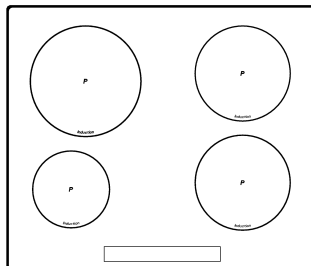


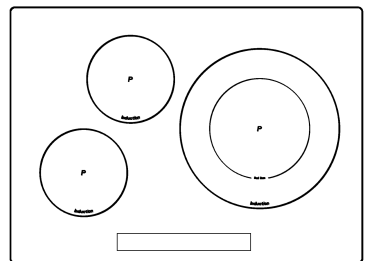
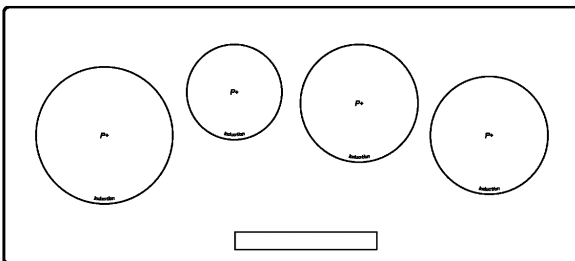
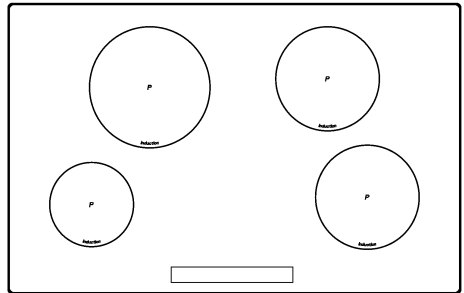
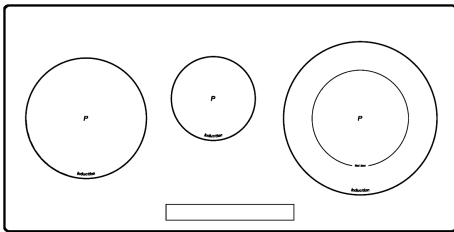
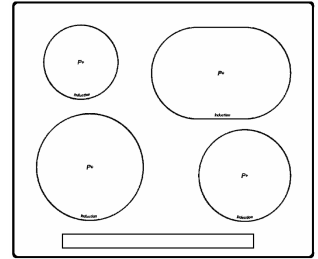
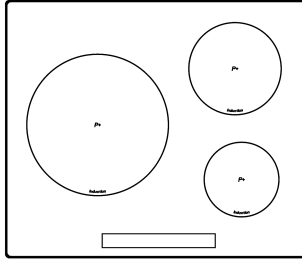
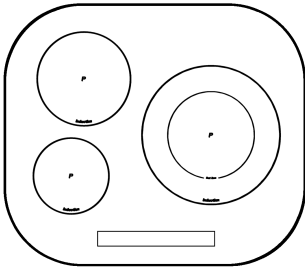
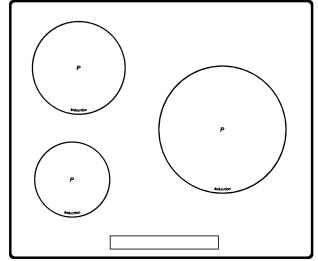
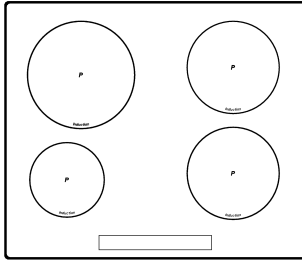
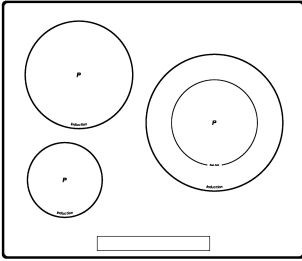


- ES** INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO  
**ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL**
- PT** INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO  
**PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL**
- GB** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING  
**CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL**
- DE** MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG  
**GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL**
- FR** INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
**PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL**
- GR** ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ  
**ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ**
- BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА  
**СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ**
- TR** KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ  
**SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL**
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI  
**CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL**
- HU** BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK  
**ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL**
- CS** NÁVOD K INSTALACI A DOPORUCENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ  
**SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL**
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU  
**KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE**
- RO** INSTRUȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNȚREȚINERE  
**PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL**
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ  
**КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ**
- UA** ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ  
**СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL**
- SV** INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL  
**KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL**
- NO** INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD  
**BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR**
- DA** MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE  
**GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL**
- FI** ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET  
**KERAAMISET KEITTOASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA**
- IT** ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE  
**PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL**
- NL** AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD  
**KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL**
- AR** تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة  
**أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول**



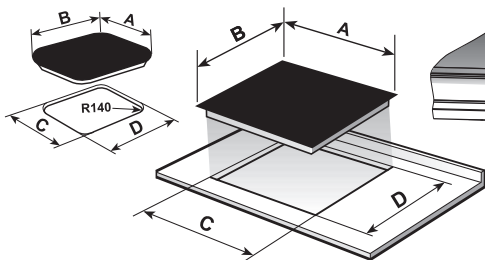
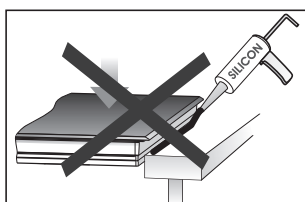
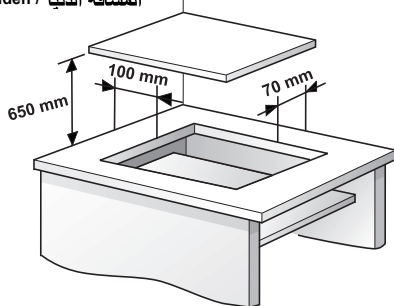
<b>ES</b>	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO <b>ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	pag. 5
<b>PT</b>	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO <b>PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	11
<b>GB</b>	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING <b>CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL</b> .....	17
<b>DE</b>	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG <b>GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL</b> .....	23
<b>FR</b>	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN <b>PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL</b> .....	29
<b>GR</b>	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ <b>ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ</b> .....	35
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА <b>СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ</b> .....	41
<b>TR</b>	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ <b>SERAMİK İSITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL</b> .....	48
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELEGNACJI <b>CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL</b> .....	54
<b>HU</b>	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK <b>ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL</b> .....	60
<b>CS</b>	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ <b>SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL</b> .....	66
<b>SK</b>	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU <b>KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE</b> .....	72
<b>RO</b>	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE <b>PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL</b> .....	78
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ <b>КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ</b> .....	84
<b>UA</b>	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ <b>СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL</b> .....	91
<b>SV</b>	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL <b>KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL</b> .....	97
<b>NO</b>	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD <b>BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR</b> .....	103
<b>DA</b>	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE <b>GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL</b> .....	108
<b>FI</b>	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET <b>KERAAMISET KEITOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA</b> .....	114
<b>IT</b>	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE <b>PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL</b> .....	119
<b>NL</b>	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD <b>KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL</b> .....	125
<b>AR</b>	تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول	131

**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation /  
 Présentation / Παρουσίαση / Представяне / Tanıtım /  
 Wprowadzenie / Bemutató / Provedení / Predstavenie /  
 Presentare / Внешний вид / Зовнішній вигляд /  
 Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys /  
 Presentazione / Presentatie / العرض**

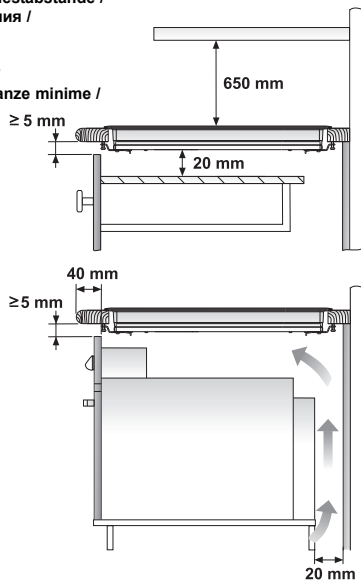


# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Εγκατάσταση / Монтаж / Kurulum / Montaż / Beszerelés / Instalace / Inštalácia / Instalare / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Installazione / Installatie / التركيب

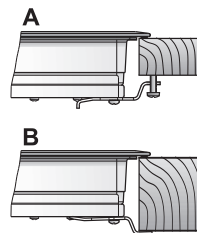
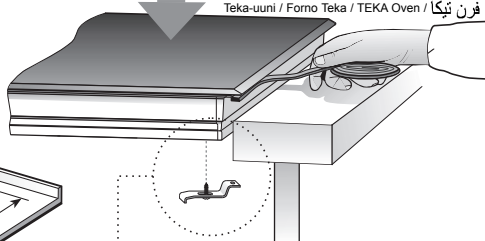
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände /  
Distances minimales / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния /  
Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimális távolságok /  
Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanze minime /  
Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd /  
Minimumsavstanter / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Distanze minime /  
Minimumafstanden / المسافة الدنيا



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



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



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm /  
Μονάδες σε mm / Елементите в мм / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm /  
Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в мм /  
розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm /  
Unità in mm / Eenheden in mm / الوحدات بالمم

## Advertencias de seguridad:

⚠ 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.

⚠ 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!

## 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.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omni-

polar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

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, 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 la cocina de la red eléctrica, se recomienda apagar el interruptor de corte y esperar aproximadamente 25 segundos antes de sacar la clavija. Este tiempo es necesario para la total descarga del circuito electrónico y así evitar la posibilidad de una descarga eléctrica a través de los contactos de la clavija.

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

# Uso y Mantenimiento

## Instrucciones de Uso del Control Táctil

### ELEMENTOS DE MANIOBRA (fig. 2)

- ① Sensor de encendido/apagado.
  - ② Señalizador de placa.
  - ③ Indicadores de potencia y/o calor residual\*.
  - ④ Sensores de selección de placa.
  - ⑤ Punto decimal del reloj\*.
  - ⑥ Sensor del reloj.
  - ⑦ Indicador de reloj.
  - ⑧ Sensor de bloqueo del resto de sensores.
  - ⑨ Punto decimal de los indicadores de potencia y/o calor residual\*.
  - ⑩ Piloto indicador de bloqueo activado\*.
  - ⑪ Sensor "menos" de reducción de potencia / tiempo.
  - ⑫ Sensor "más" de incremento de potencia / tiempo.
- \* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocarlo con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

Si uno o varios sensores permanecen pulsados durante más de diez segundos, la cocina se apaga automáticamente por motivos de seguridad y comenzará a pitar para alertar de la posible situación de peligro.

### ENCENDIDO DEL APARATO

- 1 Toque el sensor de encendido ① (1) durante, al menos, un segundo. El Control táctil pasará a estar activado, se escuchará un pitido y se encenderán los indicadores (3) mostrando un " - ". Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H de forma intermitente.

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 ② (1), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor ④ (1) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

### ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor ① (1), puede encender las placas deseadas.

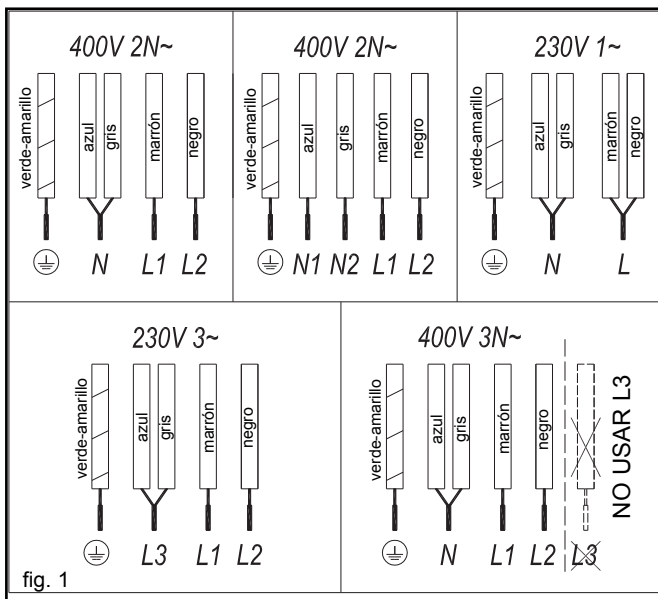
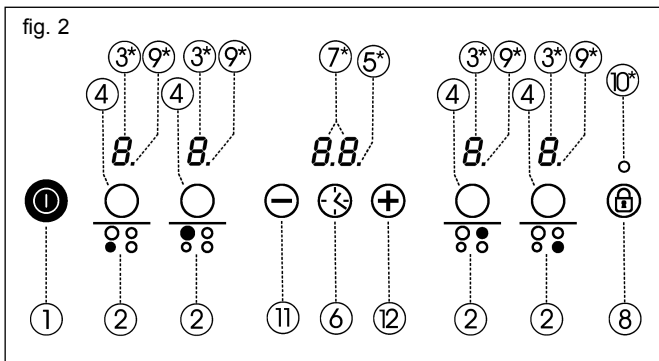


fig. 2



1 Seleccionar la placa tocando el sensor correspondiente (4).

En el indicador de potencia correspondiente aparece un 0, y el punto decimal queda encendido indicando que la placa está seleccionada.

2 Con el sensor  $\oplus$  ó  $\ominus$  (12/11) elija el nivel de potencia deseado (del 1 al 9).

Los sensores  $\oplus$  y  $\ominus$  son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden de manera continua.

Sólo puede estar seleccionada una sola placa a la vez, es decir, solamente estará encendido un punto decimal (9) (excepto cuando se temporiza más de una placa).

**Para un encendido rápido a máxima potencia:** Seleccione la placa y toque una vez el sensor  $\ominus$  (11). La placa se activará a su máxima potencia (nivel 9).

#### APAGADO DE LA PLACA

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal (9) correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor  $\ominus$  (11), la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

**Para un apagado rápido:** Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores  $\oplus$  y  $\ominus$  (12/11), la placa pasará a nivel 0.

Al apagar una placa, aparecerá una H en su indicador de potencia 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 se apagará (si la encimera está desconectada), o bien luce un "-" si la encimera sigue conectada.

#### APAGADO DEL APARATO

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido/ apagado general  $\odot$  (1). En el modo de espera (Stand-by) una H aparecerá en las zonas que estén calientes. Los indicadores del resto de las placas no se iluminarán.

El apagado del aparato o de cada placa individual viene acompañado de un pitido de una duración mayor que el resto.



**Después de su uso, desconectar el aparato mediante su control y no confiar en el detector de recipientes.**

#### Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo  $\oplus$  (8) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Tenga en cuenta que estando el control táctil encendido, el sensor de encendido/apagado  $\odot$  (1) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 10 encendido). En cambio, si el control táctil está apagado, la función bloqueo no permite accionar el sensor de encendido/apagado  $\odot$  (1). Deberá Vd. desactivar primero el bloqueo.

Para activar o desactivar la función,

hasta con mantener pulsado el sensor  $\oplus$  (8) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (10) luce.

#### Silenciador del pitido

Estando la cocina encendida, si toca simultáneamente el sensor "+" y el sensor de bloqueo  $\oplus$  (8) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción.

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 "+" y el sensor de bloqueo  $\oplus$  (8) durante tres segundos.

#### Función Power (Concentración de potencia)

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.

#### CONEXIÓN FUNCIÓN POWER

- 1 Active la placa correspondiente al nivel de potencia 9.
- 2 Desde el nivel de potencia 9, pulse el sensor  $\oplus$  (12), y en el indicador se visualizará el símbolo P.

La función Power tiene una duración máxima de 10 minutos. Transcurrido este tiempo el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9.

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).

#### DESCONEXIÓN FUNCIÓN POWER

La función Power se puede desconectar pulsando el sensor  $\ominus$  (11) para regresar al nivel 9.

También puede desconectarse automáticamente la función si la temperatura en la zona de cocción es muy elevada.

## Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

En estos modelos usted podrá utilizar el reloj como temporizador de placas para tiempos de 1 a 99 minutos. Todas las zonas de cocción pueden ser programadas independientemente y de forma simultánea.

### Temporizado de una placa

- 1 La zona de cocción a temporizar ha de estar seleccionada. El punto decimal correspondiente ha de estar encendido.
- 2 Elija un nivel de potencia para la zona de cocción del 1 al 9 mediante los sensores  $\oplus$  ó  $\ominus$  (12/11).
- 3 Toque el sensor del reloj  $\odot$  (6). El indicador de tiempo (7) mostrará 00.
- 4 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 y 99 minutos, mediante los sensores  $\oplus$  ó  $\ominus$  (12/11). Con el primero el valor comenzará con 1, mientras que con el segundo se iniciará en 60. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura el valor 00.

Cuando el indicador del reloj (7) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. El indicador (3) correspondiente a la zona temporizada pasará a lucir de forma alterna el nivel de potencia seleccionado y el símbolo  $\square$ .

Cuando el reloj llegue a 01, pasará de contar minutos a segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se desconectará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos. El indicador de tiempo mostrará 00 que parpadeará junto con el indicador de la zona que se ha desconectado.

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 3 y 4.

Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador muestra una H ó, en caso contrario, un 0. Para desconectar la señal sonora toque cualquier sensor.

### Modificación del tiempo programado

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el sensor de la placa temporizada (4) para seleccionarla y luego el reloj  $\odot$  (6). Entonces le será posible leer y modificar el tiempo.

### DESCONEXIÓN DEL TEMPORIZADOR

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

- 1 Seleccione primero la placa y toque después el sensor de reloj  $\odot$  (6).
- 2 Mediante el sensor  $\ominus$  (11) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

**Para un apagado rápido:** repita el paso 1 anterior. Tocando simultáneamente los sensores  $\oplus$  y  $\ominus$  (12 y 11) se desconecta el temporizador.

## Función fondue (según modelo)

Esta función está destinada especialmente para fundir mantequilla, queso, chocolate, etc. Se trata de un nivel de potencia menor que el nivel 1. Para acceder a la función:

- 1 Active la placa deseada a nivel de potencia 1.
- 2 Pulse el sensor  $\ominus$  (11). El indicador pasará a mostrar el símbolo  $\square$ .

Para desactivar la función basta con tocar los sensores  $\oplus$  ó  $\ominus$  (12/11), y el indicador pasará a mostrar respectivamente un nivel de potencia inferior 0 ó superior 1.

## Función Synchro (según modelo)

A través de esta función es posible lograr que dos placas, 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 deberá tocar simultáneamente los dos sensor de selección correspondientes (4). Al

hacerlo, se encienden los puntos decimales (9) de las placas y ambas pasan a encontrarse en el nivel de potencia 0.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo los dos sensor de selección correspondientes (4).

## Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia. 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 "+" durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj  $\odot$  (6), si el modelo posee temporizador, o en los indicadores de las placas (en caso de que no lo tenga).
- 2 Toque el sensor de bloqueo  $\text{Ⓢ}$  (8). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores "+" y "-".
- 3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo  $\text{Ⓢ}$  (8). 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).

## 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)	
	Modelos con función Fondue	Modelos sin función Fondue
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ó 5 min.*	10 ó 5 min.*

\* 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 es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- \* 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.

**! 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 quemado 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:**

**! Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!**

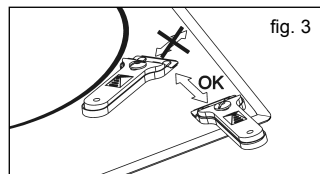


fig. 3

**! Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 3)**

**! Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

**! Utilizar cuchillas en perfecto estado, reemplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

**! Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 4)**

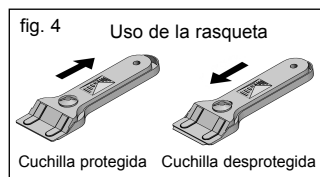
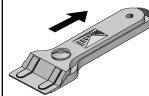
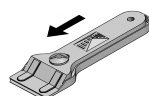


fig. 4

Uso de la rasqueta



Cuchilla protegida




Cuchilla desprotegida

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

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

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

## Consideraciones medioambientales

El símbolo  en el producto o en

su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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

### Si algo no funciona

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

#### No funciona la cocina:

Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

#### Las zonas de inducción no calientan:

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

#### Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción:

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

#### El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde:

No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella.

Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos.

Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos.

El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

#### Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada:

Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.



#### Aparece el símbolo en el indicador de potencia de una placa:

El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

#### Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores:

Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

#### 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.

## Avisos de segurança

⚠ 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.

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

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo **APE-NAS** sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do

mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

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

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

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

## Instalação

### Colocação com gaveta para talheres

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

A tábua deve ser colocada 20 mm abaixo da parte inferior da placa.

## Ligação eléctrica

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

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa.

Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

### Atenção:

⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um fun-

cionamento incorrecto da placa.



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



Recomenda-se 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, recomenda-se 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 DE MANUSEAMENTO (fig. 2)

- ① Botão táctil ligar/desligar.
  - ② Sinalizador de placa.
  - ③ Indicadores de potência e/ou calor residual\*.
  - ④ Botões tácteis de selecção da placa.
  - ⑤ Indicador decimal do relógio\*.
  - ⑥ Botão táctil do relógio.
  - ⑦ Indicador de relógio.
  - ⑧ Botão táctil de bloqueio dos restantes botões tácteis.
  - ⑨ Indicador decimal dos indicadores de potência e/ou calor residual\*.
  - ⑩ Piloto indicador de bloqueio activado\*.
  - ⑪ Botão táctil "Reduzir" potência/tempo.
  - ⑫ Botão táctil "Aumentar" potência/tempo.
- \* Visíveis apenas durante o funcionamento.

As manobras são realizadas através dos botões tácteis. Não é necessário exercer muita força nos botões pretendidos, é necessário apenas tocar neles com a ponta do dedo para activar a função desejada.

Cada acção é confirmada por um sinal sonoro.

Se um ou vários botões tácteis permanecerem premidos durante mais de dez segundos, a placa desliga-se automaticamente por motivos de segurança e começará a apitar para alertar da possível situação de perigo.

#### LIGAR O DISPOSITIVO

- 1 Prima o botão táctil de ligar ① (1) durante, pelo menos, um segundo. O Controlo táctil passará a estar activado, será emitido um sinal sonoro e os indicadores ③ irã acender-se, mostrando um . Se uma zona para cozinhar estiver quente, o indicador correspondente irá mostrar um *H* de forma intermitente.

Se não efectuar qualquer acção nos 10 segundos seguintes, o controlo táctil desliga-se automaticamente.

Quando o controlo táctil está activado, pode ser desligado em qualquer momento tocando no botão táctil ⑫ (1), mesmo se tiver sido bloqueado (função de bloqueio activada). O botão táctil ⑫ (1) tem sempre prioridade para desligar o controlo táctil.

#### ACTIVAR AS PLACAS

Depois de activar o Controlo táctil através do botão táctil ① (1), pode acender as placas desejadas.

- 1 Selecciona a placa tocando no botão táctil correspondente (4).

No indicador de potência correspondente aparece um *U*, e o indicador decimal fica aceso indicando que a placa está seleccionada.

- 2 Com o botão táctil  $\oplus$  ou  $\ominus$  (12/11) escolha o nível de potência desejado (de 1 a 9).

Os botões tácteis  $\oplus$  e  $\ominus$  são repetitivos, por isso, se os mantiver premidos, aumentam ou diminuem continuamente.

Só pode seleccionar uma placa de cada vez, ou seja, irá ficar aceso apenas um indicador decimal (9) (excepto se temporizar mais de uma placa).

**Ligar rapidamente a placa na potência máxima:** Selecciona a placa e toque uma vez no botão táctil  $\ominus$  (11). A placa será activada na potência máxima (nível 9).

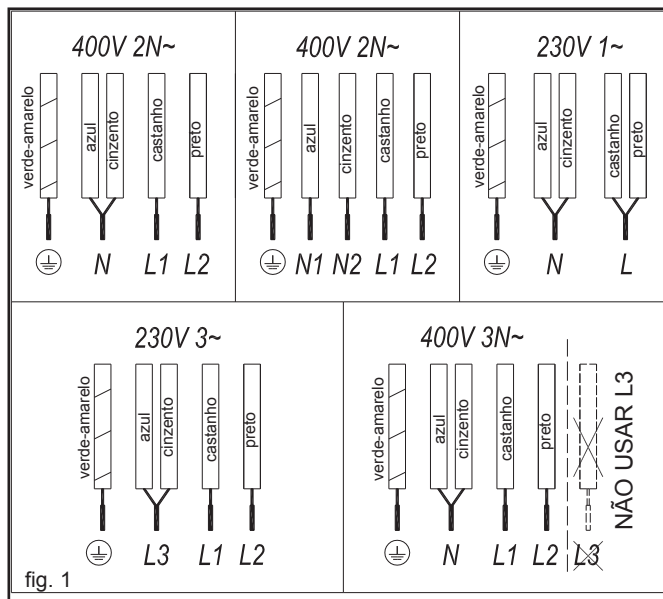
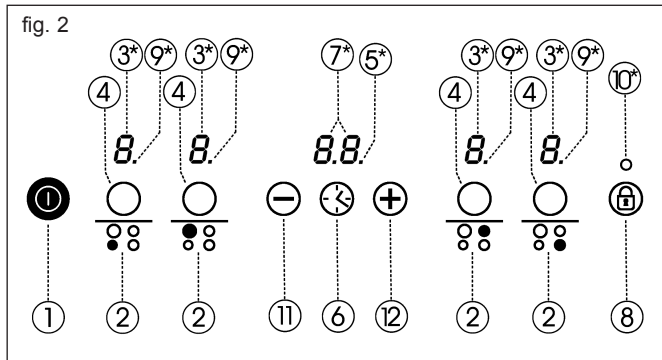


fig. 2



### DESLIGAR A PLACA

- 1 A placa tem de ter sido seleccionada. O indicador decimal (9) correspondente tem de estar aceso.
- 2 Utilizando o botão táctil  $\ominus$  (11), reduz a o nível de potência até chegar a  $\bar{0}$ . A placa irá desligar-se.

**Desligar rapidamente:** Qualquer que seja o nível de potência, tocando simultaneamente nos botões tácteis  $\oplus$  e  $\ominus$  (12/11), a placa passará para o nível  $\bar{0}$ .

Quando desligar uma placa, aparecerá um  $H$  no indicador de potência correspondente, se a superfície do vidro alcançar, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada), ou aparece um  $\ominus$  se a placa continuar ligada.

### DESLIGAR O DISPOSITIVO

O dispositivo pode ser desligado em qualquer altura premindo o botão geral ligar/desligar  $\odot$  (1). No modo de espera (Stand-by) irá aparecer um  $H$  nas zonas que estiverem quentes. Os indicadores das restantes placas não irão acender-se.

Quando se desliga o aparelho ou uma placa individualmente é emitido um sinal sonoro com uma duração maior do que os restantes.



