

User Manual

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

www.teka.com

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL.....6

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL.....12

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....18

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL.....24

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL.....30

TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL.....36

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI
CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL.....41

CS NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL.....47

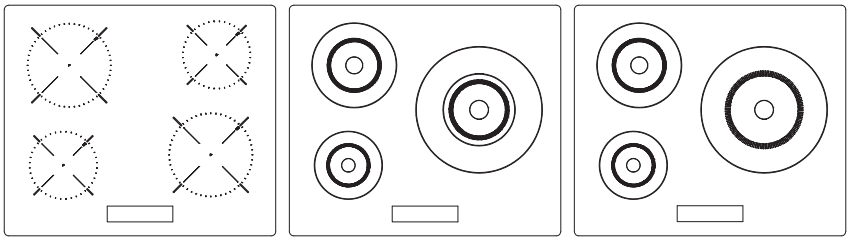
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU
KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE.....52

RO INSTRUCŢIUNI DE INSTALARE ŞI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREŢINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL.....57

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL.....63

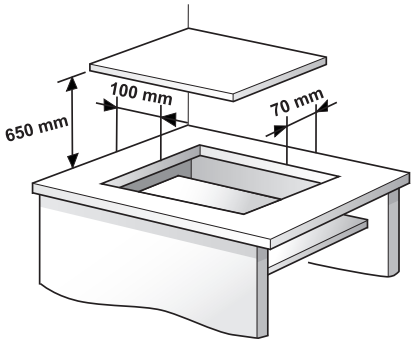
NL AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL.....69

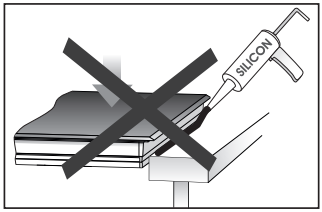
Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie /Prezentare / Presentasjon /Presentazione / Presentatie

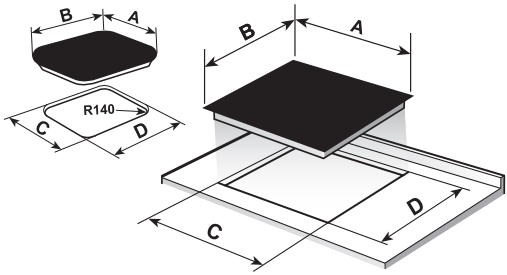


Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie

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







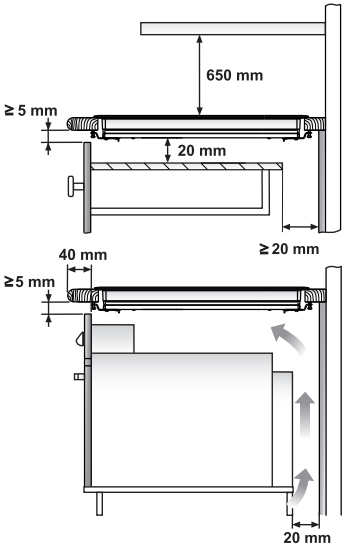
A	B	C	D
605	515	560	490
600	510	560	490
600	435	580	415
800	400	780	380
590	510	570	490
900	400	860	380
800	510	750	490
900	510	860	490

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 /

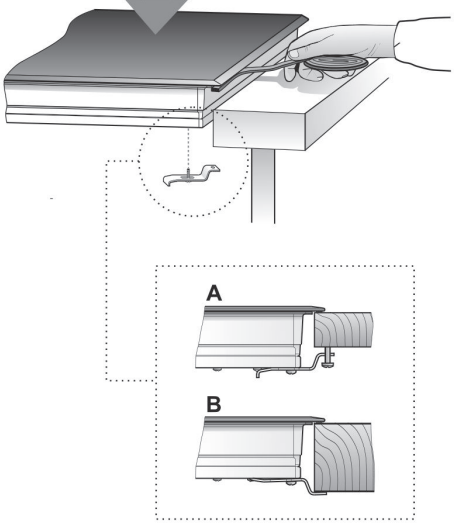
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare /Installazione / Installatie

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

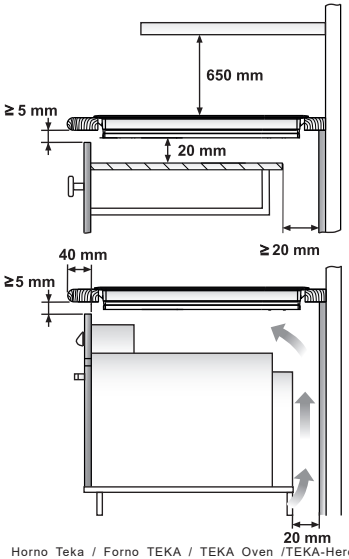
STANDARD INSTALLATION SYSTEM



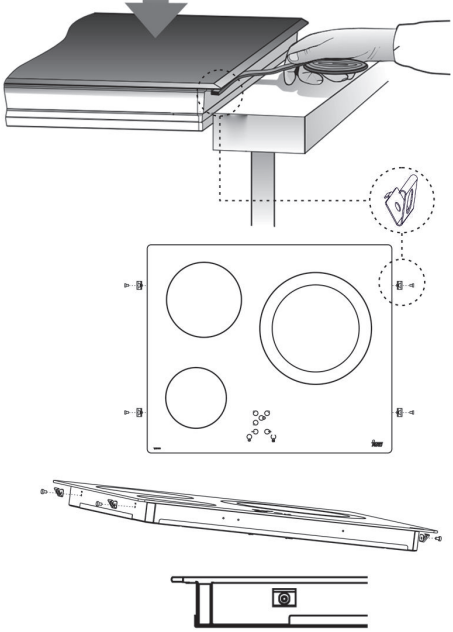
Horno Teka / Forno TEKA / TEKA Oven /TEKA-Herd / Four TEKA / TEKA /Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor /TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn / Teka-uuni /Forno Teka / TEKA Oven /



FAST-CLICK SYSTEM



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 /



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 /

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 periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!**

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

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

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

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

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

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

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

¡Atención!

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

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

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

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

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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

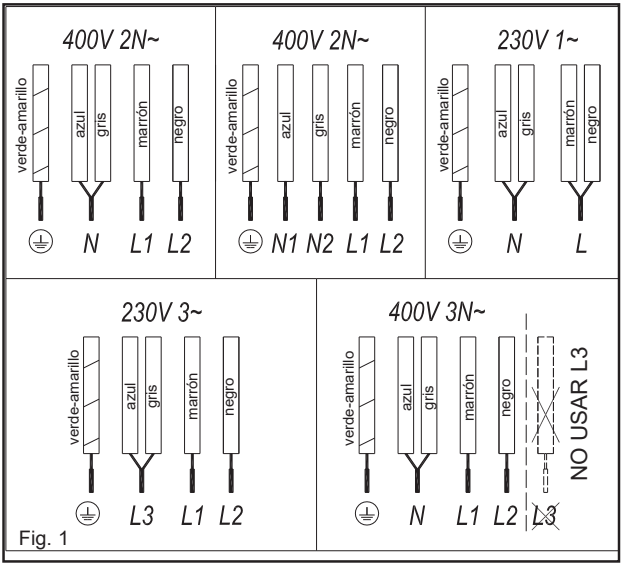


Fig. 1

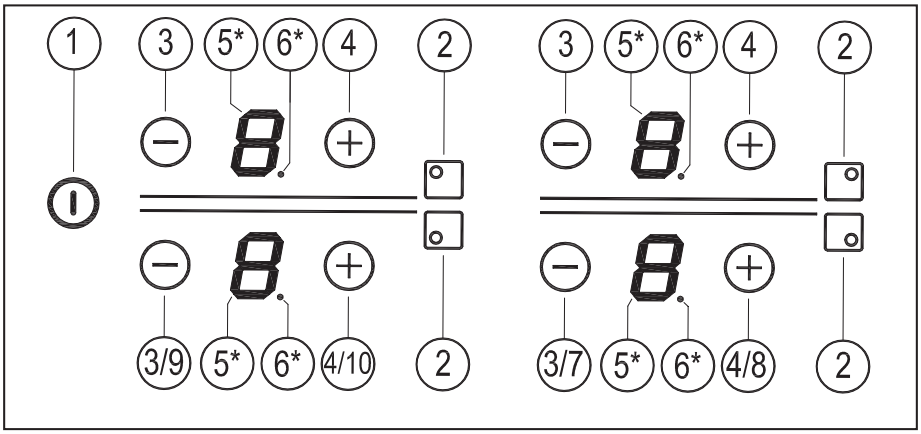
Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

1. Sensor de encendido / apagado general.
2. Indicador de posición de placa.
3. Sensor “menos” de reducción de potencia.
4. Sensor “más” de incremento de potencia.
5. Indicadores de potencia y/o calor residual.
6. Punto decimal del indicador de potencia y/o calor residual.

Fig.2



* 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.

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 (5) 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), 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.
Utilice los sensores ⊖ (3) y ⊕ (4) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor ⊕(4) la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 de potencia y por cada pulsación adicional, irá subiendo un nivel hasta alcanzar el valor máximo de potencia. Mediante el sensor ⊖ (3) podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor ⊖ (3). La placa se activará directamente al nivel 9.

Si mantiene pulsado cualquiera de estos sensores ⊖ (3) ó ⊕(4), éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE UNA PLACA

Baje con el sensor ⊖ (3), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores ⊖ (3) y ⊕ (4), la placa se apagará inmediatamente.

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 (5) 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!**

Silenciador del pitido

Con la cocina apagada, toque a la vez los sensores ⊖ (7) y ⊕ (8) durante 3 segundos. Transcurridos los 3 segundos se mostrará el estado actual del pitido (on "on" si está habilitado y oF "off "si está deshabilitado). Con los sensores ⊖ (9) y ⊕(10), puede cambiar su estado.

Para confirmar la selección toque el sensor ⊕ (8).

La desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado.

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. Active la placa correspondiente al nivel de potencia 9.
2. Desde el nivel de potencia 9, pulse el sensor ⊕ (4), y en el indicador de potencia (5), se visualizará el símbolo P "P".

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor (3) ⊖ o los sensores ⊖ (3) y ⊕(4) juntos.

