

User Manual

ES TR
PT RO
EN GR
FR BG

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.....16

EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....26

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL.....**35**

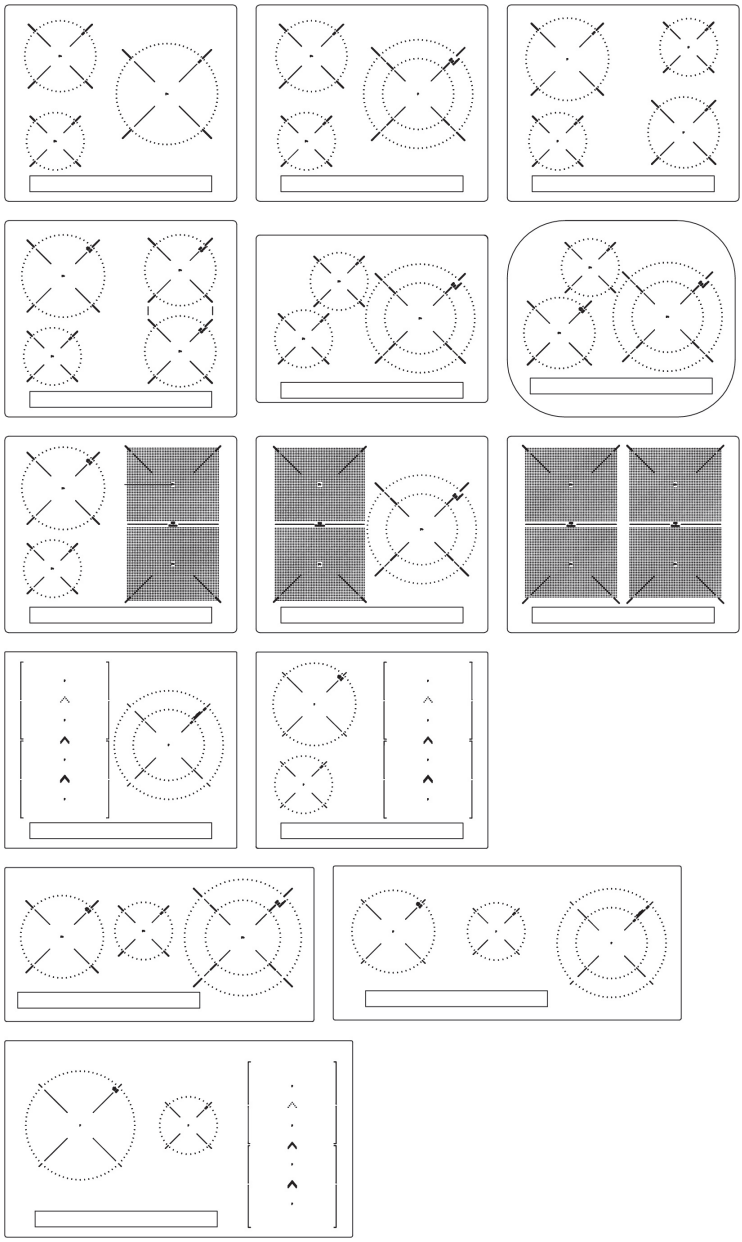
TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL.....45

RO INSTRUCŢIUNI DE INSTALARE ŞI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREŢINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL.....54

GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ.....**63**

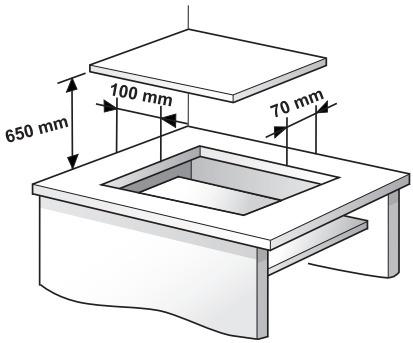
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ.....**73**

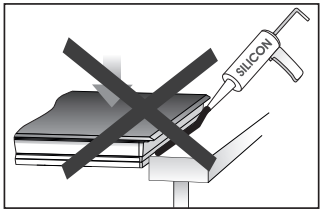
Presentación / Apresentação / Presentation /Présentation Tanıtım /Prezentare /Παρουσίαση / Представяне

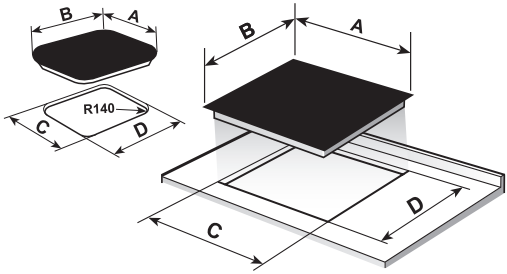


Instalación / Instalação / Installation / Installation / Kurulum / Instalare / Εγκατάσταση /Монтаж

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales /Minimum mesafeler / Distanţe minime/ Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния







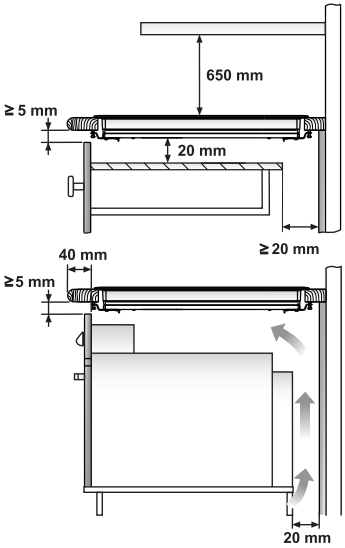
A	B	C	D
605	515	560	490
600	510	560	490
600	435	580	415
800	400	780	380
590	510	570	490
900	400	860	380
800	510	750	490
900	510	860	490

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Unităţi în mm / Μονάδες σε mm / Елементите в мм /

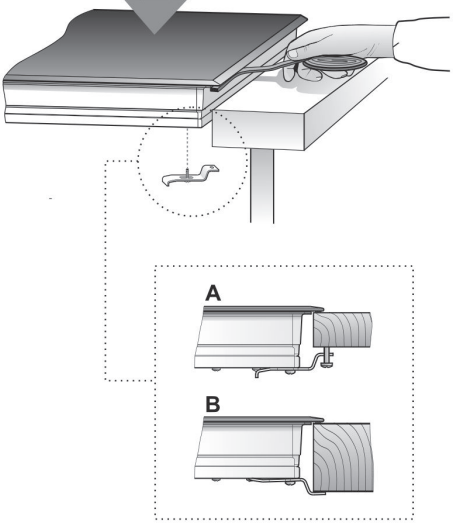
Instalación / Instalação / Installation / Installation / Kurulum / Instalare / Εγκατάσταση /Монтаж

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales /Minimum mesafeler / Distanţe minime/ Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния

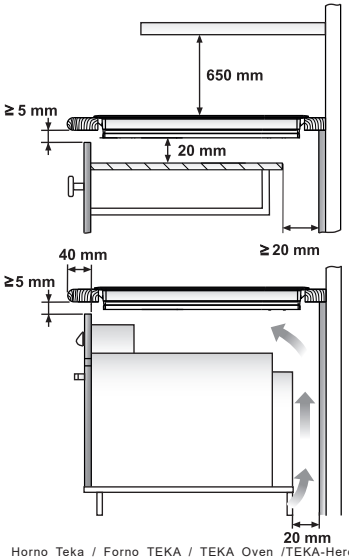
STANDARD INSTALLATION SYSTEM



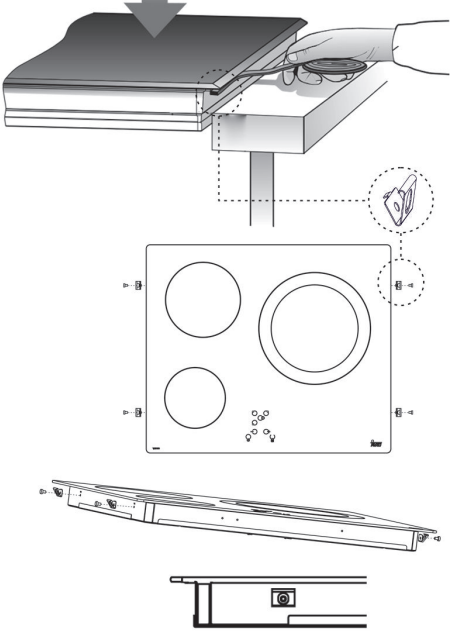
Horno Teka / Forno TEKA / TEKA Oven /TEKA-Herd / Four TEKA / TEKA /Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor /TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn / Teka-uuni /Forno Teka / TEKA Oven /



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 / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Unităţi în mm / Μονάδες σε mm / Елементите в мм /

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.

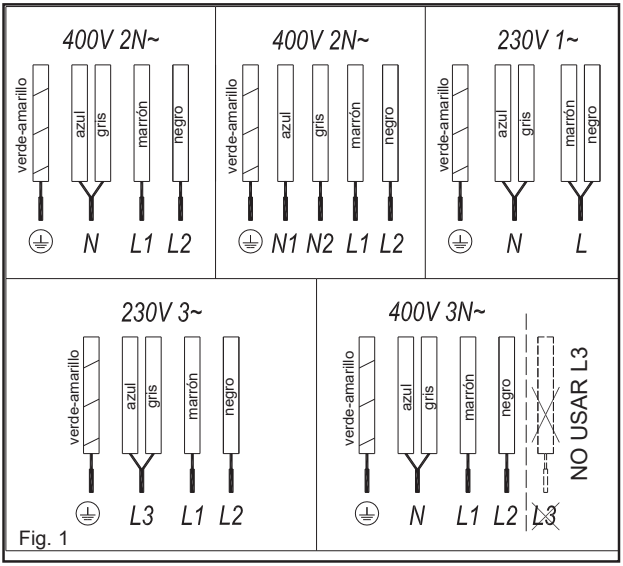


Fig. 1

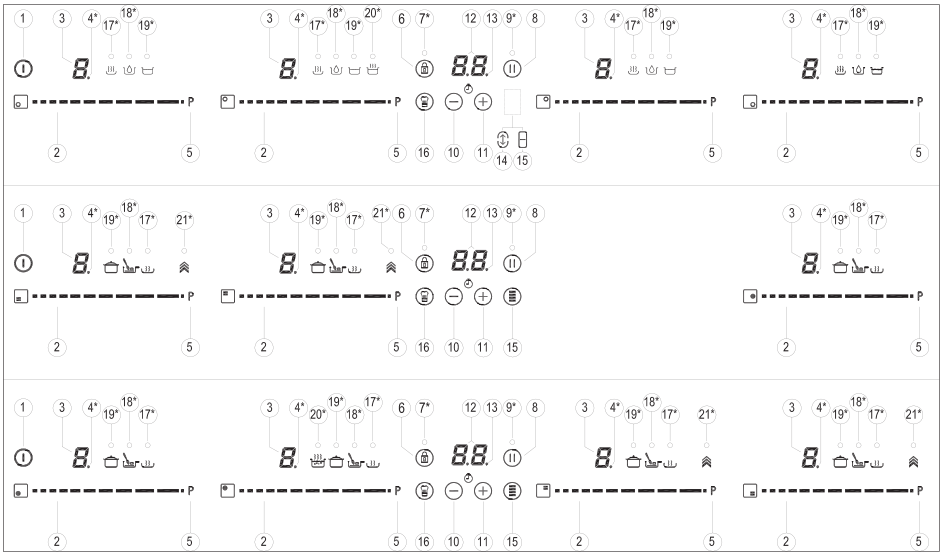
Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

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

Fig.2



"Bloqueo" ó "Stop&Go".

(7) Piloto indicador de la función "Bloqueo" activada*.

(8) Sensor de activación de la función "Stop&Go".

(9) Piloto indicador de la función "Stop&Go" activada*.

(10) Sensor "menos" del temporizador.

(11) Sensor "más" del temporizador.

(12) Indicador del reloj temporizador.

(13) Punto decimal del reloj*.

(14) Sensor de activación de la función "Synchro"; (según modelo).

(15) Sensor de activación de la función "Flex Zone"; (según modelo) .

(16) Sensor "Chef" de selección de funciones especiales; (según modelo).

(17) Piloto indicador de la función "Keep Warm" activada*; (según modelo).

(18) Piloto indicador de la función "Melting" activada*; (según modelo).

(19) Piloto indicador de la función "Simmering" activada*; (según modelo).

(20) Piloto indicador de la función "Quick Boiling" activada*; (según modelo).

(21) Piloto indicador de la función "Slide Cooking" activada* (según modelo).

* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción se constata con un pitido.

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

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

ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

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

2 Mediante el cursor "slider" (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción

entre 0 y 9.

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

APAGADO DE UNA PLACA

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

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

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

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

Detección de recipientes

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

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

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

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

Función Bloqueo

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

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

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

Silenciador del pitido

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

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

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

Función Stop&Go

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

Activación de la función Stop&Go.

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

Desactivación de la función Stop&Go.

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

Función Power

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

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

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

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

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

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

Función "Temporizador" (reloj cuenta atrás)

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

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

Temporizado de una placa.

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

1 Toque el sensor ⊖ (10) ó ⊕ (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo t, ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).

2 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores ⊖ (10) ó ⊕ (11). Con el primero el valor comenzará en 60, mientras que con el segundo se iniciará en 01. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a 00; Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

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

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

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

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

Modificación del tiempo programado.

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

Mediante los sensores ⊖ (10) y ⊕ (11) modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador

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

1 Seleccione la placa deseada

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

Función Power Management (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 Toque el sensor ⊕ (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).

2 Toque el sensor de bloqueo 🔒 (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores ⊕ (11) y ⊖ (10).

3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo 🔒 (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

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

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

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa

pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (3).

Funciones especiales: CHEF (según modelo)

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

Para activar una función especial sobre una zona:

1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada; en el indicador de potencia (3) el punto decimal (4) estará activo.

2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF (16). La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (17), (18), (19) ,(20) y (21).

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá tocar el cursor “slider” (2) de la zona para seleccionarla. El punto decimal (4) del indicador de potencia (3) se encenderá. A continuación toque de nuevo el cursor “slider” (2) para establecer un nuevo nivel de potencia o apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el sensor CHEF (16).

FUNCIÓN KEEP WARM (según modelo)

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

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

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

FUNCIÓN MELTING (según modelo)

Esta función permite mantener una baja temperatura en la zona de cocción. Ideal para descongelar alimentos o fundir lentamente otros como chocolate, mantequilla…

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

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

FUNCIÓN SIMMERING (según modelo)

Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF (16), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono / . Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3).
Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN QUICK BOILING (según modelo)

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

Condiciones del recipiente

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

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

-SIN TAPA.

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

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

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

Activación de la función

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

Una vez activada la función aparecerá una en el indicador de potencia (3) y en el indicador del reloj temporizador (12), aparecerá un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya controlando el cocinado.

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

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

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd. pueda controlar cuánto tiempo lleva siendo hervido el alimento.

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

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

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

Desactivación de la función

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

FUNCIÓN SLIDE COOKING (según modelo)

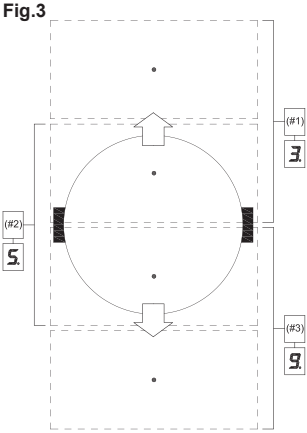
Esta función permite dividir la zona flexible en tres áreas (ver fig.3) y activar una configuración de potencia predefinida. Permitirá deslizar el recipiente de una zona a otra cocinando con la potencia asignada a cada zona.

Para activarla, debe primero activar la función “Flex Zone” (ver apartado “Función Flex Zone”).

