a főzőlapot korlátozni lehet, és ezek megváltoztathatók a ⊕ (11) és ⊖ (10) szenzorokkal.

3 Amint kiválasztotta az értéket, még egyszer nyomja le a zárolás érintőgombot (6). A főzőlap a választott teljesítmény értékre korlátozódik.

Ha ismét meg szeretné változtatni az értéket, húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatból és néhány másodperc múlva csatlakoztassa újra. Ekkor ismét lehetősége nyílik belépni a teljesítmény korlátozó menübe.

A főzőlap teljesítmény határának minden egyes változtatásánál a teljesítmény korlátozó kiszámítja a főzőlap teljes generált teljesítményét. Ha eléri a teljes teljesítmény limitet, az érintő vezérlés nem engedélyezi a főzőlap teljesítményének további növelését. Azon a szinten, melyet nem lehet túllépni, a főzőlap sípol és a teljesítmény kijelző (3) villog. Ha szeretné megemelni ezt az értéket, csökkentenie kell a többi főzőlap teljesítményét. Néha nem elég a másik főzőlapot egy szinttel csökkenteni, ugyanis függ az egyes főzőzónák teljesítményétől és a beállított szinttől. Lehetséges, hogy a nagyobb főzőlap szintjének növeléséhez a kisebbeket ki kell kapcsolni.

Ha a gyors kikapcsolást a maximum teljesítmény funkcióval használja és az igényelt érték magasabb, mint a limit által beállított érték, a főzőlap a maximálisan lehetséges szintre áll. A főzőlap sípol és a kívánt teljesítmény érték villogni fog a kijelzőn (3).

Speciális funkciók: CHEF

Ezek a funkciók előre meghatározott teljesítményfokozattal rendelkeznek, hogy megkönnyítsék a főzést és kiváló eredmények születhetnek, mivel az edény hőmérsékletét az érzékelők folyamatosan fenntartják. Amikor elérte a funkció célhőmérsékletét, azt automatikusan megtartja anélkül, hogy a teljesítményfokozatot változtatni kellene.

A Chef funkciók olyan edényekkel működnek megfelelően, amelynek az aljzatán lévő ferromágneses felület megegyezik a főzési felület méretével. Emellett magas hőmérsékletű (100 °C feletti) funkciók esetében az edényeknek lapos és egyenletes aljzattal kell rendelkezniük (lehetőleg szendvicstípusú aljzattal) a 7. ábrának megfelelően.

7. ábra



Ezen funkciók megfelelő működésének biztosításához ügyeljen arra, hogy az edény a főzési felület sem forró a művelet megkezdésekor.
Megfelelő edényekkel (nyeles lábas, serpenyő, grillek, stb.) kapcsolat bővebb információért látogasson el a Teka weboldalára.

Az Érintéses vezérlés speciális lehetőségekkel rendelkezik, melyek lehetővé teszik a felhasználó számára a főzést az CHEF szenzor (15) segítségével. Ezek a speciális funkciók az adott modelltől függően érhetők el.

A zóna speciális funkciójának aktiválása:

1 Először válassza ki, majd a Teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a tizedes pont (4).

2 Most nyomja le az CHEF szenzort (15). Ezt követően az ismételt lenyomást követően az összes zóna esetében végighaladhat az

összes jelenlévő CHEF funkción. Ezen funkciók aktivált állapotát a megfelelő ledek jelzik (16), (17) és (18).

Ha bármikor szeretné törölni a speciális aktivált funkciót, a kiválasztáshoz érintse meg a „csuszka" szenzor kurzort (2). A Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan a tizedes pont (4). Majd ismét érintse meg a „csuszka" szenzor kurzort (2) az új teljesítmény szint beállításához vagy a zóna kikapcsolásához, vagy kiválaszthat egy másik speciális funkciót az CHEF szenzor (15) ismételt megérintésével.

Melegen tartó FUNKCIÓ

Ez a funkció automatikusan beállítja a teljesítmény szintet a főzött étel forrón tartásához.
Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort (15) amíg az ikonon található led (16) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az A.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Olvasztó FUNKCIÓ

Ez a funkció a főzőzóna alacsony hőmérséklet tartására szolgál. Ideális fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához vagy egyéb típusú élelmiszerek, mint például csokoládé, vaj, stb. felolvasztásához.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort (15) amíg az ikonon található led (17) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az A.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Lassú főzés FUNKCIÓ

Ez a funkció lassú tűzön sütést tesz lehetővé.

Miután az étel felforrt, válassza ki és engedélyezze a főzőlapon és nyomja meg az CHEF szenzort (15) amíg az ikonon található led (18) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az A.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Flex Zone FUNKCIÓ

A funkció segítségével biztosítani lehet, hogy két főzési zóna együttműködjön, ki lehet választani egy teljesítményfokozatot, és aktiválni lehet mindkét zóna időzítő funkcióját.

A funkció aktiválásához nyomja le a (14) szenzort. Ezt követően a kapcsolt főzőlapokon felvillannak a tizedes pontok (4) és a Teljesítmény kijelzőkön (3) megjelenik a „0" érték. Az időzítő kijelzőn (12) három szegmens jelenik meg, amelyek az aktivált zónákat jelölik. Abban az esetben, ha az ön modellje több „Flex Zone"-val rendelkezik, a kiválasztott zóna teljesítményének beállítása előtt a szenzor (14) megnyomásával kiválaszthatja a kívánt opciót. Néhány másodpercnyi ideje lesz a következő operáció elvégzésére, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol. (lásd az 8. sz. kép).

A „Flexibilis zóna" kiválasztása után, beállíthatja a teljesítményt bármely csatolt zóna „csuszka" szenzor kurzorának (2) segítségével. A teljesítmény szint és variációi egyszerre jelennek meg mindkét zóna teljesítmény kijelzőjén (3).

A funkció kikapcsolásához érintse meg ismét a (14) szenzort. Miután a funkciót kikapcsolta, a csatolt zónák teljesítmény szintjei és funkciói kitörlődnek.

Biztonsági kikapcsolás

Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsoltak le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot).

1. Táblázat

Kiválasztott teljesítményszint	MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDŐ (órában)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 vagy 5 percig , korrigált a szint 9 * modelltől függően

Ha "biztonsági lekapcsolás" következik be, megjelenik egy 0 ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhasználóra nézve, vagy egy H ha égési sérülés veszélye áll fenn

⚠ Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.

⚠ A jelen kézikönyvben nem szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a TEKA műszaki szervi- zével.

Javaslatok és ajánlások

* Használjanak vastag és teljesen sima fenekű edényeket.
* Ne csúsztassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
* Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
* Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.
* Az edény fenekének javasolt

átmérői (Lásd a termékhez mellékelt „műszaki adatlap”-ot.)

⚠ **Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakcióba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.**

Tisztítás és ápolás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószereket és eszközöket, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerülik a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószereket, amelyek megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.
A könnyű, nem odatapadt szennyeződéseket egy enyhe tisztítószeres nedves törlőkendővel vagy langyos szappanos vizzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószert kell alkalmazni, követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a pengés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkeles dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerrel távolíthatják el. A főzőlapra olvadt műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerrel, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.

⚠ **Az edény odaragadhat az üveghez ha valamilyen anyag olvadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!**

⚠ **Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, összetörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. fenntartja a jogot, hogy az általa szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőit sértené.

Környezetvédelmi szempontok

A terméken vagy a csomagolásán



található szimbólumazt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő pontokon kell leadni. Azáltal, hogy megfelelően helyezik el a hulladékot, hozzájárulnak ahhoz, hogy elkerüljék a környezetre és a közegészségre esetleg káros negatív következményeket, amelyek előfordulhatnak abban az esetben, ha a terméket nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldogozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, a hulladékelhelyezésért felelős szolgálattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolták.
A termék csomagolóanyagai ökológiaiak és teljes mértékben újrahasznosíthatóak. A műanyag alkotóalemeket >PE<, >LD<, >EPS<, stb. jelölték. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként dobják ki a megfelelő önkormányzati konténerbe.

Energiahatékonysági teljesítés:
A készüléket tesztelték az EN 60350-2 szabvány szerint és az így kapott érték (Wh/Kg) elérhető a készülék adattábláján.

A következő tanácsok segítenek minden főzéskor energiát megtakarítani:
* Minden edényhez használja a megfelelő fedőt, amikor csak lehet. A fedő nélküli főzés több energiát használ.
* Használjon lapos aljú, megfelelő alapátmérőjű serpenyőket, hogy egyezzenek a főzési zóna méretével. A serpenyőgyártók általában az edény felső átmérőjét adják meg, amely mindig nagyobb, mint az alapátmérő.
* Ha vizet használ a főzéshez, használjon kis mennyiségeket, hogy megőrizze a zöldségek vitaminjait és ásványi anyagait, és állítsa be azt a minimális teljesítményfokozatot, amely még fenntartja a fövést. A magas teljesítményfokozat szükségtelen, és pazarolja az energiát.
* A kis ételmennyiségekhez használjon kis edényeket.

Ha valami nem működik

Mielőtt a Műszaki Szervizt kihívná, végezze el a következő ellenőrzéseket.

A főzőlap nem működik: Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e a megfelelő aljzathoz.

Az indukciós főzőfelületek nem melegednek fel:
Az edény nem megfelelő (a feneke nem mágneses, vagy túl kicsi). Ellenőrizze, hogy az edény alja mágneses, vagy használjon nagyobb edényt.

A főzés kezdetén egy rezgő hangot lehet hallani az indukciós felületeken: A nem nagyon vastag edények estében, vagy amelyek nem egy darabból állnak, a rezgő hang az edény fenekére történő közvetlen energiaátvitel következménye. Ez a hang nem meghibásodást jelez, de ha mindenképp meg szeretné szüntetni, akkor csökkentse kissé a kiválasztott teljesítményszintet, vagy használjon vastagabb fenekű edényt és/vagy amelyik egy darabból áll.

Az érintőgombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:
Nem választott ki főzőfelületet. Győződjenek meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolnák.
Az érzékelőkön nedvesség van és/

vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa tisztán és szárazon az érintőgombok felületét és/ vagy ujjait. A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárást.

A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja:
Az indukciós felületeknél egy ventillátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.

Az egyik U – főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:
Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátett edény nem megfelelő.

Egy főzőfelület kikapcsol és a C8 1 vagy C82 üzenet jelenik m eg a kijelzőkön:
Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hog y az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a C85 üzenet: A használt edény nem megfelelő. Kapcsolja le a főzőlapot, majd kapcsolja vissza, és próbálja másik edénnyel.

A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C90 üzenet jelenik meg (3):
Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a ki-bekapcsolás érzékelő (1) le van fedve, és nem engedi bekapcsolni a főzőlapot. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek elfoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, amíg az üzenet el nem tűnik.

A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C91 üzenet jelenik meg (3):
Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a megszakításérzékelő (6) le van fedve, és nem engedi a főzőlap kezelését. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek lefoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, majd nyomja meg kétszer a megszakításérzékelőt (6), hogy törölje az üzenetet, és visszatérjen a normál működéshez.

Техника безопасности:

⚠ Внимание! Немедленно отключите варочную панель от сети, чтобы избежать поражения электрическим током, если на ней появятся трещины или она разобъется.

⚠ Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.

⚠ Нельзя чистить устройство паром.

⚠ Внимание! Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Нельзя касаться нагревающих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдалеке от варочной панели, если за ними нет постоянного присмотра.

⚠ Этим устройством разрешается пользоваться детям в возрасте 8 лет и старше,

людям с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также с ограничениями органов чувств, и не имеющим достаточных знаний и опыта лицам, ТОЛЬКО в тех случаях, когда они находятся под наблюдением или получили достаточные инструкции по использованию изделия и полностью понимают опасность, с которой такое использование связано. Детям нельзя чистить и обслуживать изделие, если за ними никто не наблюдает.

⚠ Детям нельзя играть с изделием.

⚠ Внимание! Очень опасно оставлять плиту без присмотра если вы готовите на жире или расти- тельном масле плиту без присмотр это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой! В таких случаях необходимо выключить электроприбор и накрыть пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

⚠ Нельзя хранить любые предметы на поверхности индукционной варочной панели. Пред упреждайте возможность пожара.

⚠ Индуктор соответствует требованиям норм и стандартов, действующих на территории Европейского Союза. Несмотря на это, мы рекомендуем лицам с ритмоводителем сердца проконсультироваться со своим лечащим врачом или, в случае сомнения, воздержаться от использовани

яиндукционных конфорок.

⚠Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки, нельзя класть на варочную панель, так как они могут перегреться.

⚠Всегда выключайте варочную панель после использования, не ограничивайтесь простым снятием кастрюли или сковороды с нее. В противном случае может произойти авария, если случайно другая сковорода или кастрюля окажется на горячей конфорке. Предупреждайте возможность происшествий!

Установка

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 18 мм ниже нижней части варочной панели.

Подключение к электросети

Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью рубильника или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях, а также для чистки.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

Внимание:

⚠Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

⚠ Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

⚠Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролитической чистки в пиролитических духовках, по причине их очень высокого нагрева.

⚠Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в

Рис. 2а (5 ПРОВОДОВ)

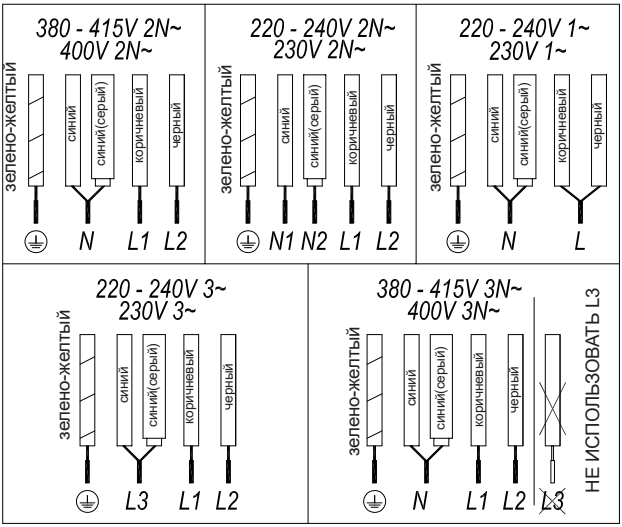
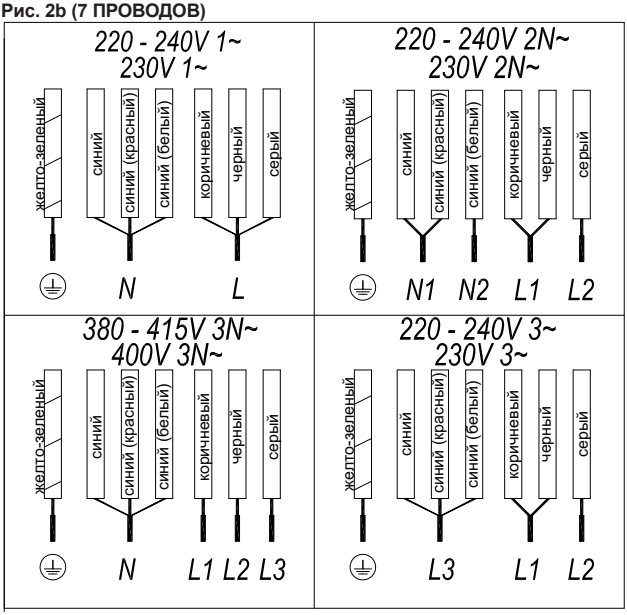


Рис. 2b (7 ПРОВОДОВ)



официальных сервисных пунктах фирмы TEKA.

⚠ Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 23 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электри- ческого разряда через контакты штепсельной вилки

Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.

Об индукции

Преимущества

В индукционной варочной поверхности тепло передается непосредственно в кухонную посуду. Такой процесс имеет ряд преимуществ:

- Экономия времени.
- Экономия энергии.
- Простота очистки в случае,когда пищевые продукты входят в контакт со стеклянной плитой, поскольку они не пригорают на ней.
- Усовершенствованное управление энергопотреблением. Энергия передается в посуду, как только происходит нажатие органов управления мощностью. Кроме того, как только посуду удаляют из зоны приготовления, подача мощности прекращается. Нет необходимости сначала выключать питание.

Кухонная посуда

Для использования с индукционными варочными поверхностями подходит только ферромагнитная кухонная посуда. Такая посуда может быть нескольких типов:

- емкости из чугуна, эмалированной стали и нержавеющей стали, специально предназначенные для использования на индукционных варочных поверхностях.

Мы не рекомендуем использовать рассеивающие подставки или такие материалы, как качественная сталь, алюминий, стекло, медь, а также глиняную посуду.

Каждая зона приготовления имеет минимальное время обнаружения посуды. Это зависит от материала и ферромагнитного диаметра основания кухонной посуды. Таким образом, важно использовать ту зону приготовления, которая наилучшим образом соответствует основанию используемой посуды. Если в выбранной зоне приготовления используемая посуда не обнаружена, попробуйте использовать следующую наименьшую зону.

Когда в качестве единой зоны приготовления используется режим Flex Zone, для зоны такого типа можно использовать посуду большего размера (см. Рис. 3).

Рис. 3



В продаже имеются предметы кухонной посуды, заявленные как подходящие для использования на индукционных варочных поверхностях, но не имеющие полностью ферромагнитного основания (см. Фиг. 4). В такой посуде происходит нагрев только ферромагнитного основания. Следовательно, тепло не распространяется равномерно по основанию посуды. Это может означать, что та часть основания посуды, которая не является ферромагнитной, не достигает надлежащей температуры приготовления.

Рис. 4



Другие предметы кухонной посуды, с алюминиевыми вставками в основании, имеют меньшую площадь ферромагнитного

материала (см. Рис. 5). В этом случае будет затруднительно или даже невозможно обнаружить такую посуду. Кроме того, может быть снижена передаваемая мощность, из-за чего посуда не будет нагреваться надлежащим образом.

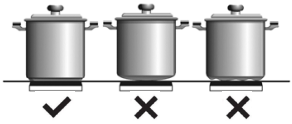
Рис. 5



Влияние свойств основания кухонной посуды
Тип основания, используемый в посуде, может повлиять на единообразие и результаты приготовления пищи. В посуде с основанием типа «сандвич» из нержавеющей стали используются материалы, которые способствуют равномерному распределению и рассеиванию тепла, результатом чего является экономия времени и электроэнергии.

Основание посуды должно быть полностью плоским, обеспечивая равномерное поступление энергии (см. Рис. 6).

Рис. 6



⚠ Никогда не нагревайте пустую посуду или не используйте посуду с тонким дном, поскольку может происходить быстрый нагрев, при котором функции автоматического отключения не хватает времени для срабатывания.

⚠ ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Используйте сосуды с таким же диаметром основания, что и у зоны приготовления.

В зонах приготовления, ближайших к панели управления, всегда держите сосуды в пределах отметок, обозначенных на стеклянной поверхности, и используйте сосуды того же или меньшего диаметра. Это поможет предотвратить перегрев зоны управления.

Для интенсивного использования прибора используйте задние зоны приготовления. Это поможет предотвратить перегрев панели управления.

Не допускайте попадания сосудов в зону панели управления, особенно во время приготовления.

Эксплуатация и техобслуживание

Инструкция для пользователя по сенсорному управлению

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 1)

① Общий датчик включения/выключения.
② Курсор ползунка для управления мощностью.
③ Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
④ Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
⑤ Прямой доступ к функции «Мощность».
⑥ Датчик активации для функций «Блокировка».
⑦ Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка»*.
⑧ Датчик активации для функции «Пауза и пуск».
⑨ Контрольный световой индикатор активации функции «Пауза и пуск»*.
⑩ Датчик «Минус» для таймера.
⑪ Датчик «Плюс» для таймера.
⑫ Индикатор таймера.
⑬ Десятичный знак таймера.*
⑭ Датчик активации для функции «Изменяемая зона» (в зависимости от модели).
⑮ Датчик активации для функций «Шеф» (в зависимости от модели).
⑯ Контрольный световой индикатор активации функции «Подогрев»* (в зависимости от модели).
⑰ Контрольный световой индикатор активации функции «Растапливание»* (в зависимости от модели).
⑱ Контрольный световой индикатор активации функции «Тушение»* (в зависимости от модели).

*Отображается только во время работы.

Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0-9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, влево – уменьшается.

Также можно выбрать уровень мощности напрямую, установив палец в требуемую точку ползунка курсора (2).

⚠ Для выбора конфорки в данных моделях необходимо нажать на ползунок курсора напрямую (2).

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.» ⏻ (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на

соответствующем индикаторе будет отображаться буква H и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши ⏻ (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша ⏻ (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши ⏻ (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

1 Переместите палец или один из «ползунков» курсора (2) в любое положение. Будет выбрана соответствующая зона, и одновременно будет установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности будет отображаться на соответствующем индикаторе мощности, и десятичная точка (4) будет продолжать мигать в течение 10 секунд.

2 С помощью ползунка курсора (2) выберите новый уровень готовки от 0 до 9.

Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (4), ее уровень мощности может быть изменен.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

С помощью сенсорной клавиши-ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.

Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква H, если стеклянная поверхность соответствующей варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если конфорка будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

Все конфорки могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной клавиши включения / выключения ⏻ (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «H».

Определитель посуды

В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

Если варочная зона будет включена, и на ней будет отсутствовать посуда, либо посуда будет несоответствующей,

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ U, указывающий на то, что «посуда отсутствует».

Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.
Время определения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

После завершения готовки выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае при помещении на варочную зону посуды в течение трех минут может быть выполнена нежелательная операция. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!

Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения / выключения ⏻ (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу 🔒 (6) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу 🔒(6) еще раз.

Если клавиша включения / выключения ⏻ (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

Когда варочная зона будет включена, при одновременном нажатии сенсорной клавиши ⊕ (11) и клавиши блокировки 🔒 (6) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).

Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал

для включения / выключения, завершение времени таймера или блокировка / разблокировка сенсорных клавиш всегда будет включена.
Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу ⊕ (11) и клавишу блокировки (6) и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВКЛ» (ON).

Функция Stop&Go

С помощью данной функции процесс готовки можно приостановить. Таймер тоже будет приостановлен, если он был включен.

Включение функции останова.

Нажмите на сенсорную клавишу выключения ⏸ (8) и удерживайте ее одну секунду. Загорится индикатор (9), и на индикаторах мощности будет отображаться символ ⏸, указывающий на то, что готовка была приостановлена.

Выключение функции останова.

Нажмите на клавишу Stop&Go ⏸ (8) еще раз. Индикатор (9) будет выключен, и готовка возобновится с тем же уровнем мощности и настройками таймера, которые были установлены до приостановки процесса.

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера конфорки с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Переместите палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку «P» и продолжайте удерживать ее одну секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ «P», и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в Таблице 1. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

При использовании функции мощности для одной конфорки, это может повлиять на работу некоторых других конфорок (их уровень мощности будет снижен), в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (3).

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 до 99 минут.
Установка таймера для конфорки

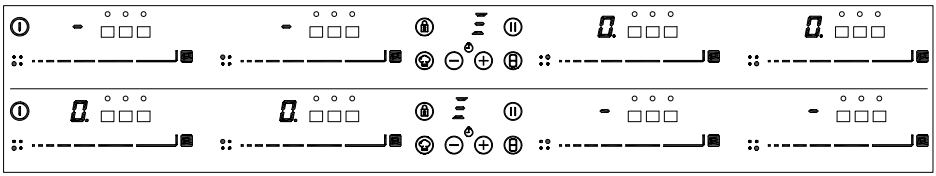
После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена, для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:
1 Нажмите на сенсорную клавишу ⊖ (10) или ⊕ (11). На индикаторе таймера (12) отобразится значение (00), и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ t, поочередно мигая с текущим уровнем мощности.

2 Сразу после этого необходимо установить время готовки от 1 до 99 минут с помощью сенсорных клавиш ⊖ (10) или ⊕ (11). В первом случае значение будет начинаться с 60, а во втором – с 01. При удерживании клавиш ⊖ (10) или ⊕ (11), будет восстановлено значение 00. Когда до истечения времени будет оставаться менее одной минуты, часы начнут обратный отсчет в секундах.

3 Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограмированной конфорке, будет поочередно отображаться

Рис. 8



уровень мощности и символ t .

После того, как выбранное время готовки истечет, программируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (12) отобразится мигающее значение 00 за десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) поочередно будут отображаться символы H и «-»

. Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1 - 3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква t. На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква t.

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш ⊖ (10 и ⊕ (11) можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «--».

1 Выберите требуемую конфорку.

2 Установите значение часов «00» с помощью клавиши ⊖ (10). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш ⊖ (10) и ⊕ (11).

Функция управления мощностью

В некоторых моделях имеется возможность ограничения мощности (управления мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения мощности, генерируемой конфоркой. Для этого в течение первой минуты с момента подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

1 Нажмите сенсорную клавишу ⊕ (11) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы PL.

2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки 🔒 (6). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш ⊖ (10) и ⊕ (11).

3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки 🔒 (6). Уровень мощности конфорки будет ограничено выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других конфорок. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большой конфорки необходимо будет отключить конфорки, которые в несколько раз меньше.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

Специальные функции: CHEF

Эти функции имеют предварительно заданные уровни мощности, что упрощает приготовление пищи и позволяет получать превосходные результаты, поскольку температура емкости непрерывно контролируется датчиками. Когда целевая температура данной функции достигнута, далее ее поддержание осуществляется автоматически, без необходимости изменения уровня

мощности.

Функции «Шеф» действуют правильно с кухонной посудой, у которой ферромагнитная площадь основания соответствует площади приготовления. Кроме того, для высокотемпературных функций (более 100 ºC) следует использовать кухонную посуду с гладким ровным дном (предпочтительно типа «сандвич»), как показано на Рис. 7.

Рис. 7



Для обеспечения правильной работы этих функций важно, чтобы в начале процесса посуда и зона приготовления не были горячими.

Дополнительную информацию о подходящей кухонной посуде (сотейники, сковороды, решетки для гриля и т.д.) см. на веб-странице компании Teka.

Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF (15). Эти функции доступны в зависимости от модели.

Чтобы активировать специальную функцию в зоне:

1 Вначале следует выбрать эту функцию, после чего на индикаторе мощности (3) станет активной десятичная точка (4).

2 Теперь нажмите на датчик CHEF (15). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями CHEF, доступными в каждой зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими светодиодами (16), (17) и (18).

Если Вы хотите отменить особую активную функцию в любое время, следует нажать на «бегущий» курсор датчика (2) соответствующей зоны, чтобы выбрать его. Загорится индикатор питания (3) десятичной точки (4). Затем, снова коснитесь “бегущего” (2) курсора, чтобы установить новый уровень мощности или выключить зону, или, нажав на датчик CHEF (15), Вы можете выбрать другую специальную функцию.

Функция KEEP WARM

Эта функция автоматически устанавливает соответствующий уровень мощности, чтобы сохранить приготовленную пищу горячей.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (15) нажатым до тех пор, пока светодиод (16) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция MELTING

Эта функция сохраняет низкую температуру в зоне приготовления пищи. Идеально подходит для размораживания продуктов или для медленного таяния других видов продуктов питания, как шоколад, масло и др.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (15) нажатым до тех пор, пока светодиод (17) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция SIMMERING

Эта функция позволяет держать пищу на медленном огне.