**Depois de utilizar, desligue o aparelho com o respectivo controlo e não dependa totalmente do detector de recipientes.**

### Bloquear os botões tácteis da placa de cozedura

Através do botão táctil de bloqueio  $\oplus$  (8) poderá bloquear todos os botões tácteis do painel de controlo táctil. Desta forma poderá evitar que ocorram acidentalmente utilizações indesejadas ou que as crianças manipulem o controlo.

Tenha em conta que quando o controlo táctil está aceso, o botão táctil ligar/desligar  $\odot$  (1) permite desligá-lo mesmo se o bloqueio estiver activado (piloto 10 ligado). Por outro lado, se o controlo táctil estiver desligado, a função de bloqueio não permite accionar o botão táctil ligar/desligar  $\odot$  (1). Deverá desactivar primeiro o bloqueio.

Para activar ou desactivar a função, basta manter premido o botão táctil  $\oplus$  (8) durante aproximadamente 1 segundo. Quando a função está activa, o piloto (10) acende-se.

### Silenciador do sinal sonoro

Com a placa ligada, se tocar simultaneamente no botão táctil  $\oplus$  e no botão táctil de bloqueio  $\oplus$  (8) durante três segundos, será desactivado o sinal sonoro que acompanha cada acção.

Esta desactivação não será aplicável a todas as funções como, por exemplo, o sinal sonoro de ligar/desligar, a finalização do temporizador, ou bloqueio/desbloqueio dos botões tácteis que permanecem sempre activos.

Para activar novamente todos os sinais sonoros que acompanham cada acção, basta tocar novamente em simultâneo no botão táctil  $\oplus$  e no botão táctil de bloqueio  $\oplus$  (8) durante três segundos.

### Função Power (Concentração de potência)

Esta função permite conferir à placa uma potência "extra", superior à nominal. Esta potência depende do tamanho da placa, podendo atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

#### LIGAR A FUNÇÃO POWER

- 1 Active a placa correspondente ao nível de potência 9.
- 2 A partir do nível de potência 9, prima o botão táctil  $\oplus$  (12), e o indicador irá mostrar o símbolo P.

A função Power tem uma duração máxima de 10 minutos. Decorrido este tempo, o nível de potência será ajustado automaticamente ao nível 9.

Ao activar a função Power numa placa, é possível que o rendimento de alguma das outras seja afectado, reduzindo a sua potência para um nível inferior, sendo essa situação será reflectida no respectivo indicador (3).

#### DESLIGAR A FUNÇÃO POWER

A função Power pode ser desligada premindo o botão táctil  $\ominus$  (11) para regressar ao nível 9.

A função também pode desligar-se automaticamente se a temperatura na zona para cozinhar estiver muito elevada.

### Função temporizador

Esta função facilita a cozedura, pois não necessita de estar presente enquanto está a ser efectuada: as placas temporizadas irão desligar-se automaticamente uma vez decorrido o tempo seleccionado. O dispositivo dispõe de um temporizador individual para cada placa, o que permite temporizar todas as placas simultaneamente, se assim o desejar.

Nestes modelos, poderá utilizar o relógio como temporizador de placas para tempos de 1 a 99 minutos. Todas as zonas para cozinhar podem ser programadas independentemente e de forma simultânea.

#### Temporizar uma placa

- 1 A zona para cozinhar a temporizar tem de estar seleccionada. O indicador decimal correspondente tem de estar aceso.

- Escolha um nível de potência para a zona para cozinhar de 1 a 9 através dos botões tácteis ⊕ ou ⊖ (12/11).
- Prima o botão táctil do relógio ⌚ (6). O indicador de tempo (7) mostrará 00.
- Imediatamente a seguir, insira um tempo para cozinhar, de entre 1 e 99 minutos, através dos botões tácteis ⊕ ou ⊖ (12/11). Com o primeiro, o valor começará com 1, enquanto que com o segundo será iniciado em 60. Tocando em ambos simultaneamente, o valor é reposto a 00.

Quando o indicador do relógio (7) deixar de estar intermitente, começará a controlar o tempo automaticamente. O indicador (3) correspondente à zona temporizada passará a iluminar de forma alternada o nível de potência seleccionado e o símbolo  $\text{L}$ .

Quando o relógio chegar a 01, passará de contar minutos a contar segundos.

Depois de decorrido o tempo seleccionado, a zona temporizada desliga-se e o relógio emitirá uma série de sinais sonoros durante vários segundos. O indicador de tempo mostrará 00 que ficará intermitente juntamente com o indicador da zona que se desligou.

Se desejar temporizar simultaneamente outra placa, deverá repetir os passos 3 e 4.

Se a zona para cozinhar desligada estiver quente, o seu indicador mostra um H ou, caso contrário, um 0. Para desligar o sinal sonoro, prima qualquer botão táctil.

### Modificação do tempo programado

Para modificar o tempo programado, prima o botão táctil da placa temporizada (4) para a seleccionar e depois o relógio ⌚ (6). Em seguida, será possível ler e modificar o tempo.

### DESLIGAR O TEMPORIZADOR

Se desejar parar o temporizador antes de terminar o tempo programado:

- Selecione primeiro a placa e prima depois o botão táctil do relógio ⌚ (6).

- Com o botão táctil ⊖ (11) reduza o tempo até 00. O relógio fica anulada.

**Para desligar rapidamente:** repita o passo 1 anterior. Premindo simultaneamente os botões tácteis ⊕ e ⊖ (12 e 11), o temporizador é desligado.

### Função fondue (conforme o modelo)

Esta função destina-se especialmente a derreter manteiga, queijo, chocolate, etc. Trata-se de um nível de potência inferior ao nível 1. Para aceder à função:

- Active a placa desejada ao nível de potência 1.
- Prima o botão táctil ⊖ (11). O indicador passará a mostrar o símbolo  $\text{O}$ .

Para desactivar a função basta premir os botões tácteis ⊕ ou ⊖ (12/11), e o indicador passará a mostrar respectivamente um nível de potência inferior 0 ou superior 1.

### Função Synchro (conforme o modelo)

Através desta função é possível fazer com que duas placas, assinaladas na imagem, funcionem em conjunto, tanto para seleccionar um nível de potência como para activar a função temporizador.

Para activar esta função, prima simultaneamente os dois botões tácteis de selecção correspondentes (4). Ao fazê-lo, acedem-se os indicadores decimais (9) das placas e ambas ficarão no nível de potência 0.

Para desactivar esta função, prima novamente os dois botões tácteis de selecção correspondentes (4).

### Função Power Management (conforme o modelo)

Alguns modelos dispõem de uma função de limitação de potência. Esta função permite limitar a potência total gerada pela placa em diferentes valores escolhidos pelo utilizador. Para isso, durante o primeiro minuto depois de ligar a placa à rede eléctrica, é possível aceder ao menu de limitação de potência.

- Prima o botão táctil ⊕ durante três segundos. Irão aparecer as letras PL no indicador do relógio ⌚ (6), se o modelo possuir temporizador, ou nos indicadores das placas (caso não tenha temporizador).

- Prima o botão táctil de bloqueio ⊕ (8). Irão aparecer os diferentes valores de potência aos quais é possível limitar a placa, podendo ser modificados através dos botões tácteis ⊕ e ⊖.

- Depois de escolher o valor, prima novamente o botão táctil de bloqueio ⊕ (8). A placa ficará limitada ao valor escolhido.

Se desejar mudar novamente o valor, desligue a placa da rede eléctrica e volte a ligá-la passados alguns minutos. Deste modo, poderá aceder novamente ao menu de limitação de potência.


Sempre que modificar o nível de uma placa, o limitador de potência irá calcular a potência total que a placa está a gerar. Se tiver atingido o limite da potência total, o controlo táctil não lhe permitirá aumentar o nível dessa placa. A placa irá emitir um sinal sonoro e o indicador de potência (3) ficará intermitente no nível que não pode ser ultrapassado. Se desejar superar esse valor, reduz a potência de outras placas; por vezes, não basta reduzir outra num único nível, pois dependerá da potência de cada placa e do nível em que se encontre. É possível que, para aumentar o nível de potência de uma placa grande, tenha de reduzir vários níveis de outras.

Se utilizar a função de acesso rápido no nível máximo, e esse valor se encontrar acima do valor imposto pela limitação, a placa passará para o nível máximo possível. A placa emitirá um sinal sonoro e esse valor de potência ficará intermitente duas vezes no indicador (3).

### Função desligar de segurança


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


Tabla 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)	
	Modelos com função Fondue	Modelos sem função Fondue
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ou 5 min.*	10 ou 5 min.*

\* Conforme o modelo


Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um  $\square$  se 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 painéis e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- \* Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- \* Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- \* Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- \* Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

 **Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contenham pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danifi-**

car o vidro.

### Limpeza e manutenção


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


A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

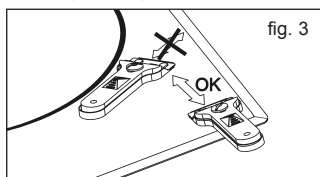
A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente,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

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


#### Atenção:


 **Utilize a espátula de limpeza com cuidado. A lâmina pode provocar ferimentos!**


 **Se utilizar a espátula de forma incorrecta, a lâmina pode partir-se e ficar algum fragmento entre o aro e**

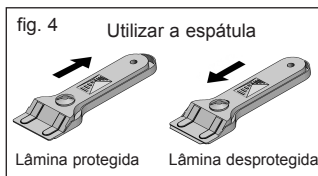



o vidro. Se tal acontecer, não tente removê-lo com as mãos. Utilize uma pinça ou uma faca com uma ponta fina. (Consulte a Fig. 3)


 **Utilize a lâmina apenas na superfície de cerâmica, evitando que o invólucro da espátula entre em contacto com o vidro, pois pode riscá-lo.**

 **Utilize lâminas que estejam em perfeitas condições. Substitua imediatamente a lâmina, caso esta tenha qualquer dano.**

 **Depois de terminar de utilizar a espátula, retire a lâmina e bloqueie-a. (Consulte a Fig. 4)**




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

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

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva-se 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 por-

menorizadas 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.

### Se algo não funcionar

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

#### O aparelho não funciona:

Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

#### As zonas de indução não aquecem:

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

#### Ouve-se um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução:

Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

#### O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde:

Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar.

Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos.

O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

#### Ouve-se um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada:

As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desliga-se automaticamente, quer a placa esteja

ou não activada.

#### Aparece o símbolo no indicador de potência de uma placa:

O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

#### Uma placa desliga-se 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 ligá-la e experimente com outro recipiente.



## Safety warnings:

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ Caution. 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!

## 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.

The electrical connection will be via an all-pole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows stovetop cleaning.

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 from the mains, we recommend switching off the cut-off switch and waiting for approximately 25 seconds before pulling the plug. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the contacts of the plug.

**📖** 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

### User instructions of the Touch Control

#### HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① On/off touch key.
- ② Hotplate signaller.
- ③ Power and/or residual heat displays\*.

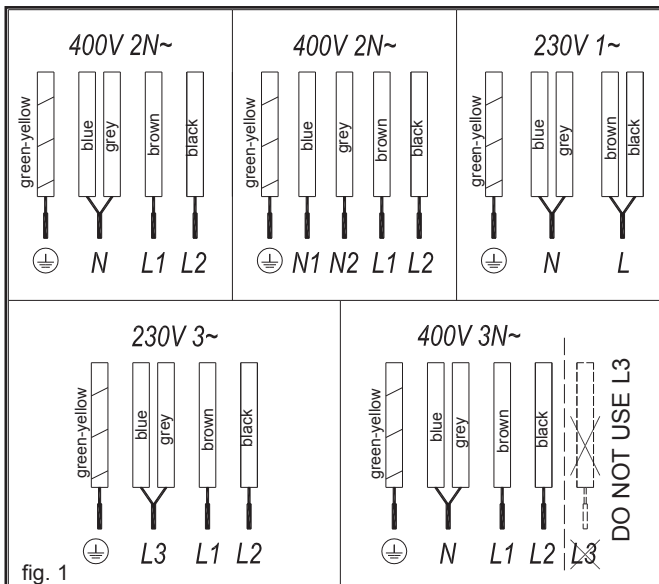
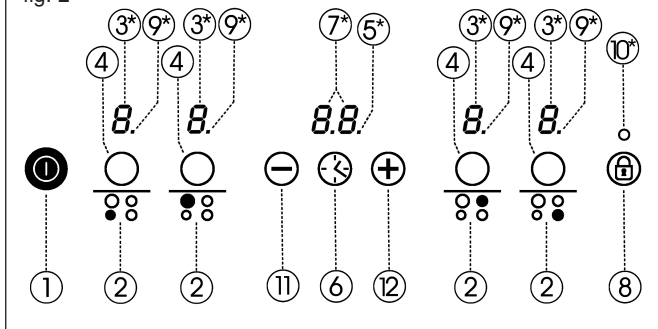


fig. 2



Each action is verified by a beep.

If one or several touch keys remain pressed for more than ten seconds, the hob will automatically switch off for safety reasons and the beep alarm will go off as a warning of the possible danger situation.

#### SWITCHING ON THE DEVICE

- 1 Touch the On touch key ① (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 (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ① (1) always has priority to disconnect the touch control.

#### ACTIVATING HOT PLATES

Once the touch control has been activated with touch key ① (1), the desired hotplates can be switched on.

- 1 Select the desired hotplate by pressing the related touch key (4).

An *H* will appear in the related power indicator and the decimal point will stay on indicating that the hotplate is selected.

- 2 With the touch key ⊖ or ⊕ (12/11) select the desired power level (from 1 to 9).

The  $\ominus$  and  $\oplus$  touch keys are repetitive, so if you keep them pressed they increase or decrease in a continuous manner.

Only one hotplate can be selected at a time, in other words only one decimal point will be lit up (9) (except when more than one hotplate is being timed).

**Quick switch-on at maximum power:** Select the hotplate and press touch key  $\ominus$  (11) once. The hotplate will be activated at its maximum power (level 9).

## SWITCHING OFF THE HOTPLATE

- 1 The hotplate must previously be selected. Its decimal point (9) must be lit up.
- 2 Using the touch key  $\ominus$  (11), lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

**Quick switch-off:** Whatever the power level setting is, by simultaneously pressing touch keys  $\ominus$  and  $\oplus$  (12/11), the hotplate will switch to level 0.

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

## SWITCHING OFF THE DEVICE

The device can be switched off at any time by pressing the general on/off touch key  $\odot$  (1). In standby mode an *H* will appear in the areas that are hot. The indicators for the rest of the hotplates will not light up.

The switching off of the device or of each individual hotplate will be accompanied by a longer beep than the rest.



**After use, disconnect the device by using its control and do not rely on the pot/pan detector.**

## Locking of the touch keys of the induction hob

By using touch key lock  $\odot$  (8) you may lock all the touch keys of the touch control panel. This prevents functions from being activated acci-

dentally and children from playing with the controls.

Bear in mind that when the touch control is on, you can still switch it on/off using touch key  $\odot$  (1) even if the lock function is activated (pilot light 10 is on). On the other hand, if the touch control is switched off, the locking function does not allow the on/off touch key  $\odot$  (1) to be used. You must first deactivate the lock.

To activate or deactivate the function, keep touch key  $\odot$  (8) pressed for about 1 second. When the function is activated, the pilot light (10) lights up.

## Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key “+” and the locking touch key  $\odot$  (8) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

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 and the locking touch key  $\odot$  (8) for three seconds.

## Power Function (Power concentration)

This function allows the hot plate to be given extra power, in excess of its nominal power. The said power depends on the size of the hot plate and it can reach the maximum value allowed by the generator.

## POWER BOOST FUNCTION CONNECTION

- 1 Activate the related hotplate to power level 9.
- 2 From power level 9, press touch key  $\oplus$  (12), and the *P* symbol will be displayed in the indicator.

The Power boost function has a maximum duration of 10 minutes. After this time has elapsed, the power level will automatically reset to level 9.

On activating the Power boost 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).

## POWER BOOST FUNCTION DISCONNECTION

The Power boost function can be disconnected by pressing touch key  $\ominus$  (11) to return to power level 9.

The function may also automatically be disconnected if the temperature of the cooking area becomes too high.

## Timer function

This function makes it easier to cook, as you do not need to be present throughout the process: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously.

With these models you can use the clock as a timer for the hotplates for times ranging from 1 to 99 minutes. All the cooking areas can be programmed individually and in a simultaneous manner.

## Timing one hotplate

- 1 The cooking zone to be timed must be selected. The related decimal point must be lit up.
- 2 Select a power level for the hotplate from 1 to 9 using the touch keys  $\ominus$  or  $\oplus$  (12/11).
- 3 Press clock touch key  $\odot$  (6). Timer indicator (7) will display 00.
- 4 Immediately afterwards, enter a cooking time between 1 and 99 minutes, by using the touch keys  $\ominus$  or  $\oplus$  (12/11). With the former the value will start at 1, whereas with the latter it will start at 60. By pressing both at the same time the value will be reset to 00.

When the clock indicator (7) 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  $\odot$  symbol.

When the clock reaches 01, it will switch from counting down minutes to seconds.

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. The timer indicator will display a flashing  $\text{00}$  beside the indicator of the hotplate that has been disconnected.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 3 and 4.

If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an  $H$  or otherwise an  $0$ . To turn off the audible signal touch any sensor.

### Changing the programmed time.

To change the programmed time, you must press the touch key of the timed hotplate (4) to select it and then the clock  $\text{⌚}$  (6). You may then read and change the time.

### DISCONNECTION OF THE TIMER

If you want to stop the timer before the programmed time is up.

- 1 First select the hotplate and then press clock touch key  $\text{⌚}$  (6).
- 2 Use the touch key  $\ominus$  (11) to reduce the time to  $\text{00}$ . The clock is cancelled.

**For quick switch-off:** repeat step 1 as above. Simultaneously pressing the  $\ominus$  and  $\oplus$  touch keys (12 and 11) the timer will be disconnected.

### Fondue function (depending on model)

This function is specially intended for melting butter, cheese, chocolate, etc. It uses a power level that is lower than level 1. To access the function:

- 1 Activate the desired hotplate to power level 1.
- 2 Press touch key  $\ominus$  (11). The indicator will switch to displaying the  $\text{0}$  symbol.

To deactivate the function it is sufficient to press the touch keys  $\ominus$  or  $\oplus$  (12/11), and the indicator will switch to respectively displaying the lower power level  $0$  or the higher one 1.

### Synchro function (depending on model)

Using this function, it is possible that two hotplates, identified in the screen printing, work jointly, both to select a power level as well as to activate the

timer function.

To activate this function simultaneously press the two related selection touch keys (4). On doing this, the two decimal points (9) of the hotplates will light up and they will both be set to power level 0.

To deactivate this function, again simultaneously press the two related selection touch keys (4).

### Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function. 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 "+" touch key for three seconds. The letter PL will appear on the clock  $\text{⌚}$  (6), if the model has a timer or on the hotplate indicators (if it is not equipped with one).
- 2 Press the locking touch key  $\text{Ⓜ}$  (8). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the "+" and "-" touch keys.
- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key  $\text{Ⓜ}$  (8). 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).

### 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	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)	
	Models with Fondue function	Models without Fondue function
$\text{0}$	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
$P$	10 or 5 mins.*	10 or 5 mins.*

\* Depends on model

When the "safety switch off" function has been triggered, a  $0$  is 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.
- \* Pots/pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- \* 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.



**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:

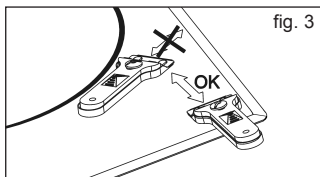


**Handle the glass scraper carefully. The blade could cause injury!**



**If you use the scraper incorrectly, the blade could break and a fragment could get caught between the surrounding trim and the glass. If this happens, do not try to remove it using your hands, carefully use**

**tweezers or a knife with a fine edge. (See fig. 3)**



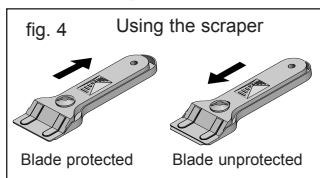
**Only use the blade on the ceramic surface, avoiding the scraper casing coming into contact with the glass because this could scratch it.**



**Use blades in perfect condition. Immediately replace the blade if it is damaged in any way.**



**After you have finished with the scraper, withdraw the blade and lock it. (See fig. 4)**



**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.

## 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  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.

**Sicherheitshinweise:**

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

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

⚠ Dieses Gerät ist nicht für die Reinigung mit einem Dampfreinigungsgerät geeignet.

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

⚠ Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse fehlen, **AUS-**

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

⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

⚠ Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen

oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

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

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

**Installation****Montage mit Besteckschublade**

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

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

**Elektrischer Anschluss**

Bitte beachten Sie vor dem Netzanschluss des Kochfeldes, dass die vor-

handene Netzspannung (Volt) und die Frequenz mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.

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

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

### Achtung!

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

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

Es wird empfohlen, das Induktionskochfeld während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen nicht zu verwenden.

wenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.



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



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



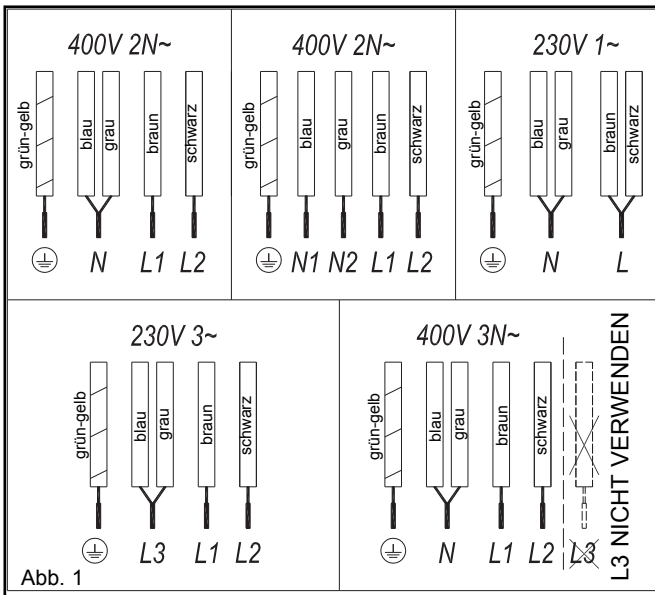
Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung über die Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten.

## Gebrauch und Wartung

### Gebrauchsanleitung für die Touch-Control-Bedienung

#### BEDIENELEMENTE (Abb. 2)

- ① Ein-/Ausschalttaste



- ② Kochfeldanzeige
  - ③ Anzeigen für Kochstufe und/oder Restwärme\*
  - ④ Tasten für die Kochzonenwahl
  - ⑤ Dezimalpunkt des Timers\*
  - ⑥ Timer-Taste
  - ⑦ Anzeige des Timers
  - ⑧ Verriegelungstaste für die restlichen Tasten
  - ⑨ Dezimalpunkt der Anzeigen für Kochstufe und/oder Restwärme\*
  - ⑩ Kontrollleuchte aktivierte Verriegelung\*
  - ⑪ Minustaste für die Verringerung der Wärmeleistung/Zeit
  - ⑫ Plusstaste für die Erhöhung der Wärmeleistung/Zeit
- \* Nur bei Betrieb sichtbar

Die Bedienung erfolgt über die Tasten. Für die Bedienung ist keine Kraftanwendung auf die gewünschte Taste erforderlich. Eine leichte Berührung mit der Fingerspitze reicht aus, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jede Bedienung wird durch einen Signalton bestätigt.

Wenn eine oder mehrere Tasten mehr als zehn Sekunden gedrückt gehalten werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab und ein akustisches Warnsignal weist auf eine mögliche Gefahrensituation hin.

#### GERÄT EINSCHALTEN

- 1 Legen Sie den Finger mindestens eine Sekunde lang auf die Einschalttaste ① (1). Die Touch-Control-Bedienung ist nun aktiviert, es ertönt ein Signalton und die Anzeigen (3) zeigen ☺ an. Wenn eine der Kochzonen heiß ist, zeigt die entsprechende Anzeige ein blinkendes H an.

Die weitere Betätigung muss nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten automatisch wieder abschaltet.

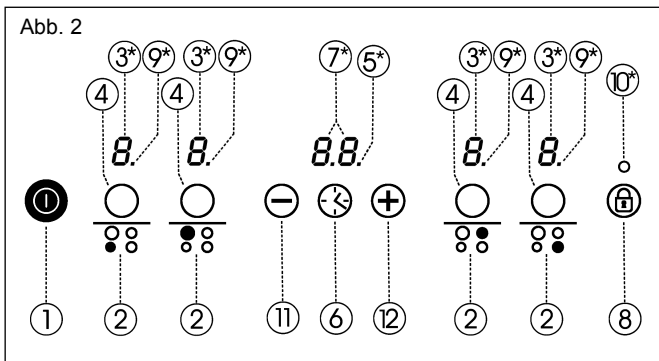
Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Taste ① (1) selbst wenn sie verriegelt ist (Verriegelungsfunktion aktiviert) ausgeschaltet werden. Die Taste ① (1) hat für das Ausschalten der Steuerung stet Priorität.

#### KOCHZONEN AKTIVIEREN

Wählen Sie die Touch-Control-Bedienung, indem Sie die Taste ① (1) betätigen. Sie können nun die gewünschte



Abb. 2



chten Kochfelder einschalten.

- 1 Wählen Sie die Kochzone mit der entsprechenden Taste (4).

Die Anzeige der entsprechenden Kochstufe zeigt 0 an und der Dezimalpunkt bleibt eingeschaltet, um zu signalisieren, dass die Kochzone angewählt wurde.

- 2 Wählen Sie mit der Taste  $\oplus$  oder  $\ominus$  (12/11) die gewünschte Kochstufe (von 1 bis 9).

Die Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$  können wiederholt betätigt werden. Wenn Sie den Finger auf diese Tasten halten, läuft laufen sie kontinuierlich nach vorne oder hinten.

Es darf nur eine Kochzone eingeschaltet sein, d. h. nur der Dezimalpunkt (9) ist eingeschaltet (Ausnahme: bei Zeitschaltung von mehr als einer Kochzone).

**Schnelle Aktivierung bei maximaler Kochstufe:** Wählen Sie die Kochzone und betätigen Sie die Taste  $\ominus$  (11) ein Mal. Die Kochzone wird mit maximaler Leistung aktiviert (Kochstufe 9).

## KOCHZONE AUSSCHALTEN

- 1 Die Kochzone muss angewählt sein. Der entsprechende Dezimalpunkt (9) muss leuchten.
- 2 Verringern Sie mit der Taste  $\ominus$  (11) die Kochstufe auf 0. La placa se apagará.

**Schnelles Ausschalten:** Die Kochzone lässt sich unabhängig von der aktivierten Kochstufe durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$  (12/11) auf die Kochstufe 0 schalten.