Después, pulse sucesivamente el sensor CHEF (16) , hasta que se iluminen los leds (21) situados sobre los iconos . Al hacerlo, los indicadores de potencia (3) mostrarán tres segmentos (ver fig. 4) indicando que ya puede colocar el recipiente.

Una vez colocado el recipiente, en los indicadores de potencia (3) aparecerá, automáticamente el nivel de potencia: para la zona #1, el nivel de potencia es 3, para la zona #2 el nivel de potencia es 5 y para la zona #3 el nivel de potencia es 9 (ver fig.3 y 5).
Para desactivar esta función deberá tocar el cursor “slider” (2) en la posición “0”.

Fig.3



Función Flex Zone (según modelo)

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

Para activar esta función pulse el sensor / (15). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor “0”. El indicador del reloj temporizador (12) mostrarán tres segmentos indicando las zonas activadas. En el caso de que su modelo disponga de varias zonas con “Flex Zone”, podrá seleccionar la opción deseada pulsando sucesivamente el sensor / (15) antes de asignar potencia a la zona elegida. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente (ver fig 6).

Tras haber seleccionado la “Flex Zone” , puede asignar la potencia actuando sobre cualquiera de los cursores “sliders” (2) de una de las zonas vinculadas. El nivel de potencia y sus variaciones se mostrará simultáneamente en los indicadores de potencia (3) de ambas zonas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor / (15). Así mismo, cuando se desactiva la función, los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Función Synchro (según modelo)

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

Para activar esta función pulse el sensor (14). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el

Fig. 6

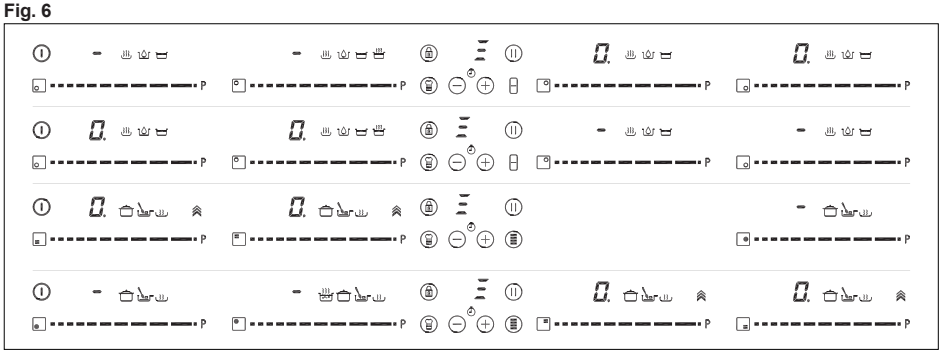


Fig. 4

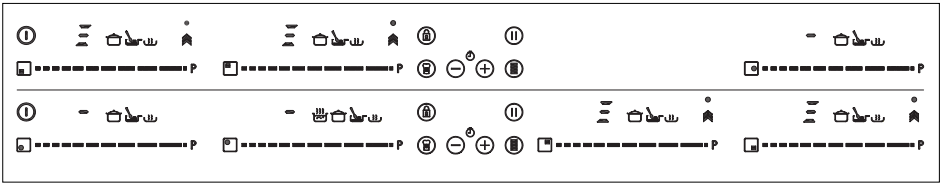
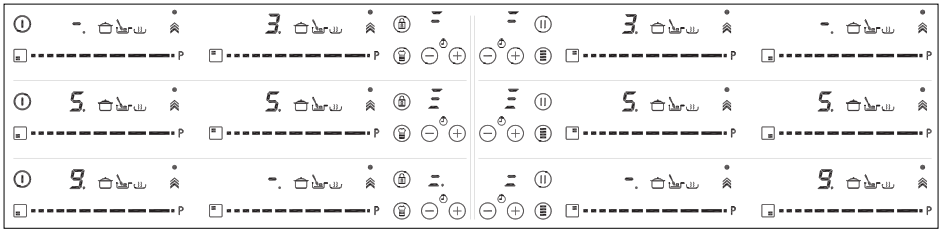


Fig. 5



valor “0” parpadeando. La detección de recipiente tendrá lugar en todo el área vinculada. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor (14). Así mismo, cuando se desactiva la función los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

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

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

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

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

Sugerencias y recomendaciones

* Utilizar recipientes con fondo 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. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

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

Aparece el símbolo 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 C**82 **en los indicadores:** Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

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

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

Avisos de segurança

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

⚠ Este aparelho não se destina a 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)

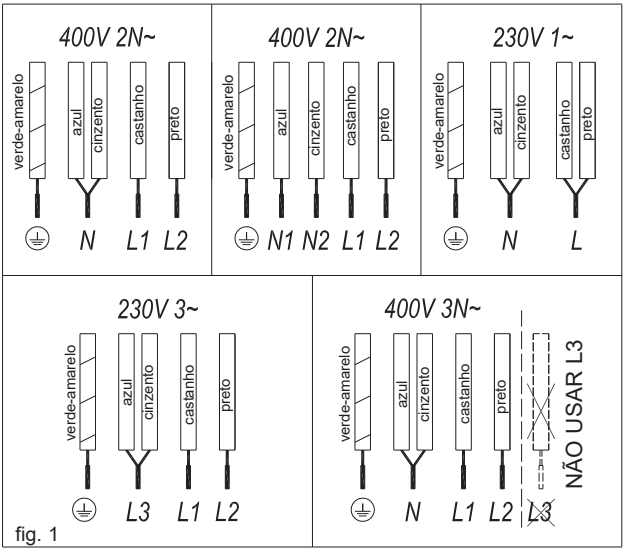
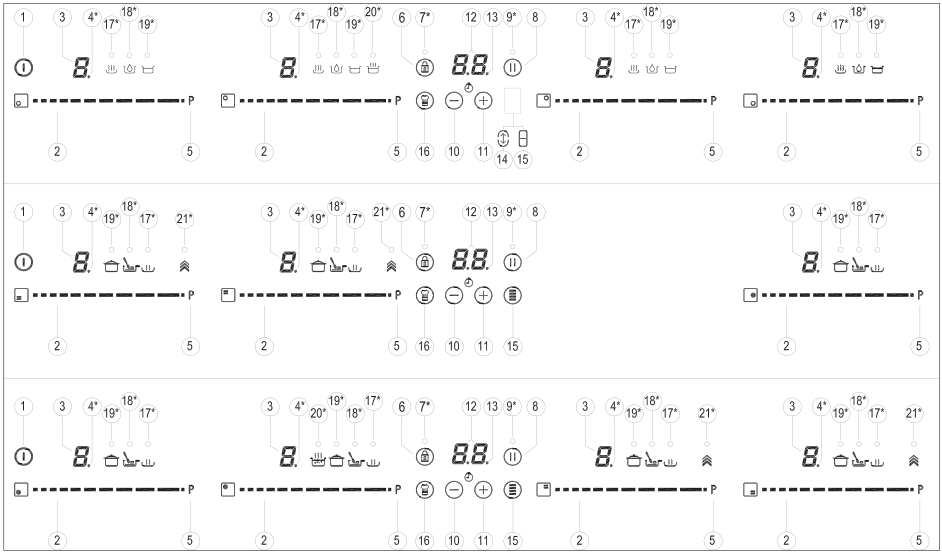


fig. 1

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

* Visível unicamente em

Fig.2



funcionamento

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

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

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

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

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

LIGAR O APARELHO

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

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

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

ATIVAÇÃO DE PLACAS

Uma vez que o controlo táctil é ativado com sensor ⏻ (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes passos:

1 Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos “deslizante” cursores (2). A zona foi selecionado e simultáneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.

2 Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9..

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

DESLIGAR UMA PLACA

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

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

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

Detecção de recipientes

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

O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo 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!**

Função de Bloqueio

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

Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor 🔒 (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor 🔒 (6) novamente.

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

Alarme sonoro silenciador

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

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

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

Função Stop&Go

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

Ativação de função Stop & Go .

Toque para um segundo Stop & Go ⏸ (8) sensor. As luzes o piloto (9) e indicadores potência símbolo ⏸ aparecer em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente Stop & Go do sensor ⏸ (8), se apaga o piloto (9) e demissão retomado nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores tinha antes da pausa.

Função Power

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

1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no "P" e mantenha pressionado o dedo durante um segundo

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

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

Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que o desempenho de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

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

Função "temporizador" (relógio de contagem regressiva)

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

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

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

Para esse fim:

1 sensor de toque ⊖ (10) ou ⊕ (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador de zona correspondente (3) irá

mostrar o símbolo t piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.

2 Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores ⊖ (10) O ⊕ (11). Com o primeiro o valor vai começar a 60, enquanto que com o segundo que terá início às 01. Ao manter sensores ⊖ (10) O ⊕ (11) pressionado, o valor será restaurado para 00. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.

3 Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo t .

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

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

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

Alterando o tempo programado.

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

Através de sensores ⊖ (10) e ⊕ (11), você pode modificar o tempo programado.

Desconexão de temporizador.

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

Seleccione a placa desejada..

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

Função Power Management (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 Pressione a tecla ⊕(11) toque por três segundos. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)

2 Pressione a tecla de toque de bloqueio 🔒 (6). Os valores de potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os (11) ⊕ e ⊖(10) sensores.

3 Uma vez que o valor foi seleccionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio 🔒 (6). A placa será limitado ao valor de energia escolhida.

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

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos. Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

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

Funções especiais: CHEF (dependendo do modelo)

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (16). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

1 Primeiro tem de ser selecionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.

2 Depois clicar no sensor CHEF (16). Premindo sucessiva e

sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (17), (18), (19) ,(20) e (21).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor "slider" (2) da zona a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (16).

FUNÇÃO KEEP WARM (dependendo do modelo)

Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter quente o alimento cozinhado.

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

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

FUNÇÃO MELTING (dependendo do modelo)

Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozinhar. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

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

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

FUNÇÃO SIMMERING (dependendo do modelo)

Esta função permite-lhe manter a ferver.

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

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

FUNÇÃO QUICK BOILING (dependendo do modelo)

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

Condições do recipiente

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

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.
  -SEM TAMPA.

- Cheio até **metade da capacidade com água à temperatura ambiente** (nunca usar água aquecida ou quente).

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

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

Ativar função

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

Uma vez ativada a função, o sinal A aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.

Fig. 6

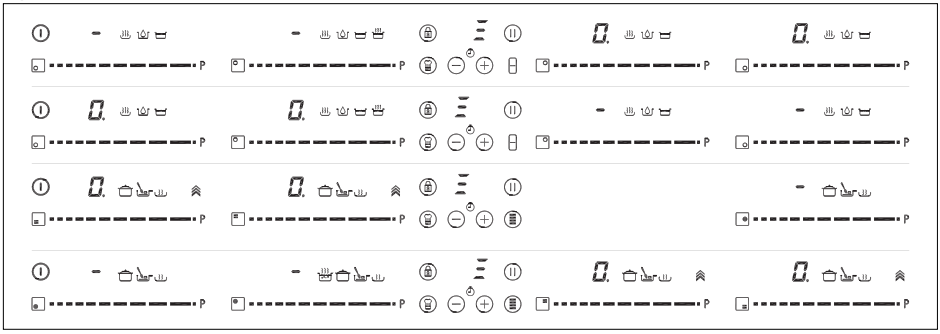


Fig. 4

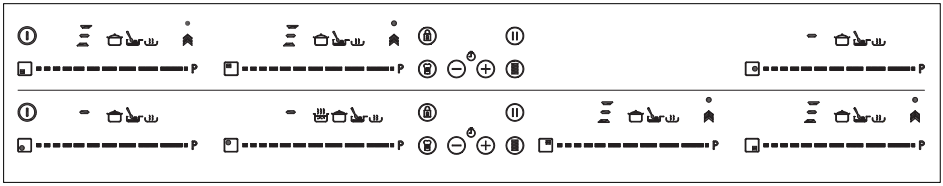
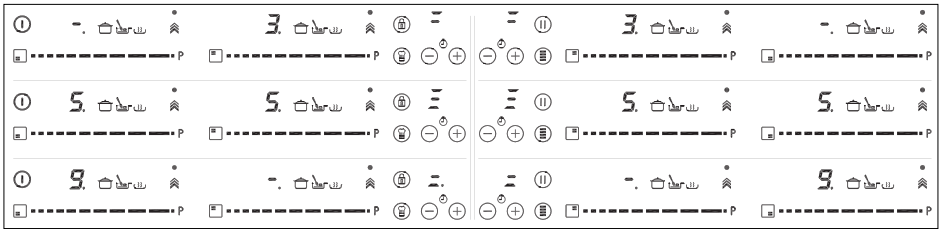


Fig. 5



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

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

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser fervido.

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

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

Desativar função

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

FUNÇÃO DE SLIDE COOKING (dependendo do modelo)

Esta função permite dividir a zona flexível em três áreas (veja a fig.3) e ativa uma configuração de potência predefinida. Ele permitirá deslizar o recipiente de uma área para outra, para cozinhar com a potência atribuída a cada zona.

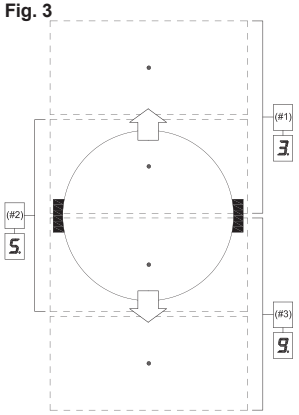
Para a ativar, deve primeiro ativar a função “Flex Zone” (consulte a seção da função “Flex Zone”).

Em seguida, pressione o sensor “CHEF” (16) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Ao proceder assim, os indicadores de potência (3) mostrarão três segmentos (veja a fig. 4) indicando que pode agora colocar o recipiente.

Quando o recipiente tiver sido colocado, o nível de potência aparecerá automaticamente nos indicadores de potência (3): para a zona n.º 1, o nível de potência é 3, para a zona n.º 2 o nível de potência é 5 e para a zona n.º 3 o nível de potência é 9 (veja as figs.3 e 5).

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

Fig. 3



Função Flex Zone (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem em conjunto e selecionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas.

Para ativar esta função, premir o sensor / (15). Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e será exibido o valor “0” nos indicadores de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) exibirá três segmentos a indicar as zonas ativadas. No caso do seu modelo ter várias zonas

com “Flex Zone”, pode selecionar a opção pretendida premindo o sensor ⊟ / ⊜ (15) antes de atribuir potência à zona escolhida. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada. (consulte a Fig 6).

Depois da função “Flex Zone” ser selecionada, pode atribuir a potência tocando um dos cursores “sliders” (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as suas variações são exibidos simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor ⊟ / ⊜(15). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

Função Synchro (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível conseguir que duas zonas de cozedura - indicada no ecrã impresso como “Synchro” - trabalhem em conjunto, tanto para selecionar um nível de potência como para ativar a função temporizador em ambas as zonas.

Premir o sensor ⇳(14) para ativar esta função. Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e o valor “0” pisca nos indicadores de potência (3). A deteção do recipiente acontecerá em toda a zona ligada. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor ⇳(14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

Função desligar de segurança

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

Tabela 1

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

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

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

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

Sugestões e recomendações

* Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
* Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscálo.
* Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
* Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.
* Diâmetros mínimos 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 neces-

sário 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. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

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

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

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

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

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

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de

potência (3):

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

Safety warnings:

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

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

⚠Do not steam clean this device.

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

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

⚠ Children must not play with the device.