После того, как еда закипит, активируйте плиту, выбрав ее и удерживайте датчик CHEF (15) нажатым до тех пор, пока светодиод (18) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня запитки или выбора различных специальных функций.

Функция Flex Zone

Используя эту функцию можно обеспечить совместную работу двух зон нагрева, а также выбрать уровень мощности и активировать функцию таймера для обеих зон.

Чтобы активировать эту функцию, нажмите датчик (14). Таким образом, загораются десятичные точки (4) соответствующей плиты, и на индикаторах питания (3) появится значение «0». Индикатор таймера (12) покажет три сегмента с указанием активированных зон. В случае, если Ваша модель имеет несколько конфорок с «Flex Zone”, Вы можете выбрать нужную опцию, нажав на датчик (14) перед тем, как установить мощность выбранной зоны. Следующую операцию необходимо выполнить в течение нескольких секунд; в противном случае функция будет автоматически отключена. (см. Рис. 8)

После выбора «Изменяемая зона», Вы можете установить мощность, коснувшись любого из “бегущих” курсоров (2) одной из связанных зон. Уровень мощности и его изменения отображаются одновременно на индикаторах мощности (3) обеих зон.

Чтобы отключить эту функцию, необходимо повторно нажать на датчик (14). Кроме того, если функция отключена, уровни мощности и функций, установленных для соответствующих зон удаляются.

Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Таблица 1

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или 5 минут , скорректированные на уровень 9 * В зависимости от модели

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается 0, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же H, если имеется опасность обжечься.

⚠ **Содержите панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.**

⚠ **При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы TEKA.**

Предложения и рекомендации

* Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
* Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
* Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избегать.
* Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.
* Рекомендуемые диаметры дна посуды (см. «Лист технических данных», поставляемый в комплекте с продуктом).

⚠ **Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.**

Чистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кром того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой со слабым детергентом или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.

⚠ **Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой- либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.**

⚠ **Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она посчитает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукции.

Экологические соображения



Символ ▬ на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических

и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, > LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:
-Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту EN 60350-2 и полученный результат в Вт•ч/кг указан на заводской табличке устройства.

Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:

* Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
* Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
* Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой электроэнергии.
* Используйте небольшие кастрюли с небольшим количеством пищи.

Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:
убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют: посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок:
ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.
На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:
индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из конфорок появляется символ U :
Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.

Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:
Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:
«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду. Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:
убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:
посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды магнит, или же используйте посуду большего размера.
При начале на индукционных конфорках слышно гудение:
у посуды с не очень толстыми стенками или состоящей из нескольких деталей, гудение появляется при передаче энергии на

Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (3):
Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

Прибор отключается и сообщение

C91 отображается на индикаторах мощности (3):
Сенсорная панель управления определяет, что датчик Пауза и пуск (6) чем-то закрыт и управление варочной панелью невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, затем дважды нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск (6) для удаления сообщения и возврата к нормальной работе.

Правила техніки безпеки:

⚠ Застереження. Якщо скло поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання з зовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремою системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочищувачі.

⚠ Застереження. Під час роботи прилад може розігріватися. Не торкайтесяна агрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду у дорослих.

⚠ Даний прилад можеже використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, ЛИШЕ під наглядом відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної небезпеки. Очищення та технічне обслуговування приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігріті жир та олія можуть зайнятися. НІКОЛИ не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

⚠ Завждивимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Недостатньо просто зняти з неї

посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпізнавання посуду на її поверхні виникає коротке замикання посуд. Уникайте нещасних випадків!

Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 18 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в табличці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Підключення слід виконувати за допомогою багатополюсного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має забезпечувати вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!

Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру TEKA.

Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 23 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

Про індукцію

Переваги

Від індукційної варильної поверхні тепло передається безпосередньо в кухонний посуд.

Рис. 2а (5 проводів)

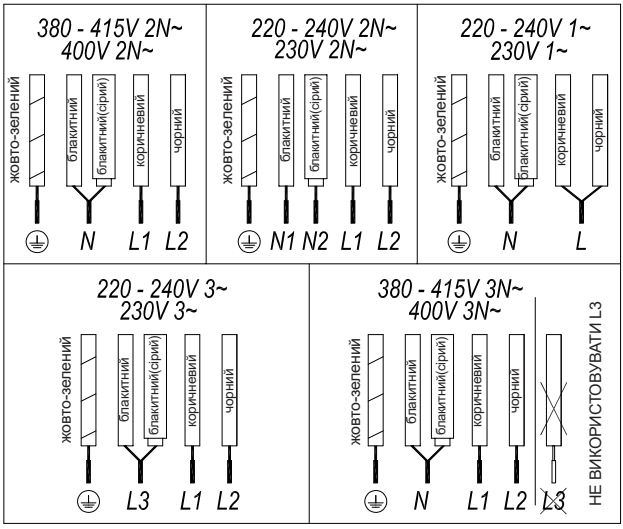
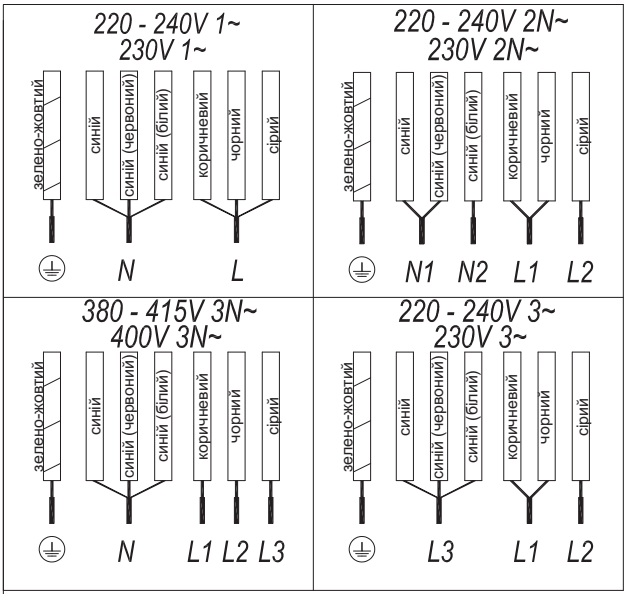


Рис. 2b (7 проводів)



Такий процес має низку переваг:
- заощадження часу;
- заощадження енергії;
- простота очищення в разі контактування продуктів зі скляною плитою, оскільки вони не пригоряють на ній;
- удосконалена система розподілення енергоспоживання. Енергія передається в посуд, щойно відбувається натискання кнопок керування потужністю. Крім того, щойно посуд видаляють із зони приготування, подавання потужності припиняється. Немає потреби спочатку вимикати живлення.

Кухонний посуд

Для використання з індукційними поверхнями для приготування їжі потрібен тільки феромагнітний кухонний посуд.

Такий посуд може бути декількох типів:

- ємності з чавуну, емальованої та іржостійкої сталі, спеціально призначені для використання на індукційних варильних поверхнях.

Не рекомендуємо використовувати розсіювачі або такі матеріали, як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має мінімальний час виявлення посуду. Це залежить від матеріалу й феромагнітного діаметра основи кухонного посуду. Таким чином, важливо використовувати ту зону приготування, яка найкраще відповідає основі використовуваного посуду.

Якщо у вибраній зоні приготування використовуваного посуду не виявлено, спробуйте використати наступну найменшу зону.

Коли як єдина зона приготування використовується режим Flex Zone, для зони такого типу можна використовувати посуд більшого розміру (див. рис. 3).

Рис. 3



У продажу є предмети кухонного посуду, заявлені як відповідні для використання на індукційних варильних поверхнях, але які не мають цілковито феромагнітної основи (див. рис. 4). У такому посуді відбувається нагрівання тільки феромагнітної основи. Отже, тепло не поширюється рівномірно по основі посуду. Це може означати, що та частина основи посуду, яка не є феромагнітною, не досягає належної температури приготування.

Рис. 4



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 5). У цьому разі системі буде складно або навіть неможливо виявити такий посуд. Крім того, може бути знижена передавана потужність, тому посуд не буде нагріватися належним чином.

Рис. 5

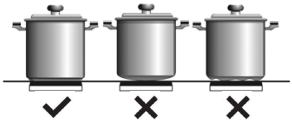


Вплив властивостей основи кухонного посуду

Тип основи, використовуваний у посуді, може вплинути на однаковість та інші якості результатів приготування їжі. У посуді з основою типу «сандвіч» з іржостійкої сталі використовуються матеріали, які сприяють рівномірному розподіленню й розсіюванню тепла, результатом чого є заощадження часу й електроенергії.

Основа посуду повинна бути цілковито плоскою, забезпечуючи рівномірне надходження енергії (див. рис. 6).

Рис. 6



⚠ Ніколи не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким дном, оскільки може

відбуватися швидке нагрівання, під час якого функції автоматичного вимкнення не вистачає часу для спрацьовування.

⚠ ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Використовуйте посудини з таким же діаметром основи, що й у зони приготування.

У зонах приготування, які знаходяться найближче до панелі керування, завжди тримайте посудини в межах позначок, зазначених на скляній поверхні, і використовуйте посудини такого ж або меншого діаметра. Це допоможе уникнути перегріву зони керування.
Для інтенсивного використання приладу використовуйте задні зони приготування. Це допоможе уникнути перегріву панелі керування.

Не допускайте потрапляння посудини в зону панелі керування, особливо під час приготування їжі.

Експлуатація та технічне обслуговування

Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ (рис. 1)

① Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
② Повзунок курсора для керування живленням.
③ Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
④ Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
⑤ Прямий доступ до функції «Power».
⑥ Датчик активації для функції «Block».
⑦ Основна індикаторна лампочка активації функції “Block”.*
⑧ Датчик активації для функції «Stop&Go».
⑨ Основна індикаторна лампочка активації функції «Stop&Go».*
⑩ Датчик «Minus» для таймера.
⑪ Датчик «Plus» для таймера.
⑫ Індикатор таймера.
⑬ Десяткова точка таймера. *
⑭ Датчик активації для функції «Flex Zone» (в залежності від моделі).
⑮ Датчик активації для функції «Chef» (в залежності від моделі).
⑯ Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm» *(в залежності від моделі).
⑰ Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting»* (в залежності від моделі).
⑱ Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering» *(в залежності від моделі).

*Є видимими тільки в робочому режимі.

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0–9) використовується курсор-повзунок (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).

⚠ Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ⏻ (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «H» і знак «-».

Якщо ви не здійсните ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ⏻ (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ⏻ (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ⏻ (1) можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0–9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповіднім індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсора-повзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимикання варильної поверхні на відповідній індикаторі (3) відобразиться літера «H». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ⏻ (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «H».

Визначник наявності посуду

Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається . На індикаторі рівн

я потужності (3) відображається символ U , що означає «посуд відсутній» , якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.

Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн. ⏻ (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки 🔒(6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента 🔒 (6) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. ⏻ (1), а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку ⊕ (11) і сенсорну кнопку блокування 🔒(6), а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., закінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.

Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку ⊕ (11) і сенсорну кнопку блокування 🔒 (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсорної кнопки «Stop» (Зупин) ⏸ (8) і утримуйте її протягом однієї секунди. Загориться сигнальний світловий індикатор (9), а на індикаторах рівня потужності відобразиться символ II, що означає, що процес готування призупинено.

Вимкнення функції зупину.

Ще раз торкніться сенсорної кнопки «Пуск/Зупин» ⏸ (8). Сигнальний світловий індикатор (9) згасне і процес готування відновиться з тими ж параметрами рівня потужності і таймера, які було встановлено до паузи.

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильній поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери «P» і утримуйте її натиснутою протягом

однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ «P » і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимикання варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.
Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налаштування таймера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятковий розділювач її індикатора.

З цією метою потрібно зробити наступні дії:
1 Торкніться сенсорного елемента ⊖ (10) або ⊕ (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента ⊖ (10) або ⊕ (11) встановіть час приготування в діапазоні 1–99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення 60, а якщо другу — зі значення 01. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент ⊖ (10) або ⊕ (11), значення буде відновлено до 00. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ t.

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десяткового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «H» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1–3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

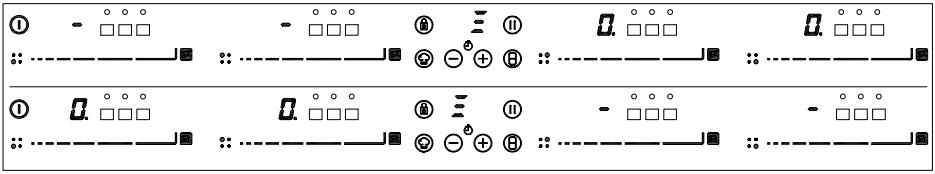
Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки. для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.
Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів ⊖ (10) і ⊕ (11).

Вимкнення годинника

: Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення

Рис. 8



запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».

1 Виберіть бажану варильну поверхню.

2 За допомогою сенсорного елемента ⊖ (10) встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів ⊖ (10) і ⊕ (11).

Управління рівнем потужності

Деякі моделі оснащені функцією обмеження потужності (управління рівнем потужності). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку ⊕ (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».

2 Натисніть сенсорну кнопку блокування 🔒 (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмежена рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів ⊕ (11) і ⊖ (10).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування 🔒 (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.
Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.
Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблимає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF

Ці функції мають попередньо задані рівні потужності, що спрощує приготування їжі й дає змогу досягати чудових результатів, оскільки температуру ємності безперервно контролюють датчики. Коли цільової температури цієї функції досягнуто, далі її підтримка здійснюється автоматично, без потреби в зміні рівня потужності.

Функції «Шеф» забезпечують очікуваний результат із кухонним посудом, у якому феромагнітна площа основи відповідає площі приготування. Крім того, для високотемпературних функцій (понад 100 °C) треба використовувати кухонний посуд із гладким рівним дном (переважно типу «сандвіч»), як показано на рис. 7.

Рис. 7



Для забезпечення належного функціонування цих функцій важливо, щоб на початку процесу посуд і зона приготування були гарячими.

Додаткову інформацію про відповідний кухонний посуд (сотейники, сковороди, решітки для гриля тощо) див. на вебсторінці компанії Teka.

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF 👨‍🍳 (15). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:

1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).

2 Після цього натисніть сенсор CHEF 👨‍🍳(15). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображається шляхом загоряння відповідних світлодіодів (16), (17) і (18).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Після цього загориться десяткова точка (4) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, необхідно ще раз торкнутися сенсора CHEF 👨‍🍳 (15).

ФУНКЦІЯ KEEP WARM

Завдяки цієї функції автоматично встановлюється відповідний рівень

потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (16), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ A.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ MELTING

Ця функція призначена для підтримки низької температури конфорки. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограм і . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ A.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція дозволяє підтримувати режим варки при слабкому кипінні.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15) доки не загориться світлодіод (18), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ A.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ Flex Zone

За допомогою цієї функції можна разом ввімкнути дві зони готування, обрати рівень потужності та активувати функцію таймера для обох зон.

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсор (14). В результаті загоряться десяткові точки (4) відповідних конфорок, а на їх індикаторах живлення (3) загориться значення «0». На індикаторі таймера (12) відобразяться три сегменти, що позначають включені конфорки. У разі, якщо придбана модель має кілька конфорок «Flex Zone», можна вибрати потрібний параметр шляхом натискання сенсора (14) до призначення рівня потужності обраній конфорці. Залишиться кілька секунд, щоб виконати наступну операцію; в іншому випадку функція вимкнеться автоматично.

Після вибору потрібних конфорок «Flex Zone» можна встановити рівень потужності шляхом торкання чутливого елемента у вигляді повзунка (2) однієї з суміжних конфорок. Рівень потужності і зміни його значень одночасно відображаються на індикаторах потужності (3) обох конфорок. (див. Рис. 8).
Після вибору функції «Flex Zone», ще раз торкніться сенсора (14). Додатково після вимкнення цієї функції відбудеться очищення значень рівнів потужності і функцій, призначених відповідним конфоркам.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 1).

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин , скориговані на рівень 9 * В залежності від моделі

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.

⚠ Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.

⚠ У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру TEKA.

Поради і рекомендації

* Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
* Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подряпати склокераміку.
* Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
* Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неушкодженим.
* Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)

⚠ **Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.**

Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочищувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавилися на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.
Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.

⚠ **Якщо між дном посуду та склом щось розплавилося, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.**

⚠ **Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.**

Компанія TEKA INDUSTRIAL S.A. залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища

Символ ▬ , нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете
уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані абревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою: -Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт•год/кг зазначений на заводській табличці пристрою.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

* Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
* Використовуйте каструлі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники каструль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
* Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
* Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють :Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:
У тонкому посуді або посуді,

зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:
Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її
На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:
Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі – рівня потужності зони нагріву з'являється символ :
Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:
Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:
Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:
Контроль сенсорного управління виявляє,що датчик ввімкнення / вимкнення (1) закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:
Контроль сенсорного управління виявляє,що датчик Stop&Go (6) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (6) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

Säkerhetsvarningar:

⚠ Försiktighet. Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spis- hällen för att undvika elektriska stötar.

⚠ Den här apparaten är inte konstrue- rad att arbeta med en extern timer (inte inbyggd i apparaten) eller ett separat fjärr-kontrollsystem.

⚠ Använd inte ånga för att rengöra den här apparaten.

⚠ Försiktighet. Appraten och dess åtkomliga delar kan bli varma under funktion. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år måste hålla sig borta från spishällen om de inte är permanent övervakade.

⚠ Denna enhet kan endast användas av barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller de som saknar erfarenhet och kunskap, ENDAST när de är övervakade eller om de har fått tillräcklig utbildning om användningen av enheten och förstår riskerna som dess användning innebär. Användare rengöring och underhåll kan inte utföras av övervakade barn.

⚠ Barn får inte leka med apparaten.

⚠ Försiktighet. Det är farligt att tillaga mat med fett eller olja utan att vara närvarande, eftersom dessa kan fatta eld. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten! I sådant fall koppla från appara- ten och täck lågorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagningsområden. Förhindra eventuella brandrisker.

⚠

Induktionsgeneratorn uppfyller gällande EU-lagstiftning. Vi rekommen- derar dock att alla försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänvisa till sin läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionsområdena.

⚠ Metallföremål sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

⚠ Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort kas trullen eller stekpannan. Annars kan en felfunktion uppstå om oavsiktligt någon annan kastrull place- ras på den inom detekteringsperioden. Förhindra eventuella olyckor!

Installation

Installation med bestickläda

Om du vill installera en möbel eller en bestickläda under hällen, måste en separationsskiva installeras mellan de två. Oavsiktlig kontakt med den varma ytan av enhetens hölje förhindras såle- des.

Skivan ska installeras 18 mm under spishällens undre del.

Elektrisk anslutning

Innan du ansluter spishällen till elnätet, kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med dem som anges på spishällens typskylt, som sitter undertill på den, och på garantisedeln, eller i förekommande fall det tekniska databladet, som du måste förvara ihop med denna handbok under produktens

hela livslängd.
Den elektriska anslutningen kommer att ske via en allpolig brytare eller kon- takt, när tillgängliga, i enlighet med strömmen och med ett minimumavs- tånd på 3 mm mellan kontakterna. Detta säkerställer frånkoppling i nödsituationer och tillåter rengöring av spishäll.

Se till att intagskabeln inte kommer i kontakt med induktionsöverdelen eller med ungshuset, om det är installerat i samma enhet.

Varning:

⚠ **Den elektriska anslutningen måste vara rätt jordad, genom att följa nuvarande lagstiftning, annars kan induktionshällen fungera dåligt.**

⚠ **Ovanligt höga spänningstop- par kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).**

⚠ **Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperatur denna typ av enhet uppnår.**

⚠ **Endast TEKA officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av ström- kabeln.**

⚠ **Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av frånskiljaren och vänta i ungefär 23 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladd- ning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontakter- na i kontakten.**

Bevara garanti certifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehålla viktig teknisk information.

Om induktion

Fördelar
Med en induktionshäll överförs värmen direkt till kärlet.
Detta innebär en rad fördelar:
- Sparar tid.
- Sparar energi.
- Lätt att rengöra, till exempel om maten kommer i kontakt med glasplattan bränns den inte så lätt.
- Förbättrad energikontroll. Energin överförs till kärlet så snart strömbrytarna trycks in. Dessutom stoppas strömförsörjningen så snart kärlet tas bort från tillagningszonen. Det är inte nödvändigt att stänga av strömförsörjningen först.

Tillagningskärl
Endast ferromagnetiska tillagningskärl är lämpliga för användning med en induktionshäll.
Det finns flera typer:
- gjutjärn, emaljerat stål och rostfria stekpannor speciellt för användning med induktionshällar.
Vi rekommenderar inte användning av diffusorplattor eller material som fint stål, aluminium, glas, koppar eller lera.

Varje tillagningszon har en minsta tid för detektering av kärl. Detta beror på materialet och den ferromagnetiska diametern på kärlets botten. Därför är det viktigt att använda den tillagningszon som bäst matchar diametern på botten av det kärl som ska användas.

Om kärlet inte detekteras i den valda tillagningszonen, försök använda den näst minsta zonen.

När Flex Zone används som en enda tillagningszon kan större kokkärl som är lämpliga för denna typ av zon användas (se fig. 3).

Fig. 3



Vissa kokkärl utan en komplett ferromagnetisk bas säljs som lämpliga för induktion (se fig.4). Hos dessa kärl hettas endast den ferromagnetiska basen upp. Följaktligen fördelas värmen inte jämnt över kärlets botten. Detta kan innebära att den icke-ferromagnetiska delen av kärlets botten inte uppnår rätt tillagningstemperatur.

Fig. 4



Fig. 2a (5 TRÅDAR)

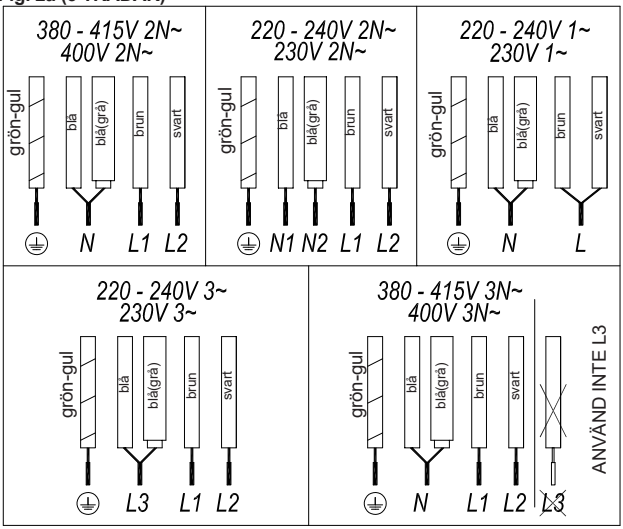
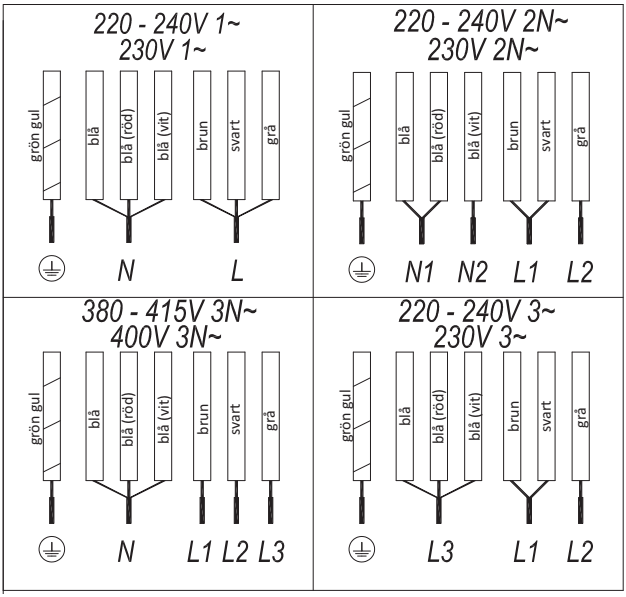


Fig. 2b (7 TRÅDAR)



Andra kokkärl med aluminiuminsatser i basen har ett mindre område av ferromagnetiskt material (se fig.5). I sådana fall kan det vara svårt eller till och med omöjligt att detektera kärlet. Dessutom kan den levererade strömmen vara lägre och följaktligen värms inte kokkärlet upp korrekt.

Fig. 5

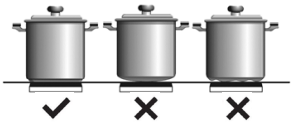


Hur tillagningskärlens botten påverkar

Den typ av bas som används på kärlet kan påverka enhetligheten och resultatet av tillagningen. Kokkärl med en ”sandwich”-bas i rostfritt stål använder material som underlättar en jämn fördelning och diffusion av värme, vilket resulterar i tids- och energibesparingar

Kärlets botten måste vara helt plan, vilket säkerställer en enhetlig effektfördelning (se fig.6).

Fig. 6



⚠ Värm aldrig tomma kokkärl och använd inte kokkärl med en tunn bas, eftersom de kan värmas upp snabbt utan att det ger tid för att spisens automatiska frånkopplingsfunktion ska aktiveras.

⚠ VIKTIGA REKOMMENDATIONER:

Använd kärl med samma bottendiameter som kokzonens.
I de kokzoner som ligger närmast kontrollpanelen ska kärlen alltid hållas inom de kokmarkeringar som anges på glasytan och använd kärl med samma eller mindre diameter till dessa. Detta hjälper till att förhindra överhettning i kontrollzonen.

Använd de bakre kokzonerna för intensiv användning av apparaten.

Detta hjälper till att förhindra överhettning av kontrollpanelen.

Låt inte kärlen invadera kontrollpanelens zon, särskilt inte under tillagningen.

Uporaba in vzdrževanje

Navodila za uporabnika krmilnika na dotik

KRMILNI ELEMENTI (sl. 1)

1. Allmän av/på-sensor
2. Skjutreglage för att kontrollera effekten.
3. Effekt- och/eller restvärmeindikator*.
4. Decimalpunkt för effekt- och/eller restvärmeindikator.
5. Direktåtkomst till funktionen ”Effekt”.
6. Aktiveringssensor för funktionerna ”Blockera”.
7. Lampa som indikerar om funktionen “Blockera” är aktiverad.
8. Aktiveringssensor för funktionen “Stop&Go”.
9. Lampa som indikerar om funktionen “Stop&Go” är aktiverad.
10. ”Minus”-sensor för timer.
11. ”Plus”-sensor för timer.
12. Timerindikator.
13. Decimalpunkt för timer.
14. Aktiveringssensor för funktionen “Flex-zon” (beroende på modell).
15. Aktiveringssensor för funktionen “Kock” (beroende på modell).
16. Lampa som indikerar om funktionen ”Varmhållning” är aktiverad* (beroende på modell).
17. Lampa som indikerar om funktionen ”Smältning” är aktiverad* (beroende på modell).
18. Lampa som indikerar om funktionen ”Sjudning” är aktiverad* (beroende på modell).

*Vidno samo pri delovanju.

Napravo lahko upravljate z dotikom na tipke. Ne rabite uporabiti sile, tipke se dotaknite s konico prsta, da aktivirate želeno funkcijo.

Vsak dotik je potrjen s kratkim piskom.