La función Power tiene una duración máxima especificada en la Tabla 2 (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 (5).

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor (3) ⊖ o los sensores ⊖ (3) y ⊕(4) juntos.

Función Power Management (según modelo)

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 Con la cocina apagada, toque a la vez los sensores ⊖ (9) y ⊕ (10) durante 3 segundos.

2 Transcurridos los 3 segundos se mostrará PL "PL" en los displays de potencia (5). Para entrar en el menú de selección de limitación potencia, toque el sensor ⊕ (8).

3 El valor de potencia límite, puede ser seleccionado con los sensores ⊖ (9) y ⊕ (10).

4 Una vez escogido el valor (ver Tabla 1), toque el sensor ⊕ (8). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Tabla 1

Valor	Potencia
(nL), nL	No Límite
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Desconexión de seguridad

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

Tabla 2

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	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 grueso y totalmente plano.
* No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
* Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.
* Diámetros mínimos recomendados del fondo de los recipientes,(ver "Technical Data Sheet" entregada con el producto).

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

Limpieza y conservación

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

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

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

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

¡Atención!

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

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

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

Consideraciones medioambientales



El símbolo ▬ en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se 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.

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

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

Aparece C85 en el indicador de una de las placas:
El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla 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.

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

⚠ Precaução. O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem 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 20 mm abaixo da parte inferior da placa.

Ligação eléctrica

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

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha,

desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. 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 adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.**

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

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

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

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

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

Utilização e manutenção

Instruções do controlo táctil

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROLE (figura 2)

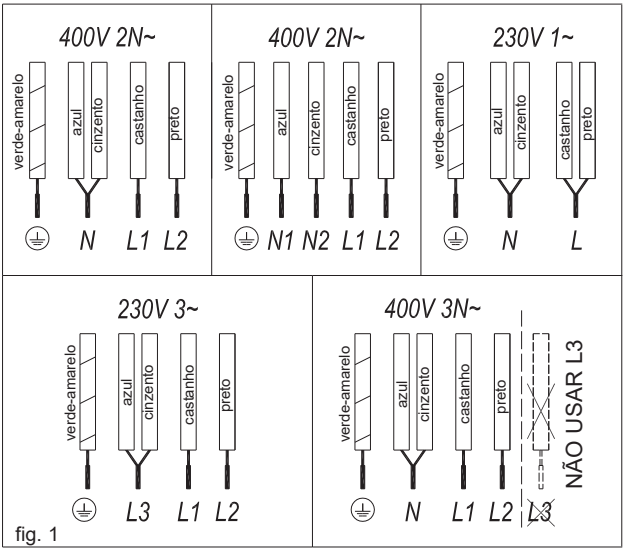


fig. 1

1. Sensor geral on/off (ligar/desligar).
2. Indicador de posição da placa.
3. Sensor de redução de potência "Minus".
4. Sensor de aumento de potência "Plus".
5. Visor de potência e/ou calor residual.
6. Ponto decimal do indicador de potência e/ou calor residual.

* 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.

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 (5) acendese exibindo uma "-". Se alguma área de cozinha é quente, o indicador relacionado piscará uma H.

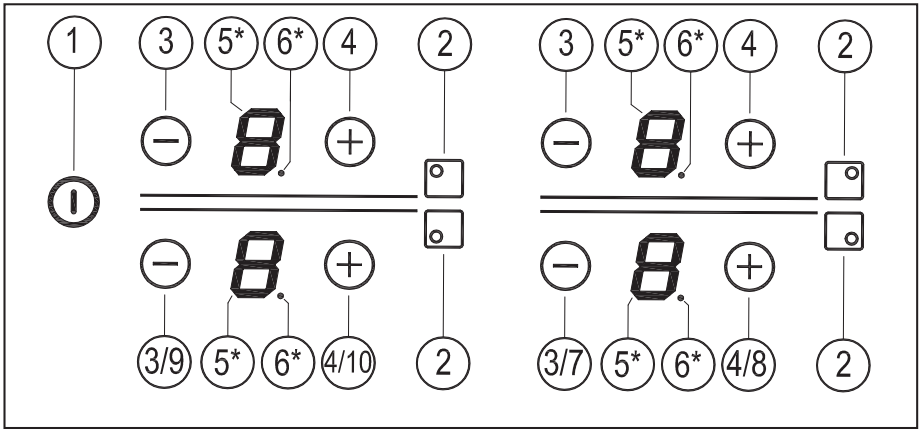
Se você não tomar qualquer acção nos próximos 10 segundos, o controlo táctil desligase automaticamente.

Quando o controle de toque é ativada, você pode desligá-lo a qualquer momento tocando no botão de toque ⏻(1),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:
Utilize os sensores ⊖(3) e⊕ (4) para selecionar o nível de potência. Se tocar no sensor⊕ (4), a placa muda para o nível 1 e, por cada toque adicional, aumenta um nível até atingir o nível máximo de potência. Utilizando o sensor ⊖ (3), pode reduzir o nível

Fig.2



de potência.

Para ligar rapidamente à potência máxima: com a placa em 0, toque no sensor ⊖ (3) uma vez. A placa é automaticamente ativada no nível 9.

Ao continuar a premir qualquer destes dois sensores⊖(3) ou ⊕ (4), estes repetem a ação a cada 0,5 segundos, sem necessidade de premir consecutivamente.

DESLIGAR UMA PLACA

Com o sensor ⊖ (3), baixe a potência para o nível 0.
A placa de cozinha desliga automaticamente.

Para desligar rapidamente: independentemente do nível de potência, ao premir simultaneamente os sensores ⊖(3) e ⊕(4), a placa desliga imediatamente.

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 (5) 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 U 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!**

Alarme sonoro silenciador

Com a placa de cozedura no estado desligado, prima simultaneamente os sensores⊖(7) e ⊕(8), durante 3 segundos.
Após 3 segundos. Será indicado o estado atual do sinal sonoro (on "ligado" se estiver ativado, oF "desligado" se estiver desativado). Com os sensores ⊖(9) e ⊕(10), pode alterar o estado.

Para confirmar a seleção, prima ⊕ (8).

A desativação não será aplicada a todas as funções como, por exemplo, o sinal sonoro para ligado/desligado. Esta desativação não é aplicável a todas as funções, tais como o bip on / off .

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 Ative a placa no nível de potência 9.

2 No nível de potência 9, prima o sensor ⊕(4), e será exibido o símbolo P "P" no indicador de potência (5).

Pode desligar a potência premindo o sensor (3) ⊖ ou os sensores ⊖(3) e ⊕(4) simultaneamente.

A função Power tem uma duração máxima especificada na Tabela 2. 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 (5).

Pode desligar a potência premindo o sensor (3) ⊖ ou os sensores ⊖(3) e ⊕(4) simultaneamente.

Função Power Management (dependendo do modelo)

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 Com a placa de cozedura no estado desligado, prima simultaneamente os sensores ⊖(7) e ⊕(8), durante 3 segundos.

2 Após 3 segundos, será apresentado PL "PL" nos visores. Para introduzir o limite de potência no menu de seleção, prima o botão ⊕(8).

3 Com os sensores ⊖(9) e ⊕(10) pode selecionar o valor do limite de potência.

4 Assim que tiver selecionado o valor (ver Tabela 1), prima o sensor ⊕ (8). A placa de cozedura terá como limite o valor escolhido.

Tabela 1

Valor	Potência
(nL), nL	sem Limite
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Função desligar de segurança

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

Tabela 2

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	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 especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

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

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

⚠ **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode 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 assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

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

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

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.

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, desligase 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 C**82 **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.

Safety warnings:

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

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

⚠Do not steam clean this device.

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

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

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

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

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

Electrical connection

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

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

Warning:

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

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

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

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

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

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

Use and Maintenance

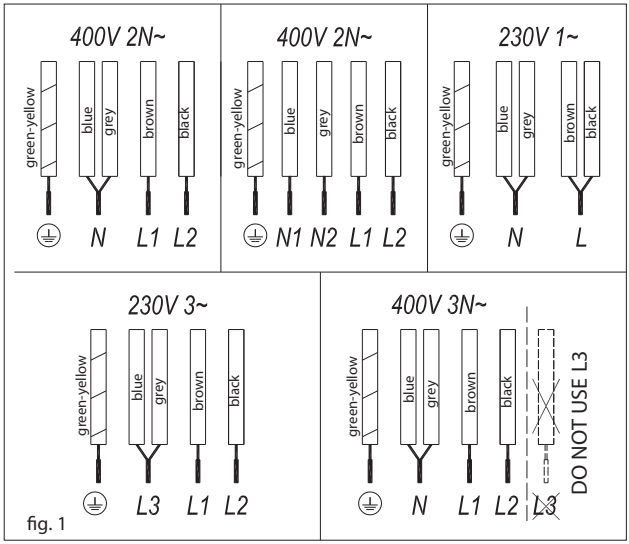


fig. 1

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

(1) General on/off sensor.
(2) Plate position indicator.
(3) "Minus" power reduction sensor.
(4) "Plus" power increase sensor.
(5) Power and/or residual heat display.
(6) Decimal dot of power and/of residual heat indicator.

* 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.

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 (5) 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.

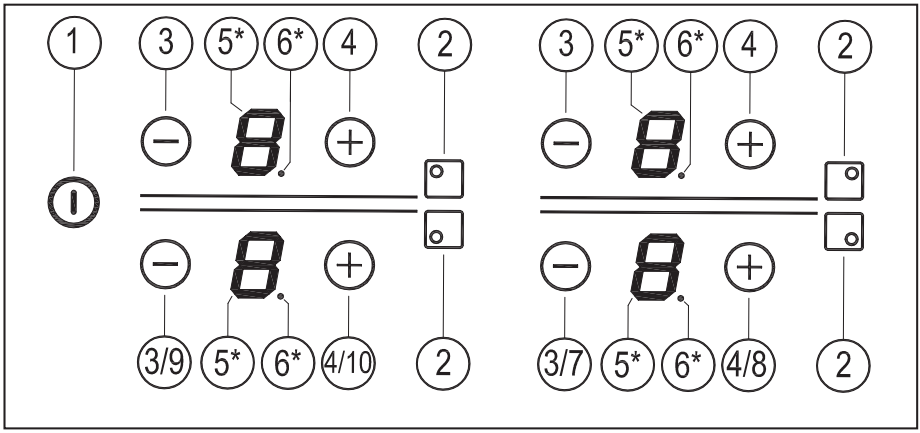
When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ⏻ (1). The touch button ⏻ (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

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

Use the sensors ⊖(3) and ⊕(4) to select a power level. If you touch the sensor ⊕(4) , the plate will switch to level 1 and for each additional touch, it will go up one level reaching the maximum value of power. Using the sensor ⊖(3), you can reduce the power level.