Beim Ausschalten der Kochzone zeigt die jeweilige Kochstufenanzeige H an, wenn die entsprechende Kochzone eine hohe Temperatur erreicht, bei der Verbrennungsgefahr besteht. Sobald die Temperatur abnimmt, schaltet sich die Anzeige aus (wenn das Kochfeld nicht eingeschaltet ist) bzw. leuchtet das Symbol  $\ominus$  auf, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

## GERÄT AUSSCHALTEN

Das Gerät kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Betätigen der Ein-/Aus-Taste  $\odot$  (1) ausgeschaltet werden.

Im Standby-Modus erscheint ein H auf den Zonen, die heiß sind. Die Anzeigen aller sonstigen Kochzonen sind ausgeschaltet.

Beim Ausschalten des Geräts bzw. der einzelnen Kochzonen ertönt ein akustisches Signal, das sich von den anderen durch seine längere Dauer unterscheidet.



**Schalten Sie nach dem Gebrauch das Gerät über seine Steuerung aus und vertrauen Sie nicht dem Kochgeschirrsensor.**

## Kochfeldtasten verriegeln

Durch Betätigen der Verriegelungstaste  $\text{Ⓜ}$  (8) können Sie alle Tasten des Touch-Control-Bedienfeldes blockieren. Mit dieser Funktion können Sie verhindern, dass das Kochfeld unbeabsichtigt oder von Kindern bedient wird.

Beachten Sie, dass die Touch-Control-Bedienung selbst bei aktivierter Verriegelung (Kontrollleuchte 10 leuchtet) über die Ein-/Aus-Taste  $\odot$  (1) ausgeschaltet werden kann. Ist die Touch-Control-Bedienung jedoch ausges-

chaltet, erlaubt die Kindersicherung nicht die Betätigung der Ein-/Aus-Taste  $\odot$  (1). Hierzu müssen Sie zunächst die Kindersicherung deaktivieren.

Halten Sie Ihren Finger ca. 1 Sekunde auf der Taste  $\text{Ⓜ}$  (8), um diese Funktion zu aktivieren bzw. deaktivieren. Ist die Funktion aktiviert, leuchtet die Kontrollleuchte (10).

## Deaktivieren des akustischen Signals

Wenn Sie bei eingeschaltetem Kochfeld gleichzeitig die Taste  $\oplus$  und die Verriegelungstaste  $\text{Ⓜ}$  (8) drei Sekunden lang gedrückt halten, wird das akustische Signal der entsprechenden Aktionen deaktiviert.

Diese Deaktivierung ist nicht bei allen Funktionen möglich, wie z. B. im Fall des akustischen Signals beim Ein-/Ausschalten, beim Ablauf der mit dem Timer eingestellten Zeit oder bei der Ver-/Entriegelung der Tasten, die stets aktiv bleiben.

Um die akustischen Signale der einzelnen Aktionen wieder zu aktivieren, halten Sie die Taste  $\oplus$  und die Verriegelungstaste  $\text{Ⓜ}$  (8) drei Sekunden lang gedrückt.

## Funktion Power (Leistungskonzentration)

Mit dieser Funktion verleihen Sie einer Kochzone eine "zusätzliche" Kochleistung über der Nennleistung. Diese Leistung ist abhängig von der Größe der Kochzone und kann den max. zulässigen Wert erreichen, den der Erzeuger zulässt.

## ANSCHLUSS DER POWER-FUNKTION

- 1 Aktivieren Sie die entsprechende Kochstufe 9.
- 2 Betätigen Sie bei aktivierter Kochstufe 9 die Taste  $\oplus$  (12). Die Anzeige zeigt nun das Symbol P an.

Die Power-Funktion kann maximal 10 Minuten lang benutzt werden. Nach Ablauf dieser Zeit geht die Kochstufe automatisch zurück auf 9 zurück.

Bei Aktivierung der Power-Funktion auf einer Kochzone kann es sein, dass die Leistung der anderen Kochzonen beeinträchtigt wird und die Kochstufe auf eine geringere Stufe zurückgesetzt

wird. Sie erkennen dies anhand der entsprechenden Anzeige (3).

## AUSSCHALTEN DER POWER-FUNKTION

Die Power-Funktion wird ausgeschaltet, indem Sie die Taste  $\ominus$  (11) drücken, und somit auf die Kochstufe 9 zurückgelangen.

Die Funktion kann unter Umständen auch automatisch ausgeschaltet werden, wenn die Temperatur der Kochzone übermäßig hoch ist.

## Abschaltautomatik

Diese Funktion erleichtert den Kochvorgang, da Sie ihn nicht ständig beobachten müssen: Jede eingeschaltete Kochzone wird nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Jede Kochzone verfügt über einen individuellen Timer, somit kann auf Wunsch für alle Kochzonen gleichzeitig eine Zeit eingestellt werden.

Bei diesen Modellen können Sie den Timer als Zeitschaltuhr für die Kochzonen mit einem Bereich von 1 bis 99 Minuten verwenden. Alle Kochzonen lassen sich unabhängig voneinander und gleichzeitig programmieren.

## Die Abschaltedauer für eine Kochzone einstellen

- 1 Die Kochzone, die zeitgesteuert werden soll, muss angewählt sein. Der entsprechende Dezimalpunkt muss leuchten.
- 2 Wählen Sie eine Kochstufe für die Kochzone zwischen 1 und 9 mit den Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  (12/11).
- 3 Betätigen Sie die Timer-Taste  $\odot$  (6). Auf der Zeitanzeige (7) erscheint 00.
- 4 Geben Sie unmittelbar nach dem Erscheinen eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten ein, indem Sie die Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  (12/11) betätigen. Mit der ersten Taste beginnt der Wert bei 1, mit der zweiten Taste beginnt er bei 60. Durch gleichzeitiges Betätigen der beiden Tasten wird der Wert auf 00 zurückgesetzt.

Wenn die Timer-Anzeige (7) aufhört zu blinken, wird die Zeit ab diesem Zeitpunkt automatisch kontrolliert. Die Anzeige (3), die dem zeitgesteuerten Kochfeld entspricht, zeigt nun abwechselnd die gewählte Kochstufe und das

Symbol  $\text{t}$  an.

Sobald der Timer 01 erreicht, wechselt er von der Minuten- zur Sekundenzählung über.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die zeitgesteuerte Kochzone aus und der Timer gibt über einige Sekunden hinweg einen Signalton aus. Der Timer zeigt Symbol 00 an, das mit der Anzeige der Kochzone blinkt, die ausgeschaltet wurde.

Wenn Sie gleichzeitig eine weitere Kochzone zeitsteuern möchten, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.

Wenn die Kochzone heiß ist, zeigt die entsprechende Anzeige ein H an oder im entgegengesetzten Fall 0. Zum Ausschalten des Signaltons betätigen Sie eine beliebige Taste.

## Eingestellte Zeit ändern

Zum Ändern der eingestellten Zeit, betätigen Sie die Taste der zeitgesteuerten Kochzone (4), um sie anzuwählen und anschließend den Timer  $\odot$  (6). Jetzt kann der jeweilige Zeitwert kontrolliert und geändert werden.

## AUSSCHALTEN DES TIMERS

Wenn Sie den Timer vor Ablauf der festgelegten Zeit deaktivieren möchten:

- 1 Wählen Sie zunächst die Kochzone und betätigen Sie anschließend die Timer-Taste  $\odot$  (6).
- 2 Durch Drücken der Taste  $\ominus$  (11) verringern Sie die Zeit auf 00. Der Timer wird deaktiviert.

**Schnelles Ausschalten:** Wiederholen Sie den Schritt 1 oben. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$  (12 und 11) wird der Timer ausgeschaltet.

## Fondue-Funktion (je nach Modell)

Diese Funktion dient speziell dem Schmelzen von Butter, Käse, Schokolade usw. Es handelt sich um eine Leistungsstufe, die noch niedriger als die Kochstufe 1 ist. So aktivieren Sie diese Funktion:

- 1 Aktivieren Sie die gewünschte Kochzone mit der Kochstufe 1.

- 2 Betätigen Sie die Taste  $\ominus$  (11). Die Anzeige zeigt nun das Symbol  $\text{t}$  an.

Zum Deaktivieren der Funktion betätigen Sie einfach die Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  (12/11). Die Anzeige zeigt nun entsprechend eine niedrigere 0 oder höhere 1 Kochstufe an.

## Función Synchro (je nach Modell)

Mit dieser Funktion können zwei Kochzonen (siehe Abb.) gleichzeitig betrieben werden, sowohl um eine Kochstufe zu wählen als auch um die Timer-Funktion zu aktivieren.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die beiden entsprechenden Wahl Tasten (4). Die Dezimalpunkte (9) der Kochzonen leuchten nun auf und beide befinden sich auf der Kochstufe 0.

Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die beiden entsprechenden Wahl Tasten (4).

## Función Power Management (je nach Modell)

Einige Modelle sind mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion kann die gesamte vom Kochfeld erzeugte Leistung anhand bestimmter Werte begrenzt werden, die der Benutzer auswählt. Nach dem Einschalten des Kochfeldes haben Sie eine Minute Zeit, um auf das Leistungsbegrenzungsmenü zuzugreifen.

- 1 Halten Sie die Taste  $\oplus$  drei Sekunden lang gedrückt. Die Buchstaben PL erscheinen entweder auf der Timer-Anzeige  $\odot$  (6) (bei Modellen mit Timer) oder auf den Kochzonenanzeigen (bei Modellen ohne Timer).

- 2 Berühren Sie die Verriegelungstaste  $\text{t}$  (8). Die Leistungswerte zur Begrenzung des Kochfelds werden angezeigt. Diese können mithilfe der Taste  $\oplus$  und  $\ominus$  geändert werden.

- 3 Wenn die Wahl des Werts abgeschlossen ist, berühren Sie die Verriegelungstaste  $\text{t}$  (8) erneut. Das Kochfeld wird auf den gewählten Wert begrenzt.

Wenn Sie den Wert wieder ändern möchten, müssen Sie das Kochfeld ausschalten und nach Ablauf einiger Sekunden wieder einschalten. So erhalten Sie wieder Zugriff auf das Leistungs-

begrenzungsmeßü.

Wenn die Leistung einer Kochzone geändert wird, berechnet der Leistungsbegrenzer die Gesamtleistung, die das Kochfeld erzeugt. Wenn die Grenze der Gesamtleistung erreicht wurde, kann die Kochstufe dieser Kochzone nicht über die Touch-Control-Bedienung erhöht werden. Das Kochfeld gibt ein akustisches Signal aus und die Kochstufenanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden darf. Wenn Sie diesen Wert überschreiten möchten, müssen Sie die Kochstufe anderer Kochzonen herabsetzen. Je nachdem, auf welcher Kochstufe sich die einzelnen Kochzonen befinden, reicht es u. U. nicht aus, nur eine Kochstufe herunterzuschalten. Um die Kochstufe einer großen Kochzone zu erhöhen, müssen u. U. die Kochstufen verschiedener anderer Kochzonen verringert werden.

Wenn Sie die Funktion für schnelles Einschalten bei maximaler Kochstufe verwenden und dieser Wert den Grenzwert überschreitet, schaltet die Kochzone auf den maximal zulässigen Wert. Das Kochfeld gibt ein akustisches Signal aus und auf der Anzeige (3) blinkt der genannte Leistungswert zwei Mal auf.

## Sicherheitsabschaltung

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

**Tabelle 1**

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden)	
	Modelle mit Fondue-Funktion	Modelle ohne Fondue-Funktion
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 oder 5 min.*	10 oder 5 min.*

\* je nach Modell

Bei der "Sicherheitsabschaltung" wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik keine

Gefahr für den Benutzer darstellt bzw.  $H_1$ , wenn Verbrennungsgefahr besteht.



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



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

## Vorschläge und Empfehlungen

- \* Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- \* Es wird empfohlen, Kochgeschirr zu verwenden, das den gleichen Durchmesser hat wie die Markierung der Kochstelle.
- \* Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- \* Die Glaskeramik-Fläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine scharfen Kanten aufweist. Verhindern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.
- \* Um eine Beschädigung der Glaskeramik-Fläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.



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

## Reinigung und Pflege

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

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwas-

ser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

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

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

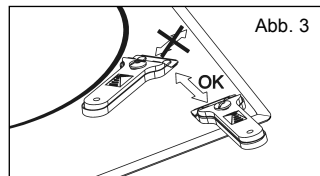
### Achtung:



**Gehen Sie beim Umgang mit dem Glasschaber vorsichtig vor! Die Klinge des Schabers kann Verletzungen verursachen!**



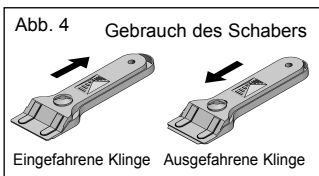
**Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schabers kann die Klinge brechen und zwischen Zierleiste und Glaskeramik stecken bleiben. Sollte dieser Fall eintreten, versuchen Sie nicht die Klinge mit bloßen Händen zu entfernen, sondern benutzen Sie hierzu eine Pinzette oder ein spitzes Messer. (siehe Abb. 3)**



**Achten Sie darauf, dass nur die Klinge des Schabers mit der Glaskeramik in Berührung kommt. Das Schabergehäuse kann die Oberfläche leicht zerkratzen.**

**!** Verwenden Sie nur Klingen in einwandfreiem Zustand und wechseln Sie einmal beschädigte Klingen unverzüglich aus.

**!** Achten Sie darauf, die Klinge nach Gebrauch des Schabers einzufahren und zu verriegeln. (Siehe Abb. 4)




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

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

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

## Umweltschutz

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

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

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

## Störungsbehebung

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

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

**Die Induktionsfelder werden nicht heiß:**

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

**Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von den Induktionsfeldern zu hören:**

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

**Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:**

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.


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

Die Verriegelung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Verriegelung.

**Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch**

**nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet:**

Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol  erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:

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

**Eine Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 erscheint auf den Anzeigen:**

Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

**Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85:**

Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.

## Avertissements sur la sécurité :

⚠ En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement décro-  
nnec-tée de la prise de courant pour éviter d'éven-  
tuels 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.

⚠ 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, **SEULE-  
MENT** sous un con-

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

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

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

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

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

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

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

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

### Installation

#### Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts en-dessous de la plaque de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.

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

### Branchement électrique


Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez véri-


fier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles 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.


Le branchement électrique devra être effectué via un interrupteur omnipolaire ou prise, qui doit toujours rester accessible, adapté à l'intensité qu'il devra supporter et avec une ouverture minimale entre contacts de 3 mm, qui garantisse la déconnexion en cas d'urgence ou de nettoyage de la plaque de cuisson.


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 idone, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.

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

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

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

 Avant de débrancher la cuisinière du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant d'ôter la fiche de la prise. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les contacts de la fiche.

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

## Utilisation et Entretien

### Instructions d'Utilisation du Contrôle Tactile

#### TOUCHES DE MANOEUVRE (fig. 2)



- ① Touche de mise en route/arrêt.
  - ② Indicateur de plaque.
  - ③ Indicateurs de puissance et/ou chaleur résiduelle\*.
  - ④ Touches de sélection de plaque.
  - ⑤ Point décimal de l'horloge\*.
  - ⑥ Touche de l'horloge.
  - ⑦ Indicateur de l'horloge.
  - ⑧ Touche de blocage des autres touches.
  - ⑨ Point décimal des indicateurs de puissance et/ou de chaleur résiduelle\*.
  - ⑩ Pilote indicateur de blocage activé\*.
  - ⑪ Touche "moins" de diminution de puissance / durée.
  - ⑫ Touche "plus" d'augmentation de puissance / durée.
- \* Visibles uniquement en fonctionnement.

Les manipulations se font via les touches. Il n'est pas nécessaire de forcer sur le verre et la touche désirée, un simple appui avec le doigt activera la fonction souhaitée.



Un signal sonore confirme chaque action.

Si une ou plusieurs touches sont maintenues appuyées pendant plus de dix secondes, la plaque s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité et émettra un signal sonore pour prévenir d'une éventuelle situation de danger.

#### MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL

1 Appuyez sur la touche de mise en route  (1) pendant, au moins, une seconde. Le Contrôle tactile s'activera, vous entendrez un sifflement et les indicateurs (3) s'allumeront en affichant un . Si n'importe quelle zone de cuisson est chaude, l'indicateur correspondant affichera un *H* en clignotant.

La commande suivante devra être effectuée dans les 10 secondes, sinon le contrôle tactile s'éteindra automatiquement.

Lorsque le contrôle tactile est en fonctionnement, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur la touche  (1), même s'il a été bloqué (fonction de blocage activée). La touche  (1) est toujours prioritaire pour désacti-

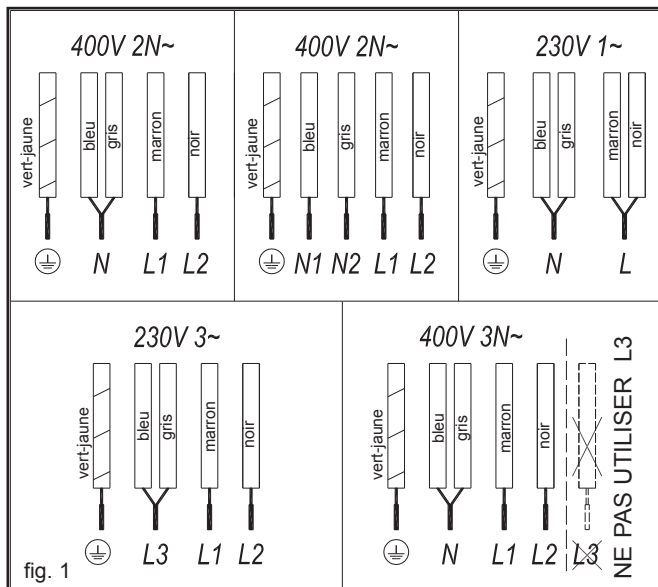
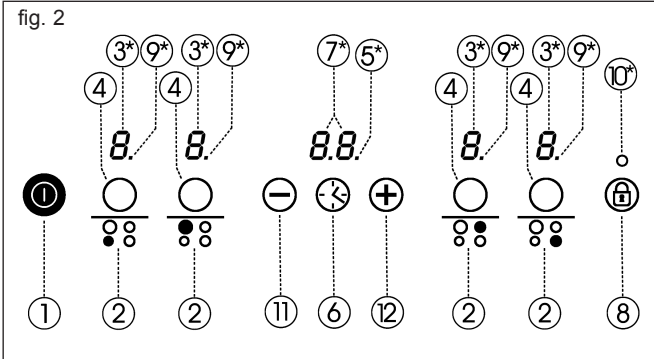


fig. 2



ver le contrôle tactile.

(12/11), la plaque reviendra au niveau *D*.

### ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois le Contrôle tactile activé par le biais de la touche **Ⓢ** (1), vous pouvez allumer les plaques souhaitées.

- 1 Sélectionner la plaque en appuyant sur la touche correspondante (4).

L'indicateur de puissance correspondant affichera un *D*, et le point décimal restera allumé, indiquant que la plaque est sélectionnée.

- 2 Par le biais de la touche **⊕** ó **⊖** (12/11) choisissez le niveau de puissance souhaité (de 1 à 9).

Les touches **⊕** et **⊖** sont répétitives, cela signifie qu'en gardant votre doigt dessus, elles avancent ou reculent de manière continue.

Une seule plaque peut être sélectionnée en même temps. Cela signifie qu'un seul point décimal (9) est allumé, (sauf si plusieurs plaques sont temporisées).

**Pour une mise en route rapide à puissance maximum** : Sélectionnez la plaque et appuyez une fois sur la touche **⊖** (11). La plaque s'active sur sa puissance maximale (niveau 9).

### ARRÊT DE LA PLAQUE

- 1 La plaque doit avoir été sélectionnée au préalable. Le point décimal (9) correspondant doit être allumé.
- 2 Avec la touche **⊖** (11), diminuez la puissance jusqu'à parvenir au niveau *D*. La plaque s'éteindra.

**Pour une extinction rapide** : Quel que soit le niveau de puissance, en appuyant simultanément sur les touches **⊕** et **⊖**

En éteignant une plaque, son indicateur de puissance affiche un *H* lorsque la surface du verre atteint, sur la zone de cuisson correspondante, une température élevée, indiquant un risque de brûlures. Dès lors que ce risque disparaît, le voyant s'éteint (si la plaque est déconnectée) ou bien un **⊖** s'allume si la plaque est toujours connectée.

### ARRÊT DE L'APPAREIL

L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche d'allumage/extinction générale **Ⓢ** (1). En mode d'attente (Stand-by) un *H* s'affiche sur les zones chaudes. Les indicateurs des autres plaques ne s'allument pas.

L'arrêt de l'appareil ou de chaque plaque individuelle est accompagné d'un signal sonore d'une durée plus longue que les autres signaux sonores.



**Après utilisation, déconnecter l'appareil en utilisant le contrôle et ne pas se fier au détecteur de récipients.**

### Verrouillage des touches de la plaque de cuisson

Par le biais de la touche de blocage **Ⓢ** (8) vous pouvez bloquer toutes les touches du panneau de contrôle tactile. Cela vous permet d'éviter la survenue accidentelle de manipulations non souhaitées ou bien de protéger le contrôle des mains des enfants.

Veillez prendre en considération que, à contrôle tactile allumé, la touche générale de mise en route/arrêt **Ⓢ** (1) permet de l'éteindre même si le blocage est activé (pilote 10 allumé). Par

contre, si le contrôle tactile est éteint, la fonction de blocage ne permet pas d'intervenir sur la touche générale de mise en route/arrêt **Ⓢ** (1). Il vous faudra auparavant désactiver le blocage.

Pour activer ou désactiver cette fonction, il suffit de maintenir la touche **Ⓢ** (8) appuyée pendant environ 1 seconde. Lorsque la fonction est activée, le pilote (10) est allumé.

### Désactivation du signal sonore

À cuisinière allumée, si vous appuyez simultanément sur la touche **⊕** et sur la touche de blocage **Ⓢ** (8) pendant trois secondes, le signal sonore accompagnant chaque action est désactivé.

Cette désactivation n'est pas applicable à toutes les fonctions, comme par exemple le signal sonore de mise en route / arrêt, la fin du minuteur, ou le blocage / déblocage des touches, signaux qui restent toujours activés.

Pour activer à nouveau tous les signaux sonores qui accompagnent chaque action, il suffit d'appuyer à nouveau simultanément sur la touche **⊕** et sur la touche de blocage **Ⓢ** (8) pendant trois secondes.

### Fonction Power (Puissance concentrée)

Cette fonction permet de fournir à la plaque une puissance "extra", supérieure à la puissance nominale. Cette puissance dépend de la dimension de la plaque et peut atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.


### CONNEXION FONCTION POWER

- 1 Activez la plaque correspondante sur le niveau de puissance 9.
- 2 À partir du niveau de puissance 9, appuyez sur la touche **⊕** (12), et l'indicateur affichera le symbole *P*.

La fonction Power a une durée maximale de 10 minutes. Après ce laps de temps, le niveau de puissance se réglera automatiquement sur 9.

En activant la fonction Power sur une plaque, il est possible que le rendement de certaines autres soit diminué, leur puissance étant abaissée à un niveau inférieur, dans ce cas, leur indicateur (3) l'affichera.

## DÉCONNEXION FONCTION POWER

La fonction Power peut être déconnectée en appuyant sur la touche  (11) pour revenir au niveau 9.






Elle peut aussi se déconnecter automatiquement si la température de la zone de cuisson est très élevée.


## Fonction Temporisation

Cette fonction vous facilitera la cuisine, car vous n'aurez pas besoin d'être présent pendant la cuisson : la plaque temporisée (ou les plaques temporisées) s'éteindra automatiquement au bout de la durée établie. Le système dispose d'un temporisateur individuel pour chaque plaque, ce qui lui permet de temporiser toutes les plaques simultanément, si vous le souhaitez.

Sur ces modèles, vous pouvez utiliser l'horloge en tant que minuteur des plaques pour des durées allant de 1 à 99 minutes. Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment les unes des autres ou simultanément.

### Temporisation d'une plaque

- 1 La zone de cuisson à temporiser doit avoir été sélectionnée. Le point décimal correspondant doit être allumé.
- 2 Choisissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de 1 à 9 par le biais des touches   (12/11).
- 3 Appuyez sur la touche de l'horloge  (6). L'indicateur de durée (7) affichera 00.
- 4 Tout de suite après, inscrivez un temps de cuisson, entre 1 et 99 minutes, par le biais des touches   (12/11). Avec la première, la valeur démarre sur 1, tandis qu'avec la seconde, elle commence à 60. En appuyant sur les deux touches simultanément, vous revenez à la valeur 00.

Lorsque l'indicateur de l'horloge (7) ne clignote plus, le temps est décompté automatiquement. L'indicateur (3) correspondant à la zone temporisée affichera en alternance le niveau de puissance sélectionné et le symbole .


Lorsque l'horloge arrivera sur 01, le décompte des minutes passera sur les secondes.

Une fois la durée sélectionnée achevée, la zone temporisée se déconnecte et l'horloge émet une suite de sifflements pendant quelques secondes. L'indicateur de temps affichera alors un 00 qui clignotera en même temps que l'indicateur de la zone qui a été déconnectée.

Si vous souhaitez temporiser simultanément une autre plaque, vous devez répéter les étapes 3 et 4.



Si la zone de cuisson éteinte reste chaude, son indicateur affiche un H ou, dans le cas contraire, un 0. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.



### Modification du temps programmé

Pour modifier le temps programmé, il faut appuyer sur la touche de la plaque temporisée (4) afin de la sélectionner puis appuyer sur l'horloge  (6). Vous pourrez alors lire et modifier la durée.

## DÉCONNEXION DU MINUTEUR



Si vous souhaitez arrêter le minuteur avant la finalisation de la durée programmée.



- 1 Sélectionnez avant tout la plaque puis appuyez sur la touche de l'horloge  (6).
- 2 Par le biais de la touche  (11) réduisez le temps jusqu'à 00. L'horloge est annulée.

**Pour un arrêt rapide** : répétez l'étape 1 précédente. En appuyant simultanément sur les touches  et  (12 et 11), le minuteur se déconnecte.

## Fonction fondue (selon le modèle)

Cette fonction est spécialement destinée à faire fondre du beurre, du fromage, du chocolat, etc. Il s'agit d'un niveau de puissance plus faible que le niveau 1. Pour accéder à cette fonction :

- 1 Activez la plaque souhaitée sur le niveau de puissance 1.
- 2 Appuyez sur la touche  (11). L'indicateur affichera le symbole .

Pour désactiver cette fonction, il suffit d'appuyer sur les touches   (12/11), et l'indicateur affichera respectivement un niveau de puissance inférieur 0 ou supérieur 1.