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

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

The board must be fitted 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

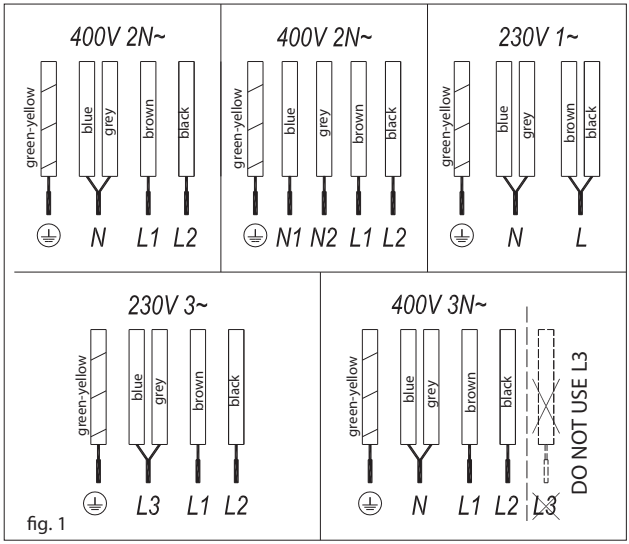


fig. 1

User instructions of the Touch Control

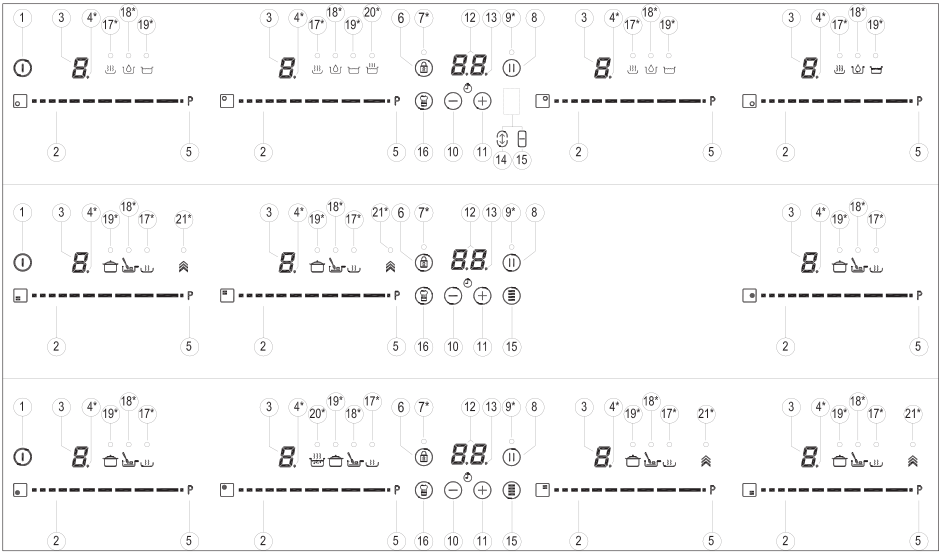
HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

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

* 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

Fig.2



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

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

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

SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

ACTIVATING PLATES

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

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

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

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

TURNING OFF A PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

Pan detector

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

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan 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!**

Block Function

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

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

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

Silencer of the beep

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

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

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

Stop&Go Function

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

Activating the Stop function.

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

Deactivating the Stop function

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

Power Function

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

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

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

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

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

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

Timer Function (countdown clock)

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

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 90 minutes.

Setting a timer on a plate.

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

To that end:

1 Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer Indicator (12) will show “00” and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

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

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

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a

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

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

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

Changing the programmed time.

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

Through sensors ⊖ (10) and ⊕ (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

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

1 Select the desired plate.

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

Power Management function (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 Press the ⊕ (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)

2 Press the locking touch key (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (11) and ⊖(10) sensors.

3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

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

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

Special functions: CHEF (depending on the model)

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (16). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

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

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

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (16).

KEEP WARM FUNCTION (depending on the model)

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

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

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

MELTING FUNCTION (depending on the model)

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

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

You can override the function at

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

SIMMERING FUNCTION (depending on the model)

This feature allows you to keep simmered.

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

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

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

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

Conditions of the container

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

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

-**WITHOUT CAP.**

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

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

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

Activation of the function

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

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

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

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

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

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

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

Deactivation of the function

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

SLIDE COOKING FUNCTION (depending on the model)

This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig.3) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

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

After, press on the CHEF sensor (16) , until the leds (21) located on the icon lights up. When doing so, the power indicators (3) will show three segments (see fig. 4) indicating that you can now place the vessel.

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

Fig. 6

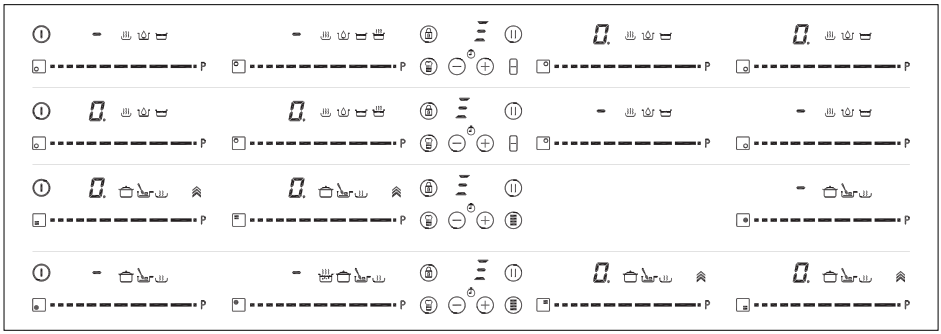


Fig. 4

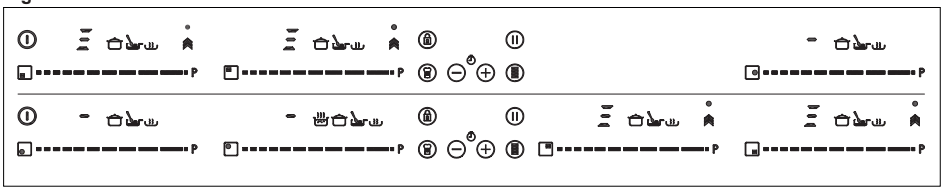
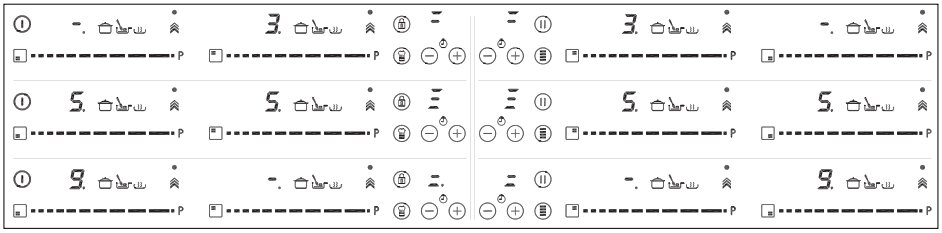
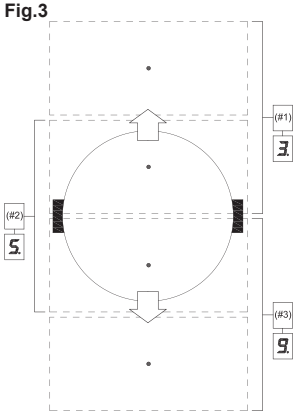


Fig. 5



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

Fig.3



Flex Zone function (depending on the model)

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

To activate this function, press the sensor ⊟ / ☰(15). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value “0” will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with “Flex Zone”, you can select the desired option by pressing the sensor ⊟ / ☰ (15) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.(see fig 6).

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

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

Synchro Function (depending on the model)

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

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

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

Safety switch off function

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

Table 1

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

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

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

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

Suggestions and recommendations

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Warning:

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

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

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

Environmental considerations



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

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

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

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

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

is unnecessary and a waste of energy.
* Use small pots with small quantities of food.

If something does not work

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements sur la sécurité :

⚠ 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

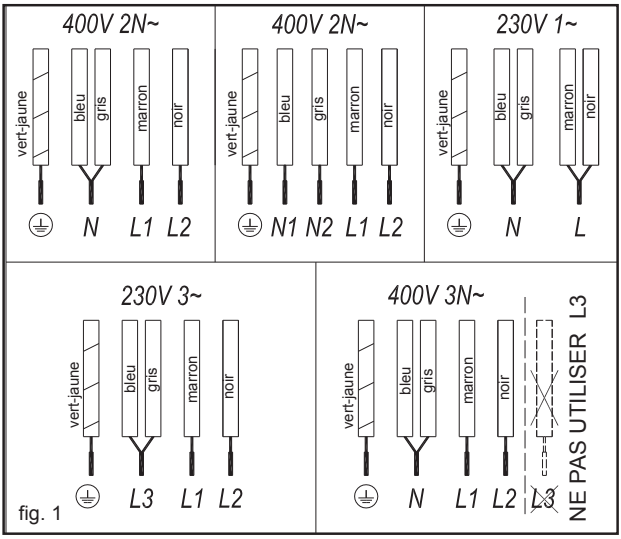
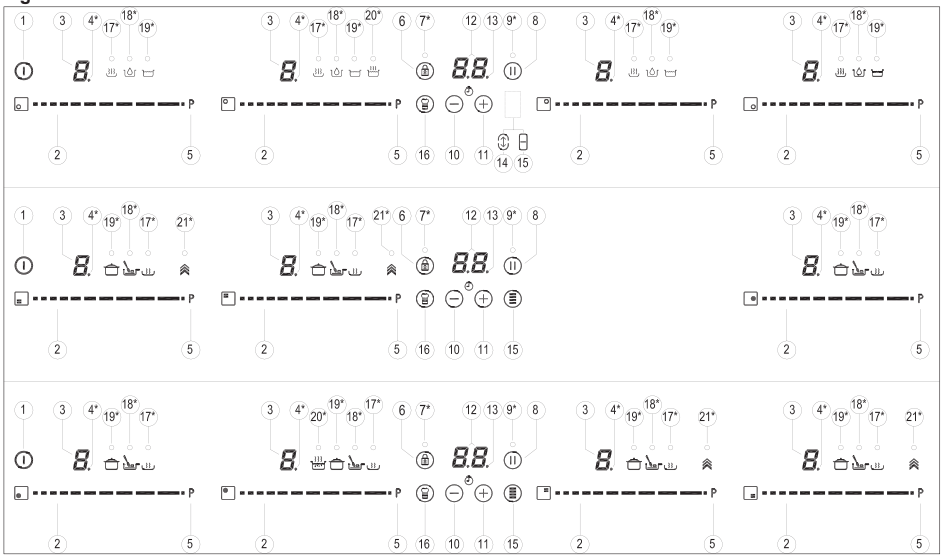


fig. 1

Fig. 2



ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

① Capteur général Marche/Arrêt.

② Curseur de glissement pour contrôler la puissance.

③ Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance*.

④ Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.

⑤ Accès direct à la fonction « Puissance ».

⑥ Capteur d'activation pour les fonctions « Blocage » ou « Stop&Go ».

⑦ Voyant lumineux pilote fonction « Blocage » activée*.

⑧ Capteur d'activation pour la fonction « Stop&Go ».

⑨ Voyant lumineux pilote fonction « Stop&Go » activée*.

⑩ Capteur « Moins » pour la minuterie.

⑪ Capteur « Plus » pour la minuterie.

⑫ Voyant de minuterie.

⑬ Point décimal de la minuterie.*

⑭ Capteur d'activation pour la fonction « Synchro » ; (selon le modèle).

⑮ Capteur d'activation pour la fonction « Zone Flex » ; (selon le modèle).

⑯ Capteur d'activation pour la fonction « Chef » ; (selon le modèle).

⑰ Voyant lumineux pilote fonction « Maintien au chaud » activée* ; (selon le modèle).

⑱ Voyant lumineux pilote fonction « Fonte » activée* ; (selon le modèle).

⑲ Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition » activée* ; (selon le modèle).

⑳ Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition Rapide » activée* ; (selon le modèle).

㉑ Voyant lumineux pilote fonction « Cuisson par glissement » activée* ; (selon le modèle).

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

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

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

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

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

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

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

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

Lorsque le panneau de commande

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

ACTIVATION DES PLAQUES

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

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

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

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

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

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

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

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.

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

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

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

Fonction « Block » (Verrouillage)

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

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

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

Désactivation du signal sonore

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

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

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

Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

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

Activation de la fonction d'arrêt.

Appuyez sur la touche tactile d'arrêt ⏸ (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le 11 symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.

Désactivation de la fonction d'arrêt.

Appuyez à nouveau sur la touche tactile Stop&Go (Arrêt/Démarrage) ⏸ (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Puissance

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

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

2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

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

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

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

Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

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

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

Réglage de la minuterie sur une plaque.

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

Pour ce faire :

1 appuyez sur la touche tactile ⊖ (10) ou ⊕ (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole t qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.

2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles ⊖ (10) ou ⊕ (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles ⊖ (10) ou «⊕ (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.

3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

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

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

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

Changement de la durée programmée.

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

Grâce aux touches tactiles ⊖(10) et ⊕ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge

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

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile ⊖(10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les

touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11) au même moment.

Fonction de gestion de puissance (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 Appuyez sur la touche tactile ⊕ (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).

2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles ⊕ (11) et ⊖ (10).

3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

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

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

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

Fonctions spéciales : CHEF (selon le modèle)

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF (16). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).

2 Puis cliquez sur le capteur CHEF (16). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (17), (18), (19), (20) et (21) indiquent les fonctions activées.

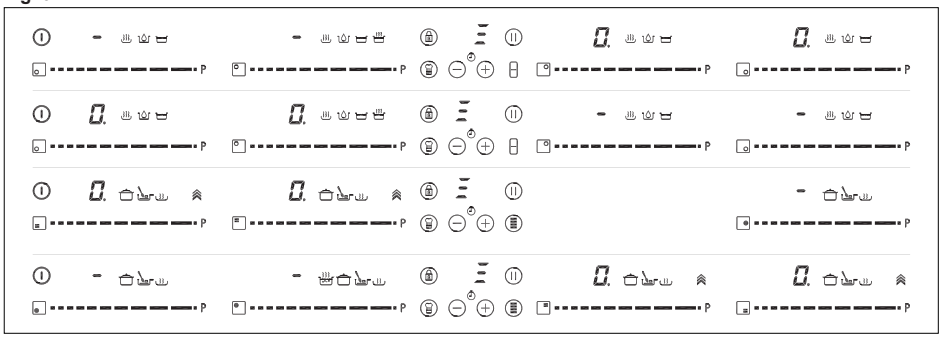
Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau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

FONCTION KEEP WARM (selon le modèle)
Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

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

Vous pouvez annuler la fonction à

Fig. 6



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

FONCTION MELTING (selon le modèle)

Cette fonction maintient une température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.

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

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

FONCTION SIMMERING (selon le modèle)

Cette fonction vous permet de laisser mijoter les aliments.

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

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

FONCTION QUICK BOILING (selon le modèle)

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

Conditions d'utilisation d'un récipient

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

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

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

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

Activation de la fonction

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

Une fois la fonction activée, le signe s'affiche à la fois sur le voyant d'alimentation (3) et sur le voyant de minuterie (12) ; un segment en mouvement s'affiche, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.

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

Après 30 secondes, un deuxième bip retentit : il est temps de verser les aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas encore fait.

Après le deuxième bip, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments.

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

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

Désactivation de la fonction

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

FONCTION SLIDE COOKING (selon le modèle)

Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 3) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuire à la puissance assignée à chaque zone.

Pour l'activer, vous devez d'abord activer la fonction « Zone Flex » (voir section « Fonction Zone Flex »).
Ensuite, appuyez sur le capteur CHEF (16), jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône s'allument. Alors, les indicateurs de puissance (3) afficheront trois segments (voir fig. 4) indiquant que vous pouvez maintenant placer le récipient.

Une fois le récipient placé, le niveau de puissance apparaîtra automatiquement sur les indicateurs de puissance (3) : pour la zone N° 1, le niveau de puissance est 3, pour la zone N° 2 le niveau de puissance est 5 et pour la zone N° 3 le niveau de puissance est 9 (voir fig. 3 et 5).

Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur « Glissement » (2) en position « 0 ».