Fig.2



For a fast powering up at maximum power: with the plate at 0, touch the sensor ⊖(3) once. The plate will directly activate at level 9.

By continuing to press down on any of these two sensors ⊖(3) or ⊕(4), they will repeat the action every half a second, without needing to press consecutively.

TURNING OFF A PLATE

With the sensor ⊖(3), lower the power to level 0.
The hotplate will automatically power off.

For a fast power down: no matter what the power level, by simultaneously pressing the sensors ⊖(3) and ⊕ (4), the plate will immediately power 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 (5) 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 (5) will show a symbol to designate "there is no pan U " 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!**

Silencer of the beep

With the cooktop in off state, press together the sensors⊖(7) y ⊕(8), during 3 seconds.
After 3 seconds. It will be shown the current status of the buzzer (on "on" if it´s enabled, oF "off" if it´s disabled). With the sensors ⊖(9) and ⊕(10) , it can be changed the status.

To confirm the selection press the ⊕(8).

The deactivation will not be applied to all the function, as for example the beep for on/off.

The deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off.

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 Activate the plate corresponding to power level 9.

2 From the power level 9, press the sensor ⊕(4), and the symbol P

"P" wil be displayed on the power indicator (5).

The power can be disconnected by pressing the sensor (3) ⊖ or the sensors ⊖(3) y ⊕(4) together.

The Power function has a maximum duration specified in Table 2. 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).

The power can be disconnected by pressing the sensor (3) ⊖ or the sensors ⊖ (3) y ⊕(4) together.

Power Management function (depending on model)

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 With the cooktop in off state, press together the sensors ⊖(7) y ⊕(8), during 3 seconds.

2 After 3 seconds it will be shown PL "PL" in the displays. To enter in the selection menu for power limitation, press button ⊕(8).

3 With sensors ⊖(9) and ⊕(10) the limit power value can be selected.

4 Once the value has been selected (see Table 1), press the sensor ⊕ (8). The cooktop will be limited to the chosen value.

Table 1

Value	Power
(nL), nL	no limit
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Safety switch off function

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

Table 2

Selected power level	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 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.

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 Kochges-chirrerkennung 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 20 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

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

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

⚠ **Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 25 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und verhindert, dass Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.**

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

Nutzung und Wartung

Nutzungshinweisefür die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE Abb. 2

① Ein/Aus-Hauptsensor.
② Plattenpositionsanzeige.
③ Leistungsreduktionssensor „Minus“.
④ Leistungssteigerungssensor „Plus“.
⑤ Betriebs- und/oder Restwärmeanzeige.
⑥ Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.

*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.

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 (5) 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

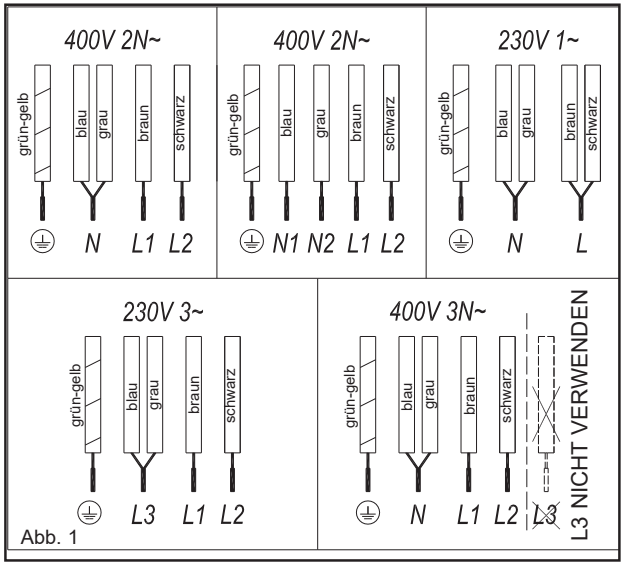
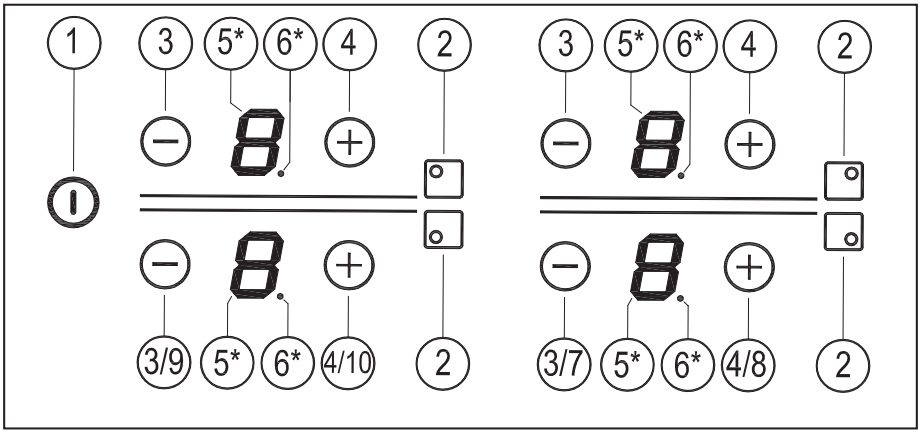


Abb. 1

Abb. 2



ausschalten, indem Sie die Touch-Taste ⏻ (1) .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:

Verwenden Sie zur Auswahl einer Leistungsstufe die Sensoren ⊖(3) und ⊕(4). Wenn Sie den Sensor ⊕(4) berühren, wechselt die Platte zu Stufe 1 und mit jeder weiteren Berührung erhöht sich die Stufe um eins bis zum maximalen Leistungswert. Mit dem Sensor ⊖ (3) können Sie die Leistungsstufe reduzieren.

Schnelle Einschaltung bei maximaler Leistung: Berühren Sie den Sensor ⊖ (3) einmal, während die Platte bei 0 ist. Die Platte wird direkt bei stufe 9 aktiviert.

Wenn Sie einen dieser beiden Sensoren ⊖(3) oder ⊕ (4) kontinuierlich drücken, wiederholt sich der Vorgang alle halbe Sekunde, ohne dass Sie wiederholt drücken müssen.

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Mit dem Sensor ⊖(3) verringern sie die Leistung auf Stufe 0.
Die Herdplatte schaltet sich automatisch ab.

Schnelle Abschaltung: Unabhängig von der Leistungsstufe können Sie die Platte durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren ⊖(3) und ⊕(4) sofort abschalten.

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 (5) 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!**

Stummschalten des Pieptons

Drücken Sie die Sensoren ⊖ (7)

und ⊕(8) innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig, während das Kochfeld abgeschaltet ist.
Nach 3 Sekunden wird der aktuelle Status des Summers angezeigt (on „ein“ bei Aktivierung, oF „aus“ bei Deaktivierung). Mit den Sensoren ⊖ (9) und ⊕ (10) kann der Status geändert werden.

Bestätigen Sie die Auswahl mit ⊕ (8).

Die Deaktivierung wird nicht auf alle Funktionen angewandt, wie z. B. Summer ein/aus.

Diese Deaktivierung betrifft nicht alle Funktionen, so bleibt beispielsweise der Piepton für Ein/Aus.

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 Aktivieren Sie die Platte bei Leistungsstufe 9.
2 Drücken Sie bei Leistungsstufe 9 den Sensor ⊕(4) und das Symbol P „P“ erscheint in der Leistungsanzeige (5).

Die Leistung kann durch Drücken des Sensors (3⊖ oder durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren ⊖(3) und ⊕(4) unterbrochen werden.

Angaben zur Maximaldauer der Powerfunktion finden Sie in Tabelle 2. 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 (5) erkennbar ist.

Die Leistung kann durch Drücken des Sensors (3) ⊖ oder durch gleichzeitiges Drücken der Sensoren ⊖(3) und ⊕(4) unterbrochen werden.

Energiemanagement-Funktion (abhängig vom Modell).

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 Sensoren ⊖ (7) und ⊕(8) innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig, während das Kochfeld abgeschaltet ist.

2 Nach 3 Sekunden wird PL „PL“ in den Displays angezeigt. Drücken Sie zum Aufrufen des Auswahlmenüs für die Leistungsbegrenzung ⊕(8).

3 Mit den Sensoren ⊖ (9) und ⊕ (10) kann der Grenzleistungswert ausgewählt werden.

4 Sobald der Wert ausgewählt wurde (siehe Tabelle 1), drücken Sie den Sensor ⊕ (8). Das Kochfeld wird auf den ausgewählten Wert beschränkt.

Tabelle 1

Wert	Leistung
(nL), nL	no Limit, ohne Limit
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 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 (5).

Sicherheitsabschaltung

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

Tabelle 2

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-Control-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 tech-nischen TEKA-Kundendienst.**

Vorschläge und Empfehlungen

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

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. 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 die-se Änderungen erforderlich sind oder sich als nützlich erweisen. Die grundle-genden Eigenschaften der TEKA-Geräte sind hiervon nicht betroffen.

Umweltschutz



Das Symbol ▬ auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnahme an der Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche

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

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Los componentes de plástico se identifican con 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 Verwenden 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.

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. Warten 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.

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se 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 fabri-**

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

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

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

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

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

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

Branchement électrique

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

Attention !

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

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

⚠ Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à 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 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.