## Fonction Synchro (selon le modèle)







Cette fonction permet d'obtenir que deux plaques, signalées sur la sérigraphie, fonctionnent ensemble, que ce soit pour sélectionner un niveau de puissance ou pour activer la fonction minuteur.

Pour activer cette fonction, vous devez appuyer simultanément sur les deux touches de sélection correspondantes (4). Les points décimaux (9) des plaques s'allument et les deux plaques passent sur le niveau de puissance 0.

Pour désactiver cette fonction, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur les deux touches de sélection correspondantes (4).

## Fonction Power Management (selon le modèle)

Certains modèles disposent d'une fonction de limitation de puissance. Cette fonction permet de limiter la puissance globale générée par la cuisinière sur différentes valeurs choisies par l'utilisateur. Pour cela, dans la première minute de connexion de la cuisinière au réseau, il est possible d'accéder au menu de limitation de puissance.

- 1 Appuyez sur la touche  pendant trois secondes. Les lettres PL s'afficheront sur l'indicateur d'horloge  (6) si le modèle possède un minuteur, ou sur les indicateurs des plaques (s'il n'y a pas de minuteur).
- 2 Appuyez sur la touche de blocage  (8). Les différentes limites possibles des valeurs de puissance de la cuisinière s'afficheront et pourront être modifiées par le biais des touches  et .
- 3 Après avoir choisi la valeur, appuyez de nouveau sur la touche de blocage  (8). La cuisinière sera limitée à la valeur choisie.

Si vous souhaitez modifier de nouveau la valeur, vous devrez débrancher la cuisinière et la reconnecter après quelques secondes. Vous pourrez ainsi accéder de nouveau au menu de limitation de puissance.

À chaque fois que vous modifiez le niveau d'une plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance globale générée



par la cuisinière. Si elle a atteint la limite de la puissance totale, le contrôle tactile ne vous permettra pas d'augmenter le niveau de cette plaque. La cuisinière émettra un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignotera sur le niveau qu'il ne peut dépasser. Si vous souhaitez dépasser cette valeur, il vous faudra baisser la puissance des autres plaques. Il peut arriver qu'il ne soit pas suffisant de réduire une seule autre plaque, en fonction de la puissance de chaque plaque et du niveau de puissance sur lequel elles se trouvent. Il est possible de devoir diminuer plusieurs niveaux des autres plaques pour remonter le niveau de puissance d'une grande plaque.

Si vous utilisez la fonction d'accès rapide au niveau maximal, et que cette valeur est supérieure à la valeur imposée par la limitation, la plaque passera sur le niveau maximal possible. La cuisinière émettra un signal sonore et cette valeur de puissance clignotera deux fois sur l'indicateur (3).

### 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)	
	Modèles avec fonction Fondue	Modèles sans fonction Fondue
□	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ou 5 min.*	10 ou 5 min.*

\*En fonction du modèle

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

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

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

### Suggestions et recommandations

- \* Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- \* Il n'est pas recommandé d'utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur à celui reproduit sur la zone chauffante.
- \* 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.

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

### Nettoyage et entretien

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

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

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éli-

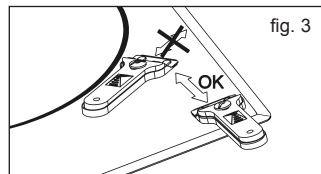
minerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

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 :

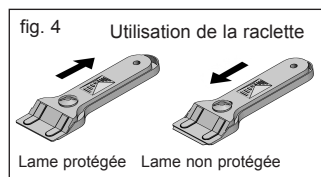
**⚠ Manipulez la raclette à verre avec précaution : la lame peut provoquer des blessures !**

**⚠ Si vous utilisez la raclette de manière inappropriée, la lame peut se rompre, et des fragments peuvent s'incruster entre le cadre latéral et le verre. Dans ce cas, n'essayez pas de retirer les restes avec vos mains, utilisez avec précaution des pinces ou un couteau à pointe fine. (Voir fig. 3)**



**⚠ N'utilisez que la lame de la raclette sur la surface en vitrocéramique et évitez tout contact du corps de la raclette avec le verre, vous pourriez provoquer des rayures sur le verre vitrocéramique.**

**⚠ Utilisez des lames en parfait état, remplacez-les dès qu'elles présentent des marques d'usure.**



**⚠ Après utilisation de la raclette,**

te, repliez-la et bloquez toujours sa sécurité. (Voir fig. 4)




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.

### Si quelque chose ne fonctionne pas

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

**La cuisinière ne fonctionne pas :**  
Vérifiez que le câble réseau est con-

necté à la prise correspondante.

**Les zones à induction ne chauffent pas :**

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

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

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


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

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

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

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

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

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

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

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

## Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ 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.

⚠ 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 επίτηρηση.

⚠ Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, **ΜΟΝΟ**

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 επίτηρηση.

⚠ 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 περιβλήμα 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 πυρολυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.

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

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

**!** 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 των χειριστηρίων αφής

#### ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (σχ. 2)

- 1 Πλήκτρο αφής On/off.
  - 2 Ενδείξεις εστιών.
  - 3 Οθόνη ισχύος ή/και υπολειπόμενης θερμότητας\*.
  - 4 Πλήκτρα αφής επιλογής εστίας.
  - 5 Δεκαδικά ψηφία για το ρολόι\*.
  - 6 Πλήκτρο αφής ρολογιού.
  - 7 Ένδειξη ρολογιού.
  - 8 Πλήκτρο αφής κλειδώματος των υπολοίπων πλήκτρων αφής.
  - 9 Δεκαδικό ψηφίο ενδείξεων ισχύος ή/και υπολειπόμενης θερμότητας\*.
  - 10 Οθόνη ενεργοποίησης κλειδώματος\*.
  - 11 Πλήκτρο αφής "Μείωσης" χρόνου/ισχύος.
  - 12 Πλήκτρο αφής "Αύξησης" χρόνου/ισχύος.
- \* Είναι ορατό μόνο όταν λειτουργεί.

Οι χειρισμοί γίνονται μέσω των πλήκτρων αφής. Δεν χρειάζεται να ασκείτε δύναμη στα πλήκτρα αφής για να ενεργοποιήσετε μία λειτουργία, αρκεί απλά να τα αγγίξετε με την άκρη του δαχτύλου σας.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα.

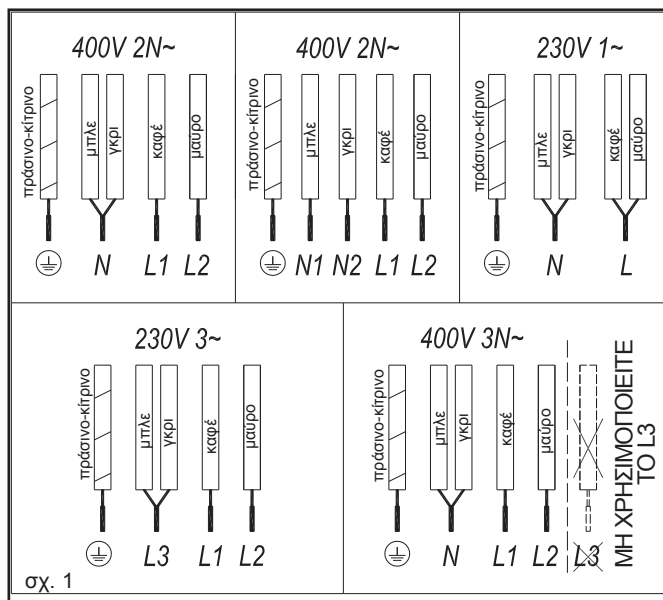
Αν ένα ή περισσότερα πλήκτρα αφής παραμείνουν πατημένα για περισσότερο από δέκα δευτερόλεπτα, η εστία σβήνει αυτόματα για λόγους ασφαλείας και το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα διακόπτεται ως προειδοποίηση για την πιθανή κατάσταση κινδύνου.

#### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

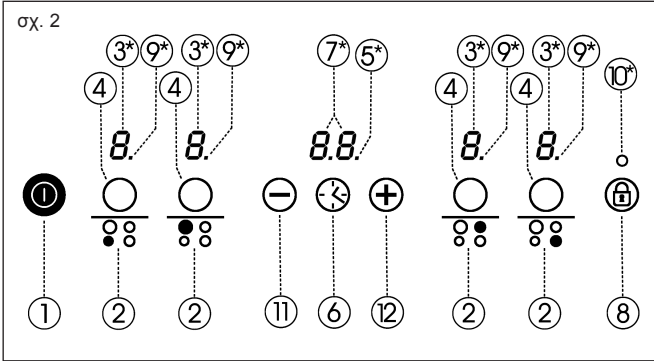
- 1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής On **!** (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής ενεργοποιείται, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και οι ενδείξεις (3) ανάβουν και εμφανίζουν μία παύλα **!**. Αν κάποια από τις ζώνες μαγειρέματος είναι ζεστή, στην αντίστοιχη ένδειξη αναβοσβήνει ένα **H**.

Εάν δεν κάνετε τις απαραίτητες ενέργειες μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα, τα πλήκτρα αφής θα απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν τα πλήκτρα αφής είναι ενεργοποιημένα, μπορείτε να τα απενεργοποιήσετε σε οποιαδήποτε



σχ. 2



στιγμή, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής (1), ακόμη και εάν είναι κλειδωμένο (ενεργοποιημένη η λειτουργία κλειδώματος). Το πλήκτρο αφής (1) έχει πάντοτε προτεραιότητα για απενεργοποίηση του ελέγχου αφής.

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Μετά την ενεργοποίηση του χειριστηρίου αφής μέσω του πλήκτρου αφής (1), μπορείτε να ανάψετε την εστία που επιθυμείτε.

- 1 Επιλέξτε μια εστία πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο αφής (4).

Στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος εμφανίζεται το  $\beta$  και το δεκαδικό ψηφίο παραμένει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η συγκεκριμένη εστία.

- 2 Με το πλήκτρο αφής (+) ή (-) (12/11) επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος (από 1 έως 9).

Τα πλήκτρα αφής (+) και (-) είναι επαναληπτικά, έτσι εάν τα κρατήσετε πατημένα η αύξηση ή μείωση τους είναι συνεχής.

Μόνο μία εστία μπορεί να επιλεγεί κάθε φορά, με άλλα λόγια μόνο ένα δεκαδικό στοιχείο θα ανάψει (9) (εκτός εάν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί σε περισσότερες από μία εστίες).

**Γρήγορη ενεργοποίηση σε μέγιστη ισχύ:** Επιλέξτε μια εστία και πιέστε το πλήκτρο αφής (-) (11) μία φορά. Η εστία ενεργοποιείται στη μέγιστη ισχύ (επίπεδο 9).

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΑΣ

- 1 Πρέπει πρώτα να επιλέξετε την εστία. Το δεκαδικό μέρος (9) πρέπει να είναι αναμμένο.

- 2 Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο αφής (-) (11), για να μειώσετε την ισχύ στο επίπεδο  $\beta$ . Η εστία απενεργοποιείται.

**Γρήγορη απενεργοποίηση:** Οποιοδήποτε και αν είναι το επίπεδο ισχύος, πιέζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής (+) και (-) (12/11), η εστία τίθεται στο επίπεδο  $\beta$ .

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, αν η επιφάνεια του γυαλιού στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, στην ένδειξη ισχύος εμφανίζεται το  $H$ . Όταν πάσει η θερμοκρασία, η ένδειξη σβήνει (αν η εστία έχει αποσυνδεθεί), ή διαφορετικά ανάβει μια παύλα (-) εάν η εστία παραμένει συνδεδεμένη.

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτή η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί σε οποιοδήποτε στιγμή, με πάτημα του γενικού πλήκτρου αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1). Όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής στις ζεστές ζώνες εμφανίζεται το  $H$ . Οι ενδείξεις για τις υπόλοιπες εστίες δεν θα είναι αναμμένες.  $\zeta$

Το σβήσιμο της συσκευής ή κάθε μεμονωμένης εστίας συνοδεύεται από ένα μακρύτερο ηχητικό σήμα από τα άλλα.



Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή μέσω του χειριστηρίου και μη ακουμπάτε στον ανιχνευτή σκευών.

## Κλειδωμά των πλήκτρων αφής της επαγωγικής εστίας

Χρησιμοποιώντας το κλειδί των πλήκτρων αφής (8) μπορείτε να κλειδώσετε όλα τα κλειδιά αφής που

υπάρχουν στον πίνακα χειριστηρίων αφής. Με αυτό τον τρόπο μπορείτε να αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση και τη χρήση των εστιών από παιδιά που παίζουν με τα πλήκτρα αφής.

Να θυμάστε ότι όταν το χειριστήριο αφής είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε να το ενεργοποιήσετε/ απενεργοποιήσετε πατώντας το πλήκτρο αφής (1), ακόμη και εάν η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργοποιημένη (ενδεικτική λυχνία 10 αναμμένη). Από την άλλη πλευρά, εάν το χειριστήριο αφής είναι απενεργοποιημένο, η λειτουργία κλειδώματος δεν επιτρέπει τη χρήση του πλήκτρου αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1). Πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε το κλειδί.

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής (8) για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Όταν η λειτουργία ενεργοποιηθεί, η βοηθητική λυχνία (10) ανάβει.

## Σίγαση ηχητικού σήματος

Όταν η εστία είναι αναμμένη, αν πατήσετε το πλήκτρο αφής (+) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (8) ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το ηχητικό σήμα που συνοδεύει κάθε ενέργεια απενεργοποιείται.

Η απενεργοποίηση δεν εφαρμόζεται σε όλες τις ενέργειες, για παράδειγμα στο ηχητικό σήμα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης, στο τέλος του χρονοδιακόπτη ή στο κλειδί/αποκλειδί των πλήκτρων αφής το ηχητικό σήμα παραμένει ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε εκ νέου όλα τα ηχητικά σήματα που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πιέστε ξανά ταυτόχρονα το πλήκτρο αφής (+) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (8) για τρία δευτερόλεπτα.

## Λειτουργία ισχύος (Συγκέντρωση ισχύος)

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την απόδοση επιπλέον ισχύος στην εστία, πάνω από την ονομαστική ισχύ. Η συγκεκριμένη ισχύς εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας και μπορεί να φτάσει στη μέγιστη τιμή που επιτρέπει η γεννήτρια.

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΞΗΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

- 1 Ενεργοποιήστε τη σχετική εστία και επιλέξτε το επίπεδο ισχύος 9.
- 2 Από το επίπεδο ισχύος 9, πιέστε το πλήκτρο αφής ⊕ (12), το σύμβολο P εμφανίζεται στην ένδειξη.

Η λειτουργία αυξημένης ισχύος έχει μέγιστη διάρκεια 10 λεπτά. Μόλις παρέλθει αυτός ο χρόνος, το επίπεδο ισχύος επανέρχεται αυτόματα στο επίπεδο 9.

Ενεργοποιώντας τη λειτουργία αυξημένης ισχύος σε μια εστία, ενδέχεται η απόδοση σε ορισμένες από τις άλλες εστίες να επηρεαστεί, με μείωση της ισχύος τους σε χαμηλότερο επίπεδο. Σε μια τέτοια περίπτωση η κατάσταση αυτή εμφανίζεται στην ένδειξη της (3).

### ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΞΗΜΕΝΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Η λειτουργία αυξημένης ισχύος απενεργοποιείται πιέζοντας το πλήκτρο αφής ⊖ (11) για επιστροφή στο επίπεδο ισχύος 9.

Η λειτουργία μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν η θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος ανεβεί υπερβολικά.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία αυτή διευκολύνει το μαγείρεμα γιατί δεν είναι απαραίτητο να είστε παρόντες καθ'όλη τη διαδικασία: Η επιλεγμένη εστία(-ες) απενεργοποιείται αυτόματα μετά το πέρας του καθορισμένου χρόνου. Υπάρχει ένας ξεχωριστός χρονοδιακόπτης για κάθε εστία, ώστε να είναι εφικτός ο ταυτόχρονος προγραμματισμός όλων των εστιών.

Για τα συγκεκριμένα μοντέλα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ως χρονόμετρο για τις εστίες και για χρονικά διαστήματα από 1 έως 99 λεπτά. Όλες οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν ξεχωριστά και ταυτόχρονα.

### Ρύθμιση χρονοδιακόπτη εστίας

- 1 Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη πρέπει να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος. Το αντίστοιχο δεκαδικό ψηφίο φωτίζεται.
- 2 Επιλέξτε ένα επίπεδο ισχύος για την εστία μεταξύ 1 και 9

χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αφής ⊕ ή ⊖ (12/11).

- 3 Πιέστε το πλήκτρο αφής ρολογιού ⌚ (6). Η ένδειξη του χρονόμετρου (7) εμφανίζει το 00.
- 4 Αμέσως μετά, επιλέξτε χρόνο μαγειρέματος από 1 έως 99 λεπτά, με τα πλήκτρα αφής ⊕ ή ⊖ (12/11). Με το πρώτο η τιμή ξεκινάει από το 1, ενώ με το δεύτερο θα ξεκινήσει από το 60. Πιέζοντας και τα δύο ταυτόχρονα η τιμή μηδενίζεται 00.

Όταν η ένδειξη ρολογιού (7) σταματήσει να αναβοσβήνει, αρχίζει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση. Η ένδειξη (3) που αφορά την χρονορυθμισμένη εστία θα εμφανίζει εναλλακτικά το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο **E**.

Όταν το ρολόι φτάσει στο 01, η αντίστροφη μέτρηση αλλάζει από λεπτά σε δευτερόλεπτα.

Μόλις παρέλθει ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος, η ρυθμιζόμενη ζώνη θέρμανσης σβήνει και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από προειδοποιητικούς ήχους για μερικά δευτερόλεπτα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει το 00 να αναβοσβήνει δίπλα από την ένδειξη της εστίας που απενεργοποιήθηκε.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο μιας άλλης εστίας ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 3 και 4.

Εάν η ζώνη θέρμανσης που απενεργοποιήθηκε είναι ζεστή, η ένδειξη της εμφανίζει ένα H ή, εάν δεν είναι ζεστή, εμφανίζει το 0. Για την απενεργοποίηση του ηχητικού σήματος αγγίστε έναν οποιονδήποτε αισθητήρα.

### Αλλαγή της προγραμματισμένης ώρας.

Για την αλλαγή της προγραμματισμένης ώρας, πρέπει να πιέσετε το πλήκτρο αφής της χρονορυθμισμένης εστίας (4) για να την επιλέξετε και στη συνέχεια το ρολόι ⌚ (6). Στο σημείο αυτό μπορείτε να διαβάσετε και να αλλάξετε την ώρα.

### ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Εάν θέλετε να σταματήσετε το χρονόμετρο πριν το πέρας του προγραμματισμένου χρόνου.

- 1 Επιλέξτε αρχικά την εστία και στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο αφής ρολογιού ⌚ (6).

- 2 Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο αφής ⊖ (11) για να μειώσετε το χρόνο σε 00. Η λειτουργία του ρολογιού ακυρώνεται.

**Για γρήγορη απενεργοποίηση:** επαναλάβετε το βήμα 1 όπως πιο πάνω. Πιέζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής ⊕ και ⊖ (12 και 11) ο χρονοδιακόπτης αποσυνδέεται.

### Λειτουργία φοντί (ανάλογα με το μοντέλο)

Η λειτουργία αυτή προορίζεται ειδικά για να λιωνέτε βούτυρο, τυρί, σοκολάτα, κλπ. Χρησιμοποιεί ένα επίπεδο ισχύος μικρότερο από το επίπεδο 1. Για να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτή τη λειτουργία:

- 1 Ενεργοποιήστε την εστία που επιθυμείτε και επιλέξτε το επίπεδο ισχύος 1.
- 2 Πιέστε το πλήκτρο αφής ⊖ (11). Η ένδειξη ανάβει και εμφανίζει το σύμβολο **D**.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αρκεί να πιέσετε τα πλήκτρα αφής ⊕ ή ⊖ (12/11). Η ένδειξη εμφανίζει αντίστοιχα το χαμηλό επίπεδο ισχύος 0 ή το μεγαλύτερο 1.

### Λειτουργία Synchro (ανάλογα με το μοντέλο)

Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία, παρέχεται η δυνατότητα δύο εστιών, που προσδιορίζονται στην εκτύπωση οθόνης, να λειτουργήσουν από κοινού για την επιλογή ενός επιπέδου ισχύος και για την ενεργοποίηση της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη.

Για να ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία πιέστε ταυτόχρονα τα δύο αντίστοιχα πλήκτρα αφής επιλογής (4). Με αυτήν την ενέργεια, τα δύο δεκαδικά σημεία (9) των εστιών θα ανάψουν και θα ρυθμιστούν και τα δύο σε επίπεδο ισχύος 0.

Για να απενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία πιέστε ταυτόχρονα τα δύο αντίστοιχα πλήκτρα αφής επιλογής (4).

### Λειτουργία διαχείρισης ισχύος (ανάλογα με το μοντέλο)

Ορισμένα μοντέλα εξοπλίζονται με τη λειτουργία περιορισμού ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη ρύθμιση της

συνολικής ισχύος που παράγεται από την εστία σε διαφορετικές τιμές επιλεγμένες από το χρήστη. Για να γίνει αυτό, για το πρώτο λεπτό μετά τη σύνδεση της εστίας στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, παρέχεται η δυνατότητα πρόσβασης στο μενού περιορισμού ισχύος.

1 Πιέστε το πλήκτρο αφής  $\oplus$  για τρία δευτερόλεπτα. Τα γράμματα PL εμφανίζονται στο ρολόι  $\odot$  (6), αν το συγκεκριμένο μοντέλο έχει χρονοδιακόπτη, ή στις ενδείξεις πάνω στην εστία (εφόσον διαθέτει).

2 Πιέστε το πλήκτρο αφής κλειδώματος  $\text{Ⓜ}$  (8). Εμφανίζονται οι διαφορετικές τιμές ισχύος στις οποίες μπορεί να περιοριστεί η εστία και μπορούν να μεταβληθούν χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα αφής  $\oplus$  και  $\ominus$ .

3 Μόλις επιλεγεί η τιμή, πιέστε ξανά το πλήκτρο αφής κλειδώματος  $\text{Ⓜ}$  (8). Η εστία θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε ξανά την τιμή, πρέπει να βγάλετε το φως της εστίας και να το ξαναβγάλετε μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Έτσι θα έχετε πάλι τη δυνατότητα πρόσβασης στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζει το επίπεδο ισχύος μιας εστίας, ο περιοριστής ισχύος υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η εστία. Αν έχετε φτάσει στο όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος της συγκεκριμένης εστίας. Η εστία παράγει ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη ισχύος (3) αναβοσβήνει στο επίπεδο το οποίο δεν μπορεί να ξεπεραστεί. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτήν την τιμή, πρέπει πρώτα να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Πολλές φορές δεν είναι αρκετό να μειώσετε μια άλλη εστία κατά ένα επίπεδο, γιατί αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε μεμονωμένης εστίας και από το επίπεδο στο οποίο έχει ρυθμιστεί. Είναι πιθανό, για την αύξηση του επιπέδου μιας μεγάλης εστίας να είναι απαραίτητο να κατεβάσετε το επίπεδο σε πολλές μικρές εστίες.

Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης ενεργοποίησης σε μέγιστη ισχύ και η τιμή της λειτουργίας αυτής είναι μεγαλύτερη από την καθορισμένη οριακή τιμή, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία παράγει ένα ηχητικό σήμα και η εν

λόγω τιμή ισχύος αναβοσβήνει δύο φορές στην ένδειξη (3).

## 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).

## Πίνακας 1

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)	
	Μοντέλα με Λειτουργία Φωνής	Μοντέλα χωρίς Λειτουργία Φωνής
$\text{Ⓜ}$	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ή 5 λεπτά.*	10 ή 5 λεπτά.*

\* Ανάλογα με το μοντέλο

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία "απενεργοποίηση ασφαλείας", στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  $\theta$  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 χειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επιστήρξτε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της ΤΕΚΑ.**

## Συμβουλές και συστάσεις

- \* Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλο πάχος, εντελώς επίπεδη βάση.
- \* Δεν συνιστάται η χρήση σκευών με μικρότερη διάμετρο από την θερμαινόμενη ζώνη.
- \* 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 σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.

**⚠ 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 μιας ζύστρας 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 ζύστρας.

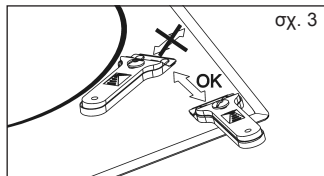
Οι μεταλλικές λάμψεις προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθαρίσμο και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες.


Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.


#### Προειδοποίηση:


 Να είστε προσεκτικοί όταν κάνετε χρήση της ειδικής ζύστρας. Η λεπίδα της μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό!

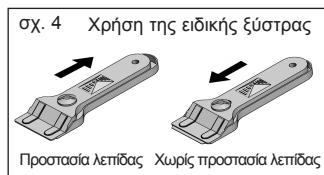
 Εάν χρησιμοποιείτε τη ζύστρα με λανθασμένο τρόπο, η λεπίδα μπορεί να σπάσει και κάποιο θραύσμα να εγκλωβιστεί μεταξύ του περιμετρικού περιβλήματος και του γυαλιού. Εάν συμβεί αυτό, μην προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε με τα χέρια, αλλά χρησιμοποιήστε με προσοχή κάποιο τσιμπίδακι ή μαχαίρι με μυτερό άκρο. (Βλέπε σχ. 3)





 Φροντίστε ώστε να ακουμπάει μόνο η λεπίδα στην κεραμική επιφάνεια. Αποφύγετε να αγγίζει το περίβλημα της ζύστρας την κεραμική επιφάνεια, καθώς μπορεί να την γδαρεί.

 Να χρησιμοποιείτε λεπίδες σε άριστη κατάσταση. Πρέπει να γίνεται άμεση αντικατάσταση, σε περίπτωση που μια λεπίδα έχει οποιοδήποτε είδους φθορά.

 Αφού τελειώσετε με τη χρήση της ζύστρας, αφαιρέστε τη λεπίδα και κλειδώστε το εργαλείο. (Βλέπε σχ. 4)




 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 στηρίξετε 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 εγχειρίδια 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 υπηρεσία ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών ή το κατάστημα 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 οικιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

### Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε τη 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 μαγειρέμα στις επαγωγικές ζώνες:**

Με σκεύη που δεν έχουν βάση 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. Διατηρήστε την επιφάνεια του χειριστήριου 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 μαγειρέμα:**

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 ή εστία είτε όχι.

 Το σύμβολο  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.