Za nastavitev moči (0-9) uporabite kazalni drsnik (2), po katerem podrsate s prstom. Podrsanje v desno poveča vrednost, podrsanje v levo pa jo zmanjša.

Lahko pa tudi neposredno izberete nastavitev moči, tako da prst postavite točno na drsnik (2).

⚠ Če pri teh modelih želite izbrati kuhalno ploščo, se neposredno dotaknite drsnika (2).

VKLOP NAPRAVE

1 Za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke Vklop ⏻ (1). Krmilnik na dotik se aktivira, zasliši se pisk in indikator (3) se vključi in prikazuje znak "-". Če je katera koli kuhalna cona vroča, bo ustrezni indikator utripal in prikazoval črko H in znak „-".

Če v naslednjih 10 sekundah ne vnesete nobenega ukaza, se bo krmilnik na dotik samodejno izključil.
Ko je krmilnik na dotik aktiviran, ga lahko kadarkoli izključite z dotikom tipke ⏻ (1), tudi če je krmilnik zaklenjen (aktivirana funkcija zaklepanja). Tipka ⏻ (1) ima vedno prednost pri izklopu krmilnika na dotik.

VKLOP PLOŠČE

Ko ste s tipko ⏻ (1) aktivirali krmilnik na dotik, lahko vključite katerokoli ploščo, tako da sledite naslednjim korakom:

1 Podrsajte s prstom ali pa se dotaknite kateregakoli položaja drsnika (2). Cona je izbrana, obenem pa je nastavljena stopnja gretja med 0 in 9. Stopnja gretja bo prikazana na ustreznem indikatorju in decimalna pika (4) bo naslednjih 10 sekund svetila.

2 S kazalko drsnika (2) izberite novo stopnjo gretja med 0 in 9.

Dokler je plošča izbrana (dokler njena decimalna pika (4) sveti), lahko spreminjate nastavitev gretja te cone.

IZKLOP PLOŠČE

Z dotikom drsnika (2) zmanjšajte moč na 0. Grelna plošča se izključi.
Ko je grelna plošča izključena, se na njenem indikatorju (3) prikazuje H, dokler je plošča vroča in obstaja nevarnost opeklin. Ko temperatura upade, se indikator (3) izključi (če je kuhalna plošča izključena), če pa je kuhalna plošča vključena, se prikaže "-".

IZKLOP VSEH PLOŠČ

Lahko izključite vse plošče naenkrat, tako da pritisnete na tipko za vklop/izklop ⏻ (1). Vsi indikatorji plošč (3) se izključijo. Če je izključena grelna plošča vroča, bo na indikatorju prikazana črka H.

Zaznavanje posode

Indukcijske kuhalne cone imajo vgrajeno zaznavanje prisotnosti posode. Zato se bo plošča izključila, če na njej ni posode ali če posoda ni primerna za indukcijsko cono.

Ko je cona vključena in na njej ni posode ali pa je posoda neprimerna, bo indikator vklopa (3) prikazoval simbol U za „ni posode" .

Če med delovanjem cone z nje odstranite posodo, bo kuhalna plošča takoj prenehala z napajanjem cone in prikazala simbol „ni posode". Ko posodo znova postavite na kuhalno cono, se napajanje cone znova vzpostavi z enako močjo, ki je bila izbrana poprej.

Čas za zaznavanje posode je nastavljen na 3 minute. Če posode ne postavite nazaj na ploščo v tem času ali če postavite neprimerno posodo, se kuhalna plošča izključi.

⚠ Ko zaključite s kuhanjem, izključite kuhalno cono z dotikom na ustrezno tipko krmilja. V nasprotnem lahko pride do neželenega vklopa, če v treh minutah po naključju postavite posodo na kuhalno cono. Izogibajte se možnim nezgodam!

Zaklepanje tipk

Z zaklepanjem tipk lahko zaklenete vse tipke razen tipke za vklop/izklop ⏻ (1), da preprečite neželeno upravljanje. Ta funkcija se uporablja kot zaščita za otroke.

Da bi aktivirali to funkcijo, se za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke 🔒 (6). Nato se vključi pilotski indikator (7), ki opozarja na to, da je nadzorna plošča zaklenjena. Da bi to funkcijo izključili, se enostavno znova dotaknite tipke 🔒 (6).
Pri aktiviranem zaklepanju tipk naprave ne morete vključiti s tipko za vklop/izklop ⏻ (1).

Izklop zvočnega signala

Ko je kuhalna plošča vključena, lahko deaktivirate zvočni signal, ki spremlja vsak aktiviran ukaz, s hkratnim dotikom tipke ⊕ (11) in tipke za zaklepanje 🔒 (6) za tri sekunde. Na časovnem prikazu (12) se prikaže "OF".

To deaktiviranje ne velja za vse funkcije. Zvočni signal za vklop/izklop in za iztek časovnika za zaklepanje/odklepanje tipk na dotik bosta še vedno aktivirana.

Če želite znova aktivirati vse zvočne signale, ki spremljajo vsak ukaz, hkrati za tri sekunde pritisnite tipko ⊕ (11) in tipko za zaklepanje 🔒 (6) Na časovnem prikazu (12) se prikaže "On".

Funkcija Stop&Go

Ta funkcija začasno prekine kuhanje. Če jo aktivirate, se zaustavi tudi časovnik.

Vklop funkcije za premor.

Za eno sekundo se dotaknite tipke Stop ⏸ (8). Pilotni indikator (9) zasveti, indikator vklopa pa prikazuje simbol ⏸, ki pomeni, da je bilo kuhanje začasno zaustavljeno.

Izklop funkcije za premor.

Znova se dotaknite tipke Touch Stop&Go ⏸ (8). Pilotni indikator (9) se izključi in kuhanje se nadaljuje z istimi nastavitvami moči, prav tako pa se znova aktivira časovnik.

Funkcija povečane moči

S to funkcijo daste kuhalni plošči „dodatno“ grelno moč nad nazivno močjo. Dodatna moč je odvisna od velikosti plošče in je omejena z največjo močjo generatorja.

1 S prstom podrsajte po ustreznem kazalnem drsniku (2), dokler indikator stopnje gretja (3) ne prikaže “9”, nato pa prst še zadržite za eno sekundo ali pa se dotaknite oznake “P” in zadržite prst za eno sekundo.

2 Indikator stopnje moči (3) bo prikazoval simbol P in plošča bo grela z dodatno močjo.

Najdaljše trajanje funkcije povečane moči je podano v tabeli 1. Po izteku tega časa se stopnja grelne moči samodejno vrne na 9. Zasliši se pisk.

Če aktivirate funkcijo dodatne moči na eni plošči, bo morda zmogljivost nekaterih ostalih plošč zmanjšana, kar bo prikazano tudi na indikatorju ustrezne plošče (3).

Če želite funkcijo povečane moči izklopiti pred iztekom časa, lahko to storite z dotikom na kazalni drsnik ali pa ponovite korak 3.

Časovnik (odštevalni)

Pri uporabi te funkcije vaša prisotnost ob kuhalni plošči ni potrebna. Ko nastavite časovnik za kuhalno ploščo, jo bo ta po poteku nastavljenega časa izključil.

Pri teh modelih lahko istočasno nastavite program za vsako ploščo v razponu od 1 do 99 minut.

Nastavitev časovnika za kuhalno ploščo.

Ko ste nastavili moč želene kuhalne cone in ko je decimalna pika cone vključena, lahko nastavite časovnik za to cono.

Naredite naslednje:

1 Dotaknite se tipke ⊖ (10) ali ⊕ (11). Indikator časovnika (12) prikazuje “00” in ustrezni indikator cone (3) bo prikazoval simbol t, izmenjujoč se s prikazom trenutno nastavljene grelne moči te cone.

2 Takoj zatem s tipkama ⊖ (10) in ⊕ (11) nastavite čas kuhanja na vrednost od 1 do 99 minut. Pritisk na prvo tipko nastavi začetno vrednost na 60, pritisk na drugo pa na 01. Če zadržite prst na tipkah ⊖ (10) in ⊕ (11), se vrednost nastavi na 00. Ko je preostali čas kuhanja krajši od ene minute, bo časovnik prikazoval preostale sekunde do izteka časa.

3 Ko indikator časovnika (12) preneha utripati, bo pričel samodejno odštevati čas. Indikator (3) posamezne kuhalne plošče bo izmenoma prikazoval izbrano stopnjo grelne moči in simbol t.

Ko izbrani čas kuhanja poteče, se bo s časovnikom krmiljena kuhalna plošča izključila in v naslednjih nekaj sekundah boste slišali nekaj kratkih piskov. Za izklop zvočnega signala se dotaknite katerekoli tipke. Na indikatorju časovnika (12) se ob decimalni piki (4) izbrane cone prikaže utripajoča oznaka 00. Če je izključena grelna cona vroča, se na indikatorju grelne moči (3) izmenoma prikazujeta simbola H in “-“.

. Če želite istočasno nastaviti časovnik za katero drugo cono, ponovite korake od 1 do 3.

Če je katera od con že nastavljena na izklop s pomočjo časovnika, bo indikator časovnika (12) privzeto prikazoval najkrajši preostali čas, na indikatorju s časovnikom krmiljene cone pa bo prikazan simbol „t“. Na indikatorjih ostalih con, krmiljenih s časovnikom, bo decimalna pika utripala. Ko pritisnete na kazalni drsnik druge časovno krmiljene cone, bo časovnik za nekaj sekund prikazoval preostali čas te cone, na indikatorju cone pa bosta izmenoma prikazana stopnja moči in črka „t“.

Spreminjanje programiranega časa

Za spreminjanje programiranega časa pritisnite na kazalni drsnik (2) časovno krmiljene cone. Nato imate možnost odčitati in spremeniti čas.

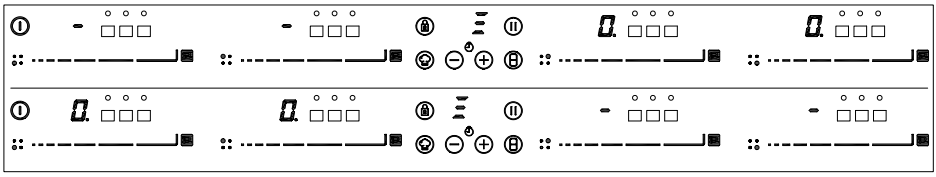
S tipkama ⊖ (10) in ⊕ (11) lahko spremenite nastavljeni čas.

Izklop funkcije časovnika

: Če želite izključiti funkcijo časovnika pred iztekom programiranega časa, lahko to storite kadarkoli, tako da nastavite čas na „--“.

1 Izbere želeno kuhalno ploščo.

Fig. 8



2 S tipko ⊖ (10) nastavite čas na „00“. Časovnik je izključen. To lahko naredite še hitreje, tako da hkrati pritisnete na tipki ⊖ (10) in ⊕ (11).

Funkcija upravljanja energije (v odvisnosti od modela)

Nekateri modeli so opremljeni s funkcijo za omejevanje porabe energije (upravljanje energije). Ta funkcija omogoča uporabniško nastavitev največje moči kuhalne plošče. V ta namen lahko v prvi minuti po priklopu kuhalne plošče na omrežno napetost dostopate do menija za omejitev porabe energije.

1 Za tri sekunde se dotaknite tipke ⊕ (11). Na indikatorju časovnika (12) se prikaže „PL“.

2 Pritisnite tipko za zaklepanje (6). Prikazane bodo različne vrednosti moči, na katere je mogoče omejiti kuhalno ploščo. Spremenite jih lahko z dotikom na tipki ⊕ (11) in ⊖ (10).

3 Ko ste izbrali želeno vrednost, še enkrat pritisnite na tipko za zaklepanje (6). Moč kuhalne plošče bo omejena na izbrano vrednost moči.

Če želite znova spremeniti vrednost, izključite napajanje kuhalne plošče in ga čez nekaj sekund spet priključite. Zdaj boste lahko znova vstopili v meni za nastavitev omejitve moči.

Vsakič ko spremenite nastavitev posamezne grelne plošče, bo omejevalnik moči izračunal skupno porabo kuhalne plošče. Ko dosežete omejitev moči, vam krmilje moči na dotik ne bo več omogočalo povečevanja moči posamezne grelne plošče. Zaslišal se bo pisk in indikator vklopa (3) bo utripal s prikazom omejitve moči. Če želite povišati moč posamezne grelne plošče, morate najprej zmanjšati moč drugih plošč. Morda v določenih primerih ne bo dovolj zmanjšati moč samo za eno stopnjo, saj je to odvisno od moči posamezne plošče. Lahko povečate moč velike plošče, tako da manjše plošče v celoti izključite.

Če uporabljate hitri vklop pri največji moči in je moč plošče višja od omejitve moči, se bo grelna plošča vključila pri največji moči. Zaslišal se bo pisk in oznaka moči bo dvakrat utripnila na indikatorju (3).

Speciella funktioner: CHEF

Dessa funktioner har förallokerade effektnivåer för att underlätta tillagningen och uppnå utmärkta resultat eftersom temperaturen på kärlet kontrolleras kontinuerligt av sensorer. När måltemperaturen för funktionen har uppnåtts bibehålls den automatiskt utan att effektnivån behöver ändras.

Chef-funktionerna fungerar korrekt med kokkärl med samma ferromagnetiska yta på kärlets botten som tillagningszonsområdet. För höga temperaturfunktioner (över 100 °C) måste dessutom kokkärl ha en plan, jämn bas (helst ”sandwich”-typ) såsom visas i figur 7.

Fig. 7



För att säkerställa korrekt funktionalitet hos dessa funktioner är det viktigt att kärlet och tillagningszonen inte är heta i början av processen.
Ytterligare information om lämpliga tillagningskärl (kastruller, stekpannor, grillar etc.) finns på Tekas webbplats.
Pekkontrollen har speciella funktioner som hjälper användaren att laga mat genom CHEF-sensorn (15). Dessa funktioner är tillgängliga beroende på modell.

För att aktivera en särskild funktion i en zon:

1 Först ska den väljas; och sedan kommer decimalkommat (4) aktiveras på strömindikatorn (3).

2 Klicka nu på CHEF-sensorn (15). De sekventiellt successiva trycken kommer att gå igenom alla CHEF-funktionerna tillgängliga i varje zon en efter en. Dessa funktioner kommer att visa aktivering med de motsvarande lysdioderna (16), (17) och (18).

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst, bör du trycka på “reglage”-markörsensorn (2) för den relaterade zonen för att välja det. Decimalkommat (4) för strömindikatorn (3) tänds. Sedan trycker igen på “reglage” (2) -markören för att ställa in en ny effektnivå eller för att stänga av zonen, eller så kan du välja en annan speciell funktion genom att röra vid CHEF-sensorn (15) igen.

KEEP WARM-FUNKTION

Den här funktionen ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla den tillagade maten varm.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (15) tills led-lampan (16) vid ikonen tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen P på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

MELTING-FUNKTION

Denna funktion behåller en låg temperatur i kokzonen. Perfekt för upptining eller för att långsamt smälta andra typer av livsmedel som choklad, smör, etc.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (15) tills led-lampan (17) vid ikonen tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen P på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTION

Den här funktionen gör det möjligt att behålla sjudning.

Efter maten kokats, aktivera plattan genom att markera den och tryck på CHEF-sensorn (15) tills led-lampan (18) på ikonen tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

Flex Zone-funktionen

Med den här funktionen går det att aktivera två tillagningszoner så att de arbetar tillsammans, att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

För att aktivera denna funktion, tryck på sensor (14). Genom att göra det tänds decimalerna (4) för de länkade plattorna och värdet “0” kommer att visas på deras strömindikatorer (3). Klocktimerindikatorn (12) visar tre segment som indikerar de aktiverade zonerna. I fall din modell har flera zoner med “Flex Zone”, kan du välja önskat alternativ genom att trycka på sensorn (14) innan du tilldelar strömmen till den valda zonen. Du kommer att ha ett par sekunder att utföra nästa operation; annars kommer funktionen avaktiveras automatiskt. (se Fig. 8).

Sedan “Flex-zon” är vald, kan du tilldela strömmen genom att trycka någon av “sliders”-markörerna (2) för en av den länkade zonerna. Effektnivån och dess varianter visas samtidigt på effektindikatorerna (3) hos båda zonerna.

För att stänga av denna funktion ska du röra vid sensorn (14) igen. Och när funktionen är inaktiverad rensas effekt- och funktionsvärdena som tilldelats de relaterade zonerna.

Säkerhetsbrytarfunktion

Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 1).

Tabell 1

Vald effektnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minuter , justerade till nivå 9 * Beror på modell

När "säkerhetsbrytar" funktionen har triggats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.

Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.

Ifall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i den- na manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.

Råd och rekommendationer

* Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
* Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
* Även om glaset kan ta smällar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
* För att undvika att skada keramik-glasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.
* Rekommenderade diametrar på grytbottnar (se ‘’Tekniskt datablad’’ som medföljer produkten).

Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.

Rengöring och underhåll

För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastruller och stekpannor med torra kvarvarande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor. Plas- tföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.
Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett spe- ciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.

En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. För- sök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sön- der glaset.

Stå inte på glaset eller luta dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd

inte glaset som en yta att ställa före- mål på.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper

Miljömässiga överväganden



Symbolen på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elek- troniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta> PE <,> LD <,> EPS <, etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behålla- re.
Uppfyllandet med Energieffektivitet av apparaten:
-Apparaten har testats enligt standarden EN 60.350-2 och det erhållna värdet i Wh/Kg, finns i typskylten.

De här råden hjälper dig att spara energi när du lagar mat:

* Använd rätt lock till varje kastrull när det är möjligt. Att tillaga utan lock använder mer energi.
* Använd pannor med platt botten och lämplig basdiameter som passar storleken på tillagningsytan. Panntillverkarna anger ofta pannans toppdiameter, och den är alltid större än basdiametern.
* När du använder vatten i matlagningen kan du använda små mängder vatten för att bevara grönsakernas vitaminer och mineraler. Ställ in den lägsta effektnivå som behövs för att hålla igång tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektnivåer, och det är ett slöseri med energi.
* Använd små matlagningskärl till små mängder mat.

Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

Apparaten fungerar inte:
Säkerställ att strömkabeln är isatt.

Induktionszonen producerar ingen värme:
Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera om botten på behå- llaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.

Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszoner:
Med behållare som inte är mycket tjoc- ka eller inte i ett stycke, kommer surrandet från energitransmission direkt till behållarens botten. Surrandet är ingen defekt, men om du vill undvi- ka det, sänk lätt effektnivån eller använd en annan behållare med
tjockare botten, och/eller i ett stycke.

Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte:
Ingen värmezon har valts. Se till att välja värmezon innan du använder den. Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollytan och/eller dina fingrar rena och torra. Låsningsfunktionen är aktiverad. Lås upp kontrollerna.

Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning: Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.

Symbolen U visas på effektindikatorn av en kokplatta:
Induktionssystemet kan inte hitta en kastrull eller stekpanna på en kokplat- ta eller så är den av olämplig typ.

Kokplattan stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på indikatorerna:
Överdriven temperatur i elektroniken eller på glaset. Vänta en stund så att elektroniken kan svalna eller avlägsna kastrullen eller stekpannan så att glaset kan kallna.

C85 visas på indikatorn för en av kokplattorna:
Kastrullen eller stekpannan är inte av lämplig typ. Stäng av hällen, och slå på den igen och försök med en annan kastrull eller stekpanna.

Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektindikatorerna (3):
Pekkontrollen upptäcker att på/av-sensorn (1) är täckt så att inte spisen kan sättas på. Ta bort de eventuella föremålen eller vätskorna, och håll pekkontrollens yta ren och torr tills meddelandet försvinner.

Apparaten stängs av och meddelandet C91 visas på effektindikatorerna (3):
Pekkontrollen upptäcker att Stop&Go-sensorn (6) är täckt och inte tillåter hantering av spisen. Ta bort eventuella föremål eller vätskor för att hålla pekkontrollytan ren och torr samt tryck sedan två gånger på Stop&Go-sensorn för att ta bort meddelandet och återgå till normal operation.

Sikkerhetsadvarsler:

⚠Forsiktig. Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ Forsiktig. Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

⚠Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede fysis- ke, sanselige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, må KUN bruke apparatet under oppsyn, eller hvis de har fått tilstrekkelig instruksjon for bruk av apparatet og forstår farene bruken av apparatet innebærer. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

⚠Barn må ikke leke med apparatet.

⚠ Forsiktig. Det er farlig å lage mat med fett eller olje uten å være til stede, da disse kan ta fyr. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! I tilfelle brann, trekk ut kontakten og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.

⚠ Ikke oppbevar noen objekter på induksjonskomfyrens kokeområder. Forhindre mulige brannfarer.

⚠Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler like- vel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke induksjonsområdene.

⚠Metallobjekter, som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overop- phetes.

⚠Etter bruk må en varm plate alltid slås av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen. Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil dersom en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor detekterings- perioden. For- hindre mulige ulykker!

Installasjon

Installasjon med bestikkskuff

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skille- brett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatethusets varme overflate.

Brettet må monteres 18 mm under delen til komfyren.

Elektrisk tilkobling

Før du kobler komfyren til strømmen, må du sjekke at spenningen og frekvensen matcher det som er spesifisert på komfyrens typeskilt, som du finner under komfyren, og på garantibeviset, eller om gjeldende på det tekniske dataarket. Disse må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid.

Den elektriske tilkoblingen skjer via en allpolet strømbryter eller et støpsel, når

tilgjengelig, i henhold til spennin- gen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utko- bling i nødstilfeller og tillater rengjøring av komfyren.

Sørg for at inntakskabelen ikke kommer i kontakt med induksjonstopphuset eller ovnshuset, dersom det er installert i samme enhet.

Advarsel:

⚠ **Den elektriske tilkoblingen må jordes korrekt iht. gjeldende lover, ellers kan induksjonskomfyren slutte å fungere.**

⚠ **Uvanlig høye spenningssvingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).**

⚠ **Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.**

⚠ **Kun TEKAs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strømledningen.**

⚠ **Før komfyren kobles fra strømnettet, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 23 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektrokretsen skal bli helt utladet, og dermed utelukke muligheten for elektrisk støt fra kontaktene på støpselet.**

📖 **Oppbevar garantibeviset eller det tekniske dataarket sammen med bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.**

Om induksjon

Fordeler

Med en induksjonsplate blir varmen overført direkte til pannen.
Dette har flere fordeler:
-Sparer tid.
-Sparer strøm.
-Lett å rengjøre, da om det søles mat på glassplaten, brenner det ikke lett.
-Forbedret energikontroll. Energien overføres til pannen så fort effektkontrollene blir trykket. I tillegg stanser strømforsyningen så fort pannen fjernes fra matlagningssonen. Det er ikke nødvendig å skru strømmen av først.

Panner

Kun ferromagnetiske panner er egnet for bruk med en induksjonsplate.
Det finnes flere typer:
-panner i støpejern, emaljert stål og rustfritt stål som er spesielt laget for bruk med induksjonsplater.
Vi anbefaler ikke bruk av diffusjonsplater eller materialer som fint stål, aluminium, glass, kopper eller leire.

Hver matlagningssone har en minimumstid for pannegjenkjenning. Dette avhenger av materialet og pannebunnens ferromagnetiske diameter. Derfor er det viktig å bruke matlagningssonens som passer best med diameteren til pannens bunn.
Om pannen ikke gjenkjennes på den valgte matlagningssonen, prøv å bruke en mindre sone.
Når Flex Zone brukes som én matlagningssone, kan større panner som er passende for denne typen sonen brukes (se figur 3).

Fig. 3



Noen panner uten en komplett ferromagnetisk bunn blir solgt som passende for induksjon (se figur 4). I disse pannene blir kun den ferromagnetiske basen varmet opp. Derfor blir ikke varme jevnt fordelt i pannens bunn. Dette betyr at den delen av pannens bunn som ikke er ferromagnetisk ikke når rett temperatur.

Fig. 4



Andre panner, med

Fig.2a (5 KABLER)

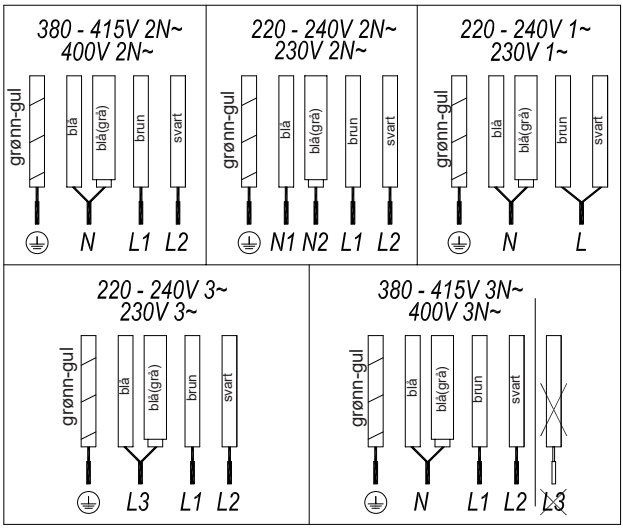
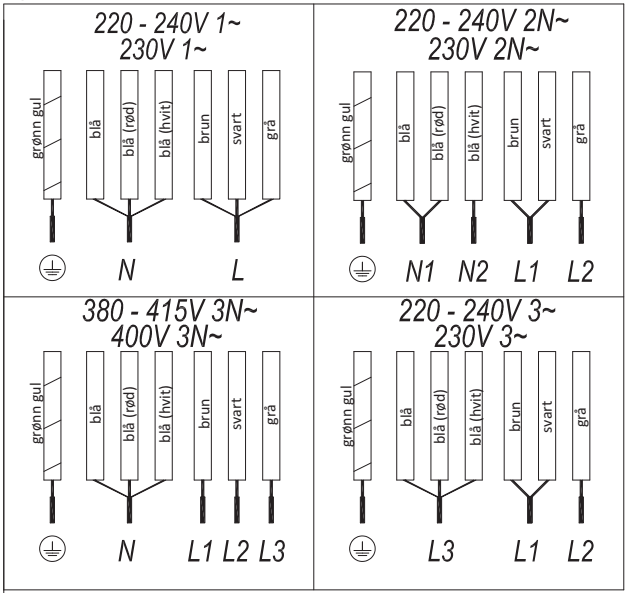


Fig.2b (7 KABLER)



aluminiumsinnlegg i bunnen, har et mindre område av ferromagnetisk materiale (se figur 5). I dette tilfellet kan det være vanskelig eller umulig å gjenkjenne pannen. I tillegg kan effektnivået være lavere, og derfor vil ikke pannen varme opp ordentlig.

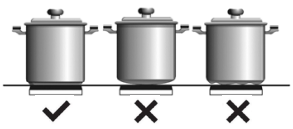
Fig. 5



Påvirkning av pannens bunn.
Hva slags bunn som er brukt i pannen kan påvirke jevnheten og resultatet av matlagningen. Panner med en «sandwich»-base i rustfritt stål bruker materialer som støtter jevn distribusjon og diffusjon av varmen, som sparer tid og energi.

Pannens bunn må være fullstendig flat, og slik forsikre jevn effekttilføring (se figur 6).

Fig. 6



⚠ Varm aldri opp tomme panner, eller bruk panner med tynn base, da disse kan varme opp raskt uten tid for at funksjonen for at komfyren automatisk skrus av starter.