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

Utilisation et entretien

Instructions d'utilistion du panneau de comande tactile

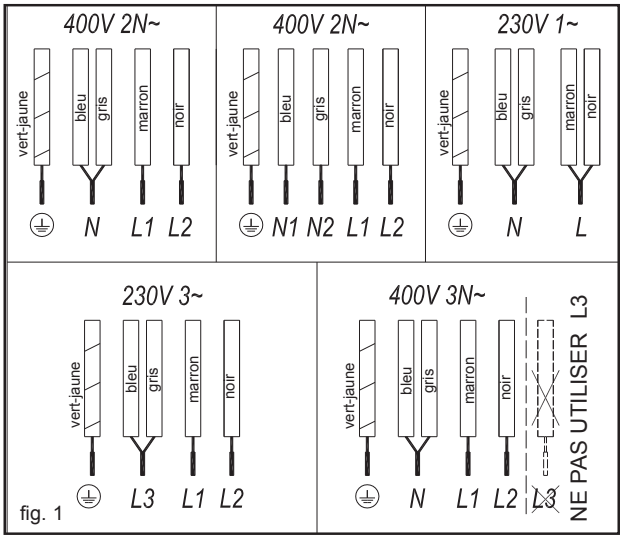
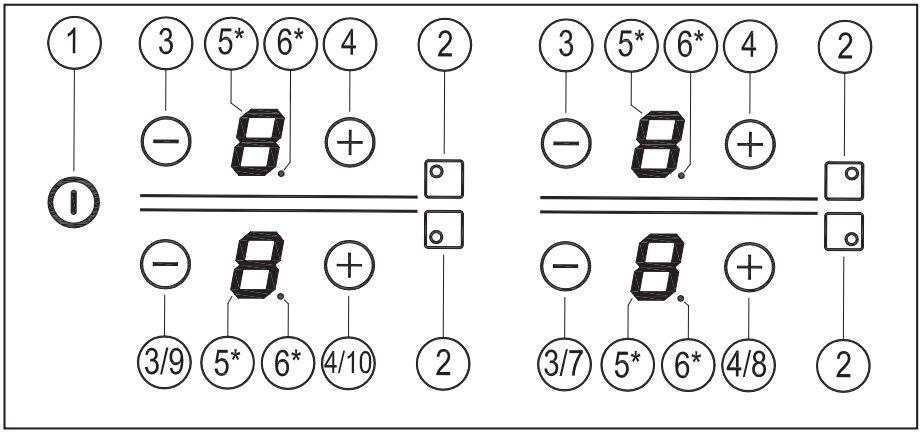


fig. 1

Fig. 2



ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

① Capteur général Marche/Arrêt.
② Voyant de position du plat.
③ Capteur de réduction de puissance « Moins ».
④ Capteur d'augmentation de puissance « Plus ».
⑤ Affichage de la chaleur résiduelle et/ou de la puissance.
⑥ Point décimal de l'indicateur de puissance et/ou de chaleur résiduelle.

*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.

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 (5) 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).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 :

Utilisez les capteurs ⊖ (3) et ⊕ (4) pour sélectionner un niveau de puissance. Si vous touchez le capteur ⊕(4), la plaque passe au niveau 1 et chaque fois que vous le touchez, elle monte d'un niveau pour atteindre la valeur maximale de puissance. Utilisez le capteur ⊖ (3) pour réduire le niveau de puissance.

Pour une mise sous tension rapide à puissance maximale : lorsque la plaque est sur 0, touchez une fois le capteur ⊖(3). La plaque s'enclenche directement au niveau 9.

Si vous continuez d'appuyer sur l'un de ces deux capteurs ⊖ (3) ou ⊕ (4), ils répéteront l'action toutes les demi-secondes, sans que vous n'ayez à appuyer plusieurs fois.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

À l'aide du capteur ⊖ (3), baissez la puissance au niveau 0.
La plaque chauffante s'éteint automatiquement.

Pour une mise hors tension rapide : quel que soit le niveau de puissance, si vous appuyez simultanément sur les capteurs ⊖(3) et ⊕(4), la plaque s'éteint immédiatement.

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 (5) 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 !**

Désactivation du signal sonore

Lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt, appuyez simultanément sur les capteurs ⊖ (7) et ⊕(8) pendant 3 secondes.
Après 3 secondes. L'état actuel du signal sonore s'affiche (on « Marche » s'il activé, oF « Arrêt » s'il est désactivé). Les capteurs ⊖ (9) et ⊕(10) permettent de modifier l'état.

Pour confirmer la sélection, appuyez sur ⊕(8).

La désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions, comme par exemple le bip de marche/arrêt.

Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt.

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 Activation la plaque correspondant au niveau de puissance 9.

2 Lorsque la plaque est au niveau de puissance 9, appuyez sur le capteur ⊕(4), et le symbole P « P » s'affiche sur l'indicateur de puissance (5).

Vous pouvez couper l'alimentation en appuyant sur le capteur (3) ⊖ ou sur les capteurs ⊖ (3) et ⊕(4) simultanément.

La fonction Puissance a une durée maximum spécifiée dans le tableau 2. 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 (5).

Vous pouvez couper l'alimentation en appuyant sur le capteur (3) ⊖ ou sur les capteurs ⊖ (3) et ⊕(4) simultanément.

Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

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 Lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt, appuyez simultanément sur les capteurs ⊖ (7) et ⊕(8) pendant 3 secondes.

2 Après 3 secondes, le message PL « PL » s'affiche. Pour entrer dans le menu de sélection de la limitation de puissance, appuyer sur la touche ⊕(8).

3 Les capteurs ⊖ (9) et ⊕(10) permettent de sélectionner la valeur limite de puissance.

4 Une fois la valeur sélectionnée (voir tableau 1), appuyez sur le capteur ⊕(8). La table de cuisson sera limitée à la valeur choisie.

Tableau 1

Valeur	Puissance
(nL), nL	Pas de limite
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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(5).

Déconnexion de sécurité

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

Tableau 2

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

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

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

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

Suggestions et recommandations

* Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
* Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
* Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
* Pour éviter d'endommager la 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.

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 système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

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

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

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. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuklar, 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.

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

⚠ Endüksiyon jeneratörü mevcut AB mevzuatı ile uyumludur. Bununla birlikte, kalp pili gibi bir cihaz ile donatılmış herhangi birinin hekime danışmasını ya da şüphe durumunda endüksiyon 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 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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

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

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

Uyarı:

Elektrik bağlantısı; yürürlükteki mevzuata uyularak düzgün şekilde topraklanmalıdır, aksi takdirde endüksiyonlu 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, endüksiyonlu 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 25 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.

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

Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (şekil 2)

1. Genel açma/kapama sensörü.
2. Pişirme bölmesi pozisyon göstergesi.
3. "Eksi" güç azaltma sensörü.
4. "Artı" güç artırma sensörü.
5. Güç ve/veya artık ısı göstergesi.
6. Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.

*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.

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna ⏻ (1) dokunun. Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiğinde bir ses duyulacaktır ve göstergeler (5) "-" 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) .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:

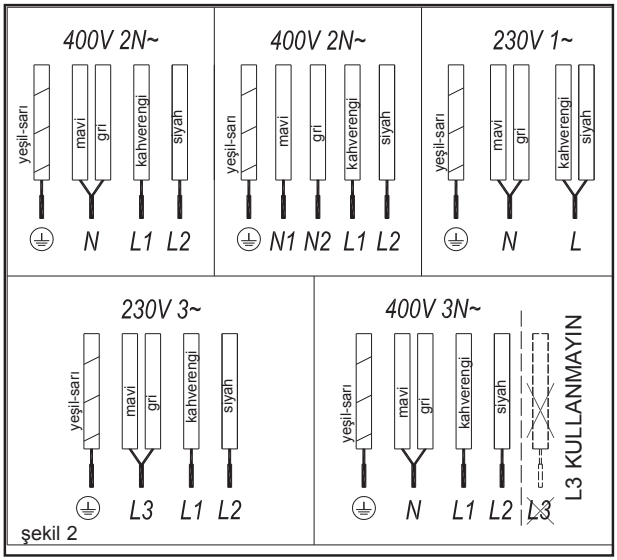
⊖(3) ve ⊕ (4) sensörlerini kullanarak bir güç seviyesi seçin. Sensöre ⊕ (4) dokunursanız plaka 1. seviyeye ayarlanır. Sensöre dokunuşunuzda seviye birer birer artarak sonunda maksimum güce ulaşır. Sensörlü ⊖ (3) kullanarak güç seviyesini düşürebilirsiniz.

Maksimum güce hızlı bir şekilde ulaşmak için plaka 0 seviyesindeyken sensöre ⊖ (3) bir kez dokunun. Plaka, direkt olarak 9. seviyeyi etkinleştirecektir.

⊖(3) veya ⊕(4) sensörüne basmaya devam ederseniz işlem her yarım saniyede bir tekrarlanır; sensöre arka arkaya basmanıza gerek yoktur.

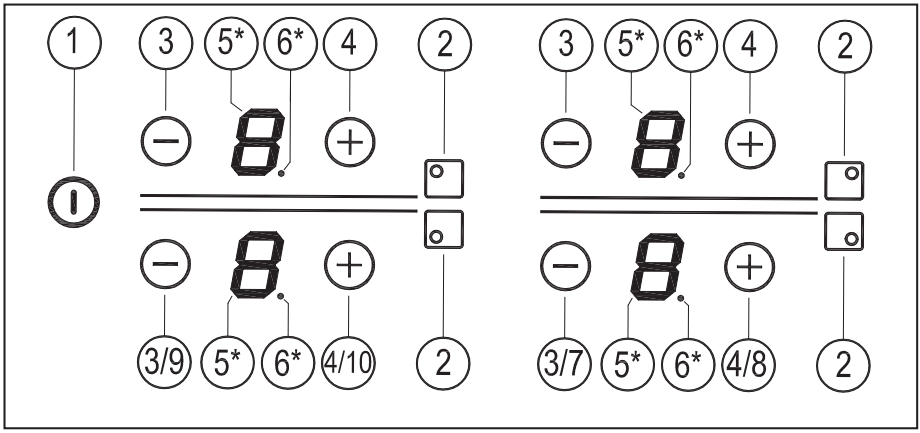
BİR PLAKAYI KAPATMAK

⊖ (3) sensörünü kullanarak güç seviyesini 0'a indirin.
Plakanın gücü otomatik olarak



şekil 2

Şekil 2



kesilecektir.

Gücü daha hızlı bir şekilde azaltmak için, güç seviyesi ne olursa olsun ⊖ (3) ve ⊕(4) sensörlerine aynı anda basarsanız plakanın gücü hemen 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 (5) 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!