## Предупреждения за безопасност:

⚠️ **А**кото 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 с дистанционно управление.

⚠️ **Н**е почиствайте уреда с пара.

⚠️ Уредът и достъпните от него части се нагриват по време на работа. **И з б я г в а й т е** контакта с нагриващите 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.

⚠️ **Н**е позволявайте на деца да играят с уреда.

⚠️ **В н и м а н и е !** 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.

⚠️ **Н**е 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.



**М е т а л н и** предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагорещят прекомерно.



След употреба **в и н а г и** изключвайте котлона, а не просто махайте тенджерата или тигана, които сте използвали. В противен случай може да се стигне до инцидент, ако по **н е в н и м а н и е** поставите друга тенджера или тиган върху котлона в периода на **д е т е к ц и я**. 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 шпелсел, 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 ТЕКА 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.

**Използване и поддръжка**

**Инструкции за потребителя за сензорното управление**

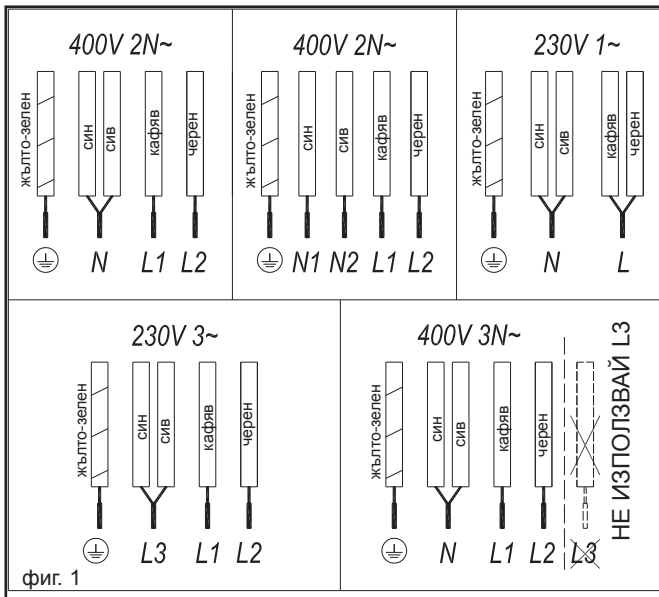
**ЕЛЕМЕНТИ, ИЗПОЛЗВАНИ ПРИ РАБОТА (Фигура 2)**

- ① Сензорен бутон Вкл/Изкл.
  - ② Сигнал за котлона.
  - ③ Дисплеи за мощност и / или остатъчна топлина\*.
  - ④ Сензорни бутони за избор на котлона.
  - ⑤ Десетична точка за часовника\*.
  - ⑥ Сензорен бутон за часовника.
  - ⑦ Индикатор за часовника.
  - ⑧ Заклучващ бутон за останалите сензорни бутони.
  - ⑨ Десетична точка за индикаторите на мощността и/или остатъчната топлина\*.
  - ⑩ Дисплей за активирано заключване\*.
  - ⑪ „Плюс“ сензорен бутон за намаляване на мощността / времето.
  - ⑫ „Минус“ сензорен бутон за намаляване на мощността / времето.
- \* Видим само когато функционира.

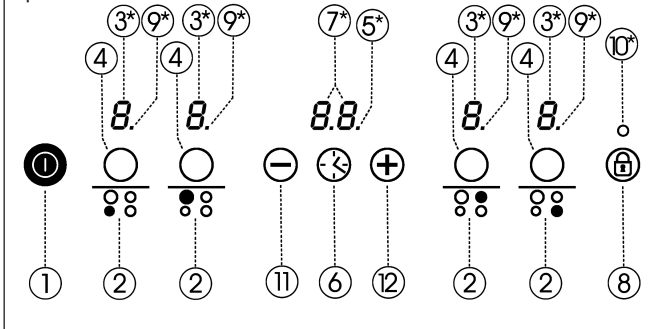
Манипулациите се извършват чрез сензорните бутони. Няма нужда да използвате сила върху желания сензорен бутон, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция.

Всяко действие се отбелязва със сигнал.

Ако един или повече бутони с докосване останат натиснати за повече от десет секунди, плотът ще се изключи автоматично от съображения за безопасност и ще се включи аларма, която предупреждава за възможна опасност.



фиг. 2



## ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

- 1 Докоснете сензорния бутон „Он“ (1) и задръжте за поне една секунда. Сензорното управление ще се активира, ще чуете звук от сигнал и индикаторите (3) ще светнат и ще покажат  $\ominus$ . Ако някоя от зоните за готвене е нагорещена, свързаният с нея индикатор ще покаже буквата *H*.

Ако не предприемете действие в следващите 10 секунди, сензорното управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорното управление е активирано можете да го изключите по всяко време, като докоснете сензорен бутон (1), дори ако е заключен (активирана функция блокиране). Сензорният бутон (1) винаги е приоритетен за изключване на сензорното управление.

## АКТИВИРАНЕ НА КОТЛОНИТЕ

След като активирате сензорното управление със сензорен бутон (1), може да включите котлоните, които желаете да използвате.

- 1 Изберете котлона, който желаете да използвате, като натиснете свързания с него сензорен бутон (4).

Индикаторът за мощност, свързан с избора от вас котлон, ще покаже „8“, а десетичната точка ще остане, за да покаже, че сте избрали този котлон.

- 2 Със сензорния бутон  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11) изберете желаното ниво на мощност  $i$  до 9).

Сензорните  $\oplus$  бутони  $\ominus$  имат функция на повтаряне, така че ако задръжите пръста си продължително, ще увеличават или намаляват стойността постепенно.

Само един котлон може да бъде избран наведнъж, т.е. само една десетична запетая ще светне (9) (освен когато се програмира повече от един котлон).

**Бързо включване на максимална мощност:** Изберете котлона и натиснете сензорния бутон (11) веднъж. Котлонът ще бъде активиран на максимална мощност (Ниво 9).

## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА КОТЛОНА

- 1 Предварително трябва да сте избрали желания котлон. Десетичната му точка (9) трябва да свети.
- 2 Като използвате сензорния бутон  $\ominus$  (11), намалете мощността до ниво 0. Котлонът ще бъде изключен.

**Бързо изключване:** Независимо на какво ниво е настроена мощността, при едновременно натискане на сензорни бутони  $\oplus$  и  $\ominus$  (12/11), котлонът ще се прехвърли на ниво 0.

Когато котлонът бъде изключен, индикаторът за мощността му ще покаже буквата *H* ако съгледната повърхност на съответната зона за готвене е гореща и има опасност от изгаряне. Когато температурата намалее, индикаторът ще се изключи (ако котлонът е изключен). В противен случай, ако котлонът все още е включен, ще светне знакът  $\ominus$ .

## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

Уредът може да бъде изключен по всяко време като натиснете главния сензорен бутон on/off (1) (включване/ изключване). В режим на изчакване (standby), ще се появи буквата *H* в зоните, които са горещи. Индикаторите на останалите котлони няма да бъдат светнати. Изключването на уреда или на индивидуален котлон се съпровожда от продължителен сигнал.



**След употреба, изключете уреда като използвате управлението му, и не разчитайте на детектора за тенджери / тигани.**

## Заклучване на сензорните бутони на индукционния котлон

Чрез сензорен бутон за заключване (8) можете да заключите всички сензорни бутони от сензорния контролен панел. Това предпазва от случайно активиране на функциите и от игра на децата с контролните бутони.

Не забравяйте, че когато сензорното управление е включено, можете да го изключите / включите с бутон (1) дори когато функцията за заключване е активирана (пилотна лампичка 10 е включена). Но ако сензорното управление е изключено, заключващата функция не позволява използването на сензорния бутон „on/off“ (1) Първо трябва да деактивирате заключването.

За да активирате или деактивирате функцията, задръжте натиснат сензорен бутон (8) за около 1 секунда. Когато функцията е активирана, контролната лампа (10) светва.

## Изключване на сигнала

Когато плотът е включен, ако задръжите  $\oplus$  и бутон за заключване (8) едновременно в продължение на три секунди, сигналът, съпровождащ всяко действие, ще бъде изключен.

Това изключване няма да важи за всички функции, т.е. при изключване и включване, приключване на таймера или включване/изключване на бутоните с докосване винаги ще има сигнал.

За да активирате отново всички зву-

кови сигнали, придружаващи всяко действие, отново задръжте едновременно  $\oplus$  и бутона за заключване  $\text{Ⓢ}$  (8) в продължение на три секунди.

### Функция Мощност (Концентрация на мощност)

Тази функция позволява увеличаването на мощността на котлона над номиналната му мощност. Тази мощност зависи от размера на котлона и може да достигне максималната мощност, позволена от генератора.

### СВЪРЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА УВЕЛИЧАВАНЕ НА МОЩНОСТТА

- 1 Активирайте съответния котлон до ниво на мощност  $\mathcal{I}$ .
- 2 От ниво на мощност  $\mathcal{I}$ , натиснете сензорен бутон  $\oplus$  (12), и на Буквата  $\mathcal{P}$  ще бъде изписана на индикатора.

Функцията за увеличаване на мощността има максимална продължителност от 10 минути. След изтичане на този период от време, нивото на мощността автоматично ще се пренастрои на ниво  $\mathcal{I}$ .

Активирането на функцията за увеличаване на мощността на един котлон може да окаже влияние на работата на някои от останалите, като намали мощността им до пониско ниво, като в такъв случай това ще бъде показано на индикатора (3).

### ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА УВЕЛИЧАВАНЕ НА МОЩНОСТТА

Функцията за увеличаване на мощността може да бъде изключена чрез натискане на сензорен бутон  $\ominus$  (11) за връщане на мощността до ниво  $\mathcal{I}$ .

Също така функцията може да бъде автоматично изключена, ако температурата в зоната за готвене се повиши твърде много.

### Функция с таймер

Тази функция улеснява готвенето, тъй като няма нужда да присъствате постоянно по време на целия процес: Настроената(ите) нагревателна(и) плоча(и) ще се изключат автоматично, след като изтече

зададеното време. Съществува отделен таймър за всяка нагревателна плоча, което позволява всички нагревателни плочи да бъдат настроени едновременно.

С тези модели може да използвате часовника като таймер за котлоните за периоди от 1 до 99 минути. Всички зони за готвене могат да бъдат програмирани индивидуално или едновременно.

### Програмиране на един котлон

- 1 Трябва да изберете зоната за готвене, която искате да програмирате. Съвръзаната с нея десетична точка трябва да е светната.
- 2 Изберете ниво на мощността от  $\mathcal{I}$  до  $\mathcal{I}$  за котлона, като използвате сензорните бутони  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11).
- 3 Натиснете сензорен бутон за часовника  $\text{Ⓢ}$  (6). Индикаторът за таймер (7) ще изпише  $\mathcal{00}$ .
- 4 Непосредствено след това въведете периода на готвене, който трябва да е между  $\mathcal{1}$  и  $\mathcal{99}$  минути, като използвате сензорните бутони  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11). Ако използвате сензорните бутони стойността ще започне от  $\mathcal{1}$ , а ако използвате втората опция, ще започне от  $\mathcal{60}$ . Ако натиснете двете едновременно, стойността ще бъде пренастроена на  $\mathcal{00}$ .

Когато индикаторът за часовника (7) спре да мига, той автоматично ще започне да отброява времето. Индикаторът (3), свързан с програмирания котлон, ще изписва избраното ниво на мощност и символа, като ги редува  $\mathcal{I}$

Когато часовникът достигне  $\mathcal{00}$ , ще започне да отчита вместо минути, оставащите секунди.

Когато избраното време на готвене изтече, програмираната зона за нагряване ще бъде изключена, а часовникът ще издаде поредица от звукови сигнали в продължение на няколко секунди. Индикаторът за таймер ще изпише  $\mathcal{00}$ , което ще започне да мига до индикатора на котлона, който е бил изключен.

Ако желаете да програмирате друг котлон по същото време, повторете

стъпки 3 и 4.

Ако изключената зона за нагряване е гореща, индикаторът ѝ ще покаже  $\mathcal{H}$  а ако не е ще покаже  $\mathcal{0}$ . За да изключите звуковия сигнал, натиснете който и да е сензорен бутон.

### Промяна на програмираното време.

За промяна на програмираното време, трябва да натиснете сензорния бутон на програмирания котлон (4), да го изберете и след това часовника  $\text{Ⓢ}$  (6). След това може да проверите и промените периода от време.

### ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ТАЙМЕРА

Ако искате да спрете таймера преди да изтече програмираното време.

- 1 Първо изберете котлона, а после натиснете сензорния бутон за часовника  $\text{Ⓢ}$  (6).
- 2 Използвайте сензорен бутон  $\ominus$  (11) за да намалите времето до  $\mathcal{00}$ . Часовникът е спрял.

**За бързо изключване:** повторете стъпка 1 по-горе. При едновременното натискане на  $\oplus$  и  $\ominus$  (12 и 11) таймерът ще бъде изключен.

### Функция „Фондю“ (зависи от модела)

Тази функция е специално предназначена за разтопяване на масло, сирене, шоколад и т.н. Тя използва ниво на мощността, което е по-ниско от ниво  $\mathcal{I}$ . За да използвате тази функция:

- 1 Активирайте избрания котлон на мощност ниво  $\mathcal{I}$ .
- 2 Натиснете сензорен бутон  $\ominus$  (11). Индикаторът ще покаже  $\mathcal{D}$  символът.

За да деактивирате тази функция, е достатъчно да натиснете сензорните бутони  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11), като индикаторът ще се промени съответно и ще покаже по-ниското ниво на мощността  $\mathcal{I}$  или по-високото ниво  $\mathcal{I}$ .

### Функция „Синхрон“ (зависи от модела)

Чрез тази функция може да използвате едновременно два котлона, които са показани на екрана, за които да изbere-






те ниво на мощността и да активирате функцията „таймер“.


За да активирате тази функция, натиснете едновременно двата свързани бутона за избиране (4). Когато го направите, двете десетични запетая (9) на котлоните ще светнат, като и двата ще бъдат с ниво на мощността 0.

За да изключите тази функция, отново натиснете едновременно двата свързани бутона за избиране (4).

### Функция за управление на мощността (зависи от модела)

Някои модели имат функция за ограничаване на мощността. Тя позволява настройване на мощността, генерирана от плота, на различни нива, избрани от потребителя. За тази цел през първата минута след свързване на плота към захранване, може да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

- 1 Задръжте бутона  в продължение на три секунди. На часовника  (6) ще се появят буквите PL, ако моделът има таймер, или на индикаторите за котлоните (ако няма таймер).
- 2 Натиснете бутона за заключване  (8). Различните нива на мощност, до които плотът може да бъде ограничен, ще се появят и могат да бъдат променени чрез бутони  и .

- 3 След като изберете стойността, отново натиснете бутона за заключване  (8). Плотът ще бъде ограничен до избраната стойност на мощността.

Ако искате да промените мощността отново, трябва да изключите плота и след няколко секунди да го включите отново. По този начин ще отново можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

При всяка промяна на нивото на мощността на котлоните ограничителят на мощността ще изчислява общата мощност, генерирана от плота. Когато достигнете границата на общата мощност, контролният панел няма да ви позволи да увеличавате повече нивото на мощността на съответния котлон. Плотът ще издаде сигнал, а индикаторът на мощността (3) ще премигне

на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да намалите мощността на останалите котлони. Понякога не е достатъчно да намалите друг котлон само с една степен, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и степента, на която е настроен. Възможно е, когато искате да увеличите степента на един голям котлон, да се наложи да намалите няколко по-малки.

Ако използвате бързото включване при функция с максимална мощност, и съответната стойност е по-висока от стойността, посочена като лимит, котлонът ще бъде включен на максималната допустима степен. Плотът ще издаде сигнал, а стойността на мощността ще премигне два пъти на индикатор (3).


### 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)	
	Модел с функция „Фондюз“	Модел без функция „Фондюз“
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 или 5 мин.*	10 или 5 мин.*

\* Зависи от модела


Когато функцията „изключване за безопасност“ бъде включена, на дисплея се изписва  ако температурата на повърхността на съклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или *N* 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 ТЕКА.**

### Предложения и препоръки

- \* Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- \* Не се препоръчва използването на тенджери/тигани с по-малък диаметър, от този, който е показан върху зоната на нагряване
- \* Не плъзгайте тенджерите и тиганите по съклото, защото те могат да го надраскат.
- \* Въпреки че съклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удърте.
- \* За да избегнете повреждане на повърхността от керамично съклото, не влачете тенджерите и тиганите по съклото и поддържайте външната част на дъната им чисти и в добро състояние.

 **Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху съклото, 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 съклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване,


което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

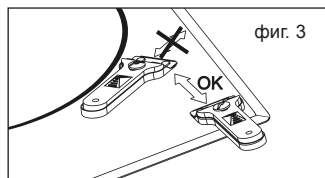
Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между стъклото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телче с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, 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.


**Внимани:**

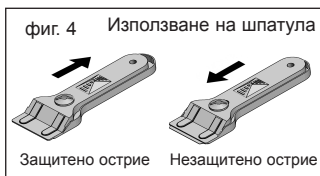
 **Внимавайте при боравенето с шпатулата за почистване на стъкло. Острието може да предизвика нараняване!**


 **Ако използвате шпатулата неправилно, острието ѝ може да се счупи и парченце от него да се захване между заобикалящия кант и стъклото. Ако това се случи, не се опитвайте да я премахнете с ръце, внимателно използвайте пинцети или нож с остър ръб. (Вижте фиг. 3)**





 **Използвайте острието само на керамичната повърхност, като внимавате дръжката да не докосва стъклото, защото може да го надраска.**

 **Използвайте само остриета в перфектно състояние. Незабавно подменете острието, ако е увредено по някакъв начин.**



 **After you have finished with the scraper, withdraw the blade и го заключете. (Вж. Фигура 4)**

 **Може да се случи тенджерата или тиган да се залепят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загаряване 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**

 **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 електронни 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.

**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 нагряят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.

 **Символът — ще се появи на**

**индикатора за мощността на котлон:**

Индукционната система не открива тенджерата 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 тенджерата / тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с друга тенджерата или тиган.

Güvenlik uyarıları:

⚠ 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.

⚠ 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, duyuşsal 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 nesnelere, ocak ızgarası yüzeyi üzerine konulmamalıdır.

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

### Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

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

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

### Elektrik bağlantısı

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

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

Giriş kablosunun, eğer aynı birimde kurulu ise 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 tavsiye edilir.



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



**Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden**, kesim şalterini kapatmanız 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 Garanti Belgesini veya teknik veri çizelgesini elinizde bulundurun. Bunlar önemli teknik bilgiler içermektedirler.**

## Kullanım ve Bakım

### Kullanıcı talimatları Dokunma Kontrollü için

#### ELEMANLARIN İDARESİ (şek. 2)



- ① Açma/kapama düğmesi.
  - ② Isıtma plakası işaretleyicisi.
  - ③ Güç ve/veya artık ısı göstergeleri\*.
  - ④ Isıtma plakası seçim dokunmatik tuşları.
  - ⑤ Saat için ondalık noktası\*.
  - ⑥ Saat dokunmatik tuşu.
  - ⑦ Saat göstergesi.
  - ⑧ Dokunmatik tuşların geri kalanı için dokunmalı tuş kilitleme.
  - ⑨ Güç ve/veya kalan ısı göstergelerinin ondalık noktası\*.
  - ⑩ Kilidi aktif ekran\*.
  - ⑪ "Eksi" güç/süre düşürme dokunmalı tuşu.
  - ⑫ "Artı" güç/süre artırma dokunmalı tuşu.
- \* Sadece çalışırken görülebilir.

Manevralar dokunmatik tuşları ile yapılır. İstenen dokunmalı düğme üzerine güç uygulamanıza gerek yoktur, yalnızca gerekli işlevi etkinleştirmek için parmak ucunuzla ona dokunmanız gerekir.



Her bir işlem, bir bip sesi ile doğrulanır.

Eğer bir ya da birkaç dokunmatik tuşa, on saniyeden daha uzun süreyle basılırsa, ocak ızgarası; güvenlik nedeniyle otomatik olarak kapanacak ve bip sesi ile alarm; olası tehlikeli durumun bir uyarısı olarak sönecektir.


#### ÇİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

- 1 En az bir saniye süreyle dokunmalı düğmeye  (1) dokununuz. Dokunmalı kumanda etkinleşecek, bir bip sesi işitilecektir ve göstergeler (3) bir  görüntüleyerek yanacaktır. Herhangi bir pişirme alanı sıcaksa, ilgili gösterge bir H yanıp söner.

Eğer bir sonraki 10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız, dokunmatik kontrol otomatik olarak kapanacaktır.



Dokunmatik kontrol etkinleştirildiğinde, kilidi olsa bile (etkinleştirilmiş kilid işlevi) dokunmatik düğmeye  (1) dokunarak onun bağlantısını istediğiniz zaman kesebilirsiniz. Dokunmatik düğmenin  (1) her zaman dokunmatik kontrolün bağlantısını kesme önceliği vardır.



#### ISITMA PLAKALARININ ETKİNLEŞTİRİLMESİ

**Dokunmalı kumanda**, dokunmatik tuş  (1) ile etkinleştirildikten sonra, istenilen ısıtma levhaları açılabilir.

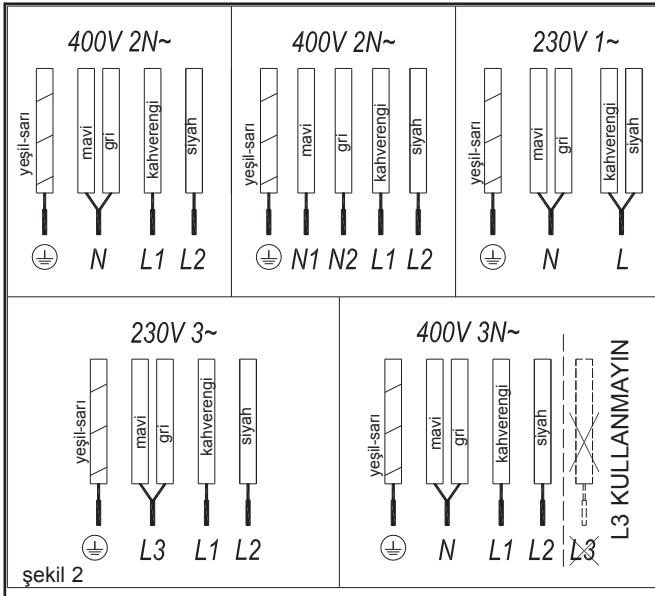
- 1 İlgili dokunmalı tuşa (4) basarak istediğiniz ısıtma levhasını seçin.

Bir 0 ilgili güç göstergesinde belircektir ve ondalık nokta, ısıtma levhasını seçildiğini belirterek açık konumda kalacaktır.

- 2 Dokunmalı tuş  ya da  (12/11) ile, istenen güç seviyesini seçin (1 ila 9).

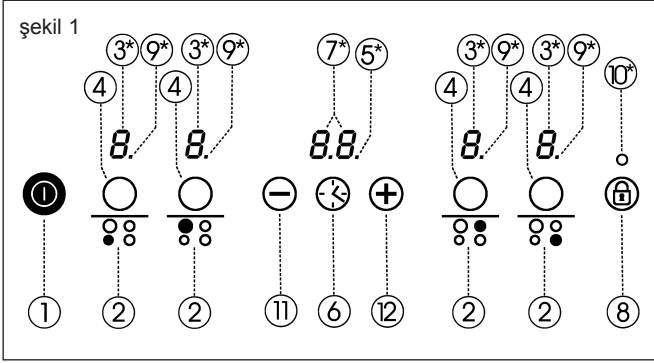
 ve  dokunmalı tuşları yinelemelidir, bu nedenle eğer onları basılı tutarsanız, sürekli bir şekilde artar ya da düşerler.

Bir kerede sadece bir ısıtma plakası seçilebilir, başka bir deyişle; sadece bir ondalık nokta yanacaktır (9) (birden fazla ısı plakasının zamana bağlı



şekil 2

şekil 1



olması dışında).

**Maksimum güçte hızlı açma:** Isıtma levhasını seçip dokunmalı tuşa  $\ominus$  (11) bir kez basınız. Isıtma levhası maksimum gücünde etkinleştirilecektir (seviye 9).

### ISITMA LEVHASININ KAPATILMASI

- 1 Isıtma plakası önceden seçilmelidir. Onun ondalık noktası (9) yanmalıdır.
- 2 Dokunmalı tuşu  $\ominus$  (11) kullanarak, gücü; düzey 0'a düşürün. Isıtma levhası kapanacaktır.

**Hızlı kapatma:** Güç seviyesi ayarı ne olursa olsun, dokunmalı tuşlara  $\oplus$  ve  $\ominus$  (12/11) aynı anda basarak, ısıtma levhası; seviye, 0'a geçecektir.

Bir ısıtma levhası kapatıldığında, bir H güç göstergesinde belircektir, eğer ilgili pişirme alanının cam yüzeyi sıcak ve bir yanık riski varsa. Sıcaklık düştüğünde, gösterge kapanır (ocağın bağlantısı kesilirse), ya da aksi durumda, eğer ocak hala bağlı ise, bir  $\ominus$  yanacaktır.

### CİHAZIN KAPATILMASI

Cihazı, genel açma/kapama tuşuna basarak istediğiniz zaman kapatabilirsiniz  $\ominus$  (1). Bekleme modunda, bir H sıcak olan alanlarda belircektir. Isıtma plakalarının geriye kalanı için göstergeler yanmayacaktır.

Cihazın ya da her bir ısıtma plakasının kapatılmasına kalanlardan daha uzun bir bip sesi ile eşlik edilecektir.



**Kullanımdan sonra, kumandasını kullanarak cihazın bağlantısını kesin ve tencere/tava dedektörüne güvenmeyin.**

### Endüksiyonlu ocak ızgarasının dokunmalı tuşlarının kitlenmesi

Dokunmalı tuş kilidini kullanarak  $\oplus$  (8) dokunmalı kumanda panelinin tüm dokunmalı tuşlarını kitleyebilirsiniz. Bu; işlevlerin kazara etkinleştirilmesini ve çocukların kumandalar ile oynamasını önler.

Dokunmalı kumanda açıkken, kitleme işlevi etkinleştirilmiş olsa bile (pilot lambası 10 açık durumda) dokunmalı tuşu  $\oplus$  (1) kullanarak hala onu açıp kapatabileceğinizi aklınızda bulundurunuz. Öte yandan, eğer dokunmalı kumanda kapalı ise, kilitleme fonksiyonu açma/kapama dokunmalı tuşunun  $\oplus$  (1) kullanılmasına izin vermez. Önce kilidi devre dışı bırakmalısınız.