Fig. 4

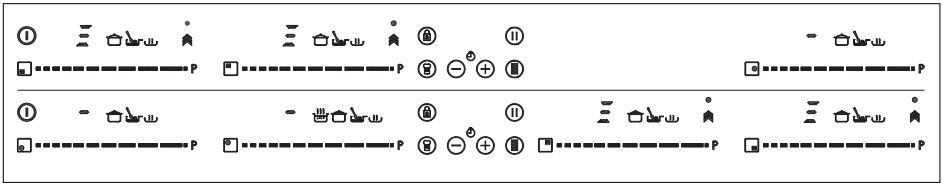


Fig. 5

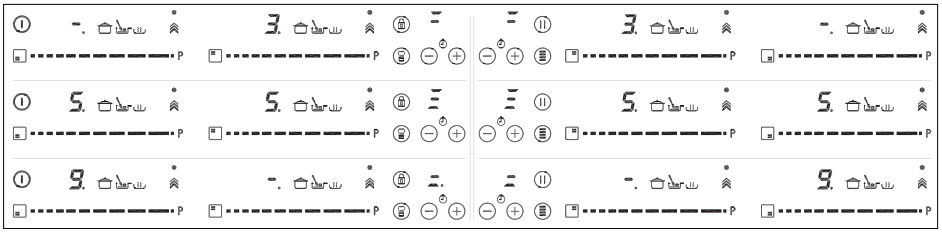
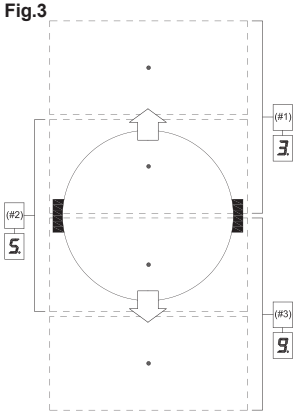


Fig.3



Fonction Flex Zone (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner deux zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur ⊟ / ⊜(15). En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche au niveau de leurs voyants d'alimentation (3). Le voyant de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle comporte plusieurs zones avec la mention « Flex Zone », vous pouvez sélectionner les options souhaitées en appuyant sur le capteur ⊟ / ⊜(15) avant d'assigner la puissance à la zone sélectionnée. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement.(voir Fig. 6).

Après avoir sélectionné la « Zone Flex », vous pouvez assigner la puissance en appuyant sur n'importe quel curseur « slider » (2) de l'une des zones de liaison. Le niveau de puissance et ses variations s'affichent simultanément au niveau des voyants d'alimentation (3) des deux zones.

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

Fonction Synchro (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson désignées « Synchro » à l'écran d'impression, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Appuyez sur le capteur ⇕(14) pour activer cette fonction. En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allument et la valeur « 0 » clignote au niveau de leurs voyants d'alimentation respectifs (3). La détection du récipient se fait au niveau de la zone de liaison. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur ⇕ (14). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones de liaison s'effacent.

Déconnexion de sécurité

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

Tableau 1

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

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

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

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

Suggestions et recommandations

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

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

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

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

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

Considérations environnementales



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

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

Les matériaux d’emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d’emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.
Accomplissement de l’Efficacité Énergétique des tables de cuisson: -L´appareil a été testé selon la

norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

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

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

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

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

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

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

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

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

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :
La température du verre ou du 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.

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

Güvenlik uyarıları:

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

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

⚠ Bu aygıtı buharla temizlemeyin.

⚠ Dikkat. Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. 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.

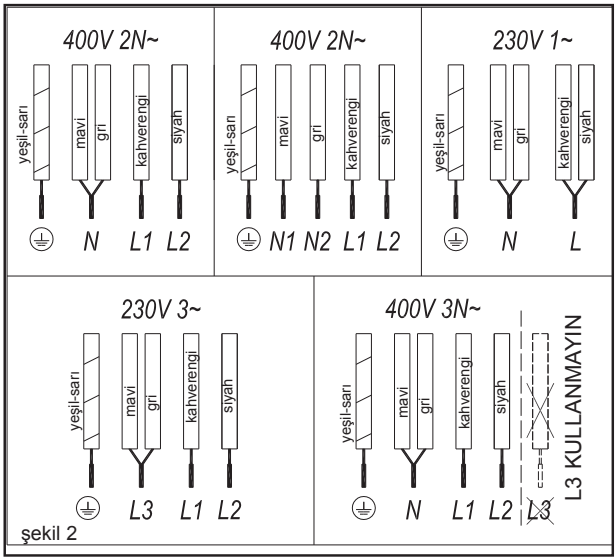
Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (şekil 2)

1. Genel açma/kapama sensörü.
2. Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
3. Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
4. Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
5. "Power" (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
6. "Block" (Blok) veya "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
7. Pilot gösterge ışığı "Block" (Blok) fonksiyonu etkin*.
8. "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
9. Pilot gösterge ışığı "Stop&Go" fonksiyonu etkin*.
10. Zamanlayıcı için "eksi" sensörü.
11. Zamanlayıcı için "artı" sensörü.
12. Zamanlayıcı göstergesi.
13. Zamanlayıcının ondalık noktası.*
14. "Synchro" (Senkronize) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
15. "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
16. "Chef" (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
17. Pilot gösterge ışığı "Keep Warm" (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
18. Pilot gösterge ışığı "Melting" (Eritme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
19. Pilot gösterge ışığı "Simmering" (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
20. Pilot gösterge ışığı "Quick Boiling" (Hızlı Kaynatma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
21. Pilot gösterge ışığı "Slide Cooking" (Kaydırmalı Pişirme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).

*Sadece çalışıyorken görünür.



şekil 2

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

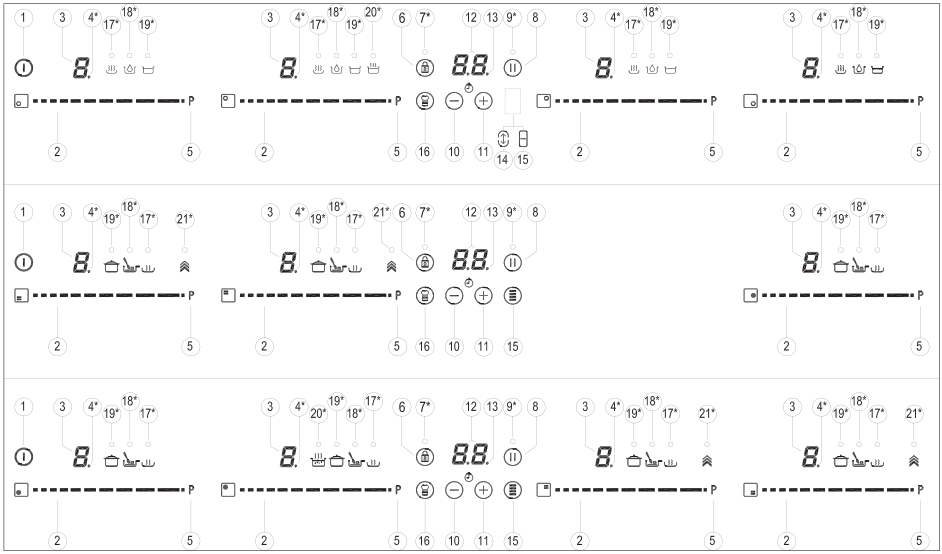
Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

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

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

Bu modellerde bir plaka

Şekil 2



seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokunun.

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

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

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

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

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

BİR PLAKAYI KAPATMAK

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

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

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

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

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

Tencere detektörü

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

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

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

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

Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. Aksi takdirde, üç

dakika içerisinde pişirme bölgesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse istenmeden ocak çalışabilir. Olası kazalardan kaçının!

Kilitleme Fonksiyonu

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

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre 🔒 (6) en az bir saniye boyunca dokunun. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre 🔒 (6) bir kez daha dokunun.

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

Sesin kapatılması

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

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

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

Durdur ve Git Fonksiyonu

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

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

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

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

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

Güç Fonksiyonu

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

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

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

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

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

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

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

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

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 90 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

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

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

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

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

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

Aynı anda başka bir sıcak plaka için zamanlama gerçekleştirmek isterseniz

1'den 3'e kadar adımları tekrarlayın.

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

Programlanmış süreyi değiştirme.

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

Saatin kapatılması

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

1 İstenilen plakayı seçin.

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

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

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

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

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

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

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

Özel fonksiyonlar: CHEF (modele bağlıdır)

Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör Ⓜ (16) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.

Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:

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

2 Şimdi CHEF sensör Ⓜ (16) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardı ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (17), (18), (19),(20) ve(21) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin "kayar" imleç sensörüne (2) dokunun. Güç göstergesinin (3) ondalık değer noktası (4) yanacaktır. Ardından, yeni güç seviyesini ayarlamak veya bölmenin gücünü kapatmak için "kayar" imleç sensörüne (2) yeniden dokunun ya da CHEF sensöre Ⓜ (16) yeniden dokunarak farklı bir özel fonksiyon seçin.

SICAK TUTMA FONKSİYONU (modele bağlıdır)

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

Aktif etmek için, plakayı seçin ve ♨ / ♨ simgesi üzerinde bulunan led (17) yanıncaya kadar CHEF sensöre Ⓜ (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) A simgesi görünecektir.

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

ERİTME FONKSİYONU (modele bağlıdır)

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

Aktif etmek için, plakayı seçin ve 🫕 / 🫕 simgesi üzerinde bulunan led (18) yanıncaya kadar CHEF sensöre Ⓜ (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif

edildiği zaman, güç göstergesinde (3) A simgesi görünecektir.

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

KAYNATMA FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu özellik gıdaları kaynatmanıza olanak sağlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin ve / simgesi üzerinde bulunan led (19) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3) A simgesi görünecektir.

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

QUICK BOILING FONKSİYONU (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon, makarna, pilav, yumurta pişirmek, bazı gıdaları haşlamak için büyük ölçüde yardımcı olan **haşlama kontrolüne** olanak sağlar. Sadece / sembolü görünen bölmelerde kullanılabilir.

Kabın özellikleri

Quick Boiling fonksiyonunun düzgün çalışması için, aşağıdaki ön koşulları karşılayan bir kap kullanmanız gereklidir:

- Taban ölçüsü mümkün olduğunca plaka çapına yakın olmalıdır.
- **KAPAK KULLANILMADAN.**
- Pişirme kabı **yarısından biraz fazla oda sıcaklığındaki su ile doldurulmalıdır** (asla ılık ya da sıcak su kullanmayın).

Bu koşula uyulmaması, haşlama işleminin düzgün bir şekilde kontrol edilmesini engelleyecektir.

⚠ **UYARI: bu özelliği, su kaynatma dışında, farklı pişirme amaçları için kullanmayın. Asla yağ kullanmayın, aşırı ısınmaya ve alevlenmeye neden olabilir.**

Fonksiyonun aktif edilmesi

Fonksiyonu aktif etmek için, plakayı seçin ve / simgesi üzerinde bulunan led (20) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun.

Bu özellik aktif edildiği zaman, hem güç göstergesinde (3), hem de zaman göstergesinde (12) A işareti görünecektir; pişirme işleminin sistemin kontrolü altında olduğunu gösteren hareketli bir kısım görünecektir.

Sistem suyun kaynamak üzere olduğunu algıladığı zaman, birinci ikaz sesi duyulacaktır. Yiyeceklerinizi dilediğiniz gibi haşlamak veya pişirmek üzere hazırlamak amacıyla bu fırsatı kullanın.

30 saniye sonra ikinci bir ikaz sesi duyulacaktır; eğer şimdiye kadar yapmadıysanız, yiyecekleri tencereye dökme zamanı gelmiştir.

İkinci ikaz sesinden sonra, sistem zamanlayıcıyı kronometre gibi çalıştıracaktır, böylece yiyeceklerin ne kadar süreye haşlanacağını kontrol edebilirsiniz.

Kronometre çalışmaya başladıktan 30 saniye sonra, üçüncü bir ikaz sesi duyulacaktır. Bu andan itibaren suyun düzenli ve sürekli kaynamasını sağlamak üzere sistem sağlanan enerjiyi düşürmeye başlayacaktır. Zamanlayıcı, pişirme işleminin sonuna kadar aktif durumda kalacaktır.

Eğer isterseniz, zamanlayıcıyı devre dışı bırakabilir, kronometre için bir zaman ayarlayabilir ve plakanın otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz (bakınız Zamanlayıcı Fonksiyonu bölümü).

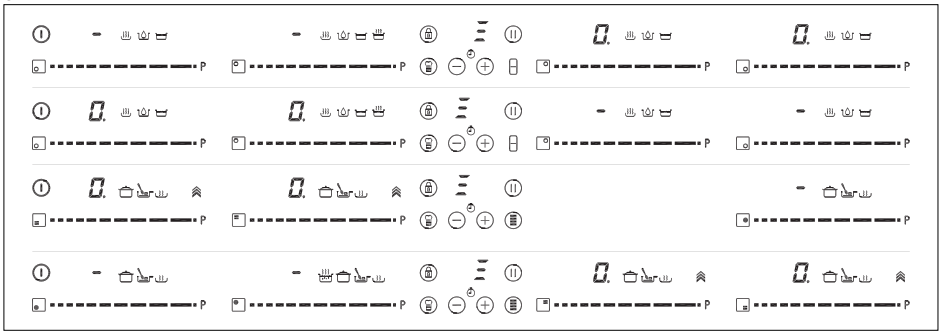
Fonksiyonun devre dışı bırakılması

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

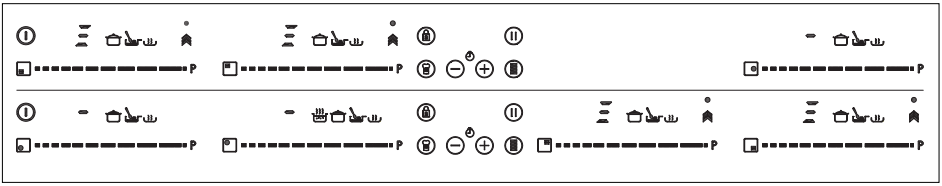
SLIDE COOKING (KAYDIRMALI PİŞİRME FONKSİYONU) (modele bağlı)

Bu fonksiyon, esnek bölmeyi üç alana bölmenize olanak sağlar (bkz. Şekil 3) ve ön tanımlı güç yapılandırmasını etkinleştirir. Tencereyi bir alandan diğerine kaydırmanıza olanak sağlayarak her bir bölmeye atanmış güçle pişirme yapmanıza imkan verir. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonunu etkinleştirmelisiniz (bkz. "Flex Zone (Esnek Bölme) fonksiyonu).

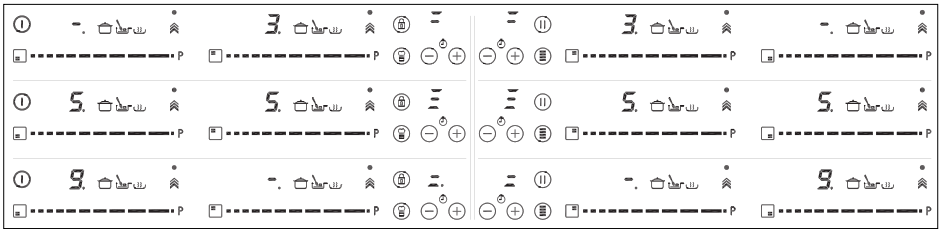
Şekil 6



Şekil. 4



Şekil. 5

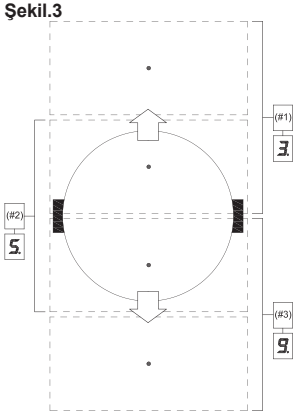


Sonrasında, ikonun ⩔ üzerindeki LED ışıklar (21) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16) basın. Bu sırada, güç göstergeleri (3) üç segment (bkz. Şekil 4) göstererek tencereyi ocağa yerleştirebileceğinizi belirtecektir.