⚠ **VIKTIGE ANBEFALINGER:**

Bruk kar med samme grunnsirkeldiameter som kokesonen.
I kokesonen nærmest kontrollpanelet.

Hold alltid karene innenfor kokemerkene indikert på glassoverflaten og bruk kar av samme eller mindre diameter enn disse. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting i kontrollsonen.

Bruk de bakre kokesonene for intensiv bruk av apparatet. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting av kontrollpanelet.

Ikke la karene invadere kontrollpanelsonene, spesielt under koking.

Bruk og vedlikehold

Bruksanvisning for berøringskontroll

HÅNDTERE ELEMENTER (fig. 1)

1. Generell av/på-sensor.
2. Skyvebryter for å kontrollere strøm.
3. Indikator for strøm og/eller restvarme*.
4. Desimalpunkt for indikatoren for strøm og/eller restvarme.
5. Direkte tilgang til «Strøm»-funksjonen.
6. Aktiveringssensor for «Blokker» funksjonene.
7. Lys som indikerer at funksjonen «Blokker» er aktivert*.
8. Aktiveringssensor for «Stop&Go»-funksjonen.
9. Lys som indikerer at funksjonen «Stop&Go» er aktivert*.
10. «Minus»-sensor for timeren.
11. «Pluss»-sensor for timeren.
12. Timerindikator.
13. Desimalpunkt for timeren.*
14. Aktiveringssensor for «Fleksibel sone»-funksjonen; (avhengig av modell).
15. Aktiveringssensor for «Kokk»-funksjonene; (avhengig av modell).
16. Lys som indikerer at funksjonen «Hold varm» er aktivert*; (avhengig av modell).
17. Lys som indikerer at funksjonen «Smelte» er aktivert*; (avhengig av modell).
18. Lys som indikerer at funksjonen «Småkoke» er aktivert*; (avhengig av modell).

*Bare synlig under drift.

Manøvrene utføres ved bruk av berøringstaster. Du trenger ikke å bruke kraft på den hurtigtasten du vil bruke. Du trenger bare å berøre den med fingeren for å aktivere ønsket funksjon

Hver handling bekreftes med et pip.

Bruk glidebryteren (2) for å justere strømnivåer (0 - 9) ved å gli fingeren din over den. Verdien øker når du glir fingeren mot høyre, og reduseres når du glir den mot venstre.

Du kan også velge et strømnivå ved å plassere fingeren direkte på ønsket punkt på glidebryteren (2)

⚠ **Berør glidebryteren direkte (2) for å velge en plate på disse modellene.**

SLÅ PÅ ENHETEN

1 Berør On touch-tasten ⏻ (1) i minst ett sekund. Berøringskontrollen blir aktiv, et pip lyder og indikatorene (3) lyser og viser "-". Hvis kokeområdet er varmt, vil den relaterte indikatoren blinke en H og "-".

Hvis du ikke utfører handlinger i løpet av de neste 10 sekundene, blir berøringskontrollen slått av automatisk.

Når berøringskontrollen er aktivert, kan du koble den til når som helst ved å trykke på berøringsknappen ⏻ (1), selv om den har blitt låst (låsefunksjon aktivert). Berøringsknappen ⏻ (1) kan alltid koble fra berøringskontrollen.

AKTIVERE PLATER

Når berøringskontrollen aktiveres med sensoren ⏻ (1), kan alle plater slås på ved bruk av følgende trinn:

1 Gli fingeren eller berør i hvilken som helst funksjon på én av glidebryterne (2). Sonen har bllitt valgt og strømnivået vil samtidig bli satt til mellom 0 og 9. Strømnivået vil bli vist på den tilsvarende strømindikatoren og desimalpunktumet (4) vil lyse i 10 sekunder.

2 Bruk glidermarkøren (2) for å velge et nytt kokenivå mellom 0 og 9.

Desimalpunktumet (4) vil med andre ord lyse, og strømnivået kan endres, så lenge platen er valgt.

SLÅ AV PLATEN

Bruk av berøringssensitiv glidertast (2) reduserer strømmen til nivå 0. Kokeplaten slås av.
Når en kokeplate er slått av, blir en H vist i strømindikator (3), hvis glassoverflaten til det relaterte kokeområdet er varmt og det er fare for brannskader. Når temperaturen faller, slås indikatoren (3) av (hvis komfyrtoppen er frakoblet). Ellers vil "-" lyse hvis komfyrtoppen fremdeles er tilkoblet.

SLÅ ALLE PLATER AV

Alle plater kan frakobles samtidig ved å bruke den generelle på/av-sensoren ⏻ (1). Alle plateindikatorer (3) slås av. Hvis den avslåtte varmesonen er varm, viser indikatoren en H.

Pannedetektor

Induksjonssonene har en innebygd pannedetektor. På denne måten vil platen slutte å fungere hvis ingen panne er til stede eller hvis pannen ikke passer.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol ⊔ som indikerer "det er ingen panne" hvis, mens sonen er på, ingen panne er oppdaget eller pannen ikke passer

Hvis en panne blir tatt av sonen mens den fremdeles er i drift, vil platen stoppe å forsyne strøm automatisk og vise symbolet for "det er ingen panne". Når en pane nok en gang plasseres på kokesonen, vil energitilførselen gjenoppta ved forrige strømnivå som ble valgt.

Tiden for pannedeteksjon er 3 minutter. Hvis en panne ikke plasseres i løpet av denne tidsperioden, eller pannen ikke passer, vil kokesonen slå seg av.

⚠ **Når pannedeteksjonen er ferdig, slår du av kokesonen ved bruk av berøringskontrollene. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå en uønsket operasjon hvis en panne ved et feiltak plasseres på kokesonen i løpet av de tre minuttene. Unngå mulige uhell!**

Blokker-funksjon

Med Blokker-funksjonen kan du blokkere andre sensorer, med unntak av på/av-sensoren ⏻ (1), for å unngå uønskede operasjoner. Denne funksjonen er nyttig som en barnesikring.

Berør berøringsfunksjonen 🔒 (6) i minst ett sekund for å aktivere denne funksjonen. Når du har gjort dette, slår indikatorlyset (7) seg på for å indikere at kontrollpanelet er blokkert. For å deaktivere funksjonen, trykk på sensoren 🔒 (6) igjen.

Hvis på/av-sensoren ⏻ (1) brukes til å slå av apparatet mens blokker-funksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på koketoppen igjen før blokkeringen oppheves.

Demping av pipelyd

Når komfyrtoppen er slått på, deaktiveres pipelyden som lyder hver gang du utfører handling hvis du trykker på berøringstasten ⊕ (11) og låsetasten 🔒 (6) samtidig i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".

Denne deaktiveringen vil ikke gjelde for alle funksjoner. Pipelyden for på/av, slutten av nedtellingen eller låsing/opplåsing av berøringstastene vil for eksempel ikke deaktiveres.

For å nok en gang deaktivere allle pipene som følger med hver handling, trykk på berøringstasten ⊕ (11) og låsetasten 🔒 (6) i tre sekunder Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop&Go-funksjon

Denne funksjonen setter kokeprosessen på pause. Tidsuret settes også på pause hvis den er aktivert.

Aktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stopp-sensoren ⏸ (8) i ett sekund. Indikatorlyset (9) tennes og

strømindikatorene vser symbolet 11 for å indikere at kokeprosessen er satt på pause.

Deaktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stop&Go-sensor ⏸ (8) igjen. Indikatorlyset (9) slår seg av og kokingen starter igjen med de samme effekt- og tidsinnstillingene som ble angitt før .det ble satt på pause.

Strøm-funksjon

Denne funksjonen leverer “ekstra” strøm til platen, over den nominelle effekten. Denne strømmen er avhengig av størrelsen på platen, og kan nå den maksimale verdien som er tillatt av generatoren.

1 Skyv fingeren over den tilsvarende glidebryteren (2) til strømindikatoren (3) viser “9” og hold fingeren nede i ett sekund, eller trykk direkte på “P” og hold fingeren nedtrykket i ett sekund.

2 Strømnivåindikatoren (3) vil vise symbolet P, og platen vil begynne å forsyne ekstra strøm.

Strøm-funksjonen har en maksimal varighet som er oppgitt i tabell 1. Etter dette vil strømnivået justeres til 9 automatisk. Et pip lyder.

Når du aktiverer Strøm-funksjonen i en kokeplate, er det mulig at ytelsen til noen av de andre platene vil bli berørt,og redusere strømmen til et lavere nivå. Dette vil i så fall vises på indikatoren (3).

Deaktivering of Strøm-funksjonen, før arbeidtiden er over, kan gjøres enten ved hjelp av å trykke “glidebryteren” for å endre strømnivået eller gjenta trinn 3.

Tidsbryterfunksjon (nedtellingsklokke)

Denne funksjonen forenkler matlagingen så du ikke trenger å være til stede Du kan stille inn et tidsur for en plate, så vil platen slå seg av når den innstilte tiden er over.

For disse modellene kan du programmere hver plate automatisk for varigheter fra 1 til 99 minutter.

Stille inn et tidsur på en plate.

Når strømnivået er stilt inn på den ønskede sonen, og mens desimalpunktumet til sonen fortsetter, kan du stille inn tid for sonen.

For å oppnå dette:

1 Berøringssensor ⊖ (10) eller ⊕ (11). Tidsurindikatoren (12) vil vise “00” og tilsvarende soneindikator (3) vil vise symbolet t som blinker vekselvis med sitt gjeldende strømnivå.

2 Umiddelbart etterpå still inn en koketid mellom 1 og 99 minutter, ved bruk av sensorene ⊖ (10) ó “+” (11). For den første vil verdien starte ved 60, for den andre vil den starte ved 01. Hvos du holder sensorene nedtrykket ⊖ (10) ó “+” (11), vil verdien gjenopprettes til 00. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne å telle ned i sekunder.

3 Når tidsurfunksjonen (12) slutter å blinke, vil den begynne å telle ned tiden automatisk. Indikatoren (3) tilknyttet den tidsinnstilte varmeplaten vil vise det valgte strømnivået og symbolet vekselvis t.

Når den valgte tiden er slutt, blir den tidsinnstilte varmesonen slått av og klokken avgir en rekke signaler i flere sekunder. For å slå av lydsignalet, trykk på hvilken som hellst sensor. Tidsindikatoren(12) vil vise en blinkende 00 ved siden av desimalpunktumet (4) av den valgte sonen. Hvis varmesonen som er slått av er varm, vil den tilsvarende effektnidikatoren (3) vekselvis vise H-symbol og en “-“.

Hvis du vil stille inn tid for en annen varmeplate med samme tidsur, gjenta trinn 1 til 3.

Hvis én eller flere soner allerede er tidsinnstilt, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den korteste gjenværende tden, og vise en “t” på den relaterte sonen. De gjenværende tidsinnstilte sonene vil vise det blinkende desimalpumtumet på sine tilsvarende indikatorsoner . Når “glidebryteren” til en annen tidsinnstilt sonen trykkes,vil tidsuret vise den gjenværende tiden for den sonen i et par sekunder, og indikatoren for sonen vil vise strømnivå og “t” vekselvis.

Endre den programmerte tiden.

For å modifisere den programmerte tiden, må du trykke på”glidebryteren” (2) til den tidsinnstilte sonen. Da vil det være mulig å lese og endre tiden. Med sensorene ⊖ (10) og “+” (11) kan du endre den programmerte tiden.

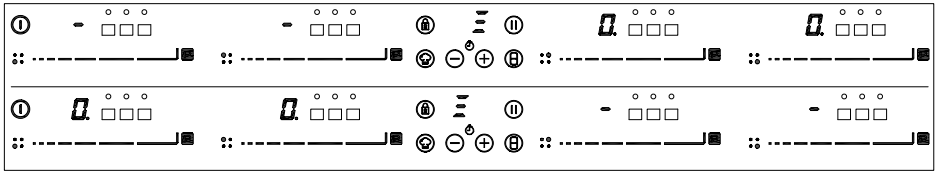
Koble fra klokken

: Hvis du ønsker å stoppe lokken før den programmerte tiden er over, kan du når dette når som helst ved å justere verdien til ‘--’.

1 Velg ønsket plate.

2 Juster klokkeverdien til “00” ved

Fig. 8



bruk av sensoren ⊖ (10). Klokken er avbrutt. Dette kan gjøres raskere ved å trykke på "sensorene ⊖ (10) og "+" (11) samtidig.

Strømstyringsfunksjon

Noen modeller er utstyrt med en strømbegrensende funksjon (strømstyringt). Denne funksjonen gjør at den totale strømmen som komfyrtoppen genererer kan settes til ulike verdier av brukeren. For å gjøre dette kan du gå inn på strømstyringsmenyen i løpet av det første minuttet etter at komfyrtoppen er koblet fra strømforsyningen.

1 Trykk på berøringstasten "+" (11) i tre sekunder. Bokstavene PL vil vises på tidsindikatoren (12
2 Trykk på berøringstasten (6). De ulike strømverdiene som komfyrtoppen kan begrenses til vises og disse kan endres ved hjelp av sensorene "+" (11) og ⊖ (10).
3 Når verdien er valgt, trykker du nok en gang på låsetasten (6). Komfyrtoppen vil bli begrense til den valgte strømverdien.

Hvis du vil endre verdien igjen, må du koble fra komfyrtoppen og plugge den til igjen etter et par sekunder. Da vil du kunne gå inn i strømstyringsmenyen igjen
Hver gang strømnivået til en varmeplate endres, vil strømbegrenseren beregne den totale strømmen som komfyrtoppen genererer. Hvis du har nådd den totale strømgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømnivået til den aktuelle varmeplaten. Komfyrtoppen vil pipe og strømindikatoren (3) vil blinke ved nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride det nivået, må du redusere strømmen til de andre varmeplatene. Noen ganger vil de ikke være nok å redusere strømmen til en annen plate med ett enkelt nivå, fordi dette er avhengig av strømmen til hver varmeplate og det innstilte strømnivået. Det er kan bli nøvendig å redusere nivået for flere små varmeplater for å øke nivået til en stor varmeplate .

Hvis du easkinnkobling ved maksimal effekt og verdien er over verdien innstilt av grensen, vil varmeplaten bli satt til høyeste mulige nivå. Komfyrtoppen vil pipe og strømverdien vil blinke to ganger på indikatoren (3).

Spesialfunksjoner: CHEF

Disse funksjonene har forhåndstildelte effektnivåer som gjør matlagning enklere, og gir fantastiske resultater da pannens temperatur er kontinuerlig kontrollert av sensorer. Når måltemperaturen for funksjonen har blitt nådd, blir det automatisk vedlikeholdt uten at man må endre effektnivået.

Chef-funksjonene fungerer korrekt med panner med samme ferromagnetiske område på pannens bunn som i området til matlagningssonen. I tillegg må panner ha en flat, jevn base (helst en «sandwich»-type) som vist i figur 7 for høye temperaturfunksjoner (over 100ºC).

Fig. 7



For å forsikre at disse funksjonene virker korrekt, er det viktig at pannen og matlagningssonen ikke er varme ved starten av prosessen.

Ytterligere informasjon om passende panner (kjeler, stekepanner, grillpanner, osv.) er tilgjengelig på Tekas nettside.

Berøringskontrollen har spesialfunksjoner som hjelper brukeren å tilberede mat ved bruk av CHEF-sensoren (15). Disse funksjonene er tilgjengelige avhengig av modellen.

For å aktivere en funksjon på en sone:

1 Først må den velges. deretter vil desimalpunktet (4) bli aktivt på effektndikatoren (3).
2 Klikk nå på CHEF-sensoren (15). Gjentatte trykk vil veksle mellom alle CHEF-funksjonene som er tilgjengelige i hver sone én etter én. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilsvarende led-ene (16), (17) og (18).

Hvis du vil avbryte en aktiv spesialfunksjon, må du berøre "glideren"/markørsensoren (2) for den relaterte sonen for å velge den. Desimaltegnet (4) for effektindikatoren (3) tennes. Trykk deretter på "glider"-markøren (2) til et nytt effektnivå eller for å slå av sonen. Du kan også velge en annen spesialfuksjon ved å berøre CHEF-sensoren igjen (15).

KEEP WARM-FUNKSJON

Denne funksjonen angir automatisk et egnet effektnivå for å holde stekt mat varm.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (15) til led-en (16) på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet A vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

MELTING-FUNKSJON

Denne funksjonen opprettholder en lav temperatur i kokesonen. Ideell for å tine mat eller sakte smelte andre typer mat slik som sjokolade, smør osv.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (15) til led-en (17) på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet A vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

SIMMERING-FUNKSJON

Denne funksjonen lar deg holde effektnivået ved småkoking.

Når maten er konkt, aktiverer du platen ved å velge den og trykk på CHEF-sensoren (15) til led-en (18) på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet A vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen,

ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

Flex Zone-funksjon

Via denne funksjonen kan du få to matlagingssoner til å samarbeide, og velge et strømnivå eller en timer for begge sonene.

For å aktivere denne funksjonen, trykk på sensoren ⏻ (14). Når du gjør dette, tennes desimaltegnene (4) for de sammenkoblede platene og “0” blir vist på effektindikatorene deres (3). Tidsurindikatoren (12) vil vise tre segmenter som indikerer de aktiverte sonene. Hvis modellen din har flere soner med “Flex Zone”, kan du velge ønsket alternativ ved å trykke på sensoren ⏻ (14) før du tilordner effekt til den valgte sonen. Du vil ha et par sekunder på deg til å utføre den neste operasjonen. Hvis ikke du gjør dette, vil funksjonen bli deaktivert automatisk. (se Fig. 8).

Etter at «Fleksibel sone» er valgt, kan du tilordne effekt ved å berøre hvilken som helst av “glider”-markørene(2) til én av de sammenkoblede sonene. Effektnivået og dets varianter blir vist samtidig på effektindikatorene på (3) for begge soner.

For å deaktivere denne funksjonen, må du trykke på sensoren ⏻ (14) igjen. Når denne funksjonen er deaktivert, blir effektnivåene og funksjonene tildelt de relaterte sonene fjernet.

Sikkerhetsavstengnings-funksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke slås på grunnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 1).

Tabell 1

Valgte strømstyrkenivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter , justert til nivå 9 * Avhengig av modell

Dersom "sikkerhetsavstengning"-funksjonen er utløst blir en 0 vist dersom glassflatetemperaturen ikke er farlig for brukeren, eller en H dersom det er fare for forbrenning.

⚠ **Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.**

⚠ **Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAs tekniske service.**

Forslag og anbefalinger

* Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
* Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
* Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kan- ter, bør du prøve å ikke la dette skje.
* For å unngå skader på den kjeramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.
* Anbefalt diameter på kasserollens bunn (Se det tekniske databladet som fulgte med produktet.)

⚠ **Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.**

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.

Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skraper med et blad.

Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skraper.

Metallglans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset. Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.

⚠ **En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.**

⚠ **Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine bruk- sanvisninger som anses som

nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

Miljøhensyn



Symbolet på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske appara- ter. Ved å sørge for at dette produk- tet blir kassert korrekt, vil du unngå å skade miljøet og den offentlige helsen, noe som kan skje dersom dette produktet ikke håndteres riktig. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet må du ta kontakt med dine lokale myndigheter, avfallstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet. Emballeringsmaterialet som er brukt, er miljøvennlig og kan resirkuleres fullstendig. Plastkomponenter er merket >PE<, >LD<, >EPS< osv. Kasser emballeringsmaterialene, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

Oppfyllelse med Energi Effektivitets av apparatet: - Apparatet har blitt testet i henhold til standard EN 60350-2 og den oppnådde verdi, i Wh/Kg, er tilgjengelig på apparatets merkeskilt.

Følgende råd hjelper deg med å spare strøm mens du lager mat:

* Bruk riktig lokk til riktig gryte så sant det er mulig. Koking uten lokk bruker mer strøm.
* Bruk gryter med flat bunn og en bunndiameter som passer best med størrelsen på kokesonen. Gryteprodusenter sørger som regel for at den øvre diameteren på gryten alltid er større enn bunndiameteren.
* Når du bruker vann til matlaging, bruk så lite som mulig for å bevare vitaminene og mineralene i grønnsaker, og angi det minimale styrkenivået som skal til for at vannet skal koke. Det er unødvendig å bruke høyere nivåer, og det vil kaste bort strøm.
* Bruk små gryter med små matmengder.

Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre kontrollene som er beskrevet under.

Apparatet virker ikke:
Sørg for at strømledningen er plugget inn.
Induksjonssonene produserer ikke varme:
Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:
For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektnivået litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.
Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser: Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen.
Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.
Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over: Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

Symbolet vil vises på kokepla - tens strømindikator: Induksjonssystemet finner ikke en gryte eller panne på en kokeplate, eller den er av upassende type.

Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatorene:
Overskredet temperatur i elektronikken eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.

C85 vises på indikatoren til en av kokeplatene:
Gryten eller pannen er av en upassende type. Slå av komfyren, slå den på igjen og prøv med en annen gryte eller panne.

Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømindikatorene (3):
Berøringskontrollen registrerer at av/på-sensoren (1) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir slått på. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk til meldingen forsvinner.

Apparatet slår seg av, og meldingen C91 vises på strømindikatorene (3):
Berøringskontrollen registrerer at Stop&Go-sensoren (6) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir brukt. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk, og trykk deretter to ganger på Stop&Go-sensoren (6) for å fjerne meldingen og gå tilbake til normal drift.

Sikkerhedsanvisninger:

⚠ Forsigtig. Hvis der opstår brud eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elek- trisk stød.

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.

⚠ Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.

⚠Forsigtig. Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Dette apparat må UDELUKKENDE anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sanse mæssige eller menta le evner, eller med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

⚠ Børn må ikke lege med apparatet.

⚠ Forsigtig Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.

⚠Opbevar ikke genstande oven over kogezonerne. Undgå mulige brandrisici.

⚠ Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-bestemmelser. Vi anbefaler imidlertid, at personer med hjerte- apparater såsom pacemakere rådfører sig med deres læge, eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszonerne.

⚠Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg oven på koge- pladen, da de kan blive varme.

⚠ Sluk altid for kogezonen efter brug,det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogegrejet. I modsat fald er der mulighed for, at kogezonen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogegrej på kogezonen i det tidsrum, hvor der detekteres kogegrej. Undgå eventuelle uheld!

Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 18 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er pla- ceret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbin- delse med rengøring af kogepladen.
Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovnen, hvis denne monteres i samme skab.

Bemærk!

⚠ Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmel- ser, da der ellers kan der opstå funk- tionssvigt i kogepladen.

⚠ Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).

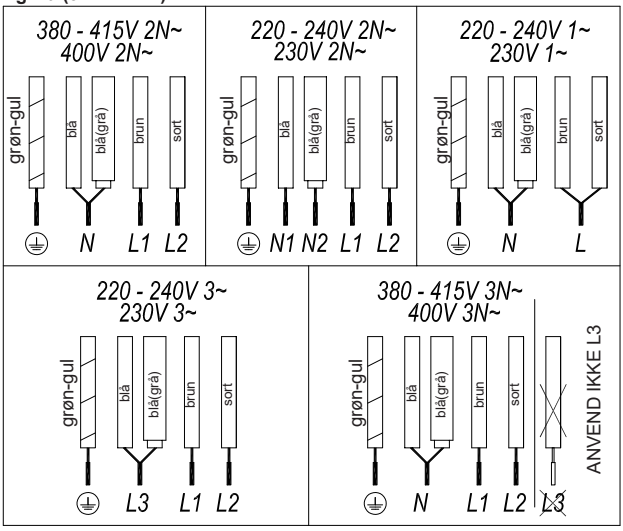
⚠ Det anbefales, at induktions- kogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseov- ne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.

⚠ Alle ændringer eller repara- tioner af apparatet, herunder uds- kiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af TEKA kundeservice.

⚠ Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 23 sekunder, før stikket tages ud. Det- te tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fulds- tændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.

Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugervejledningen i hele apparatets levetid. Det indehol- der vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

Fig. 2a (5 KABLER)



Om induktion

Fordele
Med en induktionskogeplade overføres varmen direkte til gryden.
Dette giver flere fordele:
-Sparer tid.
-Sparer strøm.
-Nemt at rengøre, hvis maden kommer i kontakt med glaspladen, da det ikke nemt brænder på.
-Forbedret kontrol over energien. Energien overføres til gryden, så snart der trykkes på effektkontrollerne. Så snart gryden fjernes fra kogezonen, stopper energitilførslen. Det er ikke nødvendigt først at slukke for strømmen.

Gryder
Kun ferromagnetiske gryder er egnede til brug med en induktionskogeplade.
Der findes flere typer:
-gryder i støbejern, emaljeret stål og rustfrit stål specifikt til brug på induktionskogeplader.
Vi anbefaler ikke brug af diffuserplader eller materialer af fint stål, aluminium, glas, kopper eller keramik.

Hver kogezone har en minimumstid til detektering af gryder. Denne tid afhænger af materialet og diameteren af grydens ferromagnetiske bund. Derfor er det vigtigt, at bruge den kogezone med det bedste match i forhold til diameteren af grydens bund. Prøv en kogezone, der er en størrelse mindre, hvis gryden ikke registreres på den valgte kogezone.

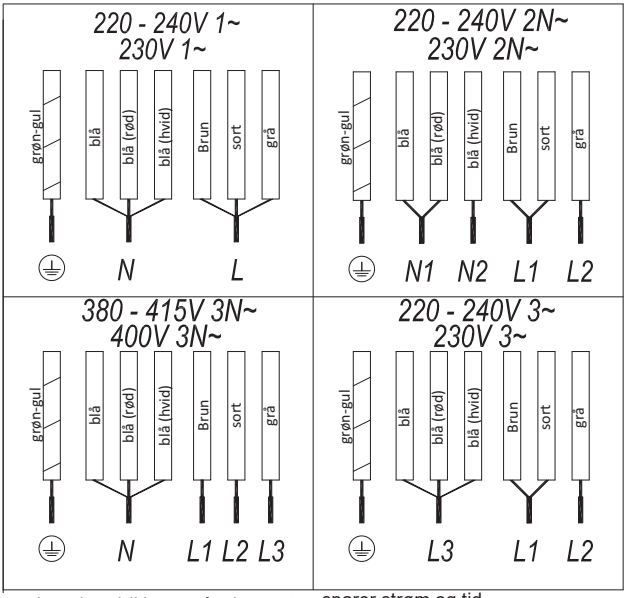
Når Flekszonen bruges som en enkelt kogezone, kan du bruge større gryder, der passer til denne slags zone (se fig. 3).

Fig. 3



Nogle gryder uden fuld ferromagnetisk bund sælges som værende egnet til induktion (se fig. 4). Ved brug af denne slags gryde er det kun den ferromagnetiske bund, der opvarmes. Dette betyder, at varmen ikke fordeles ensartet over hele grydens bund. Dette kan medføre, at den ikke-ferromagnetiske del af

Fig. 2b (7 KABLER)



grydens bund ikke opnår den rette temperatur.

Fig. 4



Andre gryder med aluminiums indsatser i bunden har et mindre ferromagnetisk område (se fig. 5). I disse tilfælde kan det være svært eller endda umuligt at registrere gryden. Effekten kan ligeledes være lavere, hvilket vil medføre, at gryden ikke opvarmes korrekt.