Sesin kapatılması

Ocak kapalı durumdayken ⊖(7) ve ⊕ (8) sensörlerine 3 saniye basılı tutun. 3 saniye sonra Alarmın o anki durumu görüntülenir (etkinse on "on", devre dışıysa oF "off"). ⊖(9) ve ⊕(10) sensörlerini kullanarak durumu değiştirebilirsiniz.

Seçimi onaylamak için ⊕(8) düğmesine basın.

Açma/kapama uyarı sesi örneğinde olduğu gibi, devreden çıkarma işlemi tüm fonksiyonlara uygulanmaz.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma

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 Plakayı 9. güç seviyesine denk gelecek şekilde etkinleştirin.

2 9. güç seviyesindeyken ⊕ (4) sensörüne basın. Güç göstergesinde (5) P "P" sembolü görüntülenir.

(3) ⊖ sensörüne ya da ⊖(3) ve ⊕ (4) sensörlerine birlikte basarak gücü kesebilirsiniz.

Güç fonksiyonunun maksimum süresi Tablo 2'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 (5) görüntülenir.

(3) ⊖ sensörüne ya da ⊖ (3) ve ⊕ (4) sensörlerine birlikte basarak gücü kesebilirsiniz.

Güç Yönetimi fonksiyonu (modele bağlı olarak)

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 Ocak kapalı durumdayken ⊖(7) ve ⊕(8) sensörlerine 3 saniye basılı tutun.

2 3 saniye sonra göstergelerde PL "PL" görüntülenir. Gücü sınırlamaya yönelik seçim menüsüne girmek için ⊕ (8) düğmesine basın.

3 ⊖(9) ve ⊕(10) sensörlerini kullanarak güç sınırını seçebilirsiniz.

4 Değeri seçtikten sonra (bkz. Tablo 1) ⊕(8) sensörüne basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlanır.

Tablo 1

Değer	Güç
(nL), nL	Sınırsız
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5) iki kez yanıp sönecektir.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 2).

Tablo 2

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 ala- bilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
* Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
* Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen ''Teknik Veriler'' belgesine göz atın).

⚠ **Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.**

Temizlik ve bakım

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

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla 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.

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.

Zasady bezpieczeństwa:

⚠ Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy jąnatychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowaniamożliwości 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 podczas 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 20 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 wskazanym 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 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki**

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

Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

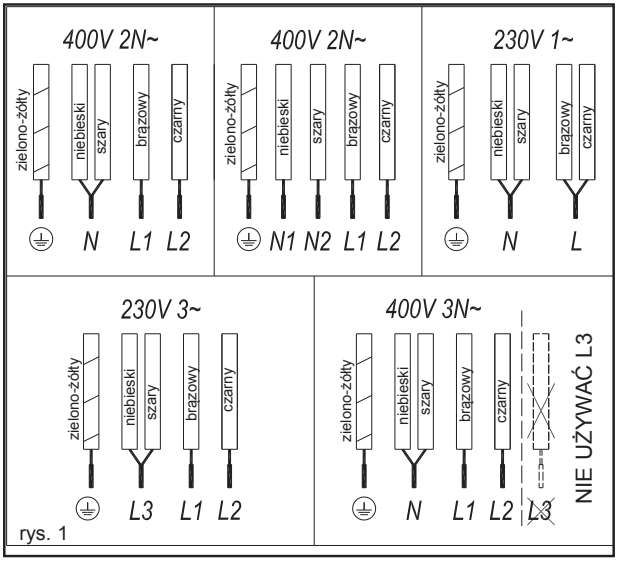
ELEMENTY OBSŁUGI (rys. 2)

1. Ogólny czujnik wł./wył.
2. Wskaźnik położenia płyty.
3. Czujnik zmniejszenia zasilania „minus”.
4. Czujnik zwiększenia zasilania „plus”.
5. Wyświetlacz zasilania i/lub ciepła resztkowego.
6. Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.

*Widoczne tylko podczas pracy.

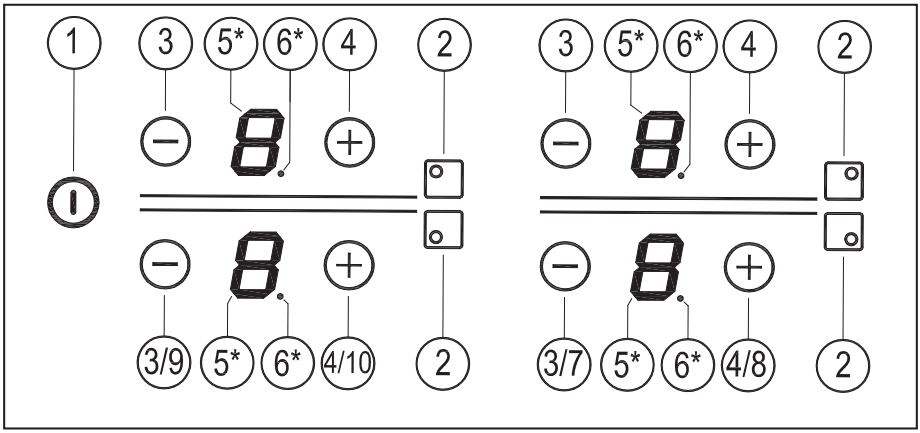
Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszkiem palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.



rys. 1

Rys. 2



WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ⏻ (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (5) 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).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:

Należy użyć czujników ⊖ (3) i ⊕ (4), aby wybrać poziom mocy. W przypadku dotknięcia czujnika ⊕ (4) płyta grzewcza zostanie włączona na poziomie 1, a z każdym dodatkowym dotknięciem poziom będzie wzrastać do osiągnięcia maksymalnej wartości mocy. Poziom mocy można zmniejszyć za pomocą czujnika ⊖ (3).

W celu zapewnienia pracy z maksymalną mocą, kiedy talerz jest ustawiony na poziom 0, należy dotknąć czujnika ⊖ (3) jeden raz. Płyta grzewcza aktywuje się automatycznie na poziomie 9.

Dalsze przytrzymanie jednego z dwóch czujników ⊖ (3) lub ⊕ (4) sprawi, że będą one powtarzać tę czynność co pół sekundy bez konieczności naciskania raz za razem.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Za pomocą czujnika ⊖ (3) można obniżyć moc do poziomu 0.
Płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.

W celu szybkiego wyłączenia płyty, bez względu na poziom mocy, należy jednocześnie nacisnąć czujniki ⊖ (3) i ⊕ (4), co spowoduje natychmiastowe wyłączenie się płyty.

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 (5) 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!

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Kiedy płyta jest wyłączona, należy nacisnąć jednocześnie czujniki ⊖ (7) i ⊕(8), przytrzymując je przez 3 sekundy.
Po 3 sekundach. Pojawi się bieżący status alarmu dźwiękowego (on „on" jeśli jest włączony, oF „off" jeśli jest wyłączony). Status można zmienić za pomocą czujników ⊖(9) i ⊕(10).

Aby potwierdzić wybór, należy nacisnąć ⊕(8).

Dezaktywacja nie zostanie zastosowana do wszystkich funkcji, np. sygnał dźwiękowy przy włączaniu i wyłączaniu nie zostanie dezaktywowany.

Takie wyłączanie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania.

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 Należy aktywować płytę na 9. poziomie mocy.

2 Z 9. poziomu mocy należy nacisnąć czujnik ⊕(4), na wskaźniku zasilania (5) pojawi się symbol P „P".

Zasilanie można wyłączyć, naciskając czujnik (3)⊖ lub jednocześnie czujnik ⊖ (3) i ⊕(4).

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 2. 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 (5).

Zasilanie można wyłączyć, naciskając czujnik (3) ⊖lub jednocześnie czujnik ⊖ (3) i ⊕(4).

Funkcja zarządzania energią (w zależności od modelu)

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 Kiedy płyta jest wyłączona, należy nacisnąć jednocześnie czujniki ⊖ (7) i ⊕(8), przytrzymując je przez 3 sekundy.

2 Po 3 sekundach na wyświetlaczach pojawi się symbol „PL" PL . Aby wejść do menu wyboru ograniczenia mocy, należy nacisnąć przycisk ⊕(8).

3 Wartość ograniczenia mocy można wybrać za pomocą czujników ⊖(9) i ⊕(10).

4 Po dokonaniu wyboru odpowiedniej wartości (patrz Tabela 1), należy nacisnąć przycisk ⊕ (8). Moc płyty grzewczej zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Tabela 1

Wartość	Moc
(nL), nL	bez ograniczeń
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 2).

Tabela 2

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	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 witroceramicznych. 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.

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.

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 duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. 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 pokličí, talířem nebo přikrývkou.

⚠ Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.

⚠ Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdeční mikardiostimulátory 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 20 mm pod spodní částí varné desky.

Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 25 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

Použití a údržba

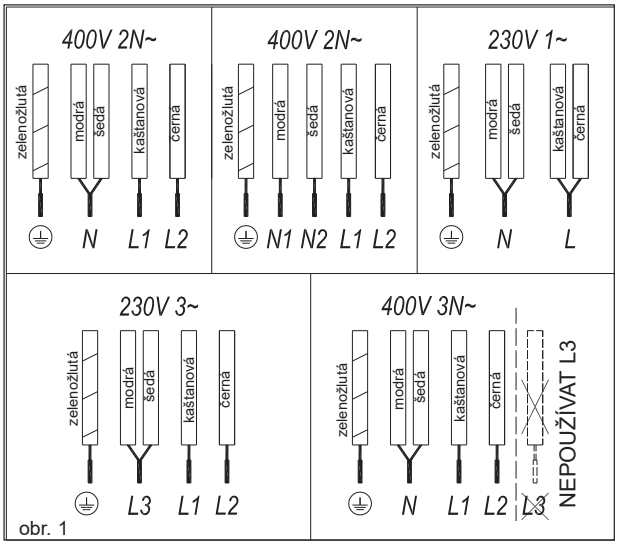
Uživatelský manuál pro Dotykové ovládání

Ovládání součástí (obr. č. 2)

1. Všeobecný snímač vypnutí/zapnutí.
2. Ukazatel pozice desky.
3. „Minusový“ snímač snížení výkonu.
4. „Plusový“ snímač zvýšení výkonu.
5. Displej výkonu a/nebo zbytkového tepla.
6. Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.