Tencereyi yerleştirdiğinizde, güç seviyesi güç göstergelerinde (3) otomatik olarak görüntülenecektir: Birinci alanın güç seviyesi 3, ikinci alanın güç seviyesi 5, üçüncü alanın güç seviyesi ise 9'dur (bkz. Şekil 3 ve 5).

Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için "0" konumunda "sürgü" imlecine (2) dokunmalısınız.

Şekil.3



Flex Zone fonksiyonu (modele bağlıdır)

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

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre ⊟ / ≣(15) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) "0" değeri görünecektir. Saat zaman göstergesinde (12) aktif edilen bölmeleri belirten üç kısım görünecektir. Eğer sahip olduğunuz model "Flex Zone" özellikli birkaç bölmeye sahipse, seçilen bölge için güç seçimi yapmadan önce, sensöre ⊟ / ≣(15) basarak istediğiniz opsiyonu seçebilirsiniz. Bir sonraki işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır. (bkz. Şekil 6).

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

Bu özelliği devre dışı bırakmak için, sensöre ⊟ / ≣(15) yeniden dokunmanız gereklidir. Ayrıca, fonksiyon devre dışı bırakıldığı zaman, ilgili bölmeler için ayarlanan güç seviyeleri ve fonksiyonlar da silinir.

Senkronizasyon Fonksiyonu (modele bağlıdır)

Bu fonksiyon aracılığıyla, iki pişirme bölmesinin - etiketli ekranda "Synchro" olarak belirtilen - birlikte çalışmasının sağlaması mümkündür, ayrıca her iki bölge için bir güç seviyesi seçilebilir ve zamanlayıcı fonksiyonu aktif edilebilir.

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre ⇕ (14) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) "0" değeri yanıp sönecektir. Pişirme kabı algılaması, bağlantılı bölmede çalışacaktır. Bir sonraki işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır.

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

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak

bağlantısı kesilecektir (bkz. Çizelge 1).

Tablo 1

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

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

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

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

Öneriler ve tavsiyeler

* Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
* Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
* Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler 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.
Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

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

Sembol – bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:
Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

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

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

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

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

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

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. N u încercaţi NICIODATĂ să stingeţi focul cu apă! In 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 ac estea, 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 t rebuie amplasare pe suprafaţa plitei obiecte metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, d e c o n e c t a ţ i 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.

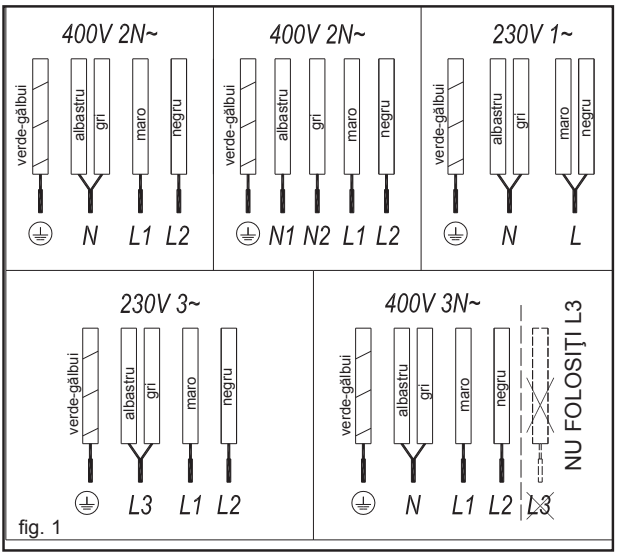


fig. 1

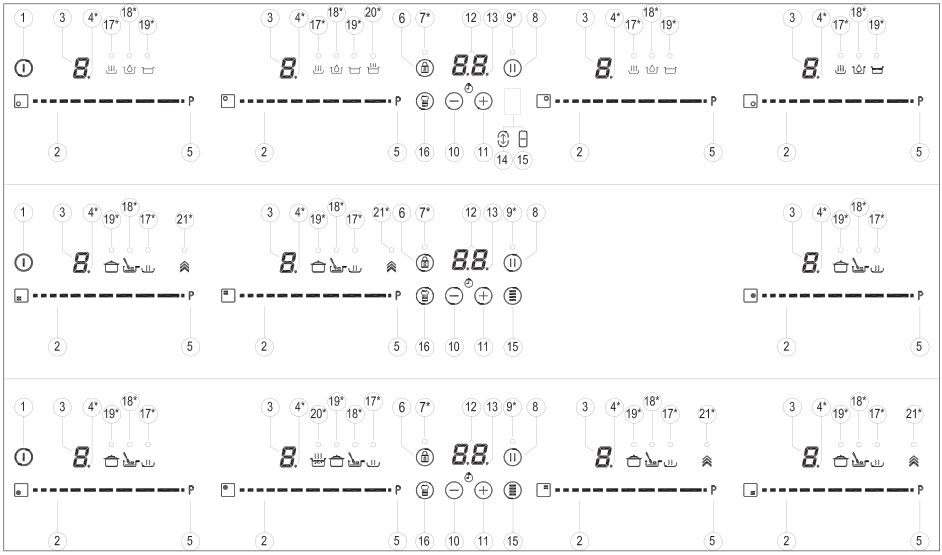
Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 2)

1. Senzor general Pornit/Oprit.
2. Cursor pentru controlul puterii.
3. Indicator de căldură reziduală și/ sau putere.*
4. Separator zecimal pentru putere și/ sau indicator de căldură.
5. Acces direct la funcția „Power” (Putere).
6. Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare) sau „Stop&Go” (Stop și pornire).
7. Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.
8. Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pornire).
9. Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pornire).*
10. Senzor „Minus” pentru cronometru.
11. Senzor „Plus” pentru cronometru.
12. Indicator cronometru.
13. Separatorul zecimal al cronometrului.*
14. Senzor activare pentru funcția „Synchro” (Sincronizare); (în funcție de model)
15. Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă); (în funcție de model)
16. Senzor activare pentru funcția „Chef” (Bucătar). (în funcție de model)
17. Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*; (în funcție de model)
18. Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*; (în funcție de model)
19. Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*; (în funcție de model)
20. Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*; (în funcție de model

Fig. 2



(21) Lumină indicatoare a activării funcției „Slide Cooking” (Gătire cu glisare)*; (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcţionare.

Acţiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsaţi cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeţi cu vârful degetului pentru a activa funcţia necesară

Fiecare acţiune este însoţită de un semnal sonor.

Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va creşte valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectaţi un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ **Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeţi direct bara de glisare a cursorului (2).**

PORNIREA DISPOZITIVULUI

1 Atingeţi tasta tactilă Pornire ⏻ (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor şi indicatorii (3) se vor aprinde afişând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinţi, indicatorul asociat va afişa simbolurile intermitente H şi „-”.

Dacă nu efectuaţi nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil ⏻ (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcţie blocare activată). Butonul tactil ⏻ (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

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

1 Glisaţi degetul sau atingeţi orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată şi în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 şi 9. Acea valoare a puterii va fi afişată pe indicatorul de putere corespunzător şi punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

2 Utilizaţi bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 şi 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micşoraţi puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afişat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafaţa de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire ⏻ (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afişează simbolul H.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducţie au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afişa un simbol U ce indică „lipsa tigăii" dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie şi va afişa simbolul ce indică „lipsa tigăii". Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la acelaşi nivel de putere selectat anterior.

Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se opreşte.

Când aţi terminat, opriţi zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operaţiune neintenţionată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitaţi posibilele accidente!

Funcţia Blocare

Cu Funcţia Blocare, aveţi posibilitatea să blocaţi senzorii, cu excepţia senzorului pornire/oprire ⏻ (1), pentru a evita operaţiunile neintenţionate. Această funcţie este folosită ca siguranţă împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcţie, atingeţi senzorul 🔒 (6) pentru cel puţin o secundă. Odată ce aţi făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcţia, pur şi simplu atingeţi din nou senzorul 🔒 (6).

În cazul în care senzorul de pornire/oprire ⏻ (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcţia de blocare este activă, nu veţi putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoţeşte fiecare acţiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afişa „OPRIT".

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcţiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoţesc fiecare acţiune, apăsaţi din nou tasta tactilă ⊕ (11) şi tasta tactilă de blocare 🔒 (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afişa „Pornit".

Funcţia Oprire Imediată

Această funcţie pune procesul de gătire în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcţia Oprire.

Atingeţi senzorul de Oprire ⏸ (8) timp de o secundă. Pilotul (9) se aprinde şi indicatorii de putere vor afişa simbolul II pentru a indica faptul că operaţiunea de gătire a fost întreruptă.

Dezactivarea funcţiei Oprire.

Atingeţi din nou senzorul Oprire Imediată ⏸ (8). Pilotul (9) se opreşte şi gătitul este reluat cu aceleaşi valori ale puterii şi temporizatorului stabilite înainte de pauză.

Funcţia Putere

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

1 Glisaţi cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afişează „9" şi ţineţi degetul apăsat o secundă, sau atingeţi direct simbolul „P" şi ţineţi apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afişa simbolul P, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcţia Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcţiei Putere a unei plite, este posibil ca performanţa altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afişat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcţiei Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului şi modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcţia Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcţie facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiţi de faţă: Puteţi seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteţi programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 şi 90 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.
Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită şi în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcţia de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil ⊖ (10) sau ⊕ (11). Indicatorul de timp (12) va afişa „00" şi indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afişa intermitent simbolul t şi nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliţi un timp de gătit între 1 şi 99 minute, folosind senzorii ⊖ (10) sau ⊕ (11). Apăsând „-" valoarea afişată va fi 60, apăsând „+" se va porni de la 01. Prin menţinerea senzorilor ⊖ (10) sau ⊕ (11) apăsaţi, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puţin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se opreşte din clipit, va începe numărătoarea inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afişa alternativ nivelul de putere selectată şi simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită şi ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeţi orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afişa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afişa alternativ simbolul H şi „-".

În cazul în care doriţi să temporizaţi o altă plită în acelaşi timp, repetaţi paşii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afişa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t" pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afişa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afişa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă şi indicatorul va arata nivelul de putere şi simbolul „t" în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi şi modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor ⊖ (10) şi ⊕ (11), puteţi modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului :

Dacă doriţi să opriţi ceasul înainte de ora programată, puteţi realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la ‚--'.

1 Selectaţi plita dorită.

2 Reglaţi valoarea ceasului la „00" utilizând senzorul ⊖ (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor ⊖ (10) şi ⊕ (11).

Funcţia Gestionarea Puterii (în funcţie 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 Apăsaţi tasta tactilă ⊕ (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afişat pe indicatorul de timp (12)

2 Apăsaţi tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afişate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii ⊕ (11) şi ⊖ (10).

3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsaţi din nou tasta tactilă de blocare 🔒 (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriţi să modificaţi din nou valoarea, deconectaţi plita şi conectaţi-o din nou după câteva secunde. Astfel veţi avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creşteţi nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor şi indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depăşit. În cazul în care doriţi să depăşiţi această valoare, trebuie să reduceţi puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceţi un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ţine cont de puterea fiecărei plite şi nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a creşte nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.

Fig. 6

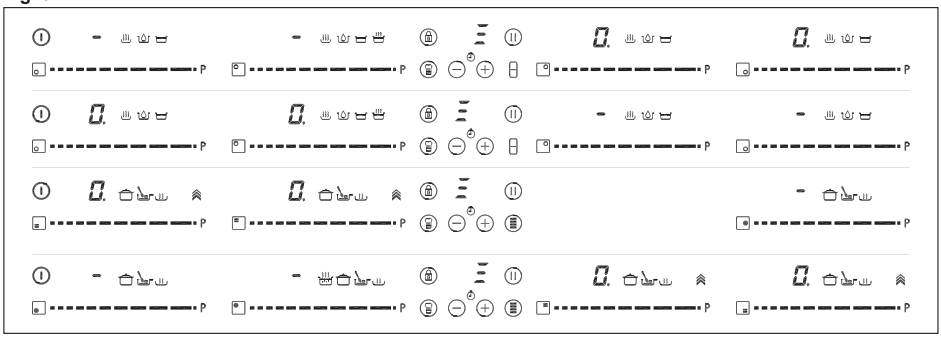


Fig. 4

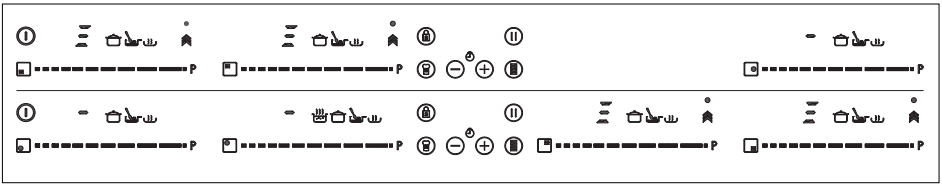
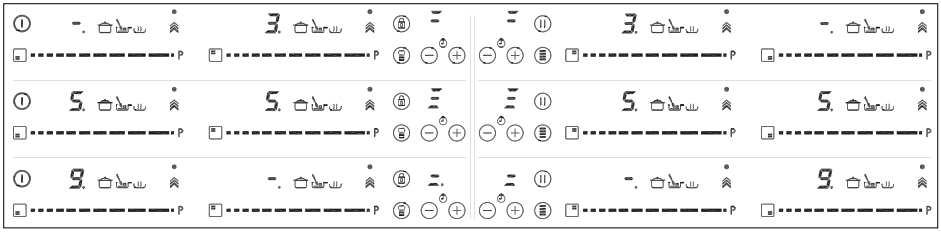


Fig. 5



Dacă utilizaţi funcţia comutare rapidă la putere maximă şi valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor şi valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcţii speciale: CHEF (în funcţie de model)

Controlul tactil are funcţii speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF (16). Aceste funcţii sunt disponibile în funcţie de model.

Pentru a activa o funcţie specială pe o zonă:

1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).

2 Faceţi acum clic pe senzorul CHEF (16). Apăsările succesive secvenţiale vor trece prin toate funcţiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcţii vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (17), (18), (19), (20) şi (21).

Dacă doriţi să anulaţi o anume funcţie activă în orice moment, atingeţi senzorul cursorului „glisor" (2) al zonei aferente pentru a o selecta. Zecimala (4) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeţi apoi din nou cursorul „glisorului" (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteţi alege o altă funcţie specială atingând din nou senzorul CHEF (16).

FUNCŢIA „KEEP WARM" (PĂSTRARE LA CALD) (în funcţie de model)

Această funcţie setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „MELTING" (TOPIRE) (în funcţie de model)

Această funcţie păstrează o temperatură scăzută în zona de gătit. Ideală pentru dezgheţarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.
Pentru a o activa, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA „SIMMERING" (FIERBERE LA FOC MIC) (în funcţie de model)

Această funcţie vă permite să continuaţi fierberea la foc mic.

După fierberea mâncării, activaţi plita selectând-o şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma / se aprinde. După activarea funcţiei, simbolul va fi afişat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCŢIA QUICK BOILING (în funcţie de model)

Această funcţie permite **controlul fierberii** în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătirea pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele în care apare simbolul /.

Condiţii privind recipientul

Pentru o funcţionare corespunzătoare a funcţiei Quick Boiling, trebuie să utilizaţi un recipient care respectă următoarele condiţii preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.

- **FĂRĂ CAPAC.**

- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatra camerei (nu utilizaţi niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea aestor condiţii va denatura controlul corespunzător al fierberii.

⚠ **AVERTISMENT: nu utilizaţi această funcţie pentru alt scop legat de gătire în afară de fierbera apei. Nu folosiţi niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire şi la generarea unei flăcări.**

Activarea funcţiei

Pentru a activa funcţia, selectaţi plita şi apăsaţi pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma / se aprinde.