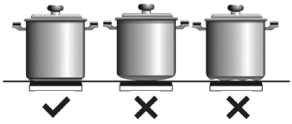
Fig. 5



Betydning af grydens bund
Typen af grydens bund kan påvirke ensartetheden og det færdige resultat. Gryder med en bund, der består af en "sandwich" i rustfri stål, bruger materialer, der fremmer ensartet fordeling af varmen. Dette sparer strøm og tid.

Grydens bund skal være helt flad, da dette sikrer en ensartet effekt (se fig. 6).

Fig. 6



⚠ Du må aldrig opvarme en tom gryde eller bruge gryder med en tynd bund. Disse kan opvarmes for hurtigt, hvilket medfører, at kogepladens automatiske sluk-funktion ikke tændes.

⚠ VIGTIGE ANBEFALINGER:

Brug fartøjer med samme basisdiameter som kogezonen.

I de kogezoner, der er tættest på kontrolpanelet, skal du altid holde beholderne inden for de kogemærker, der er angivet på glasoverfladen, og bruge kar med samme eller mindre diameter til disse. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning i kontrolzonen.

Brug de bageste kogezoner til intensiv brug af apparatet. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning af kontrolpanelet.

Lad ikke fartøjerne invadere kontrolpanelzonen, især ikke under tilberedningen.

Brug og vedligeholdelse

Brugsanvisning for Touch-kontrol

HÅNDTERING AF ELEMENTER (fig. 1)

1. Generel tændt/slukket-sensor.
2. Markørskyder til at styre strømmen med.
3. Indikator for restvarme og/eller strøm*.
4. Decimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
5. Direkte adgang til funktionen "Strøm".
6. Aktiveringssensor for funktionerne "Bloker".
7. Pilotindikatorlys for, at funktionen "Bloker" er aktiveret.*
8. Aktiveringssensor for funktionen "Stop&Go".
9. Pilotindikatorlys for, at funktionen "Stop&Go" er aktiveret.*
10. "Minus"-sensor for tid.
11. "Plus"-sensor for tid.
12. Timer-indikator.
13. Decimalpunkt for timeren.*
14. Aktiveringssensor for funktionen "Flekszone" (afhængigt af modellen).
15. Aktiveringssensor for "Chef"-funktionerne (afhængigt af modellen).
16. Pilotindikatorlys for, at funktionen "Hold varm" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
17. Pilotindikatorlys for, at funktionen "Smelt" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
18. Pilotindikatorlys for, at funktionen "Simre" er aktiveret* (afhængigt af

modellen).

*Kan kun ses, mens den kører.

Manøvrer udføres ved hjælp af touch-taster. Du behøver ikke at bruge kræfter på den ønskede touch-tast, du behøver kun at røre ved den med din fingerspids for at aktivere den ønskede funktion

Hver handling bekræftes med et bip.

Brug skyderen (2) for at justere effekttrinnene (0 - 9) ved at glide med fingeren over den. Hvis du glider mod højre, øges værdien, mens den reduceres, hvis du glider mod venstre.

Det er også muligt direkte at vælge et effektniveau ved at placere fingeren direkte på et ønsket punkt på skyderen (2)

⚠ **For at vælge en plade på disse modeller, skal du berøre skyderen direkte (2).**

TÆNDING AF ENHEDEN

1 Berør touch-tasten Tænd ⏻ (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen vil blive aktiv, et bip høres, og indikatorerne (3) vil tænde en "-". Hvis en af kogepladerne er varme, vil den tilhørende indikator blinke med et H og "-".

Hvis du ikke foretager dig noget i de næste 10 sekunder, slukker touch-kontrollen automatisk.

Når kontakten er aktiveret, kan du afbryde den til enhver tid ved at trykke på touch-knappen ⏻ (1), selv om den er blevet låst (låsefunktionen er aktiveret). Touch-knappen ⏻ (1) har altid prioritet til at frakoble touch-kontrol.

AKTIVERING AF KOGEPLADERNE

Når Touch-kontrollen er aktiveret med sensor ⏻ (1), kan enhver plade tændes ved at følge disse trin:

1 Skub med fingeren eller rør ved en af position i en af "skyder"-markørerne (2). Kogezonen er valgt og samtidig indstilles effektniveauet mellem 0 og 9. Denne varmeværdi vil blive vist på den tilsvarende strømindikator og dens decimalprik (4) vil tændes i løbet af 10 sekunder.

2 Brug skyderen (2) for at vælge en nyt kogestyrke mellem 0 og 9.

Så længe pladen er valgt, med andre ord, med decimalprikken (4) tændt, kan dens styrke ændres.

SLUK FOR EN KOGEPLADE

Brug af Touch-skyderknappen (2) sænkes styrken til 0. Kogepladen slukkes.

Når en varmeplade er slukket, vil et H i styrke-indikatoren (3), hvis glasoverfladen på den tilsvarende kogezone er meget varm, og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukkes indikatoren (3) (hvis komfuret er afbrudt), ellers lyser en "-" lyser, hvis komfuret stadig er tilsluttet.

AFBRYDELSE AF ALLE KOGEPLADER

Alle kogeplader kan afbrydes samtidigt ved at anvende den generelle tænd/sluk-sensor ⏻ (1). Alle kogepladeindikatorer (3) slukker. Hvis den slukkede kogezone er varm, viser dens indikator et H.

Grydedetektor

Induktionskogezoner har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen stoppe med at varme, hvis der ikke står en gryde på den eller hvis gryden ikke er egnet.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol U, som viser "der er ingen gryde", hvis kogezonen er tændt og der ikke er nogen gryde

detekteret eller hvis gryden ikke er egnet

Hvis en gryde tages af zonen, mens den kører, vil pladen automatisk ophøre med at levere energi, og den vil vise symbolet "der er ingen gryde". Når der igen placeres en gryde på kogezonen, vil energiforsyningen blive genoptaget på samme effektniveau, som tidligere valgt.

Tiden for grydedetektering er 3 minutter. Hvis en gryde ikke er placeret inden for denne periode, eller gryden er uegnet, slukker kogezonen.

⚠ **Når du er færdig, skal du slukke for kogezonen ved hjælp af touch-kontrol. Ellers kunne en uønsket operation opstå, hvis en gryde ved et uheld bliver placeret på kogezonen inden for tre minutter. Undgå eventuelle ulykker!**

Blokeringsfunktion

Med Blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer, med undtagelse af tænd/sluk-sensoren ⏻ (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som børnesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren 🔒 (6) i mindst et sekund. Når du har gjort det, angiver pilotlampen (7) at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensor 🔒 (6) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren ⏻ (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmning af bip

Når komfuret er tændt, vil det bip, som ledsager hver handling blive deaktiveret, hvis man trykker touch-tasten ⊕ (11) og låse-touch-tasten 🔒 (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".

Denne deaktivering vil ikke blive anvendt på alle funktionerne, som for eksempel bippet for tænd/sluk, afslutningen af timeren eller låsning/oplåsning af touch-taster, som altid forbliver aktiveret.

For at genaktivere alle de bip, der ledsager hver handling, skal du trykke samtidigt på touch-tast ⊕ (11) og låse-touch-tasten (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop & Go-funktionen

Denne funktion sætter tilberedningen på pause. Timeren vil også blive sat på pause, hvis den er aktiveret.

Aktivering af Stop-funktion.

Tryk på Stop-sensoren ⏸ (8) i et sekund. Pilotlampen (9) lyser, og strømindikatorer vil vise symbolet for at indikere at madlavningen er blevet sat på pause.

Deaktivering af Stop-funktion.

Tryk på Stop & Go-sensoren ⏸ (8)igen. Pilotlampen (9) slukker og madlavningen genoptages med de samme effekt- og timer-indstillinger, som blev oprettet inden pausen.

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektniveau afhænger af størrelsen af pladen, med mulighed for at nå den maksimale værdi, som generatoren tillader.

1 Skub fingeren over den tilsvarende skyder (2), indtil strømindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i et sekund, eller tryk direkte på "P" og hold fingeren nedtrykket i et sekund.

2 Indikatoren for effektniveau (3) viser symbolet P, og pladen vil begynde at levere ekstra strøm.

Power-funktionen har en maksimal varighed angivet i Tabel 1. Efter dette tidsrum, vil effektniveauet automatisk justere til 9. Der lyder et bip.

Ved aktivering af Power-funktionen i en kogeplade, er det muligt, at udførelsen af nogle af de andre kogeplader kan blive påvirket, hvilket reducerer deres effekt til et lavere niveau, og dette vil blive vist på deres indikator (3).

Deaktivering af Power-funktionen inden dens tid udløber, kan ske enten ved berøring af "skyderen" og ved at ændre dens effekttrin eller gentage trin 3.

Timer/ tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede: Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder til fra 1 til 99 minutter.

Indstilling af timeren på en plade.

Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprikken på zonen vises, vil timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

1 Berør sensor ⊖ (10) eller ⊕ (11). Timer-indikatoren (12) viser "00", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet t, som blinker skiftevis med dens nuværende effekttrin.

2 Umiddelbart derefter indstilles en tid mellem 1 og 99 minutter, ved hjælp af sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11). Med den første værdien startende på 60, hvorimod med den anden vil starte ved 01. Ved at holde sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11) nedtrykket, vil værdien blive nulstillet til 00. Når der er mindre end et minut tilbage, vil uret begynde at tælle ned på få sekunder.

3 Når timerindikatoren (12) stopper med at blinke, vil den begynde at tælle tiden ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsindstillede kogeplade vil skiftevis vise den valgte effekt og symbolet t.

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes kogezonen og uret udsender en række bip i flere sekunder. For at slukke for lydsignalet, trykkes på en sensor. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende 00 ved siden af symbolet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede kogezone er varm, vil dens effektindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "-".

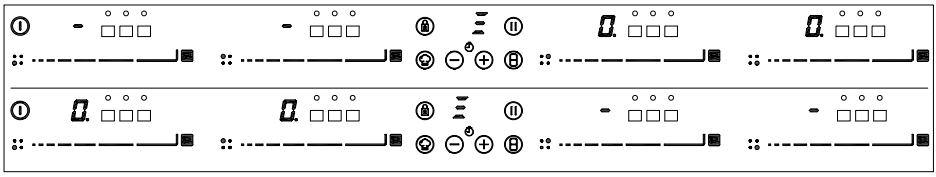
Hvis du ønsker at tidsindstille en anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezoner allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og viser et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezoner vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprikken vil blinke. Når der trykkes på "skyderen" på en anden tidsindstillet zone, vil timeren viser den resterende tid for denne zone i et par sekunder, og dens indikator vil skiftevis vise dens effekttrin og "t".

Ændring af den programmerede tidsforsinkelse

For at ændre den programmerede tid, skal "skyderen" (2) for den

Fig. 8



tidsindstillede kogezone berøres. Derefter vil det være muligt at læse og ændre tiden.

Ved at trykke på sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11), kan du ændre det programmerede tidspunkt.

Afbrydelse af uret
: Hvis du ønsker at stoppe uret, inden den programmerede tid er gået, kan dette til enhver tid gøres ved blot at justere dets værdi til '-'.

1 Vælg den ønskede kogeplade.

2 Juster værdien af uret til "00" ved hjælp af sensoren ⊖ (10). Uret er annulleret. Dette kan også gøres hurtigere ved at skubbe "sensorerne ⊖ (10) og " ⊕ " (11) samtidigt.

Effektstyringsfunktionen

Nogle modeller er udstyret med en effektbegrænsende funktion (Effektstyring). Denne funktion gør det muligt at indstille den samlede effekt, der genereres af komfuret at blive indstillet til forskellige værdier valgt af brugeren. For at gøre dette er det muligt inden for det første minut efter at have tilsluttet komfuret til strømforsyningen, at få adgang til effektbegrænsningsmenuen.

1 Tryk på ⊕ (11) touch-tasten i tre sekunder. Bogstavet PL vises på tidsindstillingsindikatoren (12)

2 Tryk på låse-touch-tasten (6). De forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, vises, og disse kan ændres ved hjælp af ⊕ (11), og ⊖ (10) sensorer.

3 Når værdien er valgt, trykker du igen på låse-touch-tasten (6). Kogepladen vil være begrænset til den valgte effekt.

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du afbryde komfuret og sæt det til igen efter nogle få sekunder. Således vil du igen være i stand til at komme ind i strømbegrænsningsmenuen.

Hver gang effektniveauet af en kogeplade ændres, vil den effekt begrænser beregne den samlede effekt, kogepladen genererer. Hvis du har nået den samlede effekt grænse, vil touch-kontrollen ikke tillade dig at øge effekttrinnet for denne kogeplade. Komfuret vil bippe og strømindikatoren (3) blinker på det niveau, der ikke kan overskrides. Hvis du ønsker at overskride denne værdi, skal du sænke effekten for de andre kogeplader. Nogle gange vil det ikke være nok til at sænke en anden et enkelt trin, da dette afhænger af effekten i hver kogeplade og det trin, det er sat til. Det er muligt, at for at hæve trinnet for en stor kogeplade, skal flere mindre have sænket effekten.

Hvis du bruger hurtig tænding ved maksimal effektfunktion og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper og det nævnte effekttrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF

Disse funktioner har foruddefinerede strømniveauer, hvilket gør tilberedningen nemmere og giver gode resultater, da grydens temperatur kontrolleres løbende af sensorer. Når måltemperaturen for funktionen er nået, bibeholdes den automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre effektniveauet. "Chef"-funktionerne fungerer korrekt, når gryderne har samme ferromagnetiske område på grydens bund som kogezonens areal. For funktioner ved høje temperaturer (over 100º C) skal gryder have en flad og jævn bund (helst af "sandwich"-type) som vist i figur 7.

Fig. 7



For at sikre, at disse funktioner betjenes korrekt, er det vigtigt, at gryden og kogezonen ikke er varme, når processen startes.

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder (kasseroller, stegepander, grillpander osv.) på Tekas website.

Touch Kontrol har særlige funktioner, der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF sensor (15). Disse funktioner er tilgængelige afhængigt af modellen

For at aktivere en særlig funktion på en zone:

1 Først skal den vælges, og derefter vil decimalkommaet (4) være aktivt på powerindikatoren (3).

2 Klik nu på CHEF sensor (15). De på hinanden følgende tryk vil gå hen over alle de tilgængelige CHEF-funktioner i hver zone en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (16), (17) og (18).

Hvis du vil annullere en speciel aktiv funktion til enhver tid, skal du røre "glider"-sensoren (2) i den tilhørende zone for at vælge den. Decimalpunktet (4) til powerindikatoren (3) vil tænde. Tryk derefter igen "glider"-cursoren (2) til at indstille et nyt power-trin eller slukke for zonen, eller du kan vælge en anden specialfunktion ved at røre igen på CHEF-sensoren (15).

KEEP WARM-FUNKTIONEN

Denne funktion indstiller automatisk et passende power-trin til at holde maden varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og tryk på CHEF-sensoren (15), indtil led'en (16) placeret på ikonet lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

MELTING-FUNKTIONEN

Denne funktion opretholder en lav temperatur på kogezonen. Den er ideel til optøning mad eller til langsomt smeltende andre typer fødevarer som chokolade, smør osv.

For at aktivere den, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (15), indtil led'en (17) placeret på ikonet lyser. Når funktionen

er aktiveret, vises symbolet A på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTIONEN

Denne funktion gør det muligt at lade maden simre.

Når maden er kogt, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (15), indtil led'en (18) placeret på ikonet lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet A på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre power-trinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Flex Zone-funktion

Denne funktion gør det muligt at få kogezonerne til at arbejde sammen, at vælge et strømniveau og aktivere timerfunktionen for begge zoner.

For at aktivere denne funktion, skal du trykke på sensoren (14). Ved at gøre dette vil decimaltegnene (4) for de forbundne plader lyse op og værdien "0" vil blive vist på deres powerindikatorer (3). Timerindikatoren (12) viser tre segmenter og angiver de aktiverede zoner. Hvis din model har flere zoner med "Flex Zone", kan du vælge den ønskede indstilling ved at trykke på sensoren (14), før du tildeler strøm til den valgte zone. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret. (se Fig. 8).

Når "Flekszonen" er valgt, kan du tildele strøm ved at røre nogen af "glide"-markørerne (2) på en af de forbundne zoner. Powerniveauet og dens variationer vises samtidigt på powerindikatorerne (3) på begge zoner. For at deaktivere denne funktion, skal du røre ved sensoren (14) igen. Når funktionen er deaktiveret, bliver powertrinnet og opgaverne i de relaterede zoner ryddet.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en eller flere kogezoner ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel 1).

Tabel 1

Valgt varmetrin	MAKSIMAL FUNKTIONSTID (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter , justeret til niveau 9 * Alt efter model

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et 0, hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for bru- geren, eller et H, hvis der er risiko for forbrænding.

⚠ **Kontrolpanelet ved kogezonerne skal altid holdes tørt og frit.**

⚠ **Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte TEKA kundeservice.**

Forslag og anbefalinger

* Anvend kogegrej med tyk og helt flad bund.
* Undlad at skubbe kogegrejet hen over glasset, da det kan lave ridser.
* Selv om glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
* For at undgå skader på den glaskeramiske overflade skal man undgå at trække kogegrejet hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogegrejet ren og i god stand.
* Anbefalet diameter af grydernes bund (Se arket "Tekniske data", der følger med produktet).

⚠ **Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaskeramiske kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.**

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skure- pulver eller andre rengøringsproduk- ter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fun- gerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunkent sæbevand. Til vanskelige plet- ter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogepla- der i henhold til fabrikantens anvisnin- ger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogegrej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogegrejet under tilberedningen. Disse pletter fjer- nes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skra- ber.

Metalskær opstår, når metalkogegrej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengørings middel til glaskeramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.

⚠ **Hvis der findes smeltet mate-**

riale mellem glaspladen og kogegrejet, kan kogegrejet sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.

⚠ **Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet

Symbolet på produktet eller emballagen angiver, at dette pro- dukt ikke kan behandles som nor- malt husholdningsaffald. Dette pro- dukt skal afleveres på et genbrugs- center for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at und- gå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette pro- dukt. For mere detaljerede oplysnin- ger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de loka- le kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plas- tikdelene er identificeret med mær- kerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emba- lleringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågæl-dende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:
-Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2 og den opnåede værdi, Wh/Kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Følgende råd kan hjælpe dig med at spare strøm, hver gang du tilbereder mad:

* Brug så vidt muligt det korrekte låg til alle gryder. Der bruges mere energi, hvis du tilbereder mad uden låg.
* Brug gryder og pander med flad bund og en passende bunddiameter, så de passer til kogezonen. Producenter af gryder og pander angiver normalt den øverste diameter, som altid er større end bundens diameter.
* Når der bruges vand ved tilberedningen, skal du bruge en lille mængde for at bevare vitaminerne og angive det mindste strømniveau, som stadig tillader tilberedning. Et højt strømniveau er unødvendigt og spild af energi.
* Brug små gryder til små mængder mad.

Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

Kogepladen virker ikke:
Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezonerne varmer ikke: Kogegrejet er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejet tiltrækkes af enmagnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:
I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, ops- tår der en summen som følge af ener- gioverførsel direkte til kogegrejets bund. Der er ikke tale om en fejl, men hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogegrej med en tykkere bund og/eller bestående en enkelt del.

Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:
Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den.
Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-kontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene.
Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen slukket:
Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes venti- latoren automatisk, uanset om koge- pladen er tændt eller slukket.

Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet – :
Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezonen, eller kogegrejet er uhensigtsmæssigt.

Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:
Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejet, for at glasset kan afkøles.

Displayet på en af kogezonerne viser C85:
Det anvendte kogegrej er uhensigts- mæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen og prøv at anvende andet kogegrej.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C90 vises på strømindikatorerne (3):
Berøringskontrollen registrerer, at tændt/slukket-sensoren (1) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstande eller væske fra berøringsoverfladen, og rengør og tør af, indtil meddelelsen forsvinder.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C91 vises på strømindikatorerne (3):
Berøringskontrollen registrerer, at Stop&Go-sensoren (6) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstandene eller væsken, og sørg for, at berøringsfladen er ren og tør. Tryk derefter to gange på Stop&Go-sensoren (6) for at fjerne meddelelsen og vende til normal drift.

Turvallisuusohjeet:

⚠ **Varotoimi. Jos keraaminen pinta rikkoutuu tai siihen tulee halkeamia, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta sähköiskuvaaran välttämiseksi.**

⚠ **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella (jota ei ole integroitu itse laitteeseen), tai etäkäyttöjärjestelmällä.**

⚠ **Älä käytä höyrypuhdistinta tämän laitteen puhdistamiseen.**

⚠ **Varotoimi. Laite ja sen kosketettavat pinnat voivat kuu- mentua toiminnan aikana. Vältä kosketta- masta lämpövastuksiin. Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana keittotasosta, ellei heitä valvota jatkuvasti.**

⚠ **Kahdeksan vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitteiset fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on puutteellinen kokemus ja tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta VAIN valvon- nan alaisena tai jos heitä ohjataan laitte- en käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimia ilman valvontaa.**

⚠ **Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**

⚠ **Varotoimi. Ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä on vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä! Kytke tällöin laite pois päältä ja peitä liekit kannella, lautasella tai peitteellä.**

⚠ **Älä säilytä mitään esinettä keittotason keittoalueiden päällä. Vältä mahdollisia tulipalo- vaaroja.**

⚠ **Induktiojärjestelmä täyttää voimassa olevat EU-direktiivit. Siitä huolimatta suosittelemme, että sydämentahdistimia ja muita vastaavia laitteita käyttävät henkilöt ottavat yhteyttä lääkäriin tai eivät käytä induktio- keittoalueita.**

⚠ **Keittotason päälle ei saa asettaa metallisia esineitä, kuten veitsiä, haaru- koita, lusikoita tai kansia, sillä ne voi- vat kuumentua.**

⚠ **Käytön jälkeen keittotason virta on kytkettävä aina pois päältä, keittoastian poistaminen ei riitä. Muutoin keittotaso voi kytkeytyä vahin- gossa päälle, jos sen päälle asetetaan toi- nen keittoastia sen tunnistusajan aikana. Vältä mahdollisia onnettomuuksia!**

Asennus

Sijoitus pöytälaatikon päälle

Jos laite halutaan sijoittaa kalusteen tai pöytälaatikon yläpuolelle, niiden väliin on asennettava välikappale. Täten vältetään kosketus laitteen run- gon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 18 mm:n päähän keittotason alaosasta.

Sähköliitäntä

Ennen kuin keittotaso kytketään sähköverkkoon, tarkista, että verkkojännite ja -taajuus vastaavat keittotason alaosassa olevan arvokilven ja takuu-

kirjan tai teknisen kuvauksen tietoja. Tekniset tiedot on säilytettävä tämän ohjekirjan kanssa koko laitteen käyttöiän ajan.

Sähköliitäntä toteutetaan helppopääsyisessä paikassa olevan moninapaisen katkaisimen tai pistokkeen avulla ja se sovitetaan vastaavaan kuormitukseen ja jättämällä kontaktien väliin vähintään 3 mm, jolloin pois kytkentä taataan mahdollisessa hätätapauksessa tai keittotason puhdistuksen aikana.

Vältä anna läpivientikaapelin koskettaa keittotason runkoon tai uuniin, jos se on asennettu samaan kalusteese- en.

Huomio!

⚠ Sähköliitäntä edellyttää oikeaoppisen maadoituksen voimassa ole- vien vaatimuksien mukaisesti. Muussa tapauksessa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.

⚠ Normaalia suuremmat ylijän- nitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestel- män häiriön (kaikkien muiden sähkö- laitteiden tapaan).

⚠ Induktiokeittotasoa ei ole suositeltavaa käyttää pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee tällöin erittäin korkeisiin lämpötiloihin.

⚠ Laitteen käsittelu ja korjaus, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä virallisen TEKA-huoltopalvelun vastuulle.

⚠ Ennen laitteen kytkemistä irti sähköverkosta on suositeltavaa kytkeä pois päältä katkaisin ja odottaa noin 23 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämän ajan kuluessa sähköpiirin virta poistuu kokonaan ja mahdollinen pistokkeen koskettimien aiheuttama sähköiskuvaara vältetään.

Säilytä takuutodistus tai ohje- kirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöiän ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.

Tietoa induktiosta

Edut

Induktioliedellä lämpö siirtyy suoraan keittoastiaan.

Tämä tuo mukanaan useita etuja:

- Säästää aikaa.
- Säästää energiaa.
- Helppo puhdistaa, sillä jos ruokaa joutuu lasilevylle, se ei pala kovin helposti kiinni.
- Parempi energian hallinta. Energia siirtyy pannulle heti, kun tehonsäätimiä painetaan. Heti kun astia poistetaan keittoalueelta, virransyöttö loppuu. Virtaa ei tarvitse ensin kytketä pois päältä.

Keittoastiat

Vain ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiolieden kanssa.

Soveltuvia materiaaleja on useita:

- valuraudasta, emaloidusta teräksestä ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita valmistetaan erityisesti käytettäväksi induktiolevyjen kanssa.

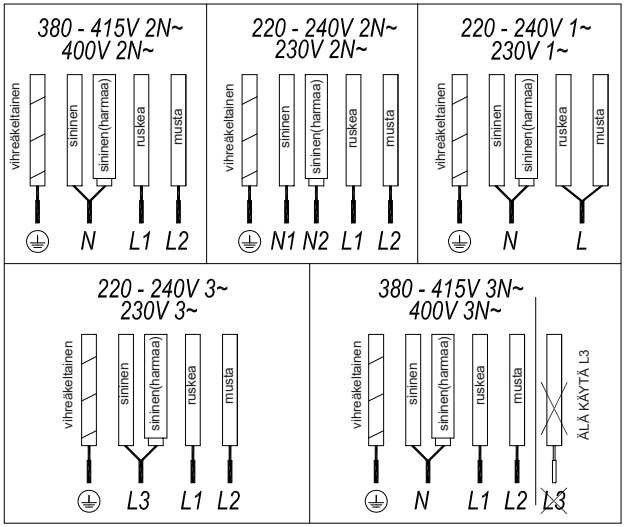
Emme suosittele diffuusorilevyjen tai sellaisten materiaalien kuten hienoteräksen, alumiinin, lasin, kuparin tai saven käyttöä.

Jokaisella keittoalueella on keittoastian vähimmäistunnistusaika. Tämä aika riippuu keittoastian pohjan materiaalista ja ferromagneettisesta halkaisijasta. Siksi on välttämätöntä käyttää keittoaluetta, joka vastaa parhaiten käytetyn keittoastian pohjan halkaisijaa.

Jos keittoastiaa ei havaita valitulla keittoalueella, yritä käyttää seuraavaa pienempää aluetta.

Kun Flex Zone -aluetta käytetään yhtenä keittoalueena, voidaan käyttää tämän tyyppiselle alueelle sopivia suurempia keittoastioita (katso kuva 3).