*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.



obr. 1

Každá akce je potvrzena pípnutím.

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ⏻ (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (5) 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). 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:

Použijte snímače ⊖(3) a⊕(4) pro výběr úrovně výkonu. Když se dotknete snímače ⊕(4), deska se přepne na úroveň 1 a při každém dalším dotyku se úroveň výkonu bude postupně zvyšovat až do maximální hodnoty. Použitím snímače ⊖ (3) můžete snížit úroveň výkonu.

Pro rychlé přepnutí na maximální výkon dotkněte se snímače ⊖ (3) jednou, když je deska na úrovni 0. Deska se přepne přímo na úroveň 9.

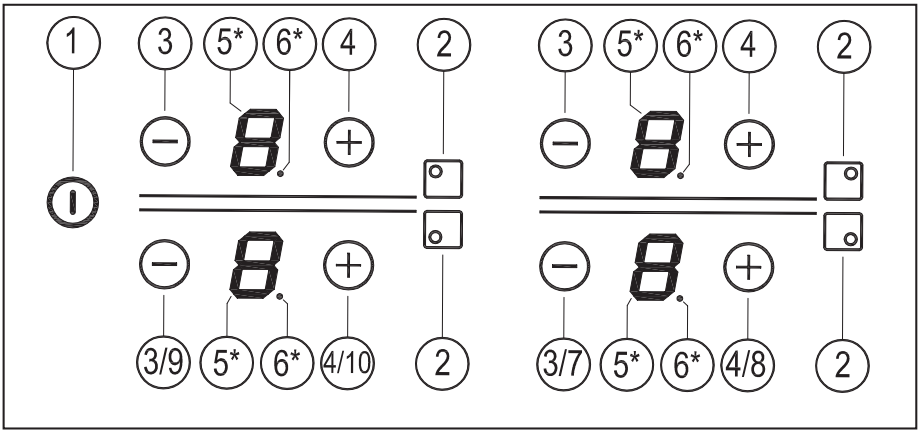
Při stálém natisknutí na jeden z těchto dvou snímačů,⊖(3) nebo ⊕(4), budou opakovat tyto kroky každé půl sekundy, aniž byste museli dotýkat se snímačů několikrát po sobě.

VYPNUTÍ DESKY

Stisknutím snímače ⊖ (3) snižte úroveň výkonu na 0.
Varná deska se automaticky vypne.

Pro rychlé snížení úrovně výkonu, bez ohledu na momentální úroveň výkonu, současně se dotkněte snímačů ⊖(3) a⊕(4) a deska se ihned vypne.

Obr. č. 2



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 (5) 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!**

Ztišení pípnutí

Když je varná deska vypnuta, stiskněte současně snímače ⊖ (7) a ⊕(8) po dobu 3 sekund.
Po 3 sekundách. Zobrazí se aktuální stav bzučáku (on "on", pokud je zapnut, oF "off", pokud je vypnut). Stav lze změnit pomocí snímačů ⊖ (9) a ⊕(10).

Pro potvrzení volby stiskněte ⊕ (8).

Vypnutí nebude aplikováno na všechny funkce, jako například bzučák při vypnutí/zapnutí.

Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí.

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 Zapněte desku s úrovní výkonu 9.

2 Při úrovni výkonu 9 stiskněte snímač ⊕(4) a na displeji výkonu (5) se zobrazí symbol P „P".

Odpojení spotřebiče provedete stisknutím snímače (3) ⊖ nebo současným stisknutím snímačů ⊖ (3) a ⊕(4).

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 2. 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 (5).

Odpojení spotřebiče provedete stisknutím snímače (3)⊖ nebo současným stisknutím snímačů ⊖ (3) a ⊕(4).

Funkce Řízení výkonu (v závislosti na modelu)

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 Když je varná deska vypnuta, stiskněte současně snímače ⊖ (7) a ⊕(8) po dobu 3 sekund.

2 Po 3 sekundách na displejích se zobrazí symbol PL „PL“. Menu volby pro omezení výkonu otevřete stisknutím tlačítka ⊕(8).

3 Hodnotu omezení výkonu lze zvolit pomocí snímačů ⊖ (9) a ⊕(10).

4 Když je hodnota vybrána (viz Tabulka 1), stiskněte snímač ⊕(8). Výkon varné desky bude omezen na zvolenou hodnotu.

Tabulka 1

Hodnota	Výkon
(nL), nL	není omezena
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 2).

Tabulka 2

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	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 nepoškodili, 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 vysokým 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.

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 U – :
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.

Bezpečnostné výstrahy:

⚠ Внимание! Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠Spotrebič nečistite parou.

⚠Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky 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 EU. 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 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných 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 25 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

Použitie a údržba

Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí (obr. č. 2)

1. Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia.
2. Ukazovateľ pozície dosky.
3. "Mínus" snímač zníženia výkonu.
4. "Plus" snímač zvýšenia výkonu.
5. Displej výkonu a/alebo zvyškového tepla.
6. Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla.

*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.

ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia ⏻ (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (5) 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).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:

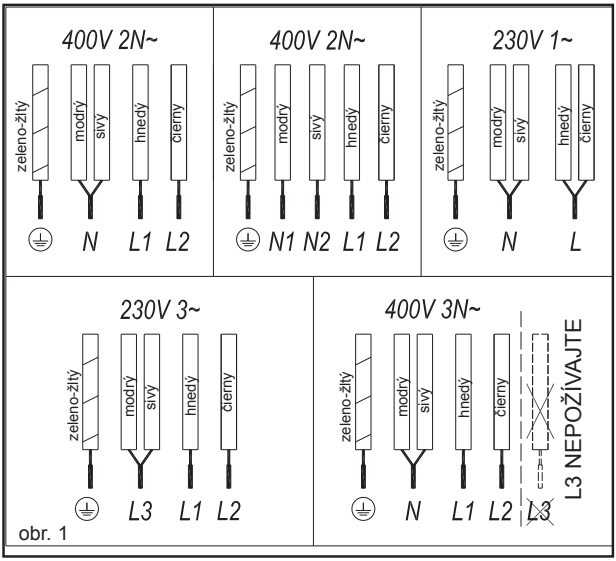
Použite snímače ⊖(3) a ⊕ (4) pre výber úrovne výkonu. Keď sa dotknete snímača ⊕ (4), doska sa prepne na úroveň 1 a pri každom ďalšom dotyku sa úroveň výkonu bude postupne zvyšovať až do maximálnej hodnoty. Použitím snímača ⊖(3) môžete znížiť úroveň výkonu.

Pre rýchle prepnutie na maximálny výkon dotknite sa snímača ⊖ (3) raz , keď je doska na úrovni 0. Doska sa prepne priamo na úroveň 9.

Pri stálom stlačení jedného z týchto dvoch snímačov, ⊖ (3) alebo ⊕ (4), budú opakovať tieto kroky každé pol sekundy, bez toho aby ste museli dotýkať sa snímačov niekoľkokrát po sebe.

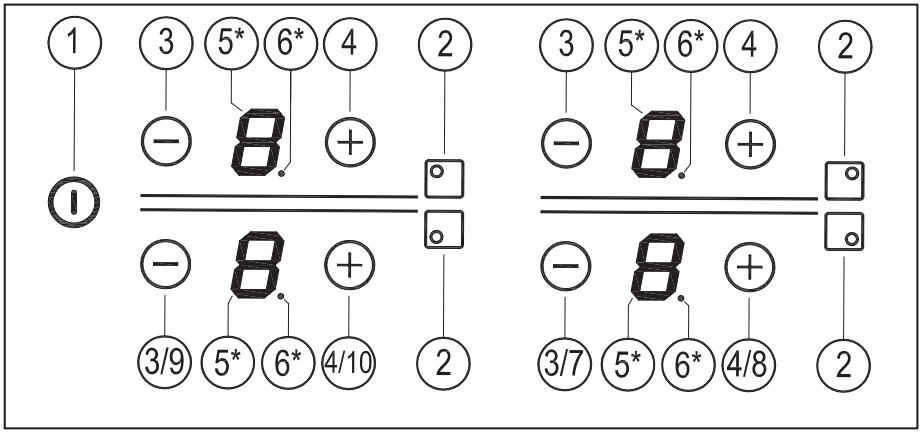
VYPNUTIE DOSKY

Stlačením snímača ⊖ (3) znížte úroveň výkonu na 0.
Varná doska sa automaticky vypne.



obr. 1

Obr. č. 2



Pre rýchle zníženie úrovne výkonu, bez ohľadu na momentálnu úroveň výkonu, súčasne sa dotknite snímačov ⊖(3) a ⊕(4) a platňa sa ihneď 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 (5) 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!**

Stíšenie pípnutia

Keď je varná doska vypnutá, stlačte súčasne snímače ⊖(7) a ⊕(8) na 3 sekundy.
Po 3 sekundách. Zobrazí sa aktuálny stav bzučiaka (on "on", ak je zapnutý, oF "off", ak je vypnutý). Stav možné zmeniť pomocou snímačov ⊖(9) a ⊕(10).

Pre potvrdenie voľby stlačte ⊕(8).

Vypnutie nebude aplikované na všetky funkcie, ako napríklad bzučiak pri vypnutí / zapnutí.

Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie.

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 Zapnite dosku s úrovňou výkonu 9.

2 Pri úrovni výkonu 9 stlačte snímač ⊕(4) a na displeji výkonu (5) sa zobrazí symbol P „P".

Odpojenie spotrebiča vykonáte stlačením snímača (3) ⊖ alebo súčasným stlačením snímačov ⊖ (3) a ⊕(4).

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 2. 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 (5).

Odpojenie spotrebiča vykonáte stlačením snímača (3) ⊖ alebo

súčasným stlačením snímačov ⊖ (3) a ⊕ (4).

Funkcia Riadenie výkonu (v závislosti od modelu)

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 Keď je varná doska vypnutá, stlačte súčasne snímače ⊖ (7) a ⊕ (8) na 3 sekundy.

2 Po 3 sekundách na displejoch sa zobrazí symbol PL „PL“. Menu voľby pre obmedzenie výkonu otvoríte stlačením tlačidla ⊕ (8).