După activarea funcţiei, semnul A va apărea atât pe indicatorul de alimentare (3) cât şi pe indicatorul temporizatorului (12); va apărea un segment care se deplasează, indicând că gătirea este sub controlul sistemului.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitaţi de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacerere, după cum doriţi.
După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu aţi făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneţi mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul şi cronometrul pentru ca dvs. să puteţi controla cât timp va fi fiartă mâncarea.

La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va descreşte energia alimentată pentru a menţine o fierbere la foc mic şi continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătirii.

Dacă doriţi, puteţi dezactiva temporizatorul şi seta un timp pentru numărătoarea inversă şi oprirea automată a plitei (consultaţi secţiunea Funcţia temporizatorului).

Dezactivarea funcţiei

Puteţi anula funcţia în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcţie specială.

FUNCȚIA SLIDE COOKING (în funcție de model)

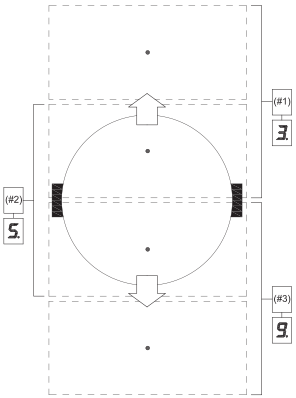
Această funcție permite împărțirea zonei flexibile în 3 zone (vedeți fig.3) și activează o configurare predefinită a puterii. Va permite glisarea vasului dintr-o zonă în alta, pentru a se găti la puterea stabilită pentru fiecare zonă. Pentru a o activa, prima oară trebuie să activați funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (vedeți secțiunea „funcția Flex Zone”).

Apoi, apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledurile (21) de pe pictogramă se aprind. Prin această acțiune, indicatoarele de putere (3) vor arăta trei segmente (vedeți fig. 4) care indică faptul că acum puteți așeza vasul.

Odată ce vasul este așezat, nivelul de putere va apărea automat pe indicatoarele de putere (3): pentru zona #1, nivelul de putere este 3, pentru zona #2 nivelul de putere este 5 și pentru zona #3 nivelul de putere este 9 (vedeți fig.3 și 5).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați „cursorul” (2) în poziția „0”.

Fig.3



Funcţia „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (în funcţie de model)

Prin această funcție puteți activa două zone de gătire să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcţie, apăsaţi senzorul / (15). Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde şi valoarea „0” se va afişa pe indicatorul de alimentare (3). Indicatorul ceasului temporizatorului (12) va afişa trei segmente care indică zonele activate. În cazul în care modelul dvs. are mai multe zone cu „Flex Zone”, puteţi selecta opţiunea dorită apăsând senzorul / (15) înainte de a atribui alimentarea zonei alese. Veţi avea câteva secunde să executaţi operaţiunea următoare; în caz contrar, funcţia se va dezactiva în mod automat. (vedeţi **Fig. 6**).

După ce funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) este selectată, puteți porni alimentarea atingând oricare dintre cursoarele „glisoare” (2) a uneia dintre zonele conectate. Nivelul de putere şi variaţiile acestuia sunt afişate în mod simultan pe indicatoarele de alimentare (3) ale ambelor zone.

Pentru a dezactiva această funcţie, apăsaţi pe senzorul / (15) din nou. De asemenea, când funcţia

este dezactivată, nivelurile de putere şi funcţiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Funcţia „Synchro „ (sincronizare) (în funcţie de model)

Prin intermediul acestei funcţii, se poate obţine ca două zone de gătire - indicate pe ecranul de tipărire drept „Synchro" - să lucreze împreună şi să seletaţi un nivel de putere şi să activaţi funcţia temporizatorului pentru ambele zone.

Apăsaţi senzorul ⇳ (14) pentru a activa funcţia. Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde şi valoarea „0" va clipi pe indicatorul de alimentare (3). Detectarea recipientului se va efectua pe întreaga suprafaţă conectată. Veţi avea câteva secunde să executaţi operaţiunea următoare; în caz contrar, funcţia se va dezactiva în mod automat.

Pentru a dezactiva această funcţie, atingeţi senzorul ⇳ (14) din nou. De asemenea, când funcţia este dezactivată, nivelurile de putere şi funcţiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Deconectarea de siguranţă

Dacă, din greşeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeţi tabelul 1).

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCŢIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute , ajustate la nivelul 9 (* În funcţie de model)

Când a avut loc „deconectarea de siguranţă", apare un 0 dacă temperatura la suprafaţa sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.

⚠ **Păstraţi întotdeauna liberă şi uscată zona de control a zonelor de gătit.**

⚠ **Dacă vă confruntaţi cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat şi se va aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.**

Sugestii şi recomandări

* Folosiţi recipiente cu fundul gros şi complet plat.
* Nu glisaţi recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
* Deşi sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanţe, încercaţi să nu o loviţi.
* Pentru a evita dăunarea suprafeţei vitroceramice, încercaţi să nu trageţi târâş recipientele pe sticlă şi păstraţi fundul recipientelor curat şi în stare bună.
* Diametrul recomandat al părţii inferioare a oalei (a se consulta „Fişa cu specificaţii 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 aluneca- rea 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. își 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 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

* Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. 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.
Blocarea este activată. Dezactivaţi blo- carea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă şi când maşina de gătit este stinsă:
Zonele de inducţie au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcţionează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă maşina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul U – pe indicatorul de putere al unei zone de gătit:
Sistemul de inducţie nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit şi apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:
Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Aşteptaţi un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtaţi recipientul ca să se răcească sticla.

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:
Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeţi plita, aprindeţi-o din nou şi încercaţi să folosiţi alt recipient.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):
Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a reveni la funcționarea normală.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ Προειδοποίηση. Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ένα ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

⚠ Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία.Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

⚠ Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, <u>ΜΟΝΟ</u> εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής ή κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργείται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση. Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι χωρίς να είστε παρόντες είναι επικίνδυνο γιατί τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε μια τέτοια περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

⚠ Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο στις ζώνες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη, να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωση αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

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

⚠ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχνευσης. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπίρουνα

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαιροπίρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 20 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι

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

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

Προειδοποίηση:

⚠ **Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.**

⚠ **Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).**

⚠ **Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.**

⚠ **Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί τηςΤΕΚΑ μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.**

⚠ **Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία, σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 25 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φις. Αυτός ο χρόνος απαι τείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φις.**

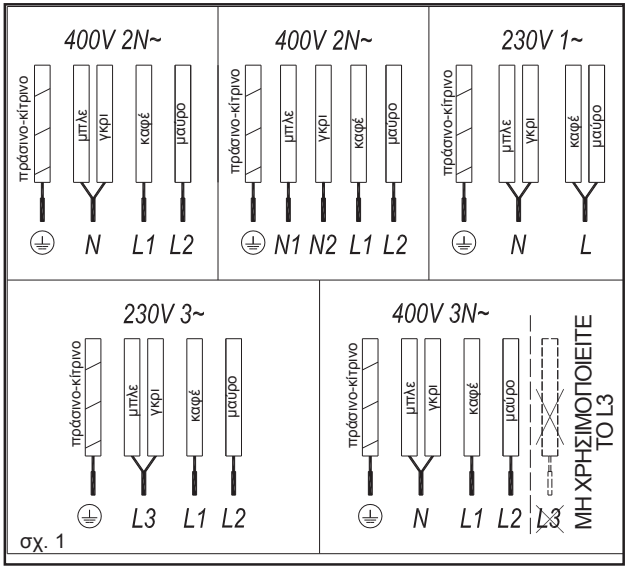
Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

Χρήση και Συντήρηση

Οδηγίες χρήσης για το Χειριστήριο αφής

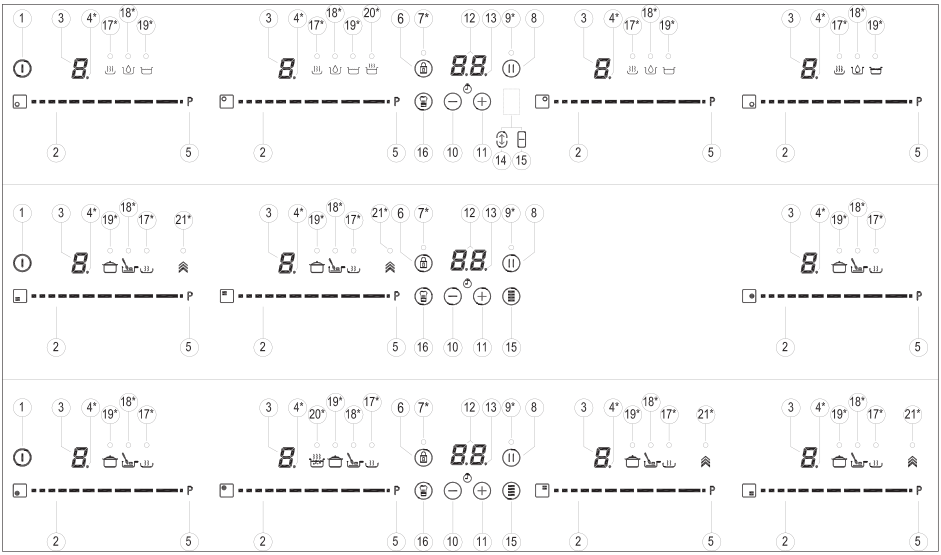
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (εικ. 2)

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



σχ. 1

Εικ. 2



ενεργοποιημένης λειτουργίας «Διατήρηση θερμότητας»* (ανάλογα με το μοντέλο).

⑱ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Λιώσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).

⑲ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σιγοβράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).

⑳ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γρήγορο βράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).

㉑ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Μετακίνηση μαγειρέματος»* (ανάλογα με το μοντέλο).

*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

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

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.

Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η τιμή μειώνεται.

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

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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ⏻ (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ⏻ (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

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

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

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

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

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

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

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

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

Ανιχνευτής σκεύους

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

Η ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο U για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος» αν, ενώ είναι

ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.
Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!

Λειτουργία Κλειδώματος πλήκτρων

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

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

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

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6), το ηχητικό σήμαμπιπ - που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».

Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλείδωμα/ ξεκλείδωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα μπιπ που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».

Λειτουργία Διακοπή&Έναρξη

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

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

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

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

Λειτουργία Ισχύος

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

1 Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το «P» και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.

2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3).

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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

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

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

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

1 Αγγίξτε τον αισθητήρα ⊖ (10) ή ⊕ (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «00» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο t που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.

2 Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊖ (10) ή ⊕ (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα ⊖ (10) ή ⊕ (11), θα γίνει επαναφορά της τιμής σε 00. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.

3 Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο t .

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

. Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

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

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

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

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

Αποσύνδεση του ρολογιού

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

1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.

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

Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος (εξαρτάται από το μοντέλο)

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

1 Πατήστε το πλήκτρο αφής ⊕ (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη(12)

2 Πατήστε το πλήκτρο αφής κλειδώματος 🔒 (6). Θα εμφανιστούν οι διάφορες τιμές ισχύος στις οποίες είναι

εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και αυτές μπορείτε να τις τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ⊕ (11) και ⊖ (10).

3 Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδώματος (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

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

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

Ειδικές λειτουργίες: CHEF (ανάλογα με το μοντέλο)

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF (16). Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες ανάλογα με το μοντέλο.

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).

2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF (16). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες led (17), (18), (19) ,(20)και (21).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (17) που βρίσκεται στο εικονίδιο / . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο R στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

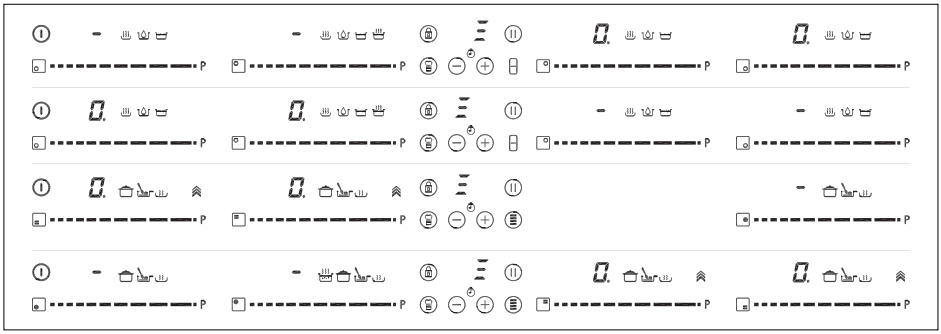
Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MELTING (ανάλογα με το μοντέλο)

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

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

Εικ. 6



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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SIMMERING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η δυνατότητα σας επιτρέπει να διατηρείτε το σιγοβράσιμο ενός φαγητού.

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK BOILING (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας iQuickBoiling, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.

-ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.

-Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).

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

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

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

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο A και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο «μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

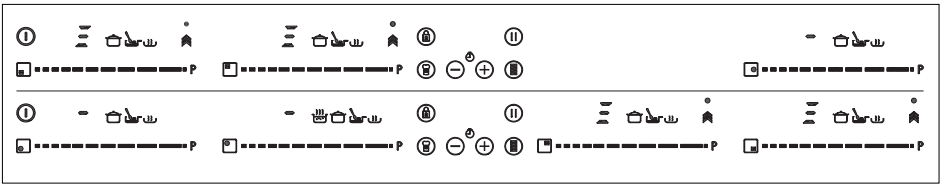
Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

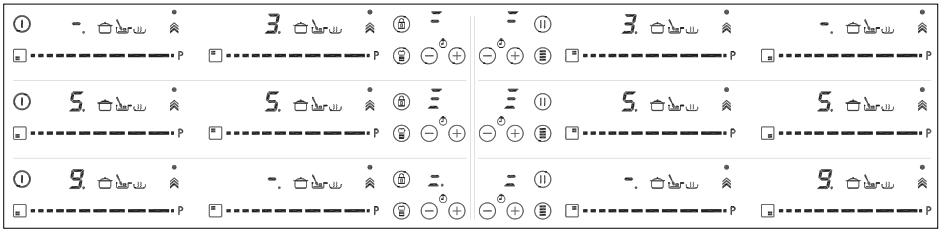
Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Εικ. 4



Εικ. 5



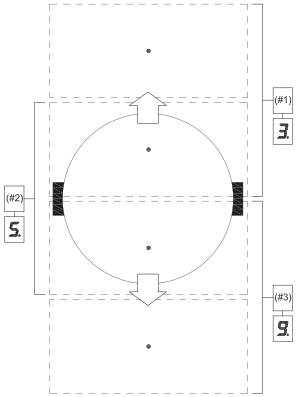
Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SLIDE COOKING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 3) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη διαμόρφωση ισχύος. Θα επιτρέψει τη μετακίνηση του σκεύους από τη μία περιοχή στην άλλη, για μαγείρεμα με την ισχύ που έχει αντιστοιχιστεί σε κάθε ζώνη.

Για να την ενεργοποιήσετε, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Ευέλικτη Ζώνη» (βλ. ενότητα «Λειτουργία Ευέλικτη ζώνη»). Κατόπιν πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16), έως ότου ανάψουν οι LED (21) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Όταν το κάνετε αυτό, οι ενδείξεις ισχύος (3) θα δείξουν τρία τμήματα (βλ. εικόνα 4) υποδεικνύοντας ότι τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος. Μόλις τοποθετηθεί το σκεύος, το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στις ενδείξεις ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (βλ. εικ. 3 και 5). Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «συρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».