Kuva 2a (5 JOHDOT)

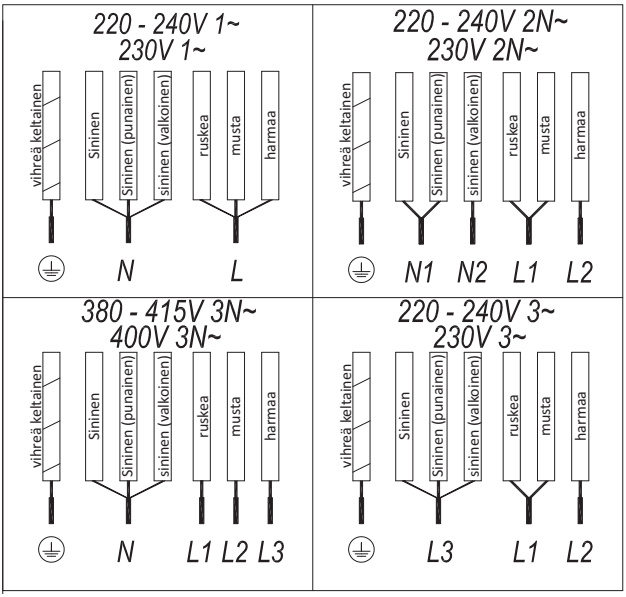


Kuva 3



Joskus keittoastioita, joissa ei ole täydellistä ferromagneettista pohjaa, myydään induktioon soveltuviksi (katso kuva 4). Näissä keittoastioissa lämpenee vain ferromagneettinen pohja. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti keittoastian pohjalle. Tämä saattaa tarkoittaa, että keittoastian pohjan ei-ferromagneettinen osa ei saavuta oikeaa keittolämpötilaa.

Kuva 2b (7 JOHDOT)



Kuva 4



Muissa keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiininen lisäosa, on ferromagneettisen materiaalin pinta-ala pienempi (katso kuva 5). Tässä tapauksessa keittoastian havaitseminen voi olla vaikeaa tai jopa mahdotonta. Saatu teho voi lisäksi olla pienempi, jolloin keittoastia ei kuumene oikein.

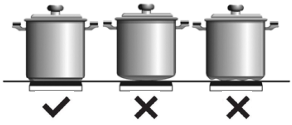
Kuva 5



Keittoastian pohjan vaikutus
Keittoastian pohjan tyyppi voi vaikuttaa kypsennyksen tasaisuuteen ja tuloksiin. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa "sandwich"-pohjaisissa keittoastioissa käytetään materiaaleja, jotka helpottavat lämmön tasaista jakautumista ja diffuusiota, mikä säästää aikaa ja energiaa

Keittoastian pohjan on oltava täysin tasainen, mikä varmistaa tasaisen virransaannin (katso kuva 6).

Kuva 6



⚠ Älä koskaan kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohuita keittoastioita, koska ne voivat lämmetä nopeasti ilman, että lieden automaattinen sammutus ehtii toimia.

⚠ **TÄRKEITÄ SUOSITUKSIA**

Käytä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on sama kuin keittoalueen.

Pidä astiat aina lasipintaan merkittyjen alueiden sisällä keittoalueella lähimpänä ohjauspaneelia ja käytä astioita, joiden pohja on halkaisijaltaan yhtä suuri tai pienempi. Tämä estää ohjausalueen ylikuumenemisen.

Käytä intensiiviseen käyttöön laitteen takana olevia keittoalueita. Tämä estää ohjauspaneelin ylikuumenemisen.

Älä anna astioiden koskettaa ohjauspaneelin aluetta varsinkaan ruoanlaiton aikana.

Käyttö ja huolto

Kosketuspaneelin käyttöohjeet

OHJAUSLAITTEET (kuva 1)

1. Yleinen päällä / pois päältä -tunnistin
2. Tehon liukusäädin
3. Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisin*
4. Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisimen desimaalipilkku
5. Tehon pikasäädin
6. Lukituksen toiminnon aktivointianturi
7. Lukituksen merkkivalo*
8. Stop&Go-toiminnon aktivointianturi.
9. Stop&Go-toiminnon merkkivalo*
10. Ajastimen miinuspainike
11. Ajastimen pluspainike
12. Ajastimen merkkivalo
13. Ajastimen desimaalipilkku*
14. Flex Zone -toiminnon aktivointianturi (riippuu mallista)
15. Chef-toiminnon aktivointianturi (riippuu mallista)
16. Lämpimänä pidon merkkivalo* (riippuu mallista)
17. Sulatuksen merkkivalo* (riippuu mallista)
18. Hiljalleen kiehuttamisen merkkivalo* (riippuu mallista)

*Näkyvissä vain tilan ollessa päällä.

Asetukset tehdään kosketusnäppäimien avulla. Et tarvitse voimaa käyttääksesi haluamaasi näppäintä, käytä sormenpäätä halutun toiminnon päällekytkemiseksi.

Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.

Käytä liukusäädintä (2) säätääksesi tehotasoa (0 - 9) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Kun liu'utat sormeasi oikealle liukusäätimen arvo kasvaa, liu'uttaessasi sormeasi vasemmalle sen arvo vähenee.

Voit myös valita tehotason suoraan asettamalla sormesi haluamaasi pisteeseen liukusäätimessä (2).

⚠ **Valitaksesi levyn, kosketa liukusäädintä suoraan (2).**

LAITTEEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

1 Kosketa päälle-näppäintä ⏻ (1) vähintään sekunnin ajan. Kosketuspaneeli kytkeytyy päälle, laite päästää merkkiäänen ja ilmaisimet (3) syttyvät jolloin ruudussa näkyy "-". Jos jokin keittoalueista on kuuma, sen ilmaisimessa vilkkuu H sekä "-".

Jos et valitse mitään toimintoa 10 sekunnin sisällä, kosketuspaneeli sammuu automaattisesti.

Kosketuspaneelin ollessa päällä, voit sammuttaa sen milloin tahansa koskettamalla painiketta ⏻ (1), vaikka se olisi lukittu (lukitustoiminnon ollessa päällä). Kosketuspainikkeen ⏻ (1) avulla voit aina sammuttaa kosketuspaneelin.

LEVYJEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

Kosketuspaneelin ollessa päällä, painikkeella ⏻ (1) voit kytkeä päälle minkä tahansa levyn noudattamalla seuraavia vaiheita:

1 Liu'uta sormeasi tai kosketa mitä tahansa kohtaa "liukusäätimestä" (2). Keittoalue valitaan ja sen tehotaso asetetaan välille 0 - 9 samanaikaisesti. Tehotaso esitetään keittoalueen tehotason ilmaisinruudussa ja sen desimaalipiste (4) jatkaa palamistaan 10 sekunnin ajan.

2 Käytä liukusäädintä (2) valitaksesi uuden kypsennystason väliltä 0 - 9.

Keittoalueen ollessa valittuna, eli desimaalipisteen (4) palaessa, tehotasoa voidaan säätää.

LEVYN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käytä liukusäädintä (2) laskeaksesi tehotason tasolle 0. Levy kytkeytyy pois päältä.

Keittolevyn kytkeydyttyä pois päältä H ilmestyy valitun keittoalueen tehotason ilmaisinruutuun (3), jos keittoalueen lasipinta on vielä lämmin ja muodostaa palovammavaaran. Lämpötilan laskiessa, ilmaisin (3) kytkeytyy pois päältä (lieden ollessa kytketty pois päältä), muussa tapauksessa "-" syttyy palamaan, mikäli liesi on vielä päällä.

KAIKKIEN LEVYJEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki levyt voidaan sammuttaa samanaikaisesti käyttämällä yleistä päälle/pois-kosketuspainiketta ⏻ (1). Kaikkien levyjen ilmaisimet (3) kytkeytyvät pois päältä. Jos poiskytketty keittoalue on vielä lämmin, H ilmestyy sen ilmaisimeen.

Pannuntunnistin

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu pannuntunnistin. Tällä tavoin levy kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos levyllä ei ole pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Tehotason ilmaisinruutuun (3) ilmestyy symboli U "ei pannua", jos keittoalueen ollessa kytketty päälle, sen pinnalla ei

havaita pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.
Jos pannu otetaan pois keittoalueelta sen ollessa kytketty päälle, keittoalueen energiansiirto lakkaa ja symboli "ei pannua" syttyy palamaan. Kun pannu asetetaan uudestaan keittoalueelle, energiansiirto jatkuu samalla, aiemmin valitulla tehotasolla.

Pannuntunnistimen kesto on 3 minuuttia. Jos pannua ei aseteta keittoalueelle tänä aikana, tai jos pannu ei ole sopiva, keitttoalue sammuu.

⚠ **Kun olet valmis, kytke keittoalue pois päältä kosketuspaneelin avulla. Muussa tapauksessa keittoalue voi kytkeytyä vahingossa päälle jos pannu asetetaan keittoalueelle kolmen minuutin sisällä. Vältä onnettomuuksia!**

Lukitustoiminto

Lukitustoiminnon avulla, voit lukita muut painikkeet, päälle/pois-painiketta ⏻ (1) lukuunottamatta, välttääksesi virheelliset painallukset. Tämä toiminto on hyödyllinen lasten turvallisuutta ajatellen.

Asettaaksesi tämän toiminnon, paina kosketuspainiketta 🔒(6) vähintään yhden sekunnin ajan. Tämän jälkeen, merkkivalo (7) syttyy ilmaisten ohjauspaneelin olevan lukittu. Purkaaksesi toiminnon, paina kosketuspainiketta 🔒 (6) uudelleen.

Jos päälle/pois-painiketta ⏻ (1) käytetään kytkemään laite pois päältä, lukitustoiminnon ollessa asetettuna, laitetta ei voida kytkeä takaisin päälle ennen lukitustoiminnon purkautumista.

Merkkiäänen vaimentaminen

Jos painat kosketusnäppäintä ⊕ (11) ja lukitusnäppäintä 🔒 (6) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan lieden ollessa kytketty päälle, merkkiääni joka vahvistaa toiminnot kytkeytyy pois päältä. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "OF".

Tämä ei koske kaikkia toimintoja, esimerkiksi painaessasi päälle/pois-painiketta, ajastimen kuluessa loppuun, tai kosketuspainikkeiden lukittuessa/lukituksen purkautuessa laite päästää aina äänimerkin.

Kytkeäksesi merkkiäänen takaisin päälle toimintojen vahvistamiseksi,

paina kosketusnäppäintä ⊕ (11) ja lukitusnäppäintä (6) uudelleen kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti “On”.

Pysäytä&jatka toiminto

Tämä toiminto pysäyttää kypsennyksen tilapäisesti. Myös ajastin pysäytetään sen ollessa valittuna.

Pysäytystoiminnon kytkeminen päälle.

Paina kosketuspainiketta ⏸ (8) yhden sekunnin ajan. Merkkivalo (9) syttyy ja tehotason ilmaisinruudussa näkyy symboli ⏸ ilmaisten kypsennyksen olevan pysäytetty.

Pysäytystoiminnon kytkeminen pois päältä.

Kosketa Pysäytä&jatka kosketuspainiketta ⏸ (8) uudelleen. Merkkivalo (9) sammuu ja kypsennys jatkuu samalla tehotasolla, ja samoilla ajastinasetuksilla jotka olivat päällä ennen keskeyttämistä.

Tehotoiminto

Tämän toiminnon avulla voit asettaa levyn toimimaan ”ekstra”-teholla, yli levyn tavanomaisen tehoasetuksen. Tehon määrä riippuu levyn koosta, ja sen avulla on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima enimmäistehoasetus.

1 Liu’uta sormeasi liukusäätimen (2) päällä kunnes tehotason ilmaisinruutuun (3) ilmestyy arvo “9”, ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan, tai kosketa suoraan symbolia “P” ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan.

2 Tehotason ilmaisinruudussa (3) näkyy symboli P, ja levy alkaa toimimaan ekstrateholla.

Tehotoiminnon kestoa on rajoitettu, toiminnon enimmäisajan voit nähdä taulukosta 1. Tämän jälkeen, tehotaso laskee automaattisesti tasolle 9. Laite päästää merkkiäänen.

Kytkiessäsi tehotoiminnon päälle jotakin levyä varten, on mahdollista että se voi vaikuttaa muiden levyjen tehotasoon, tason laskiessa alemmalle tasolle, jolloin tämä näkyy levyjen tehotason ilmaisinruudussa (3).

Tehotoiminto voidaan asettaa pois päältä ennen sen enimmäiskeston kulumista, joko käyttämällä “liukusäädintä“ tai toistamalla vaihe 3.

Ajastintoiminto (alaslaskenta)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa olematta jatkuvasti paikalla: Voit asettaa levylle ajastimen, jonka jälkeen se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Näiden mallien levyt voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, jokaisen levyn kohdalla erikseen 1 - 99 minuutin ajastimella.

Ajastimen asettaminen levyä varten

Kun olet asettanut haluamasi keittoalueen tehotason, keittoalueen desimaalipilkun vielä palaessa, keittoalueelle voidaan asettaa ajastin.

Tehdäksesi tämän:

1 Kosketa kosketuspainiketta ⊖ (10) tai ⊕ (11). Ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy nyt “00”, ja valitun alueen ilmaisimeen (3) ilmestyy symboli t joka vilkkuu vuorotellen nykyisen tehotason kanssa.

2 Voit nyt asettaa kypsennysajan 1 ja 99 minuutin välillä, käyttäen kosketuspainikkeita ⊖ (10) ja ⊕ (11). Ensimmäisen painikkeen oletusarvo on 60, ja toisen 01. Pitämällä kosketuspainikkeita ⊖ (10) ja ⊕ (11) painettuna arvo palaa takaisin 00. Kun ajastimen kello saavuttaa alle minuutin, alaslaskenta esitetään sekunteina.

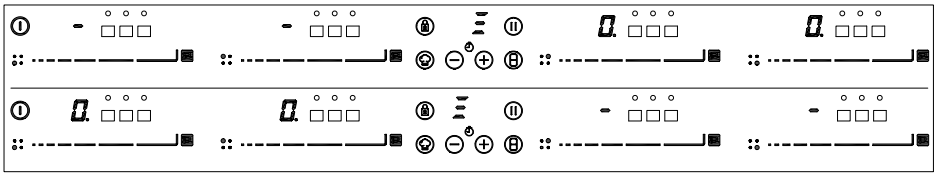
3 Kun ajastimen ilmaisin (12) lakkaa vilkkumasta, se aloittaa ajan alaslaskennan automaattisesti. Ajastetun keittolevyn ilmaisin (3) näyttää vuorotellen valitun tehotason sekä symbolin t .

Asetetun kypsennysajan kuluessa loppuun, ajastettu keittoalue kytkeytyy pois päältä ja ajastimen kello päästää äänimerkkejä usean sekunnin ajan. Sammuttaaksesi äänimerkin, kosketa mitä tahansa kosketuspainiketta. Ajastimen ilmaisimessa (12) vilkkuu nyt 00 valitun keittoalueen desimaalipisteen (4) vieressa. Jos pois kytkeytynyt keittoalue on vielä lämmin, sen tehotason ilmaisinruudussa (3) esitetään vuorotellen symboli H sekä “-“.

. Jos haluat ajastaa toisen keittolevyn käyttäen samaa aikaa, toista vaiheet 1 - 3.

Jos yhdelle tai useammalle keittoalueelle on jo asetettu ajastin, ajastimen ilmaisin (12) näyttää oletuksena lyhimmän jäljellä olevan ajan, ja symbolin “t” sitä koskevan keittoalueen kohdalla. Muiden ajastettujen keittoalueiden ilmaisimissa esitetään vilkkuva desimaalipiste. Kun toisen ajastetun keittoalueen ”liukusäädintä” painetaan, ajastin näyttää valitun keittoalueen

Kuva 8



jäljellä olevan ajan muutaman sekunnin ajan, jolloin sen ilmaisimessa esitetään vuorotellen keittoalueen tehotaso sekä symboli “t”.

Ohjelmoidun ajan muuttaminen

Muuttaaksesi ohjelmoitua aikaa, ajastetun alueen “liukusäädintä” (2) tulee painaa. Voit nyt nähdä ja muuttaa aikaa.

Käyttämällä kosketuspainikkeita ⊖(10) ja ⊕ (11), voit muuttaa ohjelmoitua aikaa.

Kellon kytkeminen pois päältä

: Jos haluat sammuttaa ajastimen ennen kuin se on kulunut loppuun, voit tehdä sen milloin tahansa asettamalla sen arvoksi '--'.

1 Valitse haluamasi levy.

2 Aseta kellon ajaksi ”00” käyttäen kosketuspainiketta ⊖ (10). Ajastin peruutetaan. Tämä voidaan tehdä myös nopeammin painamalla kosketuspainikkeita ⊖ (10) ja ⊕ (11) samanaikaisesti.

Virranhallintatoiminto

Jotkut mallit on varustettu tehonrajoitustoiminnolla (virranhallinta). Tämän toiminnon avulla lieden kokonaistehoa voidaan säätää käyttäjän mielen mukaan. Käyttääksesi toimintoa, voit avata tehonrajoitusvalikon ensimmäisen minuutin sisällä lieden kytkemisestä verkkovirtaan.

1 Paina ⊕ (11) kosketuspainiketta kolmen sekunnin ajan. Kirjaimet PL ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).

2 Paina lukituksen kosketuspainiketta (6). Erilaisia tehoarvoja joita liedessä voidaan rajoittaa, ilmestyy ruutuun ja näitä voidaan muuttaa käyttäen ⊕ (11) ja ⊖ (10) antureita.

3 Kun olet valinnut haluamasi arvon, paina lukituksen kosketuspainiketta uudelleen (6). Lieden tehoa rajoitetaan haluamasi arvon mukaisesti.

Jos haluat muokata arvoa uudelleen, irrota liesi verkkovirrasta ja liitä se uudelleen verkkovirtaan muutaman sekunnin kuluttua. Näin voit taas päästä tehonrajoitusvalikkoon.

Jokaisella kerralla jona keittolevyn tehoa muutetaan, tehonrajoitin laskee lieden tuottaman kokonaistehon. Jos olet saavuttanut tehonrajoittimeen asetetun kokonaistehon, et voi lisätä keittolevyn tehoa kosketuspaneelin avulla. Liesi päästää äänimerkin ja tehotason ilmaisinruudussa (3) vilkkuu enimmäisarvo jota ei voida ylittää. Jos haluat ylittää tämän arvon, vähennä muiden keittolevyjen tehoa. Joskus toisen keittolevyn yksittäisen tason laskeminen ei riitä, koska tämä riippuu kaikkien keittolevyjen tehotasosta, ja tasosta jolle keittolevy on asetettu. On mahdollista, että suuremman keittolevyn tehotason nostamiseksi, useiden pienempien keittolevyjen tehotasoja täytyy laskea.

Jos kytket pika-enimmäistehotoiminnon päälle ja toiminnon tehotaso ylittää rajoitetun tehotason, keittolevy asetetaan toimimaan suurimmalla mahdollisella tehotasolla. Liesi antaa äänimerkin ja edellä mainittu tehotaso vilkkuu kahdesti tehotason ilmaisinruudussa (3).

Erikoistoiminnot: CHEF

Näillä toiminnoilla on ennalta määritetty tehotaso, joka helpottaa ruoanlaittoa ja jolla saavutetaan erinomaisia tuloksia, kun keittoastian lämpötilaa ohjataan jatkuvasti antureilla. Kun toiminnon tavoitelämpötila on saavutettu, sitä pidetään automaattisesti yllä tarvitsematta muuttaa tehotasoa.

Chef-toiminnot toimivat oikein keittoastioilla, joissa on sama ferromagneettinen alue kattilan pohjassa kuin mitä keittoalue on. Lisäksi korkean lämpötilan toiminnoissa (yli 100 °C) pannuissa on oltava tasainen, tasainen pohja (mieluiten monikerroksinen "sandwich"-rakenne), kuten kuvassa 7 on esitetty.

Kuva 7



Jotta nämä toiminnot toimisivat oikein, on tärkeää, että keittoastia ja keittoalue eivät ole kuumia prosessin alussa.

Lisätietoja sopivista keittoastioista (kattilat, paistinpannut, grillit jne.) annetaan Tekan verkkosivuilla.

Kosketusohjaus sisältää erikoistoimintoja joiden avulla käyttäjä voi kypsentää ruokaa käyttäen CHEF kosketuspainiketta (15). Nämä toiminnot ovat saatavilla mallista riippuen.

Kytkeäksesi erikoistoiminnon päälle keittoalueella:

1 Valitse toiminto ensin, jonka jälkeen desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisinruudussa (3).

2 Napsauta nyt CHEF kosketuspainiketta (15). Peräkkäisten painallusten avulla voit käydä läpi kaikki jokaiselle keittoalueelle erikseen saatavilla olevat CHEF kypsennystoiminnot yksi kerrallaan. Näiden toimintojen ollessa päällä ledit (16), (17) ja (18) syttyvät palamaan.

Jos haluat kytkeä käytössä olevan erikoistoiminnon pois päältä, kosketa haluamasi keittoalueen ”liukusäätimen” kohdistinta (2) milloin tahansa valitaksesi sen. Desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisinruudussa (3). Kosketa tämän jälkeen uudelleen “liukusäätimen” (2) kohdistinta valitaksesi uuden tehotason tai kytkeäksesi keittoalueen pois päältä, tai valitse toinen erikoistoiminto koskettamalla uudelleen CHEF kosketuspainiketta (15).

KEEP WARM -TOIMINTO

Tämä toiminto asettaa automaattisesti sopivan tehotason, jotta kypsennetty ruoka pysyisi lämpimänä.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta (15) kunnes led (16) joka sijaitsee symbolin kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli A ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

MELTING -TOIMINTO

Tämä toiminto pitää yllä alhaista lämpötilaa keittoalueella. Se on ihanteellinen ruokien tai muiden elintarvikkeiden kuten suklaan, voin jne. hidasta sulattamista varten.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta (15) kunnes led (17) joka sijaitsee symbolin kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli A ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SIMMERING -TOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit hauduttaa ruokaa.

Kun olet keittänyt ruoan, kytke levy päälle valitsemalla se ja paina CHEF kosketuspainiketta (15) kunnes led (18) joka sijaitsee symbolin kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli A ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Flex Zone -toiminto

Tällä toiminnolla voi määrittää kaksi ruoanlaittoalueetta toimimaan yhdessä ja valita molempien alueiden tehon ja ajastimen asetukset.

Kytkeäksesi tämän toiminnon päälle, paina kosketuspainiketta (14). Tehdessäsi tämän, yhdistettyjen keittoalueiden desimaalipiste (4) syttyy palamaan ja arvo “0” esitetään niiden tehotason ilmaisinruuduissa (3). Ajastimen ilmaisinruutu (12) esitetään kolmessa osiossa osoittaen päällekytketyt keittoalueet. Jos ostamassasi mallissa on useita keittoalueita jotka tukevat “Flex Zone” -toimintoa, voit valita haluamasi vaihtoehdon painamalla kosketuspainiketta (14) ennen kuin asetat valitsemasi alueen tehon. Voit suorittaa seuraavan toiminnon muutaman sekunnin sisällä päällekytkemisestä, muuten toiminto kytkeytyy pois päältä automaattisesti. (ks. Kuva 8).

Kun Flex Zone on valittu, voit asettaa tehotason koskettamalla minkä tahansa keittoalueen “liukusäätimen” kohdistinta (2) yhdistetyllä keittoalueella. Tehotaso ja sen muutokset esitetään samanaikaisesti molempien keittoalueiden tehotasojen ilmaisinruuduissa (3).

Kytkeäksesi tämän toiminnon pois päältä, kosketa painiketta (14) uudelleen. Kun tämä toiminto sammutetaan, käytettyjen keittoalueiden tehotasot ja niiden lisätoiminnot häviävät.

Turvatoiminto

ole vahingossa sammutettu, laite sammuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 1).

Taulukko 1

Valittu tehotaso	MAKSIMIKÄYTTÖAIKA (tunteina)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 tai 5 minuuttia , oikaistu tasolle 9 * Mallikohtainen

Kun turvatoiminto on aktivoitunut, näkyviin tulee 0, jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallisen korkea, tai H, jos palovammavaara on olemassa.

⚠ Pidä keittoalueiden säätöalue aina vapaana ja kuivana.

⚠ Jos käytön aikana esiintyy muita kuin tässä ohjekirjassa kuvattuja käyttöongelmia tai toimintahäiriöitä, laite tulee kytkeä pois päältä ja ota yhteyttä tekniseen TEKA-huoltopalveluun.

Ehdotukset ja suositukset

* Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita.
* Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pintaan voi tulla naarmuja.
* Vaikka lasi kestää suurien tasareunaisten keittoastioiden iskuja, vältä iskuja.
* Jotta keraaminen pinta ei vaurioituisi, älä vedä keittoastioita lasin päällä ja pidä keittoastioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.
* Kattilan pohjan suositellut halkaisijan mitat (katso mukana tulevasta “Tekniset tiedot”-paperista).

⚠ **Varo, ettei keittotason päälle putoa sokeria tai sokeripitoisia ruo- kia, muutoin ne voivat kuumina reagoida lasipintaan ja vaurioittaa sen pintaa.**

Puhdistus ja ylläpito

Keittotason on hyvän säilyvyyden kannalta puhdistettava sopivilla tuotteilla ja välineillä, kun se on jäähtynyt. Tällöin puhdistaminen on helpompaa ja lian kertyminen vältetään. Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat naarmut- taa pintaa. Älä myöskään käytä höyry- puhdistimia.

Pienet kiinni jäämättömät liat voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuave- dellä. Hankalammat läikät ja rasvat voi- daan poistaa keraamiselle pinnalle tar- koitetuilla puhdistusaineilla valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti poistettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterää käyttäen.

Värimuutoksia syntyy käyttäessä keit- toastioita, joiden pohjalla on kuivia ras- vajäämiä tai jos rasvaa on lasin ja keit- toastian välissä käytön aikana. Ne poistetaan lasipinnasta nikkelipatasu- dilla ja vedellä tai erityisellä keraamis- ten pintojen puhdistusaineella. Keitto- tason päälle sulaneet muoviastiat, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat tulee poistaa välittömästi kuumina kaavinta käyttäen.

Kirkkaat metalliset loisteet johtuvat keittoastian liu'uttamisesta lasipinnan päällä. Ne voidaan poistaa puhdistamalla pinta hyvin erityisellä keraamisten pintojen puhdistusaineella, vaikka joskus puhdis- tus on suoritettava useita kertoja

⚠ **Keittoastia voi jäädä kiinni lasiin, jos niiden väliin on sulanut jotakin ainetta. Älä yritä poistaa keit- toastiaa kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.**

⚠ **Älä paina lasia tai nojaa lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä esinei- tä lasin päällä.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. pidättää oikeuden ohjekirjojen muutoksiin, kun muutokset vaaditaan tai ovat hyödylli- siä, muuttamatta kuitenkaan niiden oleellista sisältöä.

Ympäristönsuojelu

Tuotteessa tai n pakkauksessa



oleva merkki ▬ osoittaa, ettei tuotetta voida hävittää kotitalousjät- teen mukana. Tämä tuote tulee toi- mittaa sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Takaamalla tämän tuotteen oikeaoppisen hävityksen voit välttää ympäristö- ja terveysvahinkoja, jotka voivat aiheutua sen virheellisestä käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikalli- selta viranomaiselta, jätepalvelulta tai jälleenmyyjältä, jolta laite hankit- tiin.