İşlevi etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, yaklaşık 1 saniye süreyle dokunmalı düğmeyi  $\oplus$  (8) basılı tutun. İşlev etkinleştirildiğinde, pilot lambası (10) yanar.

### Bip sesi susturucusu

Ocak ızgarası açık iken, eğer birisi  $\oplus$  dokunmatik tuşuna ve kilitleme dokunmatik tuşuna  $\oplus$  (8) aynı anda üç saniye süreyle basarsa, her bir işleme eşlik eden bip sesi, devre dışı kalacaktır.

Bu devre dışı bırakma; tüm işlevler için uygulanmayacaktır, örnek olarak; açma/kapama, zamanlayıcının sonlanması ya da dokunmatik tuşların kilitlenmesi/kilidinin açılması için bip sesi her zaman etkinleştirilmiş olarak kalacaktır.

Bir kere daha etkinleştirmek için, yine  $\oplus$  dokunmatik tuşuna ve kilitleme dokunmatik

tuşuna  $\oplus$  (8) aynı anda üç saniye süreyle basarak her işleme tüm bip sesleri eşlik eder.

### Güç Fonksiyonu (Güç konsantrasyonu)

Bu fonksiyon, ısıtma plakasına nominal gücünün aşılması durumunda, ekstra güç verilmesini sağlar. Söz konusu güç; ısıtma levhasının boyutuna bağlıdır ve jeneratör tarafından izin verilen maksimum değere ulaşabilir.

### GÜÇ YÜKSELTME FONKSİYONU BAĞLANTI

- 1 İlgili ısıtma plakasını güç düzeyi 9'a etkinleştirin.
- 2 Güç seviyesi 9'dan, dokunmalı tuşa  $\oplus$  (12) basın, ve P sembolü, göstergede görüntülenecektir.

Güç yükseltme fonksiyonunun 10 dakikalık bir maksimum süresi vardır. Bu süre geçtikten sonra, güç seviyesi otomatik olarak, seviye 9'a yeniden ayarlanır.

Bir ısıtma levhası üzerinde Güç yükseltme fonksiyonunu etkinleştirirken, diğer bazılarının çalışmasının etkileneceği olanaklıdır, bu da gücünü daha düşük bir seviyeye düşürür ve bu durumda göstergede bu görüntülenecektir (3).

### GÜÇ YÜKSELTME FONKSİYONU BAĞLANTININ KESİLMESİ

Güç yükseltme fonksiyonunun bağlantısı, dokunmalı tuşa  $\ominus$  (11) basarak kesilebilir, böylece güç seviyesi 9'a geri döndürülür.

Fonksiyon, eğer ısıtma alanının sıcaklığı çok yüksek olursa otomatik olarak da kesilebilir.

### Zamanlayıcı işlevi

Bu fonksiyon, pişirmeyi kolaylaştırır, çünkü süreç boyunca için başında bulunmanızı gerek olmaz

zamanlı ısıtma plakası/plakaları, ayarlanan süre geçtiğinde otomatik olarak kapanacaktır. Isıtma plakalarının tümünün eş zamanlı olarak zamanlanmış olmasına olanak veren her bir ısıtma plakası için ayrı bir zamanlayıcı bulunur.

Bu modeller ile, 1 ila 99 dakika arasında

değişen sürelerde ısıtma levhaları için bir zamanlayıcı olarak saati kullanabilirsiniz. Tüm pişirme alanları ayrı ayrı ve eşzamanlı olarak programlanabilir.

### Bir ısıtma levhası üzerinde zamanlama

- 1 Zamanlanacak ısıtma levhası seçilmelidir. İlgili ondalık noktası yanmalıdır.
- 2 1 ile 9 arası ısıtma levhası için bir güç seviyesini, dokunmalı tuşları ⊕ ya da ⊖ (12/11) kullanarak seçin.
- 3 Saat dokunmalı tuşuna ⌚ (6) basın. Zamanlayıcı göstergesi (7) 00 görüntüleyecektir.
- 4 Hemen ardından, 1 ile 99 dakika arası bir pişirme süresini, dokunmalı tuşları ⊕ ya da ⊖ (12/11) kullanarak girin. Önceki ile, değer 1'de başlayacaktır, halbuki sonraki ile 60'da başlayacaktır. Her ikisine aynı anda basılması, değeri; 00'da geri döndürecekler.

Saat göstergesi (7) yanıp sönmeyi durdurduğunda, süreyi otomatik olarak geri sayıma başlayacaktır. Zamanlanmış ısıtma levhasına ilişkin gösterge (3) dönüşümlü olarak seçilen güç seviyesini ve **L** sembolünü gösterecektir.

Saat; 01' a ulaştığında, dakikadan saniyenin geri sayımının geçişini yapacaktır.

Seçilen pişirme süresi dolduktan sonra, zamanlanıyor olan ısıtma bölgesi kapanır ve saat; birkaç saniye süreyle bir dizi bip sesi yayar. Zamanlayıcı göstergesi, bağlantısı kesilmiş olan ısıtma levhası göstergesi yanında bir yanıp sönen 00 gösterecektir.

Eğer aynı anda başka bir ısıtma levhasını zamanlamak isterseniz, 3. ve 4. adımları tekrarlayın.

Eğer kapatılan ısıtma bölgesi sıcak ise, onun göstergesi bir H gösterir ya da aksi durumda 0. Sesli sinyali kapatmak için, herhangi bir sensöre dokununuz.

### Programlanan sürenin değiştirilmesi.

Programlanan süreyi değiştirmek için, onu seçmek için zamanlanan ısıtma levhasının dokunmalı tuşuna (4) ve daha sonra saate ⌚ (6) basmanız gerekir. Daha sonra süreyi okuyabilir ve değiştirebilirsiniz.

### ZAMANLAYICININ BAĞLANTISININ

### KESİLMESİ

Eğer programlanan süre dolmadan önce zamanlayıcıyı durdurmak isterseniz.

- 1 Önce ısıtma levhasını seçiniz ve daha sonra saat dokunmalı tuşuna ⌚ (6) basınız.
- 2 Dokunmalı tuşu ⊖ (11) süreyi 00'a düşürmek için kullanınız. Saat iptal edilir.

**Hızlı kapatma için:** yukarıdaki gibi 1. adımı tekrarlayın. Aynı anda ⊕ ve ⊖ dokunmatik tuşlarına (12 ve 11) basılması ile, zamanlayıcının bağlantısı kesilecektir.

### Fondü işlevi (modele bağlı)

Bu fonksiyon özellikle tereyağı, peynir, çikolata, vb. eritmesi için tasarlanmıştır. Seviye 1'den daha düşük bir güç seviyesini kullanır. Fonksiyona erişmek için:

- 1 İstenen ısıtma levhasını, güç seviyesi 1'e etkinleştirin.
- 2 Dokunmalı tuşa ⊖ (11) basın. Gösterge, **Q** sembolü görüntüleyerek açılacaktır.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için, ⊕ dokunma tuşlarına ya da ⊖ (12/11) basmak yeterlidir ve gösterge sırasıyla düşük güç seviyesi 0 ya da daha yüksek olan 1'i görüntüleyerek açılacaktır.

### Senkron işlevi (modele bağlı)

Bu işlevi kullanarak, serigrafı baskı içinde belirlenen iki ısıtma plakasının, hem zamanlayıcı işlevini etkinleştirmek hem de bir güç seviyesini seçmek için ortaklaşa çalışması olanaklıdır.

Bu işlevi etkinleştirmek için aynı anda iki ilgili seçim dokunmatik tuşlarına (4) basın. Bunu yapmanızla, ısıtma plakalarının (9) iki ondalık noktası yanar ve her ikisi de güç seviyesi 0'a ayarlanır.

Bu işlevi devre dışı bırakmak için yine aynı anda iki ilgili seçim dokunmatik tuşlarına (4) basın.

### Güç Yönetimi işlevi (modele bağlı)

Bazı modeller bir güç sınırlayıcı işlevi ile donatılmıştır. Bu işlev, ocak ızgarası ile

oluşturulan toplam gücün kullanıcı tarafından seçilen farklı değerlere ayarlanmasına olanak verir. Bunu yapmak için, ocak ızgarasını ilk kez güç kaynağına taktıktan sonra, güç sınırlama menüsüne erişmek olanaklıdır.

- 1 Üç saniye süreyle ⊖ dokunmatik tuşuna basın. Eğer modelin bir zamanlayıcısı varsa ya da ısıtma plakası göstergeleri üzerindeyse (eğer biri ile donatılmamış ise) PL harfi; saat ⌚ (6) üzerinde görünecektir.

2 Kitleme dokunmatik tuşuna ⊕ (8) basın. Ocak ızgarasını sınırlandırılabilceği farklı güç değerleri görünecektir ve bunlar; ⊖ ve ⊖ dokunmatik tuşlarını kullanarak değiştirilebilir.

- 3 Değer seçildikten sonra, bir kez daha yeniden kitleme dokunmatik tuşuna ⊕ (8) basın. Ocak ızgarası, seçilen güç değeri ile sınırlı olacaktır.

Eğer yeniden değeri değiştirmek isterseniz, ocak ızgarasını fişten çıkarmanız ve birkaç saniye sonra yeniden fişe takmanız gerekir. Böylece yeniden güç sınırlama menüsüne girebileceksiniz.

Bir ısıtma plakasının güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı; ocak ızgarasının oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaştı iseniz, dokunmatik kontrol; bu ısıtma plakasının güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak ızgarası; bip sesi çıkaracaktır ve güç göstergesi (3) aşılamayacak düzeyde yanıp sönecektir. Eğer bu değeri aşmak isterseniz, diğer ısıtma plakalarının gücünü azaltmanız gerekir. Bazen tek bir düzey ile bir değeri düşürmek yeterli olmayacaktır, çünkü bu her bir ısıtma plakasının gücüne ve onun ayarlandığı seviyeye bağlıdır. Büyük bir ısıtma plakasının seviyesini yükseltmek için birkaç küçük olanın kapatılması da olanaklıdır.

Eğer maksimum güç işlevinde hızlı açmayı kullanırsanız ve söz konusu değer, sınırlama ile belirlenen değer üzerinde ise, ısıtma plakası, mümkün olan maksimum seviyeye ayarlanacaktır. Ocak ızgarası bip sesi çıkaracak ve söz konusu güç değeri; gösterge (3) üzerinde iki kez yanıp sönecektir.

## Güvenlik kapatma işlevi

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

### Çizelge 1

Seçilen güç seviyesi	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRESİ (saat olarak)	
	Fondü işlevli modeller	Fondü işlevli olmayan modeller
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ya da 5 dak.* 10 ya da 5 dak.*	

\* 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.
- \* Gösterilen ısıtma alanından daha küçük çaplı tava ve tepsiler tavsiye edilmez.
- \* Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirsiniz.
- \* Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler alabilecek olsa da, siz ona vurmayınız çalışın.
- \* Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavalara cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.

**!** Yüzeyi sıcak olduğunda

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

## Temizlik ve bakım

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

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

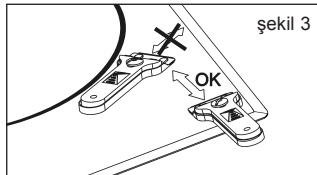
Hafif renk vermeler, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalara) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerekmesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıyıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik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

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

**Uyarı:**

**!** Cam kazıyıcıyı dikkatlice kullanın. Bıçak yaralanmaya neden olabilir!

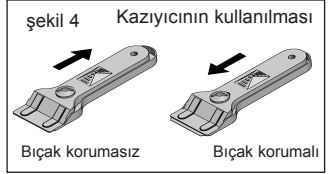
**!** Eğer kazıyıcı hatalı olarak kullanırsanız, bıçak kırılabilir ve bir parçası çevreye trim ile cam arasında sıkışabilir. Bu olduğunda, onu ellerinizi kullanarak çıkarmaya çalışmayın, dikkatlice cımbız ya da ince kenarlı bir bıçak kullanın. (Bkz. şekil 3)



**!** Onu çizebileceğinden kazıyıcı gövdesinin cam ile temasından kaçınarak seramik yüzey üzerinde sadece bıçak kullanın.

**!** Mükemmel durumdaki bıçakları kullanın. Herhangi bir şekilde hasarlı ise hemen bıçağı değiştirin.

**!** Kazıyıcı ile işinizi bitirdikten sonra, bıçağı geri çekip onu kilitleyin. (Bkz. şekil 4)




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

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

TEKA INDUSTRIAL S.A. ürünün temel özelliklerini etiklemeden, 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 tutulmasını sağlayacak çevreye ve halk sağlığına zararı önleyeceksiniz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişim kurunuz.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilir. Plastik bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<, vb.

ile işaretlenir. Ambalaj malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.

bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

### 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 küçükseniz). 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

## Zasady bezpieczeństwa:

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

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

⚠ Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.

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

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub stars-

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

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

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

⚠ Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów

grzewczych płyty. **Unikać** potencjalnego ryzyka pożaru.

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

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

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

### Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na

## sztućce

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

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 20 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

## Przyłączenie do instalacji elektrycznej

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

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

czyszczenia płyty.

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

### Uwaga!

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

**⚠** Wyjątkowo wysokie napięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

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

**⚠** Jakkolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

**⚠** Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać

około 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki.

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

## Użytkowanie i konserwacja

### Instrukcje użycia Sterowania dotykowego

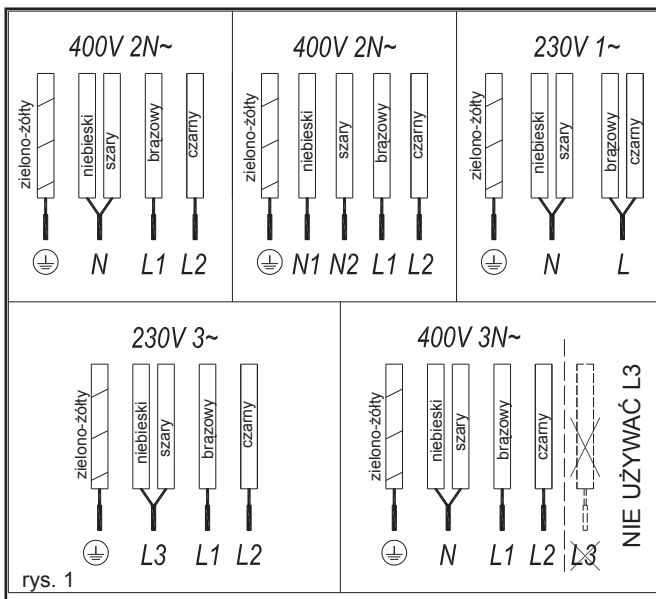
ELEMENTY OPERACYJNE (rys. 2)

- ① Sensor włączenia/wyłączenia.
  - ② Wskaźnik płyty.
  - ③ Wskaźniki mocy i/lub nagromadzonej energii\*.
  - ④ Sensory wyboru pola grzewczego.
  - ⑤ Separator dziesiętnej zegara\*.
  - ⑥ Sensor zegara.
  - ⑦ Wskaźnik zegara.
  - ⑧ Sensor blokady pozostałych sensorów.
  - ⑨ Separator dziesiętnej wskaźników mocy i/lub ciepła resztkowego\*.
  - ⑩ Lampka kontrolna sygnalizująca aktywowaną blokadę\*.
  - ⑪ Sensor "minus" zwiększenia mocy/czasu.
  - ⑫ Sensor "plus" zwiększenia mocy/czasu.
- \* Widoczne tylko podczas działania.

Wszelkie czynności operacyjne wykonywane są za pośrednictwem sensorów. Nie ma potrzeby mocnego naciskania płyty w miejscu, gdzie znajduje się sensor, wystarczy nacisnąć go lekko opuszkami palca i zostanie włączona odpowiednia funkcja.

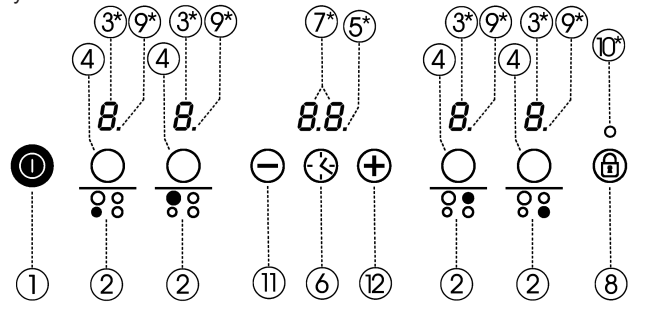
Każdej czynności towarzyszy sygnał dźwiękowy.

Jeśli jeden lub kilka przycisków dotykowych zostanie/zostaną naciśnięte przez okres dłuższy niż 10 sekund, kuchnia zostanie automatycznie wyłączona ze względów bezpieczeństwa i będzie emitować sygnał alarmowy, aby ostrzec o możliwym niebezpieczeństwie.



rys. 1

rys. 2



## WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

- Nacisnąć sensor włączenia **ⓐ** (1) przez przynajmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe zostanie włączone, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy i włączone zostaną wskaźniki (3), które wyświetlą **⊖**. Jeśli któryś z pól grzewczych jest gorące, odpowiadający mu wskaźnik wyświetli **H** w przerywany sposób.

Kolejna czynność powinna zostać wykonana przed upływem 10 sekund, w przeciwnym wypadku sterowanie dotykowe zostanie automatycznie wyłączone.

Aktywne sterowanie dotykowe można wyłączyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie sensora **ⓑ** (1), nawet gdy jest ono zablokowane (aktywowana funkcja blokady). Sensor **ⓑ** (1) ma pierwszeństwo i wyłącza zawsze sterowanie dotykowe.

## WŁĄCZENIE PÓL GRZEW CZYCH

Po aktywacji Sterowania dotykowego za pomocą sensora **ⓐ** (1) można włączyć wybrane pola grzewcze.

- Wybierz pole, naciskając odpowiedni sensor (4).

Na wskaźniku mocy wyświetli się **⓪** i wyświetli się separator dziesiętny, wskazując, że pole zostało wybrane.

- Przy użyciu sensora **ⓐ** lub **ⓑ** (12/11) wybierz żądany poziom mocy (od **1** do **9**).

Sensory **ⓐ** i **ⓑ** są sensorami regulacji ciągłej, dlatego utrzymując je naciśnięte, obniżają lub podwyższają wartość w sposób ciągły.

Na raz może być wybrane tylko jedno pole grzewcze, co oznacza, że będzie wyświetlony tylko jeden separator dziesiętny (9) (z wyjątkiem sytuacji,

kiedy programuje się więcej niż jedno pole).

**Szybkie włączenie przy maksymalnej mocy:** Wybierz pole i dotknij jeden raz sensor **ⓑ** (11). Pole zostanie włączone na jego maksymalnej mocy (poziom 9).

## WYŁĄCZENIE POLA GRZEW CZEGO

- Pole grzewcze powinno znajdować się uprzednio wybrane. Odpowiadający mu separator dziesiętny (9) powinien być zapalony.

- Obniż moc, za pomocą sensora **ⓑ** (11), aż do poziomu **⓪**. Pole zostanie wyłączone.

**Szybkie wyłączenie:** Bez względu na to, jaki jest poziom mocy, po jednoczesnym naciśnięciu sensorów **ⓐ** i **ⓑ** (12/11) pole zostanie ustawione na poziomie **⓪**.

Jeśli powierzchnia płyty w danym obszarze grzewczym ma wysoką temperaturę i istnieje ryzyko oparzenia, po wyłączeniu pola na jego wskaźniku mocy pojawi się **H**. Gdy temperatura się zmniejszy, wskaźnik zostaje wyłączony (jeśli płyta jest wyłączona) lub wyświetla się **⊖**, jeśli płyta jest nadal włączona.

## WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie może zostać wyłączone w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie głównego sensora włączenia / wyłączenia **ⓐ** (1). W trybie oczekującym (Stand-by), na obszarach, które są gorące, zostanie wyświetlone **H**. Wskaźniki pozostałych pól pozostaną zgaszone.

Wyłączeniu urządzenia lub wyłączeniu każdego indywidualnego pola towarzyszy dźwięk o dłuższym okresie trwania niż pozostałe.

**⚠** Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie przy użyciu sterowania. Nie należy ufać funkcji rozpoznania obecności naczyń.

## Blokada sensorów płyty grzewczej

Za pomocą sensora blokady **ⓓ** (8) jest możliwe zablokowanie wszystkich sensorów sterowania dotykowego. Dzięki temu wyeliminowane jest ryzyko dokonania przypadkowych czynności i manipulacji sterowania płytą przez dzieci.

Należy mieć na uwadze, że gdy włączone jest sterowanie dotykowe, sensor włączenia/wyłączenia **ⓐ** (1) pozwala wyłączyć je, nawet gdy blokada jest aktywna (lampka kontrolna 10 zapalona). Natomiast jeśli sterowanie dotykowe jest wyłączone, funkcja blokady nie pozwoli na włączenie sensora włączenia/wyłączenia **ⓐ** (1). Najpierw należy wyłączyć blokadę.

Aby aktywować lub dezaktywować tę funkcję wystarczy przytrzymać naciśnięty sensor **ⓓ** (8) przez około 1 sekundę. Gdy funkcja jest aktywna, świeci się lampka kontrolna (10).

## Wyciszenie dźwięku

Gdy kuchnia jest włączona, po jednoczesnym dotknięciu sensora **ⓐ** i sensora blokady **ⓓ** (8) przez dłużej niż 3 sekundy, zostanie wyłączony dźwięk towarzyszący każdej czynności.

Ta dezaktywacja nie dotknie wszystkich funkcji, jak na przykład dźwięku towarzyszącego włączeniu/wyłączeniu, zakończeniu czasu programatora lub blokady/odblokowaniu sensorów, które pozostają zawsze aktywne.

Aby włączyć ponownie dźwięki towarzyszące wszystkim czynnościom, wystarczy ponownie dotknąć jednocześnie przycisk **ⓐ** i przycisk blokady **ⓓ** (8) przez 3 sekundy.

## Funkcja Power (Zwiększenie mocy)

Funkcja ta umożliwia pracę pola przy dodatkowej mocy, większej od nominalnej. Ta moc zależy od wielkości pola i może osiągnąć maksymalną wartość dozwoloną dla generatora.

## WŁĄCZENIE FUNKCJI POWER



- 1 Włącz wybrane pole na poziomie mocy 9.
- 2 Przy wybranym poziomie 9 naciśnij sensor  $\oplus$  (12), a na wskaźniku wyświetli się symbol P.

Funkcja Power ma maksymalny czas trwania 10 minut. Po upływie tego czasu poziom mocy ustawi się automatycznie na 9.

Włączenie funkcji Power jednego pola może wpłynąć na działanie innych pól, obniżając ich moc do niższego poziomu. W takim wypadku zostanie to odzwierciedlone na ich wskaźnikach (3).

### WYŁĄCZENIE FUNKCJI POWER

Funkcja Power może zostać wyłączona przez naciśnięcie sensora  $\ominus$  (11), aby powrócić do poziomu 9.

Funkcja ta może zostać również wyłączona automatycznie, jeśli temperatura obszaru grzewczego jest bardzo wysoka.

### Funkcja programatora

Ta funkcja ułatwia gotowanie, gdyż nie wymaga obecności użytkownika podczas tego procesu: pole/pola grzewcze wyłączą się automatycznie po upływie wybranego czasu. Urządzenie wyposażone jest w indywidualny programator dla każdego pola, co pozwala zaprogramować jednocześnie wszystkie pola grzewcze, jeśli jest taka potrzeba.

W tych modelach można użyć zegara jako programatora pól dla czasu od 1 do 99 minut. Wszystkie obszary grzewcze mogą zostać zaprogramowane jednocześnie i niezależnie od siebie.

### Zaprogramowanie jednego pola

- 1 Obszar grzewczy, który ma być zaprogramowany, powinien być wybrany. Odpowiadający mu separator dziesiętnej powinien być zapalony.
- 2 Wybierz poziom mocy dla obszaru grzewczego od 1 do 9 za pomocą sensorów  $\oplus$  lub  $\ominus$  (12/11).
- 3 Dotknij sensor zegara  $\odot$  (6). Wskaźnik czasu (7) wyświetli 00.
- 4 Bezpośrednio potem wprowadź czas gotowania, w przedziale od 1 do 99 minut, za pomocą sensorów  $\oplus$  lub  $\ominus$  (12/11). Przy użyciu

pierwszego wartość wynosić będzie 1, natomiast przy użyciu drugiego wynosić ona będzie 60. Dotknięcie jednocześnie obu przywraca wartość 00.

Gdy wskaźnik zegara (7) przestanie migać, zaczniesz on automatycznie kontrolować czas. Wskaźnik (3) odpowiadający zaprogramowanemu obszarowi zacznie wyświetlać na przemian wybrany poziom mocy i symbol  $\ominus$ .

Gdy zegar osiągnie 01, zaczniesz odliczać sekundy zamiast minuty.

Po upływie wybranego czasu, zaprogramowane pole zostanie wyłączone, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych trwającą kilka sekund. Wskaźnik czasu wyświetli 00, które będzie migać wraz ze wskaźnikiem obszaru, który został wyłączony.

Jeśli chcesz zaprogramować jednocześnie inne pole, powtórz kroki 3 i 4.

Jeśli wyłączony obszar grzewczy jest gorący, jego wskaźnik wyświetlać będzie H lub, jeśli nie jest, 0. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolnego sensora.

### Zmiana zaprogramowanego czasu

Aby zmodyfikować zaprogramowany czas, należy dotknąć sensora zaprogramowanego pola (4), aby je wybrać, a następnie zegara  $\odot$  (6). Wtedy będzie można odczytać i zmodyfikować czas.

### WYŁĄCZENIE PROGRAMATORA

Jeśli chcesz zatrzymać zaprogramowany czas przed jego upływem.

- 1 Wybierz najpierw zaprogramowane pole, a następnie dotknij sensor zegara  $\odot$  (6).
- 2 Za pomocą sensora  $\ominus$  (11) obniż czas aż do 00. Zegar zostanie anulowany.

**W celu szybkiego wyłączenia:** powtórz uprzednio opisany krok 1. Jednoczesne naciśnięcie przycisków dotykowych  $\oplus$  i  $\ominus$  (12 i 11) wyłącza programator.

### Funkcja fondue (w zależności od modelu)

Ta funkcja przeznaczona jest specjalnie do topienia masła, sera,

czokolady itd. Uruchamia ona poziom mocy słabszy od poziomu 1. Aby włączyć funkcję:

- 1 Włącz wybrane pole na poziomie mocy 1.
- 2 Dotknij sensor  $\ominus$  (11). Wskaźnik pokaże symbol  $\ominus$ .