Εικ. 3



Λειτουργία Flex Zone (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιέστε τον αισθητήρα / (15). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει τρία τμήματα που αντιστοιχούν στις ενεργοποιημένες εστίες. Σε περίπτωση που το μοντέλο σας έχει περισσότερες από μία εστίες με δυνατότητα «Flex Zone», μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή πατώντας τον αισθητήρα / (15) πριν ενεργοποιήσετε την ισχύ στην επιλεγμένη εστία. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (βλέπε Εικ. 6)

Αφού έχει επιλεγεί η «Ευέλικτη Ζώνη», μπορείτε να ενεργοποιήσετε την τροφοδοσία αγγίζοντας οποιονδήποτε από τους δρομείς «συρόμενου ρυθμιστή» (2) μιας από τις συνδεδεμένες εστίες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο εστιών.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα / (15). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

Λειτουργία Synchro (ανάλογα με το μοντέλο)

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

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

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα (14). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα διαγραφούν τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

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

Πίνακα 1

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

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία “απενεργοποίηση ασφαλείας”, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη `0` εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη `H` εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος

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

⚠ Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της TEKA.

Συμβουλές και συστάσεις

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

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

Καθαρισμός και συντήρηση

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

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

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμψεις προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθάρισμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες. Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:

⚠ Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

⚠ Μην πατάτε ή στηρίζεστε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

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

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



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

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικ ιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

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

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

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

Αν κάτι δεν λειτουργεί

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

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

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

Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:
Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.
Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:
Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

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

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

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

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

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

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

Предупреждения за безопасност:

⚠ **Внимание! Ако керамичното стъкло се счупи или пропука, незабавно изключете плота от електрическата мрежа, за да избегнете токов удар.**

⚠ **Този уред не е предназначен за работа с външен таймер (който не е вграден в уреда) или с отделна система за дистанционно управление.**

⚠ **Не почиствайте уреда с пара.**

⚠ **Внимание! Уредът и достъпните от него части се нагряват по време на работа. Избягвайте контакта с нагряващите елементи .Деца под 8-годишна възраст не трябва да се доближават до котлона, освен ако не са под постоянно наблюдение от възрастен.**

⚠ **Уредът може да бъде използван от деца на 8 години или по-големи, от лица с нарушена физически, сетивни или умствени способности и от лица, които нямат опит или познания за уреда, САМО АКО са под наблюдение или ако са били подходящо инструктирани за това как да използват уреда и осъзнават опасностите, които са свързани с употребата му. Почистване и поддръжка не могат да бъдат извършвани от деца, които не са под наблюдение.**

⚠ **Не позволявайте на деца да играят с уреда.**

⚠ **Внимание! Опасно е да готвите с мазнина и олио, ако не сте постоянно до уреда, тъй като могат да се запалят. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода! При такъв случай, изключете уреда от електрическата мрежа и покрийте пламъците с капак, чиния или одеяло.**

⚠ **Не оставяйте предмети върху зоните от индукционния котлон, предвидени за готвене. Предотвратявайте възможни рискове от пожар.**

⚠ **Индукционният генератор отговаря на изискванията от съществуващото европейско законодателство. Ние обаче препоръчваме всяко лице, което има поставен пейсмейкър да се консултира със своя лекар, или ако има съмнения, да не използва индукционните зони.**

⚠ **Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагорещят прекомерно.**

⚠ **След употреба винаги изключвайте котлона, а не просто махайте тенджерата или тигана, който сте използвали. В противен случай може да се стигне до инцидент, ако по невнимание поставите друга тенджера или тиган върху котлона в периода на детекция. Предотвратявайте рисковете от инциденти**

Монтаж

Монтаж с чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже за прибори под

котлона, трябва да поставите разделителна дъска между двете. По този начин ще предотвратите риска от случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да бъде монтирана на 20 мм под долната част на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, се уверете, че волтажът и честотата отговарят на тези, посочени на табелката на плота, която се намира на дъното му, както и на Гаранционния лист, а ако е приложимо – и на документа с техническите характеристики, който трябва да съхранявате заедно с настоящото упътване през целия период на употреба на този продукт.

Електрическото свързване трябва да бъде осъществено чрез прекъсвач за всички полюси или щепсел, където е достъпно, съобразно тока, и с минимално 3 мм разстояние между контактните точки. Това ще осигури прекъсване на захранването при аварии и позволява почистване на плота.

Уверете се, че входния кабел не се докосва до корпуса на индукционния плот или корпуса на фурната, ако е монтиран в същото звено.

Внимание:

Електрическото свързване трябва да е подходящо заземено, съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.

Необичайно високите токови вълни могат да повредят контролната система (както при всеки друг електрически уред).

Препоръчваме да не използвате индукционния котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните фурни, поради високата температура, която достигат тези видове уреди.

Само официалният технически сервиз на TEKA може да обслужва или поправя уреда, включително да подменя захранващия кабел.

Преди да изключите плота от контакта, ви препоръчваме да изключите главния бутон (ключ) за изключване и да изчакате приблизително 25 секунди преди да извадите от контакта. Този интервал е необходим, за да позволи пълно разтоварване на електронната верига и по този начин да предотврати възможността от електрически шок при контакта.

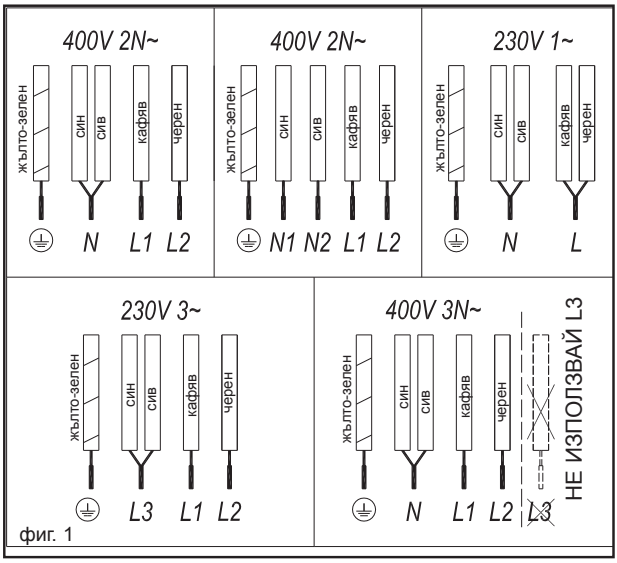
Съхранявайте гаранцията или документа с техническите данни заедно с упътването с инструкции през целия период на употреба на този продукт. Те съдържат важна техническа информация.

Употреба и поддръжка

Инструкции за потребителя за сензорния панел за управление

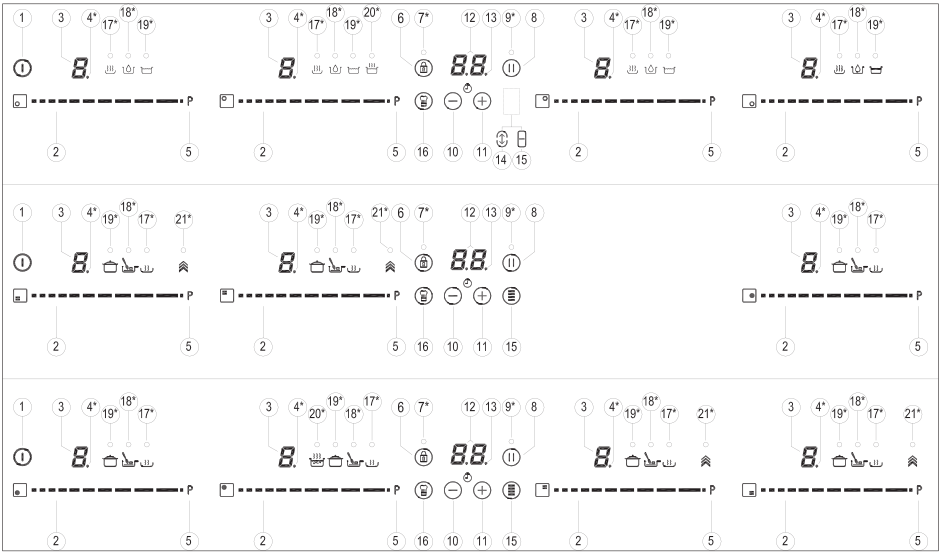
РАБОТНИ ЕЛЕМЕНТИ (Фиг. 2)

1. Главен сензор за вкл./изкл.
2. Плъзгач на курсора за управление на мощността.
3. Индикатор на захранването и/или остатъчната топлина*.
4. Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
5. Директен достъп до функцията „Мощност“.
6. Сензор за активиране за функцията „Блокиране“ или „Спиране и пускане“.
7. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Блокиране“*.
8. Сензор за активиране за функцията „Спиране и пускане“.
9. Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Спиране и пускане*.
10. Сензор „Минус“ за таймера.
11. Сензор „Плюс“ за таймера.
12. Индикатор на таймера.
13. Десетична точка на таймера*.



фиг. 1

Фиг.2



⑭ Сензор за активиране за функцията „Синхронизиране“; (в зависимост от модела).

⑮ Сензор за активиране за функцията „Гъвкава зона“; (в зависимост от модела).

⑯ Сензор за активиране за функцията „Готвач“; (в зависимост от модела).

⑰ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Подгряване“*; (в зависимост от модела).

⑱ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Размразяване“*, (в зависимост от модела).

⑲ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Къкрене“*; (в зависимост от модела).

⑳ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Бързо кипене“*; (в зависимост от модела).

㉑ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Готвене с плъзване“*; (в зависимост от модела).

*Видима само по време на работа.

Маневрите се извършват с помощта на сензорните клавиши. Не е нужно да се упражнявате сила върху желания сензорен клавиш, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

Използвайте курсорния плъзгач (2), за да настроите силата на мощността (0 - 9), плъзгайки пръста си над него. Плъзгането надясно увеличава стойността, докато плъзгането наляво я намалява.

Възможно е и директно да изберете желаното ниво на мощността, поставяйки пръста си директно върху желаната точка на курсорния плъзгач (2).

⚠ За да изберете плот на тези модели, директно натиснете курсорния плъзгач (2).

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

1 Натиснете сензорния клавиш On ⏻ (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (3) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига H и „-“.

Ако не предприемете някакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорният контрол за управление е активиран, можете да го разедините по всяко време, натискайки сензорния бутон ⏻ (1), дори и да е заключен (функция за заключване активирана). Сензорният бутон ⏻ (1) винаги е с приоритет пред разединяване на сензорния панел за управление.

АКТИВИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора ⏻ (1), всяка плоча може да бъде включена при следване на следните стъпки:

1 Плъзнете пръста или докоснете която и да е позиция на един от курсорните „плъзгачи“ (2). Зоната е била избрана и едновременно с това нивото на мощност ще е между 0 и 9. Стойността на мощността ще се покаже на съответния индикатор за мощността и десетичната точка (4) ще продължи да свети в

продължение на 10 секунди.

2 Използвайте курсорния плъзгач (2), за да изберете ново ниво на готвене между 0 и 9.

Докато плотът е избран, с други думи със светеща десетична точка (4), нивото на мощност може да бъде променяно.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТ

Използвайки клавиша на сензорния плъзгач (2), понижете нивото на мощността до 0. Плоча та ще се изключи.

Когато плоча та е изключена, символът H ще се появи на индикатора за мощността (3), ако стъкле ната повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато температурата спадне, индикаторът (3) се изключва (ако плоча та е разединена), или с други думи „-“ ще светне, ако плоча та е все още свързана.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВСИЧКИ ПЛОЧИ

Всички плочи могат да бъдат изключени едновременно със сензора за вкл./изкл. ⏻ (1). Всички индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа H.

Детектор за тиган

Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за тиган. Плотът ще спре да работи, ако няма тиган или ако тиганът не е подходящ.

Индикаторът за мощност (3) ще покаже символ U, за да укаже, че „няма тиган, ако, докато зоната е включено, не е
открит тиган или той не е с подходящи размери.

Ако тиган е излезнал от зоната, докато плотът работи, той автоматично ще спре да подава енергия и ще се покаже символът „няма тиган“. Ако върху зоната за готвене отново се постави сигнал, подаването на енергия ще се възобнови на предишно избраното ниво на мощност.

Времето за откриване на тиган е 3 минути. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай би могло да се стигне до нежелано действие, ако по невнимание тиган се постави на зоната за готвене по време на тези три минути. Избягвайте възможни инциденти!

Функция „Блокиране“

С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл. ⏻ (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.

За да активирате тази функция, натиснете сензора 🔒 (6) най-малко за една секунда. След като направите това, допълнителният сензор (7) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора 🔒 (6).

Ако сензорът за вкл./изкл. ⏻ (1) е бил използван за изключване на уреда, докато функцията „Блокиране“ е активирана, няма да бъде възможно отново да включите плочата, докато не я деблокирате.

Заглушител на бийп сигнала

Когато плотът е включен, ако някой натисне едновременно сензорния клавиш ⊕ (11) и заключващия сензорен клавиш 🔒 (6) за три секунди, бийп сигналът, съпътстващ всяко действие, ще се деактивира. Индикаторът за време (12) ще покаже “OF”.

Тази деактивация не се отнася до всички функции, както напр. бийп сигнала за вкл./изкл., краят на таймера или блокирането/деблокирането на сензорните клавиши винаги остават активни.

За да активирате отново всички бийп сигнали, които придружават всяко действие, натиснете отново едновременно сензорния клавиш ⊕ (11) и сензорния клавиш за заключване 🔒 (6) за три секунди. Индикаторът за време (12) ще покаже “On”.

Функция „Стоп§Активиране“

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде поставен на пауза, ако е активиран.

Активиране на функцията „Стоп“.

Натиснете сензора „Стоп“ ⏸ (8) за една секунда. Допълнителният индикатор (9) светва и индикаторите за мощност ще покажат символа II, за да укажат, че готвенето е поставено на пауза.

Деактивиране на функцията „Стоп“.

Натиснете отново сензора Stop&Go ⏸ (8). Допълнителният индикатор (9) изгасва и готвенето се възобновява при същата мощност и настройки на таймера, които са били зададени преди паузата.

Функция „Мощност”

Тази функция доставя „допълнителна“ мощност на плочата над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на плочата с възможност за достигане на максималната стойност, позволена от генератора.

1 Плъзнете пръста над съответния курсорен плъзгач (2), докато индикаторът за мощността (3) покаже “9” и задръжте

пръста натиснат за секунда или докоснете директно "P" и задръжте натиснат за една секунда.

2 Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа P и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

Функцията „Мощност" има максимална продължителност, указана в Таблица 1. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Бийпкане.

При активиране на функцията за захранване на един котлон, възможно е да се повлияе на работата на другите - намаляване на мощността им до по-ниско ниво, като в този случай това ще бъде показано на индикатора (3).

Деактивирането на функцията „Мощност" преди изтичане на работното време, може да се осъществи или с помощта на сензорния курсор „плъзгач, променяйки нивото на мощността или чрез повтаряне на стъпка 3.

Функция „Таймер" (часовник за обратно броене)

Тази функция улеснява готвенето, като вашето присъствие изобщо не е задължително. Можете да зададете таймер за плоча, която ще се изключи след изтичане на зададеното време.

За тези модели можете едновременно да програмирате всяка плоча с продължителност от 1 до 90 минути.

Задаване на таймер на плоча.

След като нивото на мощността е зададено за желаната зона и докато десетичната точка на зоната продължава да свети, можете да зададете таймер на зоната.

До този край:

1 Сензорен сензор ⊖ (10) или ⊕ (11). Индикаторът на таймера (12) ще показва "00" и съответният индикатор за време (3) ще показва символа t, мигайки с текущото ниво на мощността.

2 Веднага след това задайте времето за готвене между 1 и 99 минути, използвайки сензори ⊖ (10) ó ⊕ (11). С първото стойността ще започне от 60, а второто от 01. Държейки сензори ⊖ (10) ó ⊕ (11) натиснати, стойността ще бъде възстановена до 00. Когато остава по-малко от една минута, часовникът ще започне да отброява в секунди.