3 Hodnotu obmedzenia výkonu možno zvoliť pomocou snímačov ⊖ (9) a ⊕ (10).

4 Keď je hodnota vybraná (pozri Tabuľku 1), stlačte snímač ⊕ (8). Výkon varnej dosky bude obmedzený na zvolenú hodnotu.

Tabuľka 1

Hodnota	Výkon
(nL), nL	nie je obmedzená
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 2) automaticky vypne.

Tabuľka 2

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 prostriedky 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 výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.
Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:
-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.

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.

Avertismente de securitate:

⚠ Precauţie. În cazul spargerii sau fisurării sticlei cera- mice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un 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 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea (voltajul) şi frecvenţa aces-

teia 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 25 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.

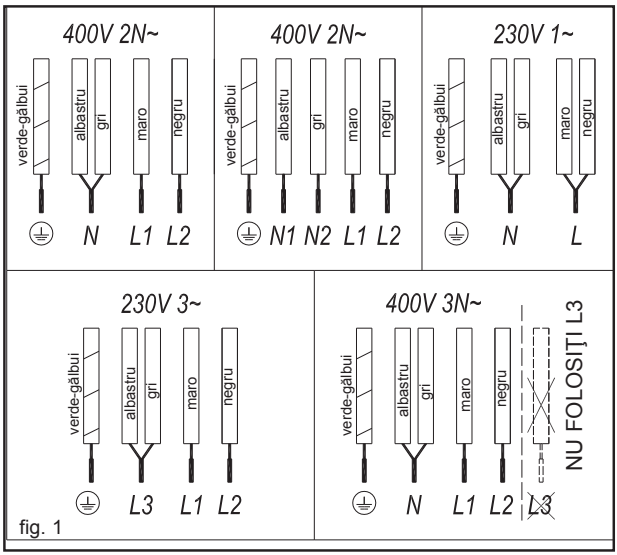


fig. 1

Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 2)

1. Senzor general Pornit/Oprit.
2. Indicator de poziționare a farfuriei.
3. Senzor „Minus" de reducere a puterii.
4. Senzor „Plus" de creștere a puterii.
5. Indicator de căldură rezidual și/ sau putere.
6. Separator zecimal pentru putere și/ sau indicator de căldură rezidual.

*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.

PORNIREA DISPOZITIVULUI

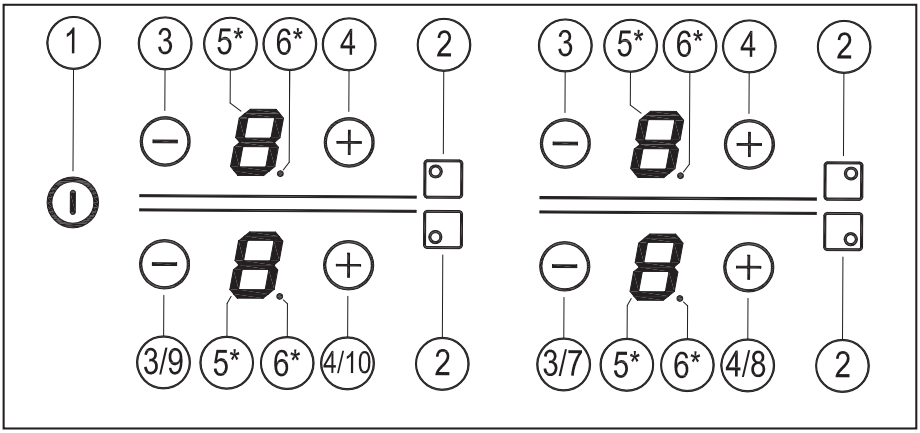
1 Atingeţi tasta tactilă Pornire ⏻ (1) pentru cel puţin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor şi indicatorii (5) se vor aprinde afişând simbolul „-". În cazul în care există zone de gătit fierbinţi, indicatorul asociat va afişa simbolurile intermitente H şi „-".

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). Butonul tactil ⏻ (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Fig. 2



Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul ⏻ (1), orice plită poate fi pornită urmând aceşti paşi:

Utilizaţi senzorii ⊖(3) şi ⊕(4) pentru a selecta un nivel de putere. Dacă atingeţi senzorul ⊕(4), plita va comuta la nivelul 1, iar de fiecare dată când atingeţi senzorul va urca o treaptă de nivel până va atinge puterea maximă. Utilizând senzorul ⊖ (3) puteţi reduce nivelul de putere.

Pentru a atinge nivelul maxim de putere, când plita este pe 0, atingeţi senzorul ⊖(3) o singură dată. Plita se va activa direct la nivelul 9.

Apăsând oricare dintre aceşti senzori ⊖(3) sau ⊕(4), acţiunea va fi repetată la fiecare jumătate de secundă, fără a fi nevoie să apăsaţi consecutiv.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Cu ajutorul senzorului ⊖ (3) reduceţi nivelul de putere la 0.
Plita se va opri automat.

Pentru a reduce rapid puterea, indiferent de nivelul de putere, prin apăsarea simultană a senzorilor ⊖ (3) şi ⊕(4), plita se va opri imediat.

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 (5) 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!

Dezactivare semnal sonor

Atunci când plita este oprită, apăsaţi simultan pe senzorii ⊖(7) şi ⊕(8), timp de 3 secunde.
După 3 secunde. Va fi arătată starea actuală a alarmei (on „on” dacă este pornită, oF „off” dacă este oprită). Cu ajutorul senzorilor ⊖(9) şi ⊕(10) i se poate schimba starea.

Pentru a confirma selecţia apăsaţi ⊕ (8).

Dezactivarea nu se va aplica întregii funcţii, de exemplu sunetului „bip” pentru on/off.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcţiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire.

Funcţia Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Activarea plitei corespunzătoare la nivelul de putere 9.

2 De la nivelul de putere 9, apăsați senzorul ⊕(4), iar simbolul „P” se va afișa pe indicatorul de putere (5).

Puterea se deconectează apăsând pe senzorul (3) ⊖ sau simultan pe senzorii ⊖(3) și ⊕(4).

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 2. 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 (5).

Puterea se deconectează apăsând pe senzorul (3) ⊖ sau simultan pe senzorii ⊖(3) și ⊕(4).

Funcția Gestionarea Puterii (în funcție de model)

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 Atunci când plita este oprită, apăsați simultan pe senzorii ⊖(7) și ⊕(8), timp de 3 secunde.

2 După 3 secunde va fi afișat „PL”. Pentru a intra în meniul de selecție pentru limitarea puterii, apăsați butonul ⊕(8).

3 Cu ajutorul senzorilor ⊖ (9) și ⊕ (10) se poate selecta limitarea nivelului de putere.

4 Odată ce valoarea a fose selectată (vezi Tabelul 1), apăsați senzorul ⊕ (8). Plita va fi limitată la valoarea aleasă.

Tabelul 1

Valoare	Putere
(nL), nL	fără limită
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

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 2).

Tabelul 2

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 reci- piente 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 economisiți energie de fiecare dată când gătiți:
* 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 reci- pient 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 transmiterii energiei direct la fundul recipientului. 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.

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.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ **Precauzione. In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.**

⚠ **Questo apparecchio non è stato pro- gettato per il funzio- namento 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 riscal-darsi 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, sen- soriali 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 peri-coloso 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'ac- qua! In caso di incendio, scollegare l'appa-recchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.**

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Cio- nonostante, si racco- manda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.**

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!**

⚠ **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.**

⚠ **ATTENZIONE: Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure prottetori già**

incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ E' necessario permettere la disconessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere 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 riparazioni 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 il sistema di disconessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tec- nici importanti.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 2)

1. Sensore on/off generale.
2. Indicatore posizione piastra.
3. Sensore riduzione di potenza "meno".
4. Sensore aumento di potenza "più".
5. Indicatore calore residuo e/o potenza.
6. Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.

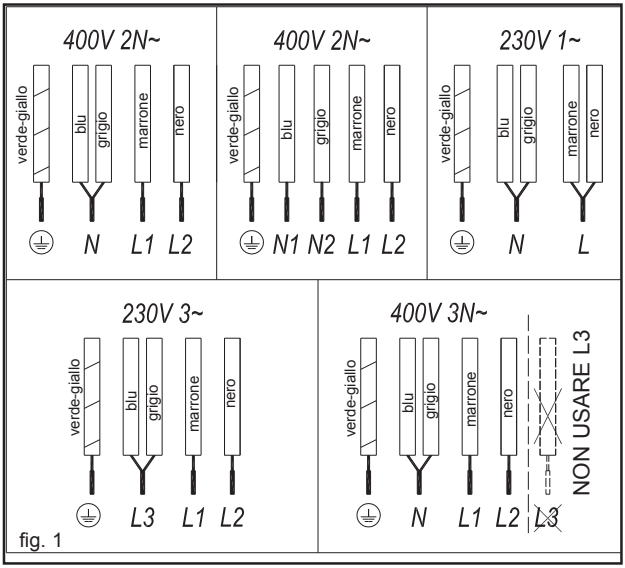
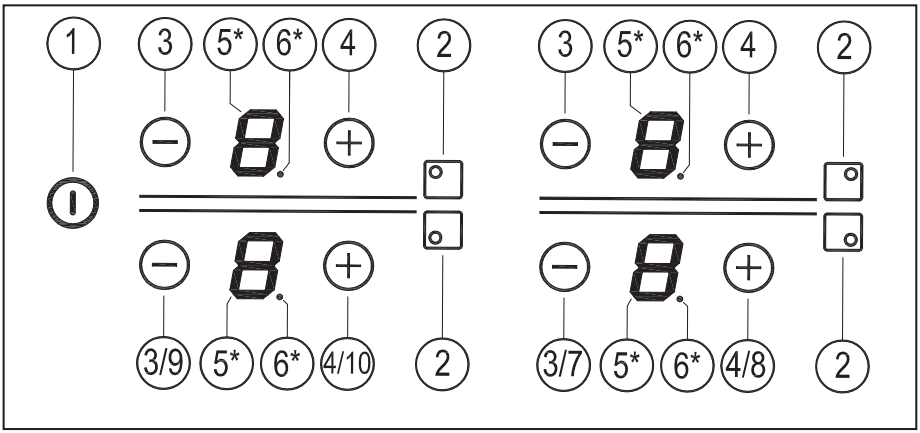


fig. 1

fig.2



Visibile solo durante il funzionamento.