Aby wyłączyć funkcję, wystarczy dotknąć sensory  $\oplus$  lub  $\ominus$  (12/11), a odpowiedni wskaźnik zacznie wyświetlać odpowiednio niższy 0 lub mocniejszy 1 poziom mocy.

### Funkcja Synchro (w zależności od modelu)

Przy użyciu tej funkcji można uruchomić wspólne działanie dwóch pól, wskazanych na rysunku, zarówno pod względem poziomu mocy jak i włączeniu funkcji programatora.

Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć jednocześnie wybrane dwa sensory wyboru (4). Po ich naciśnięciu zapalą się separatory dziesiętne (9) wybranych pól i oba pola znajdują się na poziomie mocy 0.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie nacisnąć jednocześnie wybrane dwa sensory wyboru (4).

### Funkcja Power Management (w zależności od modelu)

Niektóre modele wyposażone są w funkcję ograniczenia mocy. Ta funkcja pozwala na ograniczenie całkowitej mocy generowanej przez kuchnię do różnych wartości wybranych przez użytkownika. W tym celu, podczas pierwszej minuty po podłączeniu kuchni do sieci, należy przejść do menu ograniczenia mocy.

- 1 Dotknij sensor  $\oplus$  przez trzy sekundy. Na wskaźniku zegara, jeśli model wyposażony jest w programator, lub na wskaźnikach pól (jeśli nie jest w niego wyposażony) pojawią się litery PL  $\odot$  (6).
- 2 Dotknij sensor blokady  $\text{Ⓢ}$  (8). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których można ograniczyć kuchnię. Można je zmodyfikować przy użyciu sensorów  $\oplus$  i  $\ominus$ .
- 3 Po wybraniu wartości naciśnij ponownie sensor blokady  $\text{Ⓢ}$  (8). Kuchnia zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Jeśli chcesz zmienić ponownie wartość, musisz odłączyć kuchnię od sieci, odczekać kilka sekund i podłączyć ją ponownie. W ten sposób możliwe będzie ponowne wejście do menu ograniczenia mocy.

Każdorazowo gdy zostanie zmodyfikowany poziom danego pola, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc, którą generuje kuchnia. Jeśli została osiągnięta wartość ograniczenia mocy całkowitej, sterowanie dotykowe nie pozwoli na zwiększenie mocy tego pola. Kuchnia wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, którego nie może przekroczyć. Jeśli chcesz zwiększyć tę wartość, powinieneś najpierw zmniejszyć moc innych pól. Niekiedy nie wystarczy zmniejszyć poziom jednego pola o jedną wartość, gdyż konieczna do zmniejszenia wartość zależeć będzie od danego pola i poziomu mocy, na którym będzie się znajdować. Możliwe jest, że aby zwiększyć poziom mocy dużego pola grzewczego, trzeba będzie obniżyć o kilka poziomów poziom mocy innych pól.

Jeśli zostanie użyta funkcja szybkiego dostępu do maksymalnego poziomu, a jego wartość przekraczać będzie wartość narzuconą przez ograniczenie, pole zostanie ustawione na maksymalnym dozwolonym poziomie. Kuchnia wyemituje sygnał dźwiękowy, a wartość ta zamiga dwukrotnie na wskaźniku (3).

## Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)	
	Modele z funkcją Fondue	Modele bez funkcji Fondue
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 lub 5 min.*	10 lub 5 min.*

\* W zależności od modelu

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

**⚠️ Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.**

**⚠️ W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.**

## Sugestie i zalecenia

- \* Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- \* Nie zaleca się używać naczyń, których średnica jest mniejsza niż widoczny obszar grzewczy.
- \* Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- \* Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
- \* Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.

**⚠️ Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.**

## Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka

czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

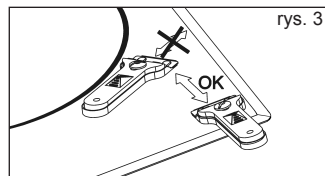
Opalając koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczyń lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie.

**Uwaga:**


**⚠️ Przy użyciu skrobaczki należy zachować wyjątkową ostrożność, istnieje niebezpieczeństwo skaleczeń ze względu na tnące ostrze, które ona zawiera!**


**⚠️ Jeśli używa się skrobaczki w sposób nieodpowiedni, ostrze może się złamać i jego fragment utkwic pomiędzy brzegiem płyty i jej powierzchnią. Gdyby się tak zdarzyło, nie należy próbować usunąć resztek ręcznie lecz z zachowaniem ostrożności użyć szypców lub noża o cienkim ostrzu. (Patrz rys. 3)**

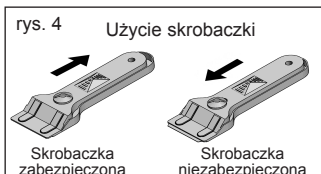



**⚠️ Czyszczenie należy przeprowadzić, dotykając powierzchni płyty jedynie ostrzem i unikając jakiegokolwiek kontaktu obudowy skrobaczki ze szkłem, gdyż mogłyby to spowodować zary-**


sowania powierzchni witerceramicznej.

 Używać skrobaczek w doskonałym stanie, wymieniając od razu ostrze, jeśli jest ono w jakikolwiek sposób uszkodzone.

 Po każdorazowym użyciu skrobaczki, schować i zabezpieczyć jej ostrze. (Patrz rys. 4)




 Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

 Nie stawiać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

### Kwestie ochrony środowiska

Symbol  umieszczony w opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo do zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

### W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

#### Kuchnia się nie uruchamia:

Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

#### Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:

Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynia jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.

#### Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

#### Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:

Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

#### Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona:

Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola:

System indukcyjny nie wykrywa naczyń na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:

Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:

Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.

## Biztonsági figyelmeztetések:

⚠️ A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áramút és lehetőségének elkerülése érdekében.

⚠️ A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nincs beépítve magába a készülékbe), vagy külön távirányító rendszerrel történő használatra.

⚠️ A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.

⚠️ A készülék és annak hozzáférhető részei a működés során felmelegedhetnek. Figyeljen arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a főzőlaptól, kivéve ha folyamatos felügyeletük biztosított.

⚠️ A készüléket 8 évesnél idősebb, vagy csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező személyek, vagy tapasztalattal és

megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek CSAK felügyelet mellett használhatják, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó részéről a tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.

⚠️ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠️ Óvintézkedés. A zsírokkal és olajokkal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes, hiszen tüzet okozhat. A keletkezett tüzet SOHA ne oltsák vízzel! Ebben az esetben kapcsolja le a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

⚠️ Ne tároljanak semmilyen tárgyat a főzőfelületen. Kerüljék a tüzeset esetleges kockázatát.

⚠️ Az indukciós generátor megfelel az érvényben lévő európai szabványoknak. Ugyanakkor javasoljuk, hogy pacemakerrel

rendelkező személyek kérjék ki orvosuk véleményét, vagy kétség esetén ne használják az indukciós főzőfelületeket.

⚠️ A főzőlapra tilos fém tárgyakat helyezni, mint például kések, villák, kanalak, fedők, mivel azok felmelegedhetnek.

⚠️ A használatot követően mindig kapcsolja le a főzőfelületet, nem elég csak levenni az edényt. Ellenkező esetben a főzőfelület nem megfelelően működik, ha véletlenül egy másik edényt helyeznek rá az edényérzékelő időszak során. Kerüljék az esetleges baleseteket!

## Beszerezés

### Behelyezés evőeszköztartó fiókkal

Ha a főzőlap alá egy konyhabútor elemet vagy evőeszköz fiókot szeretne helyezni, akkor a kettő közé elválasztó lapot kell rakni. Ily módon megakadályozzák, hogy esetleg a készülék burkolatának forró felületeivel érintkezzenek.

A lapot a főzőlap alsó részétől 20 mm-es távolságban kell elhelyezni.

## Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatnák az elektromos hálózathoz, ellenőrzézzék, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típuscímkéjén jelzettnek, amely a készülék alján és a garancián található, vagy adott esetben a műszaki adatlapon, amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többpólusú kapocs vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősséghez. Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vész-zhelyzet esetén vagy annak tisztítását.

Kerüljék el, hogy a bemeneti kábel érintkezzen akár a főzőlap vagy a sütő burkolatával, amennyiben a sütőt ugyanabba a konyhabútor elembe szerelték be.

**Figyelem:**



**Az elektromos csatlakoztatást megfelelő földeléssel kell ellátni, betartva az érvényben lévő előírásokat. Amennyiben ez nem így történik, az a főzőlap meghibásodásához vezethet.**



**A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).**



**Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.**



**A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis**

**betápkábel cseréjét, a TEKA hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.**



**Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 25 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.**



**A Garancia Igazolást, vagy adott esetben a Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizze meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.**

- ③ Teljesítmény és/vagy maradékhő kijelzők\*.
- ④ Főzőfelület kiválasztó érzékelő.
- ⑤ Óra tizedesvesszője\*.
- ⑥ Az óra érzékelője.
- ⑦ Óra kijelző
- ⑧ A többi érzékelő zárási érintkezője.
- ⑨ Teljesítmény és/vagy maradékhő kijelzők tizedesvesszője\*.
- ⑩ Bekapcsolt lezárás\* jelző lámpa.
- ⑪ Teljesítmény/idő csökkentő érzékelő "kevesebb".
- ⑫ Teljesítmény/idő növelő érzékelő "nagyobb".

\* Csak működés közben látható.

A kezelés az érzékelők segítségével történik. Nem kell az érzékelőnél az üveget erővel nyomni, egyszerűen csak érintsék meg ujjbeggyel, és a kívánt funkció bekapcsol.

Minden egyes műveletet egy hangjelzés nyugtáz.

Ha egy vagy több érzékelőt több, mint 10 másodpercig tart lenyomva, a főzőlap biztonsági okokból automatikusan lekapcsol, és hangjelzést ad, hogy figyelmeztessen az esetleges vész-zhelyzetre.

## Használat és karbantartás

### Használati útmutató az érintógombos vezérlésre vonatkozóan

#### KEZELŐELEMEK (2. Ábra)

- ① Bekapcsoló/kikapcsoló érzékelő
- ② Főzőfelület jelző

#### A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1 Érintsék meg az ① (1) érzékelőt legalább egy másodpercig. Az érintógombos vezérlés bekapcsol. egy hangjelzést hallanak, és felkapcsolnak a kijelzők, (3) egy ② mutatva. Ha valamelyik főzőfelület forró, a megfelelő kijelzőn időnként a H jelenik meg.

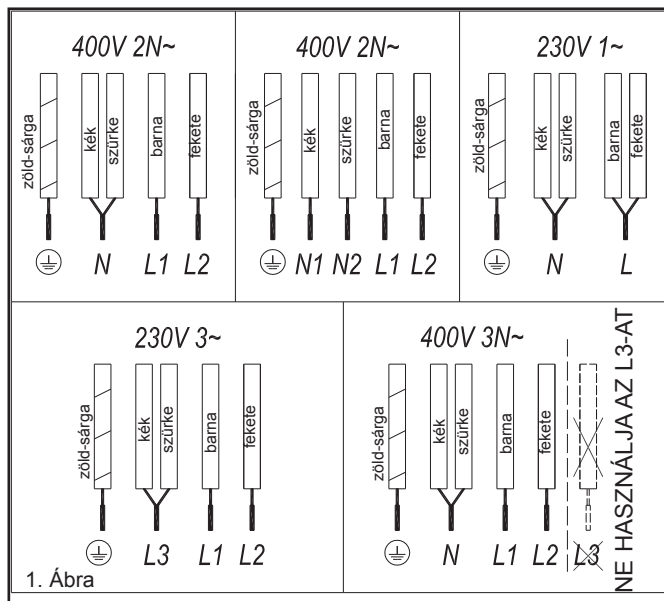
A következő műveletet 10 másodpercen belül kezdeményezni kell, ellenkező esetben az érintógombos vezérlés automatikusan kikapcsol.

Amikor az érintógombos vezérlés be van kapcsolva, bármikor kikapcsolható az érzékelő megérintésével ① (1), még akkor is, ha le lett zárva (bekapcsolt lezárás funkció). Az érzékelő ② (1) mindig elsőbbséggel rendelkezik az érintógombos vezérlés kikapcsolásához.

#### A FŐZŐFELÜLETEK BEKAPCSOLÁSA

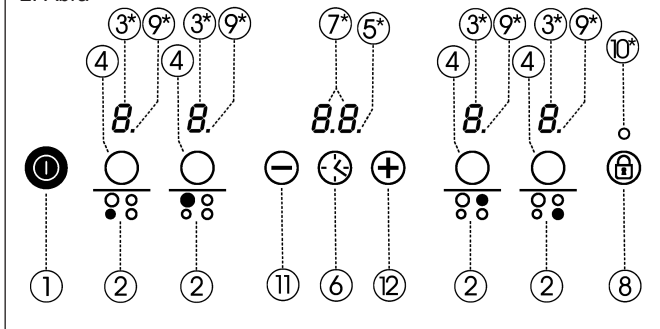
Miután aktiválták az érintógombos vezérlést az érzékelő segítségével ① (1), be lehet kapcsolni a kívánt főzőfelületeket.

- 1 Válassza ki a főzőfelület, megérintve a megfelelő érzékelőt (4).



1. Ábra

## 2. Ábra



A megfelelő teljesítmény kijelzőn megjelenik egy  $\bar{U}$ , és a tizedesvessző világitani kezd, jelezve, hogy a főzőfelületet kiválasztották.

2 Az érzékelővel  $\oplus$  vagy  $\ominus$  (12/11) válassza ki a kívánt teljesítményt (1-től 9-ig).

Az  $\oplus$  és  $\ominus$  érzékelők ismétlődőek, így ha rajta tartják az ujjukat, akkor folyamatosan előre- vagy visszalépnek.

Egyszerre csak egy főzőfelület választható ki, azaz csak egy tizedes pont világit (9) (kivéve, amikor egyből több főzőfelületet időzít).

**Gyors bekapcsoláshoz maximális teljesítményszinten:** Válassza ki a főzőfelületet, és érintse meg egyszer a  $\ominus$  (11) érzékelőt. A főzőfelület maximális teljesítményen bekapcsol (9-es szint).

### A FŐZŐFELÜLET KIKAPCSOLÁSA

1 A főzőfelületet először ki kell választani. A megfelelő tizedesvesszőnek (9) világitania kell.

2 Csökkentsék a teljesítmény a  $\ominus$  érzékelővel (11), amíg el nem éri a  $\bar{U}$  szintet. A főzőfelület kikapcsol.

**A gyors kikapcsoláshoz:** Bármilyen a teljesítményszint, ha egyszerre érintik meg az  $\oplus$  és  $\ominus$  érzékelőket (12/11), a főzőfelület a  $\bar{U}$  szintre ugrik.

A főzőfelületkikapcsolásakor egy  $H$  jelenik meg a teljesítményjelzőn, ha az adott főzőfelületen az üveg hőmérséklete magas, amely égesveszélyt jelent. Amikor a hőmérséklet csökken, a kijelző elalszik (ha a főzőlap ki van kapcsolva) vagy egy  $\ominus$  jelenik meg, ha a főzőlap még

be van kapcsolva.

### A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

A készülék bármikor kikapcsolható a be/kikapcsoló főkapcsoló  $\text{Ⓞ}$  (1) megérintésével. A várakozó módban (Stand-by) egy  $H$  jelenik meg a még forró főzőzónáknál. A többi főzőfelület kijelzője nem világít.

A készülék vagy az egyes főzőfelületek lekapcsolása hangjelzés kíséretében történik, amely hosszabb ideig tart, mint a többi jelzés.



**A használatot követően kapcsolja le a készüléket a kapcsoló segítségével, és ne bizzon az edényérzékelőben.**

### A főzőlap érzékelőinek lezárása

A lezáró érzékelő segítségével  $\text{Ⓞ}$  (8) lezárhatják az érintőgombos vezérlő panel összes érzékelőjét. Ez lehetővé teszi, nehogy nem kívánt véletlen műveleteket végezzenek, vagy hogy gyerekek kezeljék a vezérlést.

Vegye figyelembe, hogy amikor az érintőgombos vezérlés be van kapcsolva, a be-/kikapcsoló érzékelő  $\text{Ⓞ}$  (1) akkor is le tudja kapcsolni a készüléket, amikor a lezárás funkciót bekapcsolták (10-es jelzőfény világít). Ellenkező esetben, amikor az érintőgombos vezérlés le van kapcsolva, a lezárási funkció nem teszi lehetővé a be-/kikapcsoló érzékelő  $\text{Ⓞ}$  (1) működtetését. Önnek először a lezárást kell feloldania.

A funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához tartsák lenyomva az érzékelőt  $\text{Ⓞ}$  (8) megközelítőleg 1 másodpercig. Amikor a funkció be van

kapcsolva, a jelzőfény (10) világít.

### A hangjelzés elnémitása

Miközben a főzőlap be van kapcsolva, érintse meg egyszerre a  $\oplus$  és a lezáró érzékelőkkel  $\text{Ⓞ}$  (8) három másodpercen át, ilyenkor az egyes műveleteket kísérő hangjelzés lekapcsol.

Ez a lekapcsolás nem minden funkcióra vonatkozik, például a be/kikapcsolás hangjelzésére, az időzítés befejezésére, vagy az érzékelők lezárására/kioldására, amely funkciók mindig aktívak.

Az egyes műveleteket jelző hangjelzések ismételt visszakapcsolásához elegendő, ha ismét egyszerre lenyomja a  $\oplus$  és a lezáró érzékelőkkel  $\text{Ⓞ}$  (8) három másodpercen át.

### Power funkció (Teljesítmény koncentráció)

Ezzel a funkcióval a névlegesnél magasabb, "extra" teljesítményt adnak a főzőfelületeknek. Az említett teljesítmény függ a főzőfelület méretétől, és a generátor által megengedett maximális értéket érheti el.

### POWER FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

1 Kapcsolja be a megfelelő főzőfelületet a 9 teljesítmény szintre.

2 A 9-es teljesítményt szintről nyomja meg az érzékelőt  $\oplus$  (12), és a kijelzőn a  $P$  szimbólum jelenik meg.

A Power funkció maximális ideje 10 perc. Ezen idő elteltével a teljesítményszint automatikusan beáll a 9-re.

Ha bekapcsolja a Power funkciót egy főzőfelületen, lehet, hogy ez majd befolyásolja a többi főzőfelület teljesítményét, azokat csökkentve, és ebben az esetben ezt annak kijelzője jelzi (3).

### POWER FUNKCIÓ KIKAPCSOLÁSA

A Power funkció kikapcsolható a  $\ominus$  (11) érzékelő megnyomásával, hogy visszatérjen a 9-es szintre.

Ez a funkció automatikusan akkor is kikapcsol, ha a hőmérséklet az adott területen már túl magas.

### Időzítő funkció


Ez a funkció lehetővé teszi úgy a főzést, hogy nem kell jelen lennie.

ugyanaz: A beidőzített főzőfelületek automatikusan lekapcsolnak a kiválasztott idő elteltével. A készülék minden egyes főzőfelülethez rendelkezik külön időzítővel, amely lehetővé teszi az összes főzőfelület időzítését, ha úgy szeretné.

Ezeknél a modelleknél Ő az órát tudja használni időzítőnként a főzőfelületeknél, 1-99 perc közötti értéket beállítva. Az összes főzőfelület egymástól függetlenül és egyidejűleg beprogramozható.

### Egy főzőfelület időzítése

- 1 Az időzítendő főzőfelület először ki kell választani. A megfelelő tizedesvesszőnek világitania kell.
- 2 Válassza ki a főzőfelület teljesítményét 1 és 9 között az érzékelők segítségével ⊕ vagy ⊖ (12/11).
- 3 Érintsék meg az óra érzékelőjét ⊙ (6). Az időjelző (7) a következők mutatja 00.
- 4 Közvetlenül ez után írja be a főzési időtartamot 1 és 99 perc közötti értékkel az ⊕ vagy ⊖ (12/11) érzékelők segítségével. Az elsővel az érték 1-el kezdődik, míg a másoddal 60-al. Ha egyszerre érinti meg mindkettőt, akkor az érték visszaáll a 00-ra.

Amikor az óra kijelzője (7) már nem villog tovább, automatikusan megkezdí az idő szabályozását. Az időzített felülethez tartozó kijelző (3) váltakozva mutatja a kiválasztott teljesítményszintet és a  szimbólumot.

Amikor az óra elér a 00-hez, a perc számlálásáról a másodpercekre tér át.

Miután a beprogramozott idő eltelt, az időzített főzőfelület lekapcsol, és az óra egy hangjelzés sorozatot ad ki több másodpercen át. Az időkijelző 00-t mutat, amely együtt villog a lekapcsolt terület kijelzőjével együtt.

Ha másik főzőfelületet is szeretnének beidőzíteni, a 3 és 4 lépéseket kell megismételni.

Ha a főzőfelület forró, akkor kijelzője egy H jelet mutat, vagy ellenkező esetben 0-t. A hangjelzés kikapcsolásához meg kell érinteni valamelyik érintkezőt.

### A beprogramozott időtáram módosítása

A beprogramozott idő módosításához meg kell érinteni az időzített főzőfelület érzékelőjét (4) hogy azt kiválassza, majd az órát ⊙ (6). Ilyenkor le lehet olvasni és módosítani lehet az időt.

### IDŐZÍTŐ KIKAPCSOLÁSA


Ha le szeretné állítani az órát a beprogramozott idő lejárta előtt.

- 1 Először válassza ki a főzőfelületet, majd érintse meg az óra érintkezőjét ⊙ (6).
- 2 Az érzékelő ⊖ (11) segítségével csökkentse az időt 00-ig. Az óra törlődik.

**A gyors kikapcsoláshoz:** ismételve meg az előző 1. lépést. Egyidejűleg megérintve ⊕ és ⊖ érzékelőket (12 és 11) az időzítő lekapcsol.

### Fondü funkció (modelltől függően)

Ez a funkció kifejezetten vaj, sajt, csokoládé, stb. megolvasztására használható. Ez egy, az 1-nél kisebb teljesítmény szintet jelent. A funkcióhoz való hozzáférés:

- 1 Kapcsolja be a kívánt főzőfelületet az 1-es szintre.
- 2 Nyomja meg az érzékelőt ⊖ (11). A kijelző a következő szimbólumot mutatja .

A funkció kikapcsolásához elég, ha megérinti az ⊕ vagy ⊖ (12/11) érintkezőket, és a kijelző mutat egy 0-nál alacsonyabb vagy az 1-nél magasabb teljesítményszintet.

### Synchro funkció (modelltől függően)

Ezzel a funkcióval elérhető, hogy két főzőfelület egyszerre működjön - ahogy az az ábrán megfigyelhető -, mind a teljesítményszint kiválasztása, mind pedig az időzítő funkció bekapcsolása szempontjából.

Ezen funkció bekapcsolásához egyszerre kell megérinteni a két megfelelő kiválasztó érzékelőt (4). Ilyenkor a főzőfelületek tizedespontjai világitani kezdenek (9), és mindkettő a 0 teljesítményszintre kapcsol.

Ezen funkciókikapcsolásához egyszerre kell megérinteni ismét a két megfelelő kiválasztó érzékelőt (4).

### Power Management funkció (modelltől függően)

Bizonyos modellek rendelkeznek teljesítmény korlátozó funkcióval. Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap által leadott teljes teljesítmény korlátozását a felhasználó által kiválasztott határértékekre. Ehhez a a főzőlap hálózathoz történő csatlakoztatását követő első percben be lehet lépni a teljesítménykorlátozó menübe.

- 1 Érintse meg a érzékelőt három másodpercig. A PL betűk jelennek meg az órákijelzőn ⊙ (6), ha a modell rendelkezik időzítővel, vagy a főzőfelületek kijelzőin (ha a készülék nem rendelkezik időzítővel).
- 2 Érintse meg a lezáró érzékelőt ⊕ (8). Megjelennek a különböző teljesítményértékek, amelyekre a főzőlapot korlátozni lehet, és amelyet módosítani tud a "+" és a "-" érzékelőkkel.

- 3 Miután az értéket kiválasztotta, érintse meg ismét a lezáró érzékelőt ⊕ (8). A főzőlap a kiválasztott értékre korlátozódik.

Ha ismét meg szeretné változtatni az értéket, akkor a főzőlapot ki kell húzni az elektromos hálózatról, majd pár másodperc elteltével ismét csatlakoztatni. Ily módon ismét be tud lépni a teljesítménykorlátozó menübe.

Minden egyes alkalommal, amikor egy főzőfelületet szintjét módosítja, a teljesítménykorlátozó kiszámolja a főzőlap által leadott teljesítményt. Ha eléri az összteljesítmény-korlátot, az érintőgombos vezérlés nem engedi ezen főzőfelület teljesítményének további növelését. A főzőlap hangjelzést ad ki, és a teljesítmény kijelző (3) villog azon az értéken, amelyet nem lehet túllépni. Ha túl szeretné lépni ezt az értéket, akkor a többi főzőfelület teljesítményét kell csökkenteni; néha nem elegendő csak egy szintet, mivel ez függ az egyes főzőfelületek teljesítményétől és attól a szinttől, amelyre éppen be vannak állítva. Lehet, hogy egy nagy főzőfelület teljesítményszintjének növeléséhez a többi főzőfelületen több szintet csökkenteni kell.

Ha a gyors hozzáférési funkciót használja maximális szinten, és ez az érték a korlátozásként beállított érték fölé esik, a főzőfelület a maximális

lehetséges szintre ugrik. A főzőlap hangjelzést ad ki, és a kijelzőn (3) az említett teljesítményérték villog kétszer.

## Biztonsági kikapcsolás

Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsolta le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot).

### 1. Táblázat

Kiválasztott teljesítményszint	MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDŐ (órában)	
	Modellek fondű funkcióval	Modellek fondű funkció nélkül
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 vagy 5 min*	10 vagy 5 min*

\* modelltől függően

Ha "biztonsági lekapcsolás" következik be, megjelenik egy  $U$  ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhasználóra nézve, vagy egy  $H$  ha égési sérülés veszélye áll fenn.



**Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.**



**A jelen kézikönyvben nem szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a TEKA műszaki szervizével.**

## Javaslatok és ajánlások

- \* Használjanak vastag és teljesen sima fenékű edényeket.
- \* Nem javasolt olyan edények használata, amelyek átmérője kisebb, mint a melegítési terület körvonala.
- \* Ne csúsztassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
- \* Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.

\* Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.



**Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakcióba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.**

## Tisztítás és ápolás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószerket és eszközközet, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerülük a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószerket, amelyek megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződések egy enyhe tisztítószeres nedves törölkendővel vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószerrel kell alkalmazni, követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a szikés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenékeire tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkelos dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerekkel távolíthatják el. A főzőlapra olvadtnyanyag tárgyakat, a cukrot vagy a műanyag cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerekkel, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.