3 Когато индикаторът на таймера (12) спре да мига, той ще започне да отброява времето автоматично. Индикаторът (3), свързан с определено време на плочата ще покаже избраното ниво на мощност и символа t.

След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийпкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи 00 до десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е изключена, индикаторът за мощността (3) ще покаже символа H и "-".

. Ако в същото време искате да зададете таймер на друг котлон, повторете стъпки 1 до 3.

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки "t" на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони мигаща десетична точка. Когато е натиснат курсорът „плъзгач" на друга зона с таймер, таймерът ще показва останалото време на тази зона за няколко секунди, а индикаторът ще показва нивото на мощност на "t".

Промяна на програмираното време

За промяна на програмираното време, курсорът „плъзгач" (2) на часовата зона трябва да бъде натиснат. Тогава ще бъде възможно да отчетете и промените времето.

Докоснете сензорите ⊖ (10) и ⊕ (11), можете да променяте програмираното време.

Разединяване на часовника :
Ако искате да спрете часовника преди изтичване на програмираното време, това може да бъде направено по всяко време, просто настройвайки стойността на ‚--'.

1 Изберете желаната плоча.

2 Настройте стойността на часовника на „00", използвайки сензора ⊖ (10). Часовникът е отменен. Това може да стане и по-бързо, натискайки едновременно „сензори ⊖ (10) и ⊕ (11).

Функция „Управление на мощността" (в зависимост от модела)

Някои модели са оборудвани с функция за ограничаване на мощността (управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност, генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плочата към електрозахранването е възможно да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

1 Натиснете ⊕ (11) сензорния клавиш за три секунди. Буквите PL ще се покажат на индикатора за таймера (12)

2 Натиснете сензорния клавиш за заключване 🔒 (6). Различните стойности на мощността, до които котлонът може да бъде ограничен, ще се появи и могат да бъдат променени с помощта на сензорите ⊕ (11) и ⊖ (10).

3 След като стойността бъде избрана, натиснете още веднъж заключващия сензорен клавиш (6). Котлонът ще бъде ограничен до избраната стойност на мощността.

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите котлона и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

Всеки път, когато нивото на мощност на котлона се променя, ограничителят на мощността ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на този котлон. Котлонът ще издаде звук бийп и индикаторът за мощността (3) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите котлони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите котлони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и нивото на което е настроен. Възможно е да се повиши нивото на големия котлон, а на няколкото по-малки такива - да се понижи.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност, котлонът ще се настрои на възможно най-високото ниво. Котлонът ще издаде звук бийп и споменатата стойност ще мигне два пъти на индикатора (3).

Специални функции: CHEF (в зависимост от модела)

Контролът, чувствителен на достъп, има специални функции, които помагат на потребителя да готви чрез CHEF сензора (16). Тези функции са налични в зависимост от модела.

За да активирате специална функция на зона:

1 Първо трябва да бъде избрана; и след това десетичната точка (4) ще бъде активна на индикатора за мощността (3).

2 Сега кликнете върху CHEF сензора (16). Последователните натискания ще прегледат една по една всички CHEF функции, които са на разположение във всяка зона. Тези функции ще покажат активирането със съответните светодиоди (17), (18), (19) ,(20) и (21).

Ако искате да отмените специална активна функция по всяко време, трябва да докоснете "плъзгащия се" курсорен сензор (2) на съответната зона, за да го изберете. Десетичната точка (4) на индикатора за мощност (3) ще светне. След това натиснете отново „плъзгащия се" (2) курсор, за да зададете ново ниво на мощност или за да изключите зоната, или можете да изберете различна специална функция, докосвайки отново CHEF сензора (16).

ФУНКЦИЯ KEEP WARM (в зависимост от модела)

Тази функция автоматично задава подходящо ниво на мощността за поддържане на храната топла.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (17), разположен на иконата / светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

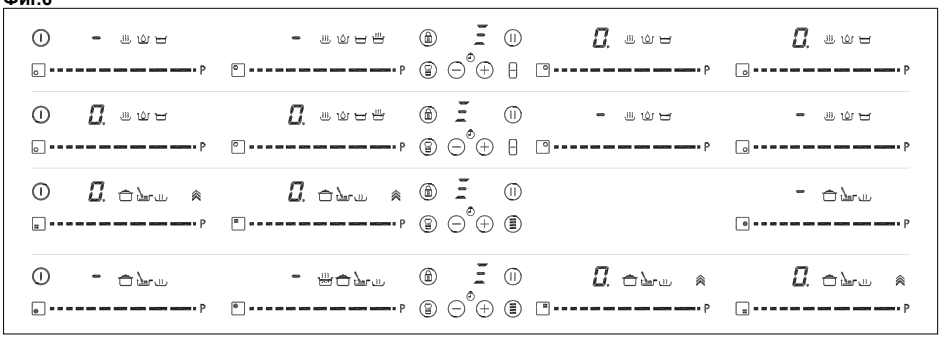
ФУНКЦИЯ MELTING (в зависимост от модела)

Тази функция поддържа ниска температура в зоната за готвене. Идеална за размразяване на замръзнала храна или за бавно разтопяване на други видове храна, като шоколад, масло и т.н.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (18), разположен на иконата / светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална

Фиг.6



функция.

ФУНКЦИЯ SIMMERING (в зависимост от модела)

Тази функция Ви позволява да варите ястието на слаб огън.

След като ястието заври, включете плочата, избирайки я, и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (19), разположен на иконата, / светне. След като функцията е активирана, символът A ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ QUICK BOILING (в зависимост от модела)

Тази функция активира автоматичното управление на завирането, което е от голяма помощ при готвенето на паста, ориз, яйца и т.н. На разположение е само в зоните, в които се появява / символът.

Състояния на съда

За правилно функциониране на функцията iQuickBoiling трябва да използвате съд, който отговаря на следните предварителни условия:

- Размерът на дъното е възможно най-близо до диаметъра на плочата.
- **БЕЗ КАПАК.**
- Пълен над половината от капацитета му с вода със стайна температура (никога не използвайте топла или гореща вода).

Неспазването на тази условия ще наруши правилното управление на завирането.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не използвайте тази функция за цел, различна от завирането на вода. Никога не използвайте олио, може да доведе до прегаряне и образуване на пламък.**

Активиране на функцията

За да активирате тази функция, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (20), разположен на иконата / светне.

След като функцията бъде активирана, знакът A ще се появи на двата индикатора за мощност (3) и таймера (12); ще се появи движещ се сегмент, указвайки, че процесът на готвене е под управление на системата.

След като системата засече, че е на път да започне завиране, ще се чуе първият сигнал бийп. Използвайте тази възможност, за да подготвите храната си за варене или печене, по желание.

След 30 секунди ще чуете втори сигнал бийп; ако все още не сте го направили, време е да изсипете храната в тигана.
След втория бийп сигнал системата ще активира таймера и хронометъра за Вас, така че да контролирате колко време да ври храната.

30 секунди след активиране на хронометъра ще прозвучи трети бийп сигнал, който предупреждава, че от този момент нататък системата ще намалява подаването на мощност, за да поддържа умерено и непрекъснато варене. Таймерът ще остане активен до края на готвенето.

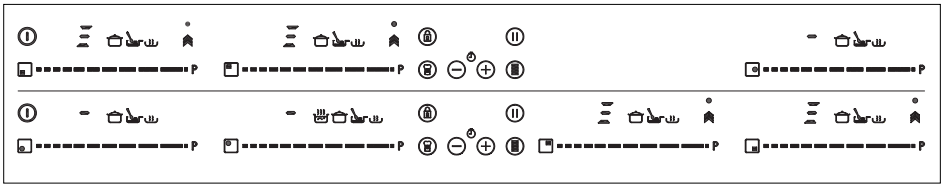
Ако желаете, можете да деактивирате таймера и да зададете време за обратно броене и автоматично изключване на плочата (вижте раздел “Функциониране на таймера”).

Деактивиране на функцията

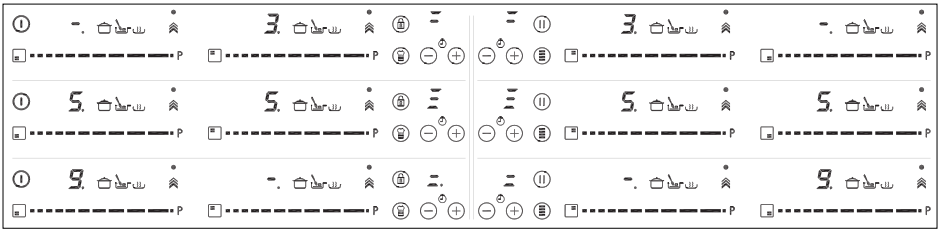
Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ С

Фиг. 4



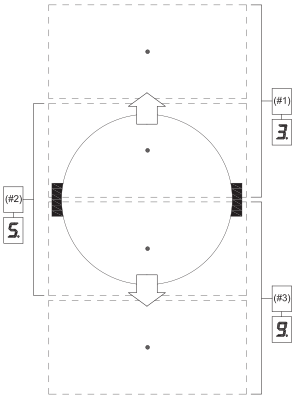
Фиг. 5



ПЛЪЗВАНЕ -SLIDE COOKING (в зависимост от модела)

Тази функция позволява да разделите гъвкавата зона на три зони (вижте фигура 3) и да активирате предварително дефинирана конфигурация на мощността. Позволява да плъзвате съда от една зона в друга и да готвите с предварително зададената за всяка зона мощност. За да я активирате, първо трябва да активирате функцията „Гъвкава зона“ (вижте раздела „Функция за гъвкава зона“).
След това натискайте сензора CHEF (16), докато светнат светлинните индикатори (21) на иконата. При това индикаторите за мощност (3) показват три сегмента (вижте фиг. 4), посочвайки, че вече можете да поставите съда.
След като съдът бъде поставен, нивото на мощността се показва автоматично от индикаторите за мощност (3). За зона 1 нивото на мощността е 3, за зона 2 нивото на мощността е 5, а за зона 3 нивото на мощността е 9 (вижте фиг. 3 и фиг. 5).
За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите сензора за плъзване (2) в позиция „0“.

Фиг.3



Функция Flex Zone (в зависимост от модела)

С помощта на тази функция е възможно да активирате двете готварски зони така, че да работят заедно и да изберете нивото на мощност за активиране на функцията на таймера и за двете зони.

За да активирате тази функция, натиснете сензора / (15). Това ще доведе до светване на десетичната точка (4) на свързаните плочи и стойността „0“ ще бъде показана на индикаторите за мощност (3). Индикаторът за таймера (12) ще покаже три сегмента, указващи активираните зони. В случай, че Вашият модел има няколко зони с „Flex Zone“, можете да изберете желаната опция, натискайки сензора / (15) преди подаване на мощност към избраната зона. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично. (вж. Фиг.6).

След избирането на „Гъвкава зона“, можете да подадете мощност, докосвайки някой от „плъзгащите се курсори“ (2) на една от свързаните зони. Нивото на мощност и нейните варианти се показват едновременно на индикаторите за мощност (3) на двете зони.

За да изключите тази функция, трябва отново да натиснете сензора / (15). Освен това, ако функцията е изключена, нивата на мощност и функциите, зададени на свързаните зони, се изтриват.

Функция Synchro (в зависимост от модела)

Чрез тази функция е възможно включването на две зони за готвене - указани на екрана като „Synchro“-, които работят заедно, избора на ниво на мощност и активиране на таймера за двете зони.

Натиснете сензора (14), за да активирате тази функция. Това ще доведе до светване на десетичната точка (4) на свързаните плочи и стойността „0“ ще мига на индикаторите за мощност (3). Засичането на съда става чрез свързаната зона. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично.

За да изключите тази функция, трябва отново да натиснете сензора (14). Освен това, ако функцията е изключена, нивата на мощност и функциите, зададени на свързаните зони, ще се изтрият.

Функция изключване за безопасност

Ако поради грешка една или повече зони на нагряване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 1).

Таблица 1

Избрано ниво на мощност	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ НА РАБОТА (в часове)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или на 5 минути и се коригират до ниво 9 (* Зависи от модела)

Когато функцията „изключване за безопасност” бъде включена, на дисплея се изписва 0 ако температурата на повърхността на стъклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.

⚠ **Поддържайте контролния панел за зоните на нагряване чист и сух по всяко време.**

⚠ **В случай на неизправности или инциденти, които не са**

споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на TEKA.

Предложения и препоръки

* Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
* Не плъзгайте тенджерите и тиганите по стъклото, защото те могат да го надраскат.
* Въпреки че стъклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удряте.
* За да избегнете повреждане на повърхността от керамично стъкло, не влачете тенджерите и тиганите по стъклото и поддържайте външната част на дъната им чиста и в добро състояние.
* Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).

⚠ **Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху стъклото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.**

Почистване и поддръжка

За да поддържате уреда в добро състояние, го почиствайте като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине. Така ще ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепнало по повърхността, може да бъде почистено с помощта на влажен парцал или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между стъклото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телче с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по стъклото оставя метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за котлони от керамично стъкло, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

Внимание

⚠ **Може да се случи тенджера или тиган да се залепят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загряване е студена! Това може да счупи стъклото.**

⚠ **Не стъпвайте върху стъклото и не се облягайте на него, тъй като може да се счупи и да причини наранявания. Не използвайте стъклото като повърхност за поставяне на предмети.**

Фирма TEKA INDUSTRIAL S.A. си запазва правото да въвежда промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Екологични съображения

Символът ▬ върху продукта или неговата опаковка означава, че този продукт не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Този продукт трябва да бъде занесен в пункт за рециклиране на електрически и електрони уреди. Уверявайки се, че този продукт е изхвърлен правилно, вие ще избегнете увреждането на околната среда и общественото здраве, което може да се случи, ако продуктът не се третира по правилен начин. За повече информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местните власти, служба за домакински отпадъци или магазина, от където сте закупили продукта.

Използваните опаковъчните материали са природосъобразни и могат да бъдат напълно рециклирани. Пластмасовите компоненти са отбелязани с >PE<, >LD<, >EPS<, и т.н. Може да изхвърлите опаковъчните материали като останалите домакински отпадъци, в местния контейнер за боклук.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:
-Устройството е тествано за експлоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2 и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/кг.

Ако следвате посочените съвети, ще спестите енергия при всяко готвене:

* Използвайте правилния капак за всяка тенджера, когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.
* Използвайте тигани с плоска основа и подходящ диаметър, който да съвпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
* Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва

да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.

* Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Ако нещо не работи

Преди да позвъните на техническата служба, извършете проверките, описани по-долу.

Уредът не работи:
Уверете се, че кабелът е включен.

Индукционните зони не произвеждат топлина:
Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Уверете се, че дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.

Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:
При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само от един компонент.

Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:
Не е избрана зона за нагряване. Уверете се, че сте избрали зона за нагряване преди да се опитате да работите с нея.
Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи.
Заключващата функция е активирана. Отключете сензорното управление.

Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:
Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той се включва, само когато електронните вериги се нагреят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.

Символът U ще се появи на индикатора за мощността на кот- лон:
Индукционната система не открива тенджера или тиган върху котлона, или тенджерата / тиганът са неподходящи.

Котлонът ще се изключи, а на индикаторът ще се появят съобщения C81 или C82:

Прекомерна температура на електрониката или стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.

C85 се появява на индикатора на някой от котлоните:
Използваната тенджера / тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с дру- га тенджера или тиган.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C90 (3):
Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. (1) е покрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C91 (3):
Сензорното управление разпознава, че сензорът за спиране и пускане (6) е покрит и не позволява работа на готварския плот. Отстранете евентуалните обекти или течности, докато поддържате повърхността на сензорния контрол чиста и суха, след това натиснете двукратно сензора за спиране и пускане (6) за премахване на съобщението и връщане към нормалната работа.

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

61401394_851 / P21420R00