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

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 (5) 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). Il tasto touch ⏻ (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Usare i sensori ⊖(3) e ⊕(4) per selezionare un livello di potenza. Quando si tocca il sensore ⊕(4) , la piastra passa al livello1 e per ogni tocco aggiuntivo, aumenterà di un livello fino a raggiungere il massimo livello di potenza. Utilizzando il sensore ⊖(3) è possibile ridurre il livello di potenza.

Per un'accensione rapida alla massima potenza: con la piastra su 0, toccare una volta il sensore⊖ (3) . La piastra si attiva direttamente al livello 9.

Continuando a premere uno di questi due sensori ⊖(3) o ⊕(4), ripeteranno l'azione ogni mezzo secondo, senza necessità di premere consecutivamente.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il sensore ⊖(3), abbassare la potenza al livello 0.
La piastra si spegne automaticamente.

Per uno spegnimento rapido: indipendentemente dal livello di potenza, premendo simultaneamente i sensori ⊖(3) e ⊕ (4), la piastra si spegne immediatamente.

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 (5) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo ⊔ per indicare "mancanza di padella" se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza. Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ **Una volta terminato, spegnere**

la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!

Silenziamento del segnale acustico

Con il fornello spento, premere insieme i sensori ⊖(7) e ⊕(8) per 3 secondi.
Dopo 3 secondi. Viene visualizzato lo stato corrente del segnalatore (on "on" se è attivato, oF "off" se è disattivato). Con i sensori ⊖(9) e ⊕(10) è possibile modificare lo stato.

Per confermare la selezione premere ⊕(8).

La disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come per esempio il segnalatore per on/off.

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off.

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 Attivare la piastra corrispondente al livello di potenza 9.

2 Dal livello di potenza 9, premere il sensore ⊕(4) e il simbolo P "P" viene visualizzato l'indicatore di potenza (5).
La potenza può essere disconnessa premendo il sensore (3) ⊖ o i sensori ⊖(3) e ⊕(4) insieme.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 2. 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 (5).

La potenza può essere disconnessa premendo il sensore (3) ⊖ o i sensori ⊖(3) e ⊕(4) insieme.

Funzione di Power Management (a seconda del modello)

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 Con il fornello spento, premere insieme i sensori ⊖(7) e ⊕(8) per 3 secondi.

2 Dopo 3 secondi lo schermo visualizza PL "PL". Per passare al menu di selezione per la limitazione di potenza, premere il pulsante ⊕(8).

3 Con i sensori ⊖(9) e ⊕(10), è possibile selezionare il valore del limite della potenza.

4 Una volta selezionato il valore (vedere la Tabella 1), premere il sensore ⊕ (8). Il fornello sarà limitato al valore prescelto.

Tabella 1

Valore	Potenza
(nL), nL	nessun limite
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (5) 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 (5).

Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un

determinato periodo di tempo (vedi tabella 2).

Tabella 2

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	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 umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.

⚠ **Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.**

⚠ **Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di 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 leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:
Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirci sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

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 U – :
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.

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 blus- sen! 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 detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingsplank geplaatst worden. Op deze wijze wordt toevallig contact met het warme opper- vlak van de behuizing van het apparaat voorkomen.

De plank moet 20 mm onder het onderste deel van de kookplaat gemonteerd worden.

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar

frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.
De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker , op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te 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 tij- dens 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 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.

Gebruik en onderhoud

Handleiding van de aanraakgevoelige bediening

HANTERING ELEMENTEN (afb. 2)

1. Algemene aan-/uitschakelaar.
2. Indicator voor zonepositie.
3. ´Minus´-sensor om vermogen te verlagen.
4. ´Plus´-sensor om vermogen te verhogen.
5. Display voor vermogen en/of restwarmte.
6. Decimaalpunt van vermogen en/of indicator van restwarmte.

*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.

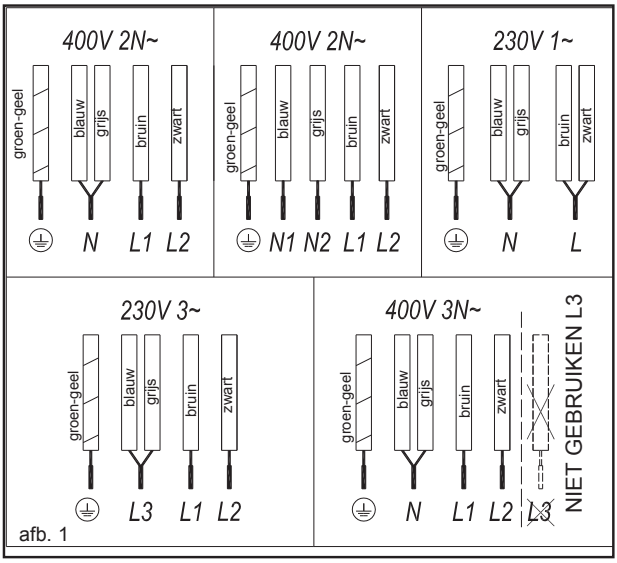
Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

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 (5) lichten op en geven een "-" weer. Als een van de kookplaten warm is, zal het overeenstemmende controlelampje knipperen en H en "-" weergeven.

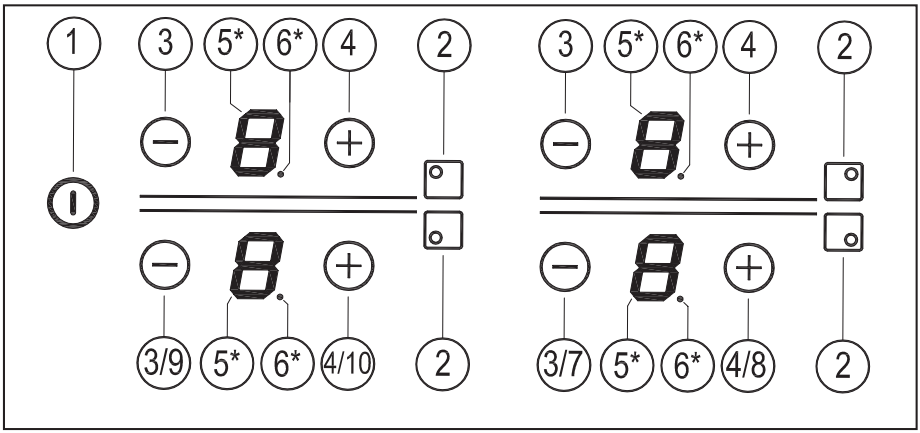
Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets



afb. 1

Afb. 2



⏻ (1) . 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:

Gebruik de sensoren ⊖(3) en ⊕ (4) om een vermogensniveau te kiezen. Als u sensor ⊕(4) aanraakt, schakelt de plaat naar niveau 1 en bij iedere extra aanraking zal hij een niveau stijgen totdat het maximale niveau wordt bereikt. Met gebruik van de sensor ⊖ (3) kunt u het vermogensniveau verlagen.

Om snel naar het maximale vermogen te gaan: met de plaat op 0, raakt u eenmaal sensor ⊖ (3) aan. De plaat gaat meteen naar niveau 9.

Door een van deze twee sensoren ⊖ (3) of ⊕(4) in te drukken, wordt de handeling iedere halve seconde herhaald, zonder dat er voortdurend ingedrukt hoeft te worden.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

Met de sensor ⊖ (3) gaat het vermogen terug naar 0.
De warmteplaat gaat automatisch uit. Om het vermogen sneller te verlagen: ongeacht het vermogensniveau gaat bij het tegelijk indrukken van de sensoren ⊖ (3) en ⊕(4) de plaat onmiddellijk 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 (5) 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 (5) 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 (5) 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!

De pieptoon uitschakelen

Druk bij een uitgeschakelde kookplaat de sensoren ⊖(7) en ⊕(8) gedurende 3 seconden in.
Na 3 seconden. De huidige status van de zoemer wordt getoond (on "on" indien ingeschakeld, oF "off" indien uitgeschakeld). Met de sensoren ⊖ (9) en ⊕(10) kan de status worden gewijzigd.

Druk voor keuzebevestiging op ⊕(8).

De deactivering wordt niet toegepast op alle functies, bijv. de pieptoon voor aan/uit.

Deze uitschakeling geldt niet voor alle functies, bijvoorbeeld de pieptoon voor aan/uit.

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 Activeer de plaat die overeenkomt met vermogensniveau 9.

2 Druk vanuit het vermogensniveau 9 op de sensor ⊕(4) en het symbool P “P” zal op het vermogensindicator (5) worden weergegeven.

Het vermogen kan worden uitgeschakeld door op sensor (3) ⊖ of op de sensoren ⊖(3) en ⊕(4) samen te drukken.

De Stroomfunctie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 2. 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 (5).

Het vermogen kan worden uitgeschakeld door op sensor (3) ⊖ of op de sensoren ⊖(3) en ⊕(4) samen te drukken.

Stroombeheerfunctie (naargelang het model)

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 bij een uitgeschakelde kookplaat de sensoren ⊖(7) en ⊕(8) gedurende 3 seconden in.

2 Na 3 seconden zal PL “PL” in de displays worden weergegeven. Druk op knop ⊕ (8) om in het keuzemenu voor de vermogensbeperking te komen.

3 Met sensoren ⊖(9) en ⊕ (10) kan de beperkte vermogenswaarde worden gekozen.

4 Druk op de sensor ⊕(8) als de waarde eenmaal is gekozen (zie Tabel 1). De kookplaat wordt beperkt volgens de gekozen waarde.

Tabel 1

Waarde	Vermogen
(nL), nL	no Limit (geen beperking)
25	2,5 kW
30	3 kW
35	3,5 kW
40	4 kW
45	4,5 kW
50	5 kW
55	5,5 kW
60	6 kW

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 (5) 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 (5).

Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 2).

Tabel 2

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
0	0
1	8
2	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 stoomap- paraten.

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.

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.

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	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, 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



www.teka.com

61401391_851 / P21421R00