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää kokonaan. Muoviosat on merkitty tunnuksilla >PE<, >LD<, >EPS<, jne. Hävitä pakkausmateriaalit kotitalousjätteenä vastaaviin keräysastioihin.

Täyttymyksen Energiatehokkuus laitteen:
- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh/Kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Ruoanlaiton energiansäästöohjeita:

* Pyri käyttämään jokaisessa kattilassa sille kuuluvaa kantta. Ilman kantta kypsentäminen kuluttaa enemmän energiaa.
* Käytä litteäpohjaisia astioita, joiden pohjan halkaisija vastaa ruoanlaittoalueen kokoa. Kattilanvalmistajat yleensä kertovat yläreunan halkaisijan, joka on aina pohjaa suurempi.
* Käytä vedessä kypsentämiseen mahdollisimman vähän vettä, jotta kasvisten vitamiinit ja mineraalit eivät mene hukkaan. Käytä pienintä mahdollista kypsennystehoa, sillä tarpeettoman suuri teho tuhlaa energiaa.
* Kypsennä pienet ruokamäärät pienessä kattilassa.

Vianmääritys

Ennen tekniseen huoltopalveluun soit- tamista tulee suorittaa seuraavat tar- kistukset.

Laite ei toimi:
Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.
Induktiokeittoalueet eivät kuumene: Keittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiin- nittyy keittoastian pohjaan tai käytä suurempaa keittoastiaa.

Kypsennyksen alussa induktiokeittoalueilta kuuluu surinaääntä: Ohutpohjaisissa tai useammasta kappaleesta koostuvissa keittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymisestä suoraan keittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan valittua tehotasoa tai käytä paksupohjaisempaa ja/tai yksikappaleista keittoas- tiaa.

Kosketuspainikkeet eivät syty tai vastaa, kun ne ovat päällä:
Mitään keittoaluetta ei ole valittu. Varmista, että valitset jonkin keittoalueen ennen sen säätämistä.
Kosketuspainikkeiden päällä on kosteutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet kuivi- na ja puhtaina.
Lukitus on kytketty päälle. Kytke lukitus pois päältä.

Käytön aikana kuuluu tuuletusääniä, ja ne jatkuvat laitteen sammut- tamisen jälkeen: Induktiokeittoalueissa on tuuletin elek- tronisten osien jäähdyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpöti- lan ollessa korkea, se sammuu auto- maattisesti lämpötilan laskiessa oli lai- te päällä tai ei.

Jonkin keittoalueen – tehonäyttöön tulee näkyviin merkki:
Induktiojärjestelmä ei havaitse keittoastiaa keittotasolla, tai keittoastia on sopimaton.

Jokin keittoalue sammuu ja osoittimiin tulee näkyviin viesti C81 tai C82:
Elektronisten osien tai lasin ylikuumeneminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista keittoastia lasin jäähdyttämiseksi.

Jonkin keittoalueen osoittimeen tulee näkyviin C85:
Käytetty keittoastia on sopimaton Sammuta keittotaso, käynnistä se uudelleen ja kokeile toista keittoastiaa.

Täyttymyksen Energiatehokkuus lait- teen:
- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh / kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti ”C90”:
Kosketuspaneeli on havainnut, että päällä / pois päältä (1) -anturi on peitettynä, eikä siksi salli liesitason päälle kytkemistä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana, kunnes viesti katoaa.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti ”C91”:
Kosketuspaneeli on havainnut, että Stop&Go (6) -anturi on peitettynä, eikä siksi salli liesitason käyttöä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana. Paina sitten Stop&Go (6) -anturia kahdesti, kunnes viesti katoaa ja liesi palaa normaaliin tilaan.

تحذيرات السلامة:

⚠ تحذير. في حالة تعرض زجاج السيراميك للكسر أو التصدع، يجب فصل الموقد على الفور لتجنب التعرض لأي صدمات كهربائية.

⚠ هذا الجهاز غير مُصمم للعمل مع مؤقت خارجي (غير مضمّن في الجهاز) أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

⚠ تجنب تنظيف هذا الجهاز بالبخار.

⚠ تحذير. قد يتعرض الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها إلى السخونة أثناء التشغيل. لذا، تجنب لمس عناصر التسخين. ويجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا عن الموقد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠ يجوز للأطفال الذين يكونون في عمر 8 سنوات أو أكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بمفردهم بشرط الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات كافية بشأن استخدام الجهاز وتفهم الأخطار الكامنة في استخدامه. ولا يجوز قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم دون الإشراف عليهم.

⚠ يحظر ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

⚠ تحذير. من الخطر أن تطهو بالزيت أو الدهون دون وجودك لأنه قد يتسبب في الاشتعال. ولا تحاول إطلاقًا إطفاء النيران بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو طبق أو بطانية.

⚠ تجنب تخزين أي شيء في مناطق الطهي المزوّدة بموقد حثي. وتجنب التعرض لمخاطر الحريق الممكنة.

⚠ يتوافق المولّد الحثي مع تشريعات الاتحاد الأوروبي. وبالرغم من ذلك، ننصح أي شخص لديه جهاز مثل منظم ضربات القلب بالرجوع إلى طبيبه أو الامتناع عن استخدام مناطق الحث في حالة الشك.

⚠ لا يجوز وضع الأجسام المعدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد حيث إنها قد تتعرض للسخونة الشديدة.

⚠ بعد الاستخدام افصل دومًا الإناء الساخن، وتجنب إزالة الإناء أو المقلاة. وإلا فقد يحدث خلل في الجهاز في حالة وضع إناء أو مقلاة أخرى عليه بالخطأ خلال فترة الكشف. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

⚠ إذا كان سلك الطاقة تالفًا، فيجب استبداله من الجهة المصنّعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.

⚠ تحذير: استخدم فقط عوامل حماية الموقد المُصممة من الجهة المصنعة للجهاز أو تلك الموضحة من الجهة المصنعة في تعليمات الاستخدام كعوامل حماية كافية للموقد المدمجة في الجهاز. قد يسبب استخدام عوامل الحماية غير الكافية وقوع حوادث.

⚠ يلزم السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب دمج أجهزة الفصل في التركيب الكهربائي المُثبت وفقًا لتشريعات التركيب.

التركيب

التركيب بأدراج لأدوات المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لأدوات المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمبيت الجهاز.
يجب تثبيت اللوحة18 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

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

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

تحذير:

⚠ يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضيًا بشكل صحيح، مع اتباع التشريعات الحالية وإلا فقد يتعطل الموقد الحثي.

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

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

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

⚠ قبل فصل الموقد عن الكهرباء، ننصح بإيقاف تشغيل مفتاح فصل الطاقة والانتظار لمدة23 ثانية تقريبًا قبل الفصل عن الكهرباء. يلزم هذا الوقت للسماح بالفصل الكامل للدوائر الكهربائية، ومن ثَمّ منع إمكانية التعرض لصدمة كهربائية من أطراف الكابل.

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

ثحلا نع

المميزات

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

- حفظ الوقت.

- حفظ الطاقة.

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

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

الأواني

فقط الأواني المغناطيسية هي المناسبة للاستخدام مع موقد الحث.

هذه أنواع متعددة:

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

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

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

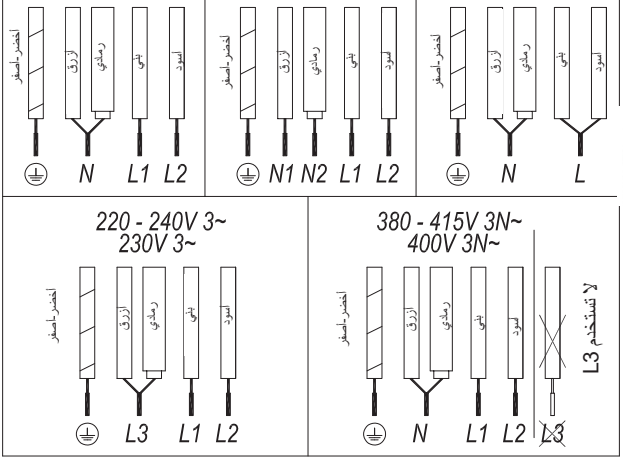
عند استخدام المنطقة المرنة كمنطقة طهي وحيدة، فعندها يمكن استخدام الأواني الأكبر مناسبة لهذا النوع من المناطق (أنظر الشكل 3).

الشكل 3



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

الشكل 4





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

الشكل 5



التأثير على قاعدة الأواني

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

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

الشكل 6



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

توصيات هامة:

استخدم الأوعية التي لها نفس قطر القاعدة لمنطقة الطهي.

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

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

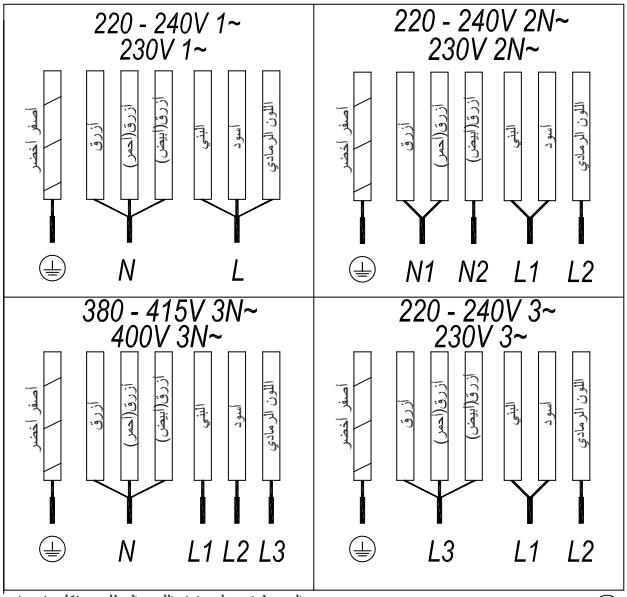
لا تسمح للأوعية بدخول منطقة لوحة التحكم، خاصة أثناء الطهي.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر (الشكل 1)

① المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف.



2 شريط تمرير للتحكم في الطاقة.

3 مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية*.

4 النقطة العشرية للطاقة ومؤشر الحرارة المتبقية.

5 الوصول المباشر لوظيفة «الطاقة».

6 مستشعر التفعيل لوظيفة «الحظر» .

7 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الحظر».*

8 مستشعر التفعيل لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».

9 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».*

10 المستشعر «سالب» للمؤقت.

11 المستشعر «موجب» للمؤقت.

12 مؤشر المؤقت.

13 النقطة العشرية للمؤقت.*

14 مستشعر التفعيل لوظيفة "المنطقة المرنة"؛ (حسب الطراز).

15 مستشعر التفعيل لوظيفة "الشيف"؛ (حسب الطراز).

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

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

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

* مرئي فقط عند التشغيل.

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

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

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

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

تشغيل الجهاز

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

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

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

تفعيل اللوحات

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

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

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

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

إيقاف تشغيل اللوحة

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

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

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

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

كاشف المقلاة

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

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

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

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

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

وظيفة الحظر

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

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

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

خافت صوت الصفارة

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

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

لتفعيل جميع الصفارات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مرة أخرى على المفتاح الذي يعمل باللمس ⊕(11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس 🔒 (6) لمدة ثلاث ثوان. وسيعرض مؤشر الوقت (12) «On» (تشغيل)»

وظيفة الإيقاف والتشغيل

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وقفًا مؤقتًا. وسيتوقف المؤقت بشكلٍ مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر الإيقاف ⏸(8) لمدة لثانية واحدة. سيضيء المؤشر التجريبي (9) وسيظهر مؤشر الطاقة العلامة 11 للإشارة إلى توقف الطهي بشكلٍ مؤقت.

إلغاء تفعيل وظيفة «الإيقاف».

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

وظيفة الطاقة

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

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

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

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

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

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

وظيفة المؤقت (ساعة العد التنازلي)

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

في هذه الطُرز، يمكنك ضبط كل لوحة برمجيًا بالتزامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 و99 دقيقة.

ضبط المؤقت باللوحة

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

لذلك:

1 المس المستشعر ⊖(10) أو ⊕ (11). وسيعرض مؤشر المؤقت (12) «00» وسيعرض مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز t بحيث يضئ بالتبادل مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على الفور لمدة تتراوح بين 1 و99 دقيقة باستخدام جهازي الاستشعار ⊖ (10) (11) ⊕ ثم. وعند الضبط لأول مرة، سيبدأ الوقت بالقيمة 60، بينما في المرة الثانية، سيبدأ الوقت عند 01. عند الضغط باستمرار على ⊖ (10) ،(11) ⊕ ثم ستتم استعادة القيمة إلى 00. وعندما يكون المتبقي أقل من دقيقة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

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

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

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

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

تغيير الوقت المبرمج.

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

من خلال جهازي الاستشعار ⊖ (10) و⊕ (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

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

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضبط قيمة الساعة إلى «00» باستخدام المستشعر ⊖ (10). وسيتم إلغاء الساعة. كما يمكن إجراء ذلك بشكل أسرع من خلال دفع «جهازي الاستشعار ⊖ (10) و⊕ (11) في الوقت نفسه.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز)

بعض الطُرز مزوّدة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة

المتولدة من الموقد إلى قيم مختلفة يحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

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

2 اضغط على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس 🔒(6). وستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد الموقد بها ويمكن تغيير هذه القيم باستخدام جهازي الاستشعار ⊕ (11) و⊖(10).

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

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

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

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

الوظائف الخاصة: الشيف

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

تعمل وظائف الشيف على نحو صحيح مع الأواني مع نفس المنطقة المغناطيسية في قاعدة الإناء كمنطقة لنطاق الطهي. بالإضافة لذلك، للوظائف ذات درجة الحرارة المرتفعة (أعلى من 100 درجة مئوية)، يجب أن يكون للأواني قاعدة مسطحة ومستوية (يُفضل من نوع «الساندويتش») على النحو الذي يظهر في الشكل 7.

الشكل

7



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

يتمتع التحكم باللمس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف ⏲(15). وتتوفر هذه الوظائف حسب الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة بإحدى المناطق:

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

2 انقر الآن فوق مستشعر الشيف ⏲(15). وستؤدي عمليات الضغط المتوالية إلى اجتياز كل وظائف الشيف المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصابيح LED المقابلة (16) و(17)و(18).

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر مؤشر «شريط التمرير» (2) بالمنطقة ذات الصلة لتحديد تلك الوظيفة. ستضيء النقطة العشرية (4) بمؤشر الطاقة (3). ثم، المس مرة أخرى مؤشر "شريط التمرير" (2) لتعيين مستوى طاقة جديد أو إيقاف تشغيل المنطقة، أو يمكنك اختيار وظيفة خاصة مختلفة بلمس مستشعر الشيف مرة أخرى ⏲ (15).

-

وظيفة البقاء دافئًا (حسب الطراز)

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

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف ⏲(15) حتى يضيء مصباح (16) LED الموجود بالرمز . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز بمؤشر الطاقة (3).

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

وظيفة الانصهار

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

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف ⏲(15) حتى يضيء مصباح (17) LED الموجود بالرمز . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز بمؤشر الطاقة (3).

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

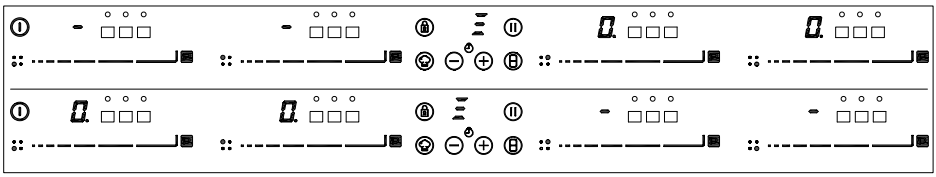
وظيفة الطهي على نار هادئة

تسمح لك هذه الخاصية بالطهي على نار هادئة.

بعد أن يغلي الطعام، قم بتمكين اللوحة خلال تحديدها واضغط على مستشعر الشيف ⏲(15) حتى يضيء مصباح (18) LED الموجود بالرمز . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز بمؤشر الطاقة (3).

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

8 لكشلا



وظيفة المنطقة المرنة (حسب الطراز)

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

لتفعيل هذه الوظيفة، اضغط على المستشعر Ⓑ (14). وعند إجراء ذلك، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة باللوحات المرتبطة وستظهر القيمة «0» على مؤشرات الطاقة (3). سيعرض مؤشر مؤقت الساعة (12) ثلاث شرائح توضح المناطق التي تم تفعيلها. إذا كان الطراز الذي لديك يحتوي على عدة مناطق بها خاصية "المنطقة المرنة"، فيمكنك تحديد الخيار المرغوب عن طريق الضغط على المستشعر Ⓑ (14) قبل تخصيص الطاقة للمنطقة المختارة. وسيكون لديك بضع ثوانٍ لإجراء العملية التالية، وإلا، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائيًا.(انظر الشكل 6).

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

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

وظيفة إيقاف التشغيل الآمن

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

الجدول 1

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

* حسب الطراز

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

⚠ احتفظ بلوحة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.

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

الاقتراحات والتوصيات

* استخدم أواني أو مقالي مزوّدة بقواعد مسطحة تمامًا وسميكة.
* تجنب انزلاق الأواني والمقالي على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.
* على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصطدم بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزوّدة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.
* لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبحالة جيدة.
* الأقطار الموصى بها لقاع الإناء (يتملا عم دوزملا "قيقنفا تانايبلا "قرو" رطنا)

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

التنظيف والصيانة

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

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

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

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

تحذير:

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

⚠ تجنب أن تطأ على السطح الزجاجي أو تتكئ عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام السطح الزجاجي كمكان تضع عليه الأشياء.

تحتفظ شركة **TEKA INDUSTRIAL S.A.** بحقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

الاعتبارات البيئية

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

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

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

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

* استخدم الغطاء المناسب لكل إناء كلما كان ذلك ممكنًا، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيدًا من الطاقة.
* استخدم أواني مزوّدة بقواعد مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي. وتوفر عادةً الجهات المصنّعة للأواني إناءً بقطر علوي يكون دومًا أكبر من قطر القاعدة.
* عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بقيمة الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم

استخدام مستوى عال من الطاقة واستهلاك الطاقة.
* استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

في حالة حدوث أي عطل

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

المناطق الحثية لا تنتج حرارة:
الحاوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جدًا). وتأكد من أن قاعدة الحاوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حاوية أكبر.

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

لا تضيء لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءتها، فإنها لا تستجيب:
لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.
توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة. احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة.
تم تفعيل وظيفة القفل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

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

سيظهر الرمز U بمؤشر الطاقة في الموقد:
لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب.
سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:
زيادة مفرطة في درجة الحرارة في الإلكترونيات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونيات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.

تظهر الرسالة C85 على مؤشر أحد المواقد:
الأواني أو المقالي المستخدمة من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد، ثم إعادة تشغيله وحاول استخدام أواني أو مقالي أخرى.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C90 على مؤشرات الطاقة (3):
تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفًا وجافًا إلى أن تختفي الرسالة.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C91 على مؤشرات الطاقة (3):
تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر الإيقاف والتشغيل (6) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأجسام أو السوائل المحتملة التي تلامس سطح التحكم باللمس مع إبقائه نظيفًا وجافًا، ثم اضغط مرتين على جهاز استشعار الإيقاف والتشغيل (6) لإزالة الرسالة والعودة إلى التشغيل العادي.

שימו לב:

⚠ למניעת סכנת התחשמלות, נתקו מיד את הכיריים מהשקע כשהזכוכית הקרמית נשברת או נסדקת.

⚠ אין לנסות לחבר לכיריים טיימר חיצוני או להפעיל אותם עם שלט רחוק נפרד.

⚠ אין לנקות את הכיריים בקיטור.

⚠ הכיריים והרכיבים הנלווים עלולים להתלהט תוך כדי שימוש. אל תגעו בגופי החימום. הרחיקו את הילדים מקרבת הכיריים אלא אם הם נתונים לפיקוח צמוד.

⚠ הכיריים מיועדים להפעלה בידי ילדים מעל גיל 8 או אנשים עם מוגבלויות נפשיות, חושיות, פיזיות וכד' אלא אם הם נמצאים בהשגחה של מבוגר האחראי על בטיחותם ומודעים לסכנות שקיימות במכשירים חשמל. אין לאפשר לילדים לנקות או לבצע פעולות תחזוקה ללא השגחה.

⚠ אל תאפשרו לילדים לשחק בכיריים.

⚠ אין לבשל או לטגן בשמן ללא השגחה. נתזי שומן עלולים להתלקח. במקרה של דליקה אין לנסות לכבות אותה עם מים אלא לנתק מהחשמל ולכסות את הלהבות עם מכסה, צלחת או שמיכה כדי לחנוק את האש.

⚠ למניעת סכנת דליקה, אל תניחו דבר ואל תאחסנו חפצים כלשהם על גבי גופי החימום כשאינם בשימוש.

⚠ מחולל האינדוקציה תואם לתקנים ולתקנות השוק האירופי אולם אנשים עם קוצב לב מתבקשים להתייעץ עם רופא בקשר לנושא ולקבל עצה ממנו.

⚠ אין להניח חפצי מתכת (סכו"ם או מכסים וכד') על משטח הכיריים. הם עשויים עלולים להתלהט.

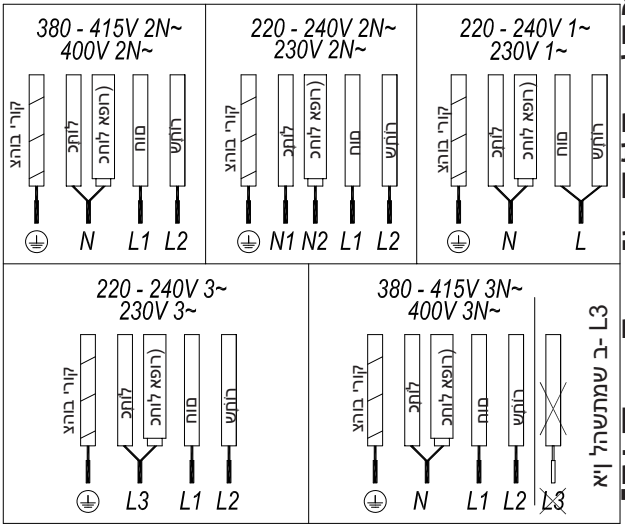
⚠ אחרי השימוש הקפידו לנתק את הכיריים מחשמל ואל תסתפקו בהורדת כלי הבישול מהכיריים. בכך תמנעו תקלות במקרה שתניחו כלי אחר על הכיריים בזמן שהזיהוי פועל.

⚠ במקרה שכבל הזינה ניזוק יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, טכנאי שירות מטעמו או טכנאי מוסמך מתאים.

⚠ זהירות: השתמשו רק במגני כיריים שיוצרו או אושרו ע"י היצרן בחוברת ההוראות השימוש. שימוש במגן לא מתאים עלול לגרום תקלות.

⚠ יש להתקין אמצעי ניתוק במערכת החשמל

איור 2a (5 חוטי חשמל)



כך שתוכלו לנתק את הכיריים מהחשמל. המפסק חייב להתאים לתקנות הבטיחות.

הנקתה

התקנה עם מגירת סכום
אם אתם רוצים להתקין ריהוט או מגירה לסכום מתחת לכיריים, יש להתקין לוח הפרדה (חוצץ) בין הריהוט לבין הכיריים וזאת כדי למנוע מגע עם הכיריים החמים בשוגג. יש להתקין לוח הפרדה בעובי של 18 מ"מ מתחת לחלק התחתון של הכיריים.

סיילמשח סירוביה

לפני שאתם מחברים את הכיריים לחשמל וודאו שהמתח והתדר תואמים את הרשום בתווית המפרט, המוצמדת לתחתית הכיריים ובתעודת האחריות, או, אם מתאים, בגיליון הנתונים הטכניים, אותו עליכם לשמור במצורף לחוברת הוראות ההפעלה למשך כל תקופת השימוש בכיריים.

אין לאפשר לכבל החשמל לבוא במגע עם הכיריים או עם התנור (אם הוא מותקן באותה יחידה).

אזהרות

יש לחבר את הכיריים לשקע עם הארקה תקינה.

תנודות מתח חריגות עלולות לגרום נזק למערכת הבקרה (בדומה למכשירי חשמל אחרים).

אין להשתמש בכיריים בזמן ביצוע ניקוי פירוליטי (פירוליזה) של התנור שמתחתם (תנורים פירוליטיים).

מטעמי בטיחות, ההתקנה, הטיפול והתיקון, כולל החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך של TEKA.

לפני הניתוק של הכיריים מהשקע, מומלץ לכבות אותם 23 שניות לפני הניתוק של הכבל מהחשמל.

שמרו את תעודת האחריות ו/או עלון הנתונים הטכניים ביחד עם חוברת ההוראות, לכל אורך חיי השירות של המוצר. הם כוללים מידע טכני חשוב אודות המכשיר.

היצקודניא תודוא

יתרונות
בכיריים אינדוקציה בחום עובר ישירות לכלי. לדבר זה יש מספר יתרונות:
- חסכון בזמן.
- חיסכון באנרגיה.
- קל לנקות כאילו המזון היה בצלחת זכוכית.
- המזון לא נשרף בקלות.
בקרת אנרגיה משופרת: האנרגיה עוברת לכלי ברגע שלוחצים על לחצן ההפעלה המתאים.כמו כן, ברגע שמורידים את הכלי מאזור הבישול אספקת המתח מפסיקה ולא חייבים לכבות את אזור הבישול תחילה.

כלים מתאימים
רק כלים עם תחתית מגנטית מתאימה לבישול בכיריים אינדוקציה.
יש מספר סוגים:
- ברזל יציקה, פלדה מצופה אמייל, נירוסטה המתאימים לשימוש בכיריים אינדוקציה.
אנו לא ממליצים להשתמש בכלים מפלדה, אלומיניום, זכוכית, נחושת או חרס.

כל אזור בישול מצויד בהתקן לזיהוי סירים בזמן הקצר ביותר. זמן הזיהוי תלוי בחומר ובקוטר המגנטי של בסיס הכלי. לפיכך יש להשתמש באזור הבישול המתאים לקוטר התחתית של הכלי.
אם אזור הבישול לא מזהה את הכלי שמונח עליו,נסו להעביר את הכלי לאזור בישול יותר (Flex Zone) קטן.כשמשתמשים באזור בישול גמיש כאזור בישול יחיד, ניתן להניח עליו כלים גדולים יותר (איור3).

איור 3



חלק מהכלים בלי בסיס מגנטי מושלם נמכרים כמתאימים לבישול באינדוקציה (איור 4). בכלים אלה, רק החלק המגנטי של התחתית מתחמם. כתוצאה מכך חימום הכלי אינו אחיד והמזון שבתוכו לא מתבשל בצורה אחידה.

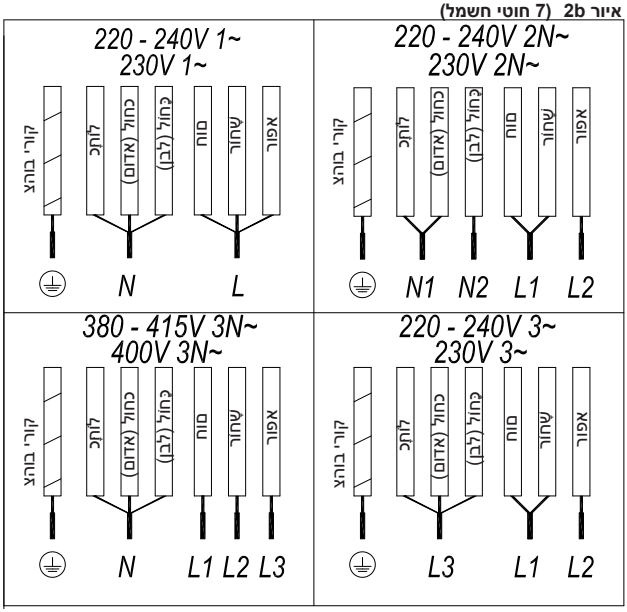
איור 4



בכלי בישול עם חלקי אלומיניום בבסיס יש אזור מגנטי קטן יותר (איור 4) במקרים אלה לאזור הבישול קשה יותר (ולפעמים בלתי אפשרי) לזהות את הסיר. התוצאה תהיה שכלי לא יתחמם (איור 5)

איור 5

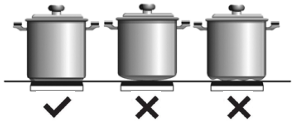
איור 2b (7 חוטי חשמל)





השפעת התחתית על הבישול

סוג התחתית של הכלי עלולה להשפיע על אחידות הבישול ועל תוצאות הבישול. כלי בישול עם בסיס "סנדויץ' מנירוסטה, משתמשים בחומרים המסייעים לפיזור אחיד של החום. הדבר חוסך זמן ואנרגיה.
הבסיס של הכלי חייבת להיות שטוחת לגמרי הדבר מבטיח הזנת מתח אחיד (איור6)
איור 6



⚠ אין לחמם כלים ריקים או להשתמש במחבתות עם תחתית דקה.
המלצות חשובות:

⚠ להשתמש כלי שיט עם קוטר בסיס זהה לזה של אזור הבישול.

באזורי הבישול הקרובים ביותר ללוח הבקרה, שמור תמיד את הכלים בתוך סימני הבישול המצוינים על משטח הזכוכית והשתמש בכלים בקוטר זהה או קטן יותר. זה יעזור למנוע התחממות יתר באזור הבקרה.

השתמשו באזורי הבישול האחוריים לשימוש אינטנסיבי במכשיר. זה יעזור למנוע התחממות יתר של לוח הבקרה.

אל תאפשר לכלים לחדור לאזור לוח הבקרה, במיוחד במהלך הבישול.

שימוש ותחזוקה

(פנל הפעלה (טאצ') (איור ١)

1. חיישן הפעלה/ כיבוי כללי
2. חישן ציין ההספק/העוצמה
3. חיווי הפעלה ו/או חום שארי*
4. נק' עשרונית של חיווי ההפעלה ו/או חום נותר
5. **גישה ישירה לפונקצית Power**
6. חיישן פונקציה **Block**
7. נורית חיווי מצב נעילה (**Block**)
8. חיישן הפעלה לפונקציה **Stop&Go**
9. נורית חיווי של פונקציה **Stop&Go**
10. חיישן "-" לטיימר ⊖
11. חיישן "+" לטיימר ⊕
12. מחוון הטיימר
13. נק' עשרונית של הטיימר*
14. . חיישן הפעלה פונקציה **Flex Zone** (בהתאם לדגם)
15. חיישן הפעלה פונקציה **Chef** (בהתאם לדגם)
16. נורית חיווי של פונקצית שמירת חום (**Keep Warm**) (בהתאם לדגם)*
17. **נורית חיווי של פונקציה המסה** (בהתאם לדגם)* (**Melting**)
18. נורית חיווי של פונקציה בישול איטי (בהתאם לדגם)* (**Simmering**)

* נראים רק כשמופעלים

ההפעלה מתבצעת בעזרת חיישני המגע. אין צורך ללחוץ בכוח על חיישני ההפעלה, אלא רק לגעת בהם בקצה האצבע כדי להפעיל את הפונקציה הרצויה. כל פעולה מאושרת ע"י צלצול.
השתמשו בחיישן הציין (2) כדי לכוון את העוצמה (9-0), ע"י גרירת האצבע עליו. החלקה ימינה מגבירה את העוצמה ואילו החלקה שמאלה מנמיכה אותה.
ניתן גם לכוון ישירות את העוצמה ע"י נגיעה במיקום המתאים בו אמור להימצא הסמן.

⚠ **כדי לבחור את הפלטה נעו ישירות בחיווי הסמן (2)**

הפעלה

1. נעו בחיישן ההפעלה ⏻ (1) במשך שנייה אחת לפחות. עתה, פנל ההפעלה פעיל, ישמע צפצוף והחיווים (3) יופעלו תוך הצגת החיווי ⊖. במקרה שאחד האזורים חם, בתצוגה המתאימה יראה החיווי **H**.

אם לא מבצעים שום פעולה ב -10 השניות הבאות, הכיריים כבות אוטומטית.

כשפנל ההפעלה פעיל, ניתן לכבות את הכיריים בכל שלב בנגיעה על חיישן הכיבוי ⏻ (1) גם כשמצב הנעילה (בקרת הורים) מופעל. לחיישן הכיבוי ⏻ (1) יש עדיפות לכיבוי על פני שאר החיישנים.

הפעלת אזור בישול

אחרי הפעלת הכיריים עם לחצן ⏻ (1) תוכלו להפעיל כל אחד מאזורי הבישול ע"י ביצוע הפעולות הבאות:
1. יש לבחור את אזור הבישול הרצוי בלחיצה על בורר אזור הבישול (2) האזור שנבחר יופעל ובו עוצמת ההפעלה בטווח 0-9 תופעל. העוצמה תוצג בתצוגה המתאימה ונק' העשרונית (4) תמשיך לדלוק משך 10 שנ'.
2. השתמשו בחיישן (2) כדי לכוון מחדש את העוצמה.

לאחר בחירת אזור הבישול (כשהנק' העשרונית (4) דולקת), ניתן לשנות את עוצמת החימום.

כיבוי אזור בישול אחד

החליקו את האצבע על החיישן (2) כדי לכוון את העוצמה ל-" 0". האזור יכבה. יוצג בתצוגה (3), אם משטח הזכוכית של האזור לוהט H אחרי כיבוי האזור החיווי וקיימת סכנת כוויה. אחרי שהטמפ' יורדת החיווי (3) יכבה (אם הכיריים מנותקות) או שהחיווי "-" יוצג, אם הכיריים פועלות.

כיבוי כל אזורי הבישול

ניתן לכבות את כל האזורים בו זמנית בלחיצה על לחצן הכיבוי הראשי ⏻(1). כל חיווי האזורים (3) יכבו גם כן. אם אחד האזורים עדין חם, הסימן H יוצג בתצוגת האזור המתאים.

זיהוי הסיר

אזורי הבישול באינדוקציה כוללים מערכת זיהוי סירים מובנת. כך, כשאין סיר על האזור או כשהסיר לא מתאים האזור יפסיק לפעול.
במקרה שהאזור פועל ואין עליו כלי בישול או שהכלי לא מתאים יוצג בחיווי המתאים הסימן ⊔.
כשמורידים את כלי הבישול מהאזור בזמן שהוא מופעל האזור יכבה אוטומטית ובחיווי המתאים יוצג הסימן ⊔ . ברגע שיונח כלי על האזור הסימן יעלם והאזור יופעל מחדש.

⚠ **בסיום השימוש, כבו את אזור הבישול בעזרת החיישנים. במקרה שהאזור לא**
כובה, הנחת כלי על האזור, תוך 3 דקות אחרי ההסרה, תפעיל אותו מחדש.
הימנעו מתאונות.

הליענ תיצקנופ(Block)

הפונקציה **Block** (נעילה)מאפשרת את נעילת החיישנים למעט את חיישן ההפעלה/ כיבוי הראשי ⏻(1) כדי למנוע הפעלה/ שינויים בשוגג. הפונקציה יעילה כדי למנוע הפעלה ע"י ילדים.

להפעלת הפונקציה געו בחיישן 🔒 (6) במשך שנייה לפחות. אחרי הפעלת הנעילה

הנורית של חישן זה (7) תאיר בעוצמה כדי לציין שלוח ההפעלה נעול (6) .לביטול הנעילה געו שוב בחיישן .האור של נורית החיווי ייחלש.

אם לוחצים על לחצן ההפעלה/ כיבוי (1) כדי לכבות את הכיריים (שהנעילה מופעלת) **לא ניתן יהיה להפעיל שוב את הכיריים עד שנעילה תבוטל.**

לוצלצה תקתשה

מיד לאחר הפעלת הכיריים, לחיצה בו זמנית במשך 3 שנ' על החיישנים ⊕ (11) ו- (6) תבטל את הצלצול המתלווה לכל פעולה. החיווי (12) יציג את הסימן **OF**. ביטול הצלצול לא יחול על כל הפונקציות כמו לדוגמה צלצול ההפעלה/ כיבוי, סיום זמן הבישול שכיוונתם בטיימר ונעילה/ ביטול הנעילה.

להפעלה מחדש של הצלצול, שוב בו זמנית על החיישנים ⊕ (11) ו- (6) במשך כ- שניות. 3 המילה **On** תוצג.

/הריצע) Stop&Go היצקנופ (רשמה

הפונקציה משהה את המשך הבישול. אם הטיימר הופעל הספירה לאחור תושהה גם כן.

Stop הפעלת פונקצית העצירה

געו בחיישן העצירה ⏸(8). הנורית (9) תידלק וחיווי העוצמה יציג את הסימן 11 כדי לציין את עצירת הבישול.

ביטול העצירה

געו בחיישן העצירה ⏸(8). הנורית (9) תכבה והבישול יימשך באותם כיוונים שפעלו לפני העצירה.

פונקציה טורבו (Power) לתוספת עוצמה

הפונקציה מגבירה את עוצמת הבישול מעבר לעוצמה המקס'. תוספת העוצמה תלויה בגודל האזור ועשויה להגיע לעוצמה המרבית המתאפשרת ע"י מחולל העוצמה.

1. בעזרת החיישן (2) כוונו את העוצמה לרמה 9 והמתינו שנייה אחת או לחצו ישירות על החיישן P במשך שניה.

2. חיווי העוצמה (3) יציג את הסימן **P** והאזור יספק עוצמה גבוהה יותר.

לפונקציה משך פעולה מקס' שמוצג בטבלה 1. בתום זמן זה העוצמה תחזור אוטומטית
לרמה 9. יישמע צלצול.
ביטול מצב טורבו לפני הזמן נעשית על ידי הזזת סמן העוצמה לעוצמה נמוכה יותר.

פונקצית הטיימר

הפונקציה מאפשרת לבצע את הבישול בלי שתהיו במקום. ניתן לכוון את הטיימר של האזור והוא יכבה מיד אחרי תום הזמן שכיוונתם.
בדגמים בהם יש טיימר ניתן לתכנת בו זמנית כל אזור בטווח זמנים של 1-99 דקות.

כיוון הטיימר של האזור

אחרי כיוון העוצמה באזור הבישול ובזמן שהנקודה העשרונית מהבהבת, ניתן לכוון את הטיימר.

לצורך כך:

1. לחצו על חישן ⊕ (11) או ⊖ (10). חיווי הטיימר (12) יציג את הערך **"00"** ובתצוגת האזור המתאים יוצג החיווי ⏆ והעוצמה הנוכחית לחילופין.

2. מיד לאחר מכן כוונו את משך הבישול למשך 1-99 דקות בעזרת החיישנים ⊕ (11) או ⊖(10). השני יתחיל את הכיוון ב ב-60 דקות והראשון יתחיל את הכיוון ב- 01 דקות. לחיצה ארוכה על שני החיישנים תאפס את המונה ל-" 00 ". כשנותרו פחות מדקה המונה עובר להציג את השניות.

3. כשחיווי הטיימר (12) מפסיק להבהב, הספירה לאחור תתחיל אוטומטית. תצוגת האזור המתאים (3) תציג חליפות את העוצמה ואת החיווי ⏆ .

בחלוף הזמן, אזור הבישול בו כיוונתם את הטיימר יכבה והשעון ישמיע סדרת ביפים במשך זמן קצר. לכיבוי הצלצול געו באחד החיישנים. חיווי הטיימר (12) יציג את הסימן **"00"** והנק' העשרונית (4) בתצוגת האזור האמור תהבהב. אם אזור הבישול שכבה עדיין חם חיווי העוצמה (3) יראה את האות **H** והחיווי **"-"** חליפות.

לכיוון הטיימר של אזור אחר, בצעו שוב את שלבים 1-3.

במקרה שהטיימר כבר מופעל באחד או יותר מהאזורים תצוגת הטיימר (12) תציג את משך הבישול הקצר ביותר ובאזור המתאים יוצג החיווי ⏆ . ביתר האזורים המתוזמנים הנק' העשרונית תהבהב

פונקציה לניהול צריכה Power Management

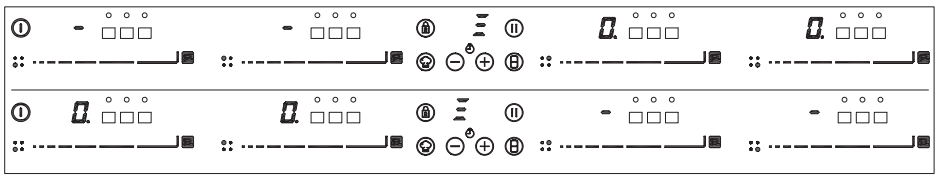
חלק מהדגמים מצוידים בפונקציה להגבלת צריכת החשמל (Power Management). הפונקציה מאפשרת שימוש בכל האנרגיה שיוצר המחולל ולכוון את האזורים לעוצמות שונות בהתאם לצורך. כדי להפעיל את הפונקציה תוכלו לעבור לתפריט כיוון הצריכה מיד אחרי החיבור הראשוני לחשמל.

1. לחצו לחיצה ארוכה על חיישן ⊕(11). האותיות **PL** יוצגו בחיווי הטיימר (12).

2. לחצו על חיישן הנעילה (6). ערכי העוצמה השונים שמביניהם ניתן לבחור יוצגו ואתם תוכלו לבחור את העוצמה הרצויה בעזרת החיישנים ⊖(10) ו- ⊕ (11).

3. אחרי בחירת העוצמה, לחצו שוב על לחצן הנעילה (6). הכיריים יוגבלו לעוצמה
שבחרתם.
כדי לשנות את הכיוון נתקו את הכיריים מהחשמל וחברו אותם שוב לחשמל כעבור כמה שניות. כך תוכלו לעבור שוב לתפריט כיוון עוצמת הכיריים.

8 רויא



אחרי כל שינוי בעוצמה הכוללת, המערכת תחשב את העוצמה הכוללת שהכיריים ייצרו. אם הגעתם למגבלה החיישנים לא יאפשרו לכם להגביר את עוצמת האזור. הכיריים ישמיעו צלצול וחיווי העוצמה (3) יהבהב ברמה שאותה אין אפשרות לעבור. אם אתם רוצים לחרוג מהמגבלה עליכם להפחית את העוצמה של אזורים אחרים. לפעמים לא תספיק הנמכת העוצמה של אזור אחד בדרגה אחת כיון שהדבר תלוי בעוצמה של כל אזור ולרמה אליה האזור מכוון. יתכן שהגברת העוצמה של אזור גדול תצריך הנמכת העוצמה של כמה אזורים קטנים יותר.

אם אתם משתמשים במתג הפעלה מהירה שמסוגל לעמוד בעוצמה גבוהה מזו אליה כוונו הכיריים, הכיריים יכוונו לעוצמה המרבית האפשרית. הכיריים ישמיעו צלצול והעוצמה האמורה תהבהב פעמיים בחיווי העוצמה (3).

פונקציות מיוחדות: CHEF

בפונקציות אלה נקבעו מראש העוצמות (ההספקים) על מנת לאפשר בישול באופן מדויק וקל יותר.והשגת תוצאות בישול מעולות מכיוון שהטמפרטורה של הכלי מבוקרת
ברציפות על ידי חישנים. כשטמפרטורת היעד של הפונקציה מושגת, היא נשמרת אוטומטית בלי שיהיה צורך לשנות את העוצמה (ההספק).

בפונקציות שף הדורשות טמפ' גבוהות (מעל **100°C**)
לכלים חייבת להיות תחתית שטוחה (עדיף מסוג סנדוויץ') (איור 7 משמאל).

איור 7



פנל המגע כולל פונקציות מיוחדות שניתן להפעיל בלחיצה על החיישן **CHEF** (15).

כדי להפעיל מאפיין מיוחד באזור הרצוי:

1. בחרו את האזור הרצוי כך שהנק' העשרונית (4) תהבהב בתצוגת האזור (3).

2. כעת לחצו על החיישן CHEF (15). לחיצות חוזרות יציגו את כל הפונקציות האפשריות להפעלה בכל אזור.

ההפעלה של כל אפשרות תצוין בנורית החיווי המתאימה (16), (17), (18).

לביטול הפונקציות המיוחדות בכל זמן לחצו על סמן העוצמה (2) של האזור המתאים. הנק' העשרונית (4) בתצוגת העוצמה (3) תידלק. גררו שוב את האצבע על הסמן (2) כדי לכוון מחדש את העוצמה או לכבות את האזור או לבחור בפונקציה אחרת בלחיצה על החיישן (15)CHEF

פונקצית שמירת החום (KEEP WARM FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת לשמירת החום של המזון מבושל.
להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן CHEF(15) . עד שהלד (16) של אייקון יידלק. לאחר בחירה בפונקציה, הסמל יוצג במחוון העוצמה (3).

ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית המסה (MELTING FUNCTION)

הפונקציה קובעת עוצמה נמוכה באזור האמור. מתאימה להפשרה מזון או המסה איטית של מזון כגון שוקולד, חמאה וכד'.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן CHEF (15). עד שהלד (17) של אייקון יידלק לאחר בחירה בפונקציה, הסמל יוצג במחוון העוצמה (3).

ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית הרתחה ממושכת (SIMMERING FUNCTION)

הפונקציה מאפשרת המשך ההרתחה. אחרי שהמזון רתח הפעילו את האזור ע"י בחירה בו ולחצו על חישן CHEF(15) . עד שהלד (18) שבאייקון יידלק. לאחר בחירה בפונקציה, הסמל יוצג במחוון העוצמה (3).

ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית (Flex Zone) אזור גמיש

כך שיפעלו יחד ולבחור הפונקציה מאפשרת לחבר שני אזורים, המסומנים כ-Flex Zone את העוצמה ולהפעיל את הטיימר של שני האזורים.
להפעלת הפונקציה געו בחיישן (14). הפעולה הזו תפעיל את הנקודה העשרונית 4) של שני האזורים והערך 0 יוצג בחיווי העוצמה (3) של שני האזורים. חיווי הטיימר)12) יציג שלושה סימנים כדי לסמן את שני האזורים הפעילים. אם בכיריים שלכם יש) תוכלו לבחור את האזורים המתאימים לצורך שלכם כמה אזורים המסומנים כ-Flex-Zone
בנגיעה בחיישן (14) לפני שאתם מכוונים את העוצמה לאזורים שבחרתם. לביצוע הפעולה הבאה יש לכם רק כמה שניות ואם לא תבצעו אותה מיד הפונקציה .(תכובה אוטומטית (ראו איור 6
אחרי הבחירה באזורים תוכלו לקבוע את העוצמה בנגיעה בסמן (2) של אחד האזורים המחוברים. העוצמה וכל המשתנים שלה מוצגים בו זמנית בחיווי העוצמה (3) של שני האזורים.
לביטול הפונקציה געו שוב בחיישן(14). כשהפונקציה מבוטלת, העוצמות והפונקציות האחרות שכוונו לאזורים המשולבים יבוטלו גם כן.

פונקצית מתג כיבוי בטיחות

אם, עקב בעיה באחד או יותר מאזורי הבישול הם לא כבים הכיריים יכבו אוטומטית אחרי זמן קבוע מראש (ראו טבלה 1).

Table 1

משך הפעלה מקס' (שעות)	רמת עוצמה
0	0
8	1
8	2
5	3
4	4
4	5
3	6
2	7
2	8
1	9
10 דע 5 ,תוקד 9 המצוע רבוע (סגדל סאתהב)	P

* בהתאם לדגם

אם פונקצית כיבוי הבטיחות הופעלה הסמל 0 יוצג אם הטמפ' של האזורים לא מהווה כשיש סכנת כוויה. H סכנה או שיוצג הסמל

הקפידו על הניקיון של לוח ההפעלה ואזורי הבישול.

במקרה של בעיות בהפעלה או מקרים שאינם מוזכרים בחוברת זו, נתקו את הכיריים מהחשמל והתקשרו למרכז השירות של TEKA.

טיפים והמלצות

- השתמשו בכלי בישול עם תחתית עבה ושטוחה לגמרי.
- מומלץ לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מסימון אזור הבישול.
- אל תגררו את הכלים על משטח הכיריים כדי שלא יישרט.
- למרות שהמשטח מסוגל לעמוד בחבטות הכלים הימנעו מחבטת הכלים בכיריים.
- כדי למנוע נזק למשטח הקרמי אל תגררו את כלי הבישול על הזכוכית והקפידו שהתחתיות יהיו נקיות ובמצב תקין.

הימנעו משפיכת סוכר או מזון המכיל סוכר על הזכוכית כשהיא חמה. החומרים האלה עלולים לגרום נזק למשטח הכיריים.

ניקוי ותחזוקה

שמרו על הכיריים במצב תקין, נקו אותם בעזרת חומרים וכלים מתאימים אחרי שהאזורים התקררו. בכך תקלו על הניקוי ותמנעו הצטברות לכלוך. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או בכאלה העלולים לגרום שריטות למשטח או במכשיר קיטור.

ניתן לנקות את הלכלוך הקל שלא נדבק בעזרת מטלית לחה ומעט דטרגנט עדין או מי סבון. לעומת זאת, להסרת כתמים קשים או שאריות שומן השתמשו בחומרי ניקוי ייעודיים לכיריים קרמיים ופעלו בהתאם להוראות על האריזה. ניתן להסיר לכלוך דביק מאוד שנצרב במשטח הקרמי על ידי מגרדת חדה.

דהיות בצבע נגרמות כתוצאה משאריות שומן יבש על תחתית הכלי או על הזכוכית במהלך הבישול. יש להסירן ממשטח הזכוכית בעזרת כריות ניקוי שפשוף מניקל או על ידי חומר ניקוי לכיריים קרמיות.

בוהק מתכתי עלול להיגרם לאחר השימוש בכלי מתכת. ניתן להסירם על ידי ניקוי עם תכשיר לניקוי לכיריים קרמיות. ייתכן ויהיה צורך בניקוי הכיריים מספר פעמים עד להסרה סופית של הבוהק.

אזהרה

במידה והכלי נדבק לכיריים, זוהי תוצאה של חומר שנמס בין השניים. אין לנסות להסיר את הכלי כאשר הכיריים קרות! המשטח הקרמי עלול להיסדק.

אין לעמוד או לשבת על הכיריים. הדבר עלול לגרום לנזק לכיריים. אין להניח חפצים על הכיריים.

TEKA INDUSTRIAL S.A. שומרת לעצמה את הזכות לערוך שינויים בחוברת ע"פ הצורך בלי לשנות את המפרט הטכני של הכיריים.

שמירה על איכות הסביבה



הסימול על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים סביבכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר. חומרי האריזה הם ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור. את חלקי הפלסטיק המסומנים ב- <EPS>, <LD> , <PE> וכד' יש להשליך למתקני מחזור מתאימים.

תאימות המכשיר ליעילות אנרגטית: המכשיר נבדק בהתאם לתקן EN 60350-2 והשיג את הערך ב- Wh/ Kg כפי שהוא מצוין בתווית המפרט הטכני.

הטיפים הבאים יסייעו לכם לחסוך בחשמל בזמן הבישול:

- השתמשו במכסה המתאים לכלי. בישול ללא מכסה מצריך יותר אנרגיה.
- השתמשו בכלים עם תחתית עבה ושטוחה. לא מומלץ להשתמש בכלים שקוטרם קטן מקוטר איזור החימום.
- כשמבשלים עם מים השתמשו בכמות קטנה ככל האפשר כדי לשמר את הויטמינים והמינרלים של הירקות ולהשתמש בעוצמת הבישול המינ' כדי להמשיך בבישול. אין צורך בעוצמה גבוהה שגורמת לבזבוז חשמל
- לבישול מנות קטנות השתמשו בכלים קטנים.

במקרה של קושי או בעיה

במידה ויש קושי בהפעלת הכיריים, או שפעולתן אינה תקינה, מומלץ לבצע את הבדיקות הבאות בכוחות עצמכם לפני שתפנו למח' השרות.

הכיריים לא פועלים
כבל החשמל אינו מחובר, חברו את כבל החשמל.

אזורי הבישול באינדוקציה אינם מתחממים
הסיר אינו מתאים (אינו בעל תחתית ברזל או שהוא קטן מדי). בדקו האם תחתית הסיר נצמדת למגנט או השתמשו בסיר גדול יותר.

נשמע זמזום בעת השימוש באזורי הבישול באינדוקציה
הסיר קל או עשוי ממספר חלקים. הזמזום מגיע מהאנרגיה המועברת ישירות לתחתית הסיר. זוהי אינה תקלה. אם ברצונכם למנוע תופעה זו, הפחיתו את עוצמת החום או השתמשו בסיר בעל תחתית כבדה יותר ו/או עשוי חלק אחד.

פנל ההפעלה אינו מאיר או אינו מגיב
לא נבחר אזור בישול. בחרו אזור לפני שתנסו להפעיל אותו.
החישנים ו/או האצבעות שלכם לחים. שמרו עליהם יבשים.
פונקצית הנעילה מופעלת. בטלו אותה.

רעש המאוורר נשמע בעת הבישול והוא ממשיך להסתובב גם לאחר כיבוי הכיריים.
אזורי האינדוקציה מצוידים במאוורר לקירור הרכיבים האלקטרוניים. הוא מופעל בעת התחממות הרכיבים האלקטרוניים וכובה אוטומטית בין אם הכיריים פועלות או לאו.

הסימן U – מוצג בחיווי העוצמה בכיריים
מערכת האינדוקציה לא זיהתה כלי על אזור הבישול או שהכלי לא מתאים.

הכיריים כבים והחיווי C81 או C82 מוצגים
התחממות יתר של הרכיבים האלקטרוניים או של משטח הזכוכית. המתינו עד שהם יתקררו או הסירו את הסיר והניחו לזכוכית להתקרר.

הכיריים כבים והחיווי C90 מוצג
פנל המגע זיהה שחיישן ההפעלה/ כיבוי (1) מכוסה ומונע שימוש בכיריים. הסירו את החפצים מפנל ההפעלה ו/או נקו וייבשו את הנוזלים שנשפכו על המשטח.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/ООО "Тека Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Bloklari Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

“for further information and updated contact adresses,
please refer to the corporate website”

TEKA