### Figyelem:

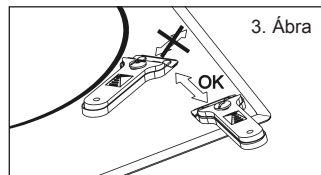


**Az üvegkaparót nagyon óvatosan kezeljék. A kés nagyon éles, így fennáll a vágási sérülések veszélye!**



**Ha nem megfelelően használják a kaparót, akkor annak kése eltörhet, és annak egy darabja beszorulhat az oldalsó távtartó és az üveg közé. Ha ez történne, ne próbálják kivenni kézzel, hanem használjanak óvatosan egy csipeszt vagy egy finom végű kést. (Lásd 3. Ábra)**

használjanak óvatosan egy csipeszt vagy egy finom végű kést. (Lásd 3. Ábra)



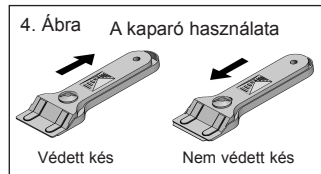
**Csak a késsel tisztítsa az üvegkerámia felületet, kerüljön mindenféle érintkezést a kaparó burkolatával, mert az összekarcolhatja az üvegkerámia felületet.**



**A kések legyenek tökéletes állapotban, és azonnal cseréljék ki a kést, ha azon bármely típusú sérülést vesznek észre.**



**Miután befejezték a munkát a kaparóval, hajtsák vissza és zárják le a kést. (Lásd 4. Ábra)**



**Az edény odaragadhat az üvegre ha valamilyen anyag olvadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!**



**Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, össztörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.**

A TEKA INDUSTRIAL S.A. fenntartja a jogot, hogy az általa szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemőit sértené.

## Környezetvédelmi szempontok

A terméken vagy a csomagolásán

található szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő pontokon kell leadni. Azáltal, hogy



megfelelően helyezik el a hulladékot, hozzájárulnak ahhoz, hogy elkerüljék a környezetre és a közegészségre esetleg káros negatív következményeket, amelyek előfordulhatnak abban az esetben, ha a terméket nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldolgozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, a hulladékelhelyezésért felelős szolgálattal, vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolták.

A termék csomagolóanyagai ökológiaiak és teljes mértékben újrahasznosíthatóak. A műanyag alkotóelemeket >PE<, >LD<, >EPS<, stb. jelölték. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként dobják ki a megfelelő önkormányzati konténerbe.

Mielőtt a Műszaki Szervizt kihívna, végezze el a következő ellenőrzéseket.

#### A főzőlap nem működik:

Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e a megfelelő aljzathoz.

#### Az indukciós főzőfelületek nem melegednek fel:

Az edény nem megfelelő (a feneke nem mágneses, vagy túl kicsi). Ellenőrizze, hogy az edény alja mágneses, vagy használjon nagyobb edényt.

#### A főzés kezdetén egy rezgő hangot lehet hallani az indukciós felületeken:

A nem nagyon vastag edények esetében, vagy amelyek nem egy darabból állnak, a rezgő hang az edény fenekére történő közvetlen energiaátvitel következménye. Ez a hang nem meghibásodást jelez, de ha mindenképp meg szeretné szüntetni, akkor csökkentse kissé a kiválasztott teljesítményszintet, vagy használjon vastagabb fenekű edényt és/vagy amelyik egy darabból áll.

#### Az érintógombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:

Nem választott ki főzőfelületet. Győződjene meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolná.

Az érzékelőkön nedvesség van és/vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa

tisztán és szárazon az érintógombok felületét és/vagy ujjait.

A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárást.

#### A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja:

Az indukciós felületeknél egy ventilátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.

#### Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:

Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátét edény nem megfelelő.

#### Egy főzőfelület kikapcsol és a C81 vagy C82 üzenet jelenik meg a kijelzőkön:

Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hogy az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

#### Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a C85 üzenet:

A használt edény nem megfelelő. Kapcsolja le a főzőlapot, majd kapcsolja vissza, és próbálja másik edénnyel.

## Bezpečností upozornění:

⚠ V případě rozbití nebo praskliny v keramickém skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ Toto zařízení není určeno k používání s externím č a s o v a č e m (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.

⚠ Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.

⚠ Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívát. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí **POUZE** pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící

nebezpečí. Pověřiteli děti čištěním a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.

⚠ Děti si se zařízením nesmějí hrát.

⚠ Upozornění. Je nebezpečné zahřívát tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. **NIKDY** se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny pokličicí, talířem nebo příkryvkou.

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

⚠ I n d u k č n í generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se s r d e č n í m i kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

⚠ Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly zahřívát.

⚠ Varnou desku po

jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabraňte tak n e ž á d o u c í m u fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!

## Montáž

### Umístění s přiborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou přiborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělující desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.

## Elektrické připojení

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


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


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


### Pozor!


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


deska vykazovat poruchy funkce.

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

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

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

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

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

## Provoz a údržba

### Návod k použití dotykového ovládání

**OVLÁDACÍ PRVKY** (obr. 2)

- ① Snímač zapnutí/vypnutí.
  - ② Ukazatel zóny.
  - ③ Ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla\*.
  - ④ Snímač pro volbu zóny.
  - ⑤ Desetinná čárka hodin\*.
  - ⑥ Snímač časovače.
  - ⑦ Ukazatel časovače.
  - ⑧ Chybový snímač zbylých snímačů.
  - ⑨ Desetinná čárka ukazatelů výkonosti a/nebo zbytkového tepla\*.
  - ⑩ Kontrolka ukazatele aktivovaného blokování\*.
  - ⑪ Senzor "minus" pro snížení výkonu/zkrácení doby.
  - ⑫ Senzor "plus" pro zvýšení výkonu/prodloužení doby.
- \* Viditelné pouze v provozu.



Ovládání se provádí snímači. Na sklo snímače není nutné tlačit silou, k zapnutí požadované funkce postačí, když se jí dotknete polštářkem prstu.

Každý úkon je doprovázen zvukovým signálem.



Pokud bude jeden nebo několik snímačů stisknutých déle než deset vteřin, varná deska se automaticky z bezpečnostních důvodů vypne a začne pískat, aby

upozornila na možné nebezpečí.


### ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE

- 1 Dotkněte se snímače zapnutí  (1) po dobu alespoň jedné vteřiny. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní zvukový signál a rozsvítí se ukazatele (3) zobrazující . Pokud je nějaká varná zóna horká, zobrazí přerušovaně příslušný ukazatel symbol H.

Následný krok je nutno provést do 10 sekund, jinak se dotykové ovládání automaticky vypne.



Je-li dotykové ovládání zapnuté. Ize ho kdykoli vypnout snímačem  (1), i když je blokován (je zapnutá funkce blokování). Snímač  (1) má pro vypnutí dotykového ovládání vždy přednost.



### ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

Jakmile jste aktivovali dotykové ovládání snímačem  (1), můžete zapnout požadované varné zóny.


- 1 Desku vyberte stisknutím příslušného snímače (4).

Na příslušném ukazateli výkonosti se objeví 0 a desetinná čárka zůstane zapnutá, čímž signalizuje, že je deska vybrána.


- 2 Snímačem  nebo  (12/11) zvolte požadovanou úroveň výkonosti (od 1 do 9).

Snímače  a  se opakují, tj. držte-li na nich prst, nepřetržitě hodnotu zvyšují, resp. snižují.

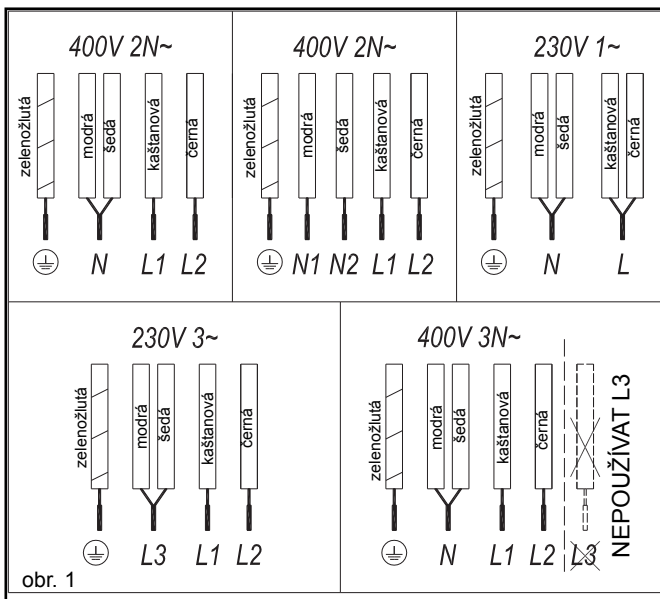
V danou chvíli může být zvolena vždy jen jedna zóna, tj. bude svítit jen jedno desetinné místo (9) (kromě situace, kdy časujete více zón).

**K rychlému zapnutí na maximální výkon:** Vyberte si desku a stiskněte snímač  (11). Deska se aktivuje do své maximální výkonosti (úroveň 9).

### VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

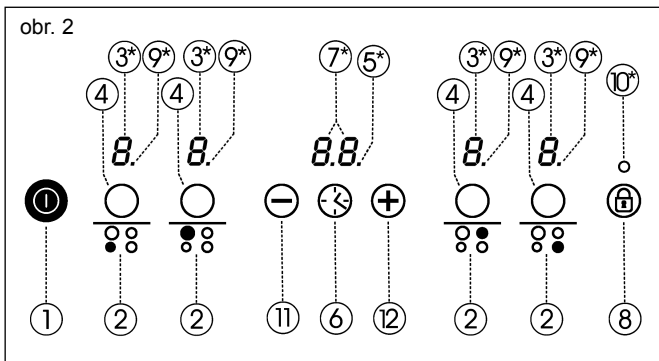
- 1 Nejprve musíte zvolit varnou zónu. Musí svítit příslušná desetinná čárka (9).
- 2 Výkonost snižte snímačem  (11), dokud nedosáhnete úroveň 0. La placa se apagará.

**K rychlému vypnutí:** Ať je úroveň výkonosti jakákoliv, tak současným



obr. 1

obr. 2



stisknutím snímačů ⊕ a ⊖ (12/11) přejde deska do úrovně 0.

Pokud dosahuje povrch skla v příslušné varné zóně zvýšené teploty, přičemž hrozí riziko spálení, objeví se při vypnutí desky na jejím ukazateli výkonosti H. Klesne-li teplota, ukazatel zhasne (pokud je varná deska odpojená), nebo svítí ⊖, je-li varná deska nadále zapojená.

### VYPNUTÍ PŘÍSTROJE

Přístroj je možné kdykoliv vypnout stisknutím hlavního vypínače ⊕ (1). V pohotovostním režimu (stand-by) se v zónách, které jsou horké, objeví H. Ukazatele zbylých desek se nerozsvítí.

Vypnutí přístroje nebo jednotlivých zón je doprovázeno zvukovým signálem delším než ostatní upozornění.

**⚠ Po použití odpojte přístroj pomocí jeho ovladače a nespolehejte se na detektor nádobí.**

### Blokování snímačů varné desky

Snímačem blokování ⊕ (8) můžete zablokovat všechny snímače dotykového ovládacího panelu. Tím zabráníte náhodným nežádoucím úkonům a tomu, aby s ovládacím panelem manipulovaly děti.

Mějte na paměti, je-li dotykový ovladač zapnutý, potom jej snímač pro zapnutí/vypnutí ⊕ (1) vypnout dovolí, a to i v případě, že je blokování aktivní (kontrolka 10 zapnutá). Je-li oproti tomu dotykový ovladač vypnutý, funkce blokování snímač zapnutí/vypnutí ⊕ (1) spustit nedovolí. Nejdříve budete muset deaktivovat blokování.

Funkci zapnete či vypnete jednoduchým stisknutím snímače ⊕ (8) během cca 1 vteřiny. Je-li tato funkce aktivní, kontrolka (10) svítí.

### Vypnutí zvukového signálu

Je-li varná deska zapnutá a stisknete-li zároveň snímač ⊕ a snímač blokování ⊕ (8) po dobu tří vteřin, zvuk doprovázející každý úkon se vypne.

Ne vypnou se však všechny funkce, jako například zvukový signál při zapnutí/vypnutí, ukončení časovače nebo blokování/odblokování snímačů, které jsou vždy zapnuté.

K opětovnému zapnutí všech zvukových signálů doprovázejících jednotlivé úkony stačí znovu po dobu tří vteřin tisknout zároveň snímač ⊕ a snímač blokování ⊕ (8).

### Funkce Power (zvýšení výkonosti)

Tato funkce umožňuje u desky zvýšit výkonost na hodnotu, která je vyšší než nominální. Uvedená výkonost závisí na velikosti desky, přičemž může dosáhnout maximální hodnoty povolené generátorem.

### ZAPNUTÍ FUNKCE POWER

- 1 Aktivujte desku odpovídající úrovni výkonosti 9.
- 2 Od úrovně výkonosti 9 stiskněte snímač ⊕ (12) a na ukazateli se objeví symbol P.

Funkce Power trvá maximálně 10 minut. Po uplynutí této doby se nastaví úroveň výkonosti automaticky na úroveň 9.

Při aktivaci funkce Power na desce je možné, že účinnost některé z dalších funkcí bude simulovaná, čímž se sníží její výkonost na nižší úroveň, a v takovém případě se projeví na jejím ukazateli (3).

### VYPNUTÍ FUNKCE POWER

Funkci Power je možno vypnout stisknutím snímače ⊖ (11) pro návrat na úroveň 9.

Funkci je rovněž možné automaticky vypnout, pokud je teplota ve varné zóně velmi vysoká.

### Funkce nastavení doby vaření

Tato funkce vám ulehčí vaření, a to tak, že nemusíte být během něj přítomni: zóna či zóny s nastaveným časovačem se po uplynutí zvoleného času automaticky vypnou. Zařízení má pro každou varnou zónu individuální časovač, což vám, pokud si to přejete, umožní nastavit čas u všech zón

U těchto modelů budete moci použít časovač pro nastavení doby vaření pro zóny v dobách trvání od 1 do 99 minut. Všechny zóny vaření mohou být naprogramovány nezávisle a simultánně.

### Nastavení doby vaření u jedné zóny

- 1 Je třeba vybrat zónu vaření, která má být nastavena. Je nutné zapnout příslušnou desetinnou čárku.
- 2 Vybte si úroveň výkonosti pro zónu vaření od 1 do 9 a to pomocí snímačů ⊕ nebo ⊖ (12/11).
- 3 Dotkněte se snímače časovače ⊖ (6). Na ukazateli časovače (7) se zobrazí 00.
- 4 Ihned poté zadejte dobu vaření, mezi 1 a 99 minutami, a to prostřednictvím snímačů ⊕ nebo ⊖ (12/11). U prvního snímače začne hodnota číslem 1, zatímco u druhého začne na 60. Dotekem obou snímačů zároveň se hodnota nastaví na 00.

Jakmile přestane ukazatel hodin (7) blikat, začne automaticky kontrolovat čas. Ukazatel (3), který patří k zóně s nastaveným časem, začne střídavě rozsvěcet zvolenou úroveň výkonosti a symbol P.

Jakmile časovač dosáhne hodnoty 01,

přestane počítat minuty, ale sekundy.

Ihned po uplynutí zvolené doby se zóna s nastaveným časem odpojí a hodiny spustí řadu zvukových signálů trvajících několik sekund. Na časovači se zobrazí 00, přičemž zabliká spolu s ukazatelem zóny, která se odpojila.

Pokud si přejete nastavit časovač zároveň u další zóny, budete muset zopakovat kroky 3 a 4.

Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel zobrazuje symbol H nebo v opačném případě 0. K vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv snímač.

### Změna naprogramované doby

Ke změně naprogramované doby musíte stisknout snímač zóny s nastaveným časem (4), provést označení této zóny, a poté nastavit hodiny ⌚ (6). Potom budete moci dobu načítat a upravovat.

### VYPNUTÍ ČASOVAČE

Pokud si přejete zastavit časovač dříve, než skončí naprogramovaná doba.

1 Nejdříve si vyberte zónu a poté stiskněte snímač časovače ⌚ (6).


2 Snímačem ⊖ (11) snižte dobu na 0. El reloj queda anulado.

**K rychlému vypnutí:** opakujte předchozí krok 1. Pokud zároveň stisknete snímače ⊕ a ⊖ (12 a 11), vypne se časovač.

### Funkce Fondue (v závislosti na modelu)

Tato funkce je určena zejména k tavení másla, sýrů, čokolády atd. Jedná se o úroveň výkonosti nižší než úroveň 1. Spuštění funkce:

1 Aktivujte požadovanou zónu na úrovni výkonosti 1.

2 Stiskněte snímač ⊖ (11). Ukazatel zobrazí symbol .

K deaktivaci funkce stlačí stisknout snímače ⊕ nebo ⊖ (12/11) a ukazatel jednotlivě zobrazí úroveň nižší výkonosti 0 nebo vyšší výkonosti 1.

### Funkce Synchro (v závislosti na modelu)

Pomocí této funkce je možné dosáhnout toho, aby dvě zóny, které určité na obrazovce, fungovaly společně, a to jak co se týče volby stupně výkonosti, tak zapnutí funkce časovače.

Tuto funkci zapnete tak, že zároveň stisknete dva příslušné snímače pro volbu (4). Přitom se u daných zón rozsvítí desetinná místa (9) a obě přejdou do stupně výkonosti 0.

Tuto funkci vypnete tak, že znovu stisknete dva příslušné snímače pro volbu (4).

### Funkce Power Management (v závislosti na modelu)

U některých modelů existuje funkce omezení výkonu. S touto funkcí lze omezit celkový výkon varné desky na hodnoty, které zvolí uživatel. Proto je během první minuty po připojení desky k síti možné vstoupit do nabídky k omezení výkonu.

1 Po dobu tři vteřin tiskněte snímač ⊕. Pokud má model časovač, na ukazateli hodin ⌚ (6) se objeví písmena PL. V případě, že ho nemá, se písmena objeví na ukazatelích zón.

2 Dotkněte se snímače blokování ⊕ (8). Zobrazí se různé hodnoty výkonu, na něž je možné varnou desku omezit, což lze upravovat snímači ⊕ a ⊖.

3 Poté, co zvolíte nějakou hodnotu, znovu se dotkněte snímače blokování ⊕ (8). Výkon desky bude omezen na zvolenou hodnotu.

Pokud chcete tuto hodnotu zvolit znovu, musíte desku vypojit ze sítě a znovu ji po několika vteřinách zapojit. Budete tak moci opět vstoupit do nabídky k omezení výkonu.

Pokaždé, když změníte hodnotu u jedné zóny, omezovač výkonu vypočítá celkový výkon varné desky. Pokud jste se již dostali na maximální celkový výkon, dotykové ovládání vám už nemožností stupeň této zóny zvýšit. Deska vydá zvukový signál a ukazatel výkonosti (3) bude blikat na stupni, který nemůže překročit. Chcete-li tuto hodnotu překročit, musíte snížit výkonost ostatních zón. V některých případech nestačí snížit jinou zónu pouze o jeden stupeň, záleží to na


výkonosti jednotlivých zón a stupních, na něž jsou nastaveny. Je možné, že ke zvýšení stupně výkonosti velké zóny budete muset snížit ostatní zóny o několik stupňů.

Pokud používáte funkci rychlého zapnutí na maximální stupeň a tato hodnota je vyšší než hodnota stanovená omezením, zóna přejde do nejvyššího možného stupně. Varná deska vydá zvukový signál a tato hodnota výkonosti dvakrát zabliká na ukazateli (3).

### Bezpečnostní vypnutí


Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).


### Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)	
	Modely s funkcí Fondue	Modely bez funkce Fondue
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 nebo 5 min.*	10 nebo 5 min.*

\* V závislosti na modelu

Dojde-li k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.

 **Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.**

 **Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.**

### Připomínky a doporučení

\* Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.

\* Nedoporučuje se používat nádobí o menším průměru, než je obrys varné zóny.

- \* Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- \* Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- \* Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.



**Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.**

## Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlovou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraní speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čišťení několikrát opakovat.

**Pozor:**

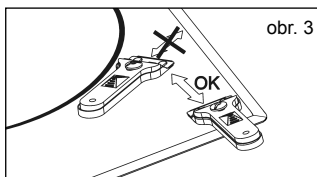


**Škrabku na sklo používejte velmi opatrně. Ostrou žiletkou se můžete zranit!**



**Pokud škrabku používáte nevhodně, žiletka se může rozbít a**

**její část může zůstat mezi sklem a bočním dekorativním pruhem. Pokud k tomu dojde, nesnažte se zbytky žiletky odstranit rukou. Opatrně použijte pinzetu nebo tenký špičatý nůž. (viz obr. 3)**



obr. 3



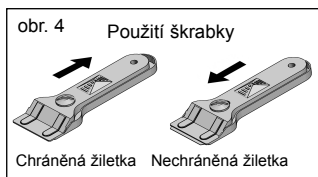
**Žiletkou manipulujte pouze na povrchu sklokeramické desky a vyhněte se přitom jakémukoli kontaktu těla škrabky se sklem, mohli byste tak sklo desky poškrábat.**



**Používejte jen nepoškozené žiletky. Pokud se na žiletce objeví jakýkoliv defekt, ihned ji vyměňte.**



**Po ukončení čištění škrabkou žiletku vždy zasuňte a zablokujte. (viz obr. 4)**



obr. 4

Použití škrabky




**Nádobí se může nalepít na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.**



**Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.**

Společnost TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

## S ohledem na životní prostředí

Symbol  uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho

zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předělit možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezačali. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

## Pokud něco nefunguje,

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

**Deska nefunguje:**

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

**Indukční zóny se nezahřívají:**

Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádoby.

**Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:**

V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvoleného varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

**Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:**

Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.


Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování.

**Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:**

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá,

automaticky se vypne, ať je vaříč zapnutý nebo vypnutý.

### **Na ukazateli výkonnosti jedné zóny**

**se objeví symbol  :**

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

**Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:**

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

**Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:**

Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

## Bezpečnostné výstrahy:

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

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

⚠ Spotrebič nečistite parou.

⚠ Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozhorúčiť. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠ Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí. **VYHRADNE** pod dozorom alebo ak dostali dostatočné inštrukcie o

používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠ Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠ Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. **NIKDY** sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

⚠ Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu požiaru.

⚠ Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiológia so svojim lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠ Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať

kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠ Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. Inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

## Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

## Elektrické pripojenie

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

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platiní.

Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

⚠ Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s



príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne.



Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).



Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolytickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.



So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.



Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 25 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.



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

## Používanie a údržba

### Pokyny pre používateľa dotykového ovládania

#### OVĽADACIE PRVKY (obr. 2)

- ① Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť.
- ② Signalizátor varnej platne.
- ③ Znak výkonu a/alebo reziduálneho tepla.\*
- ④ Tlačidlá výberu varných platiní.
- ⑤ Desatinná čiarka pre hodiny\*.
- ⑥ Tlačidlo hodín.
- ⑦ Indikátor hodín.
- ⑧ Tlačidlo Zámok pre ostatné tlačidlá.
- ⑨ Desatinná čiarka indikátorov výkonu a/alebo zvyškového tepla\*.
- ⑩ Znak aktivovaného zámku.\*
- ⑪ Tlačidlo "Mínus" na zníženie výkonu/času.
- ⑫ Tlačidlo "Plus" na zvýšenie výkonu/času.

\* Viditeľné len pri prevádzke.

Ovládanie sa vykonáva pomocou tlačidiel. Na aktivovanie požadovanej funkcie sa stlačí požadovane tlačidlo dotknúť prstom, netreba pritom vyvíjať silu.

Každá akcia sa potvrdí pípnutím.

Ak podržíte viac ako desať sekúnd stlačených viac tlačidiel, panel sa za bezpečnostných dôvodov automaticky vypne a zaznie pípanie upozorňujúce

na možnú nebezpečnú situáciu.

#### ZAPNUTIE SPOTREBIČA

- 1 Aspoň na sekundu stlačte tlačidlo Zapnúť (1). Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a rozsvietia sa indikátory (3) so zobrazeným znakom .. Ak je niektorá varná oblasť horúca, na príslušnom indikátore sa rozsvieti písmeno H.

Ak počas nasledujúcich 10 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je dotykové ovládanie aktivované, môžete ho kedykoľvek odpojiť dotykom tlačidla (1), aj keď je zamknuté (aktivovaná funkcia Zámok). Tlačidlo (1) má vždy prioritu na odpojenie dotykového ovládania.

#### AKTIVOVANIE VARNÝCH PLATNÍ

Po aktivovaní dotykového ovládania tlačidlom (1) možno zapnúť požadované varné platne.

- 1 Stlačením príslušného tlačidla (4) vyberte požadovanú varnú platňu.

Na príslušnom indikátore výkonu sa zobrazí 0 a zostane svietiť desatinná čiarka indikujúca, že varná platňa je zvolená.

- 2 Tlačidlom ⊕ alebo ⊖ (12/11) vyberte požadovanú úroveň výkonu (1 až 9).

Keď podržíte tlačidlo ⊕ a ⊖ stlačené, možno nimi plynulo zvýšiť alebo znížiť nastavenie.

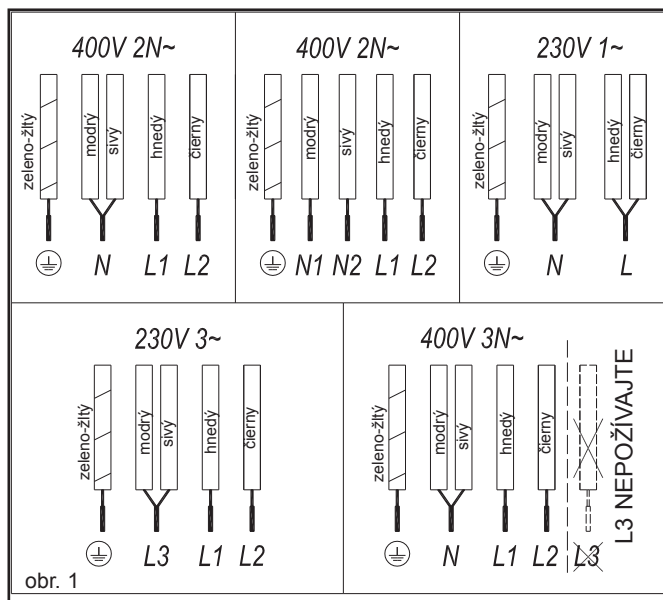
Naraz možno zvoliť len jednu varnú platňu, inými slovami, rozsvietia sa len jedna desatinná čiarka (9) (okrem situácie, keď je načasovaných viac varných platiní).

**Rýchle zapnutie maximálneho výkonu:** Vyberte varnú platňu a raz stlačte tlačidlo ⊖ (11). Varná platňa sa aktivuje s maximálnym výkonom (úroveň 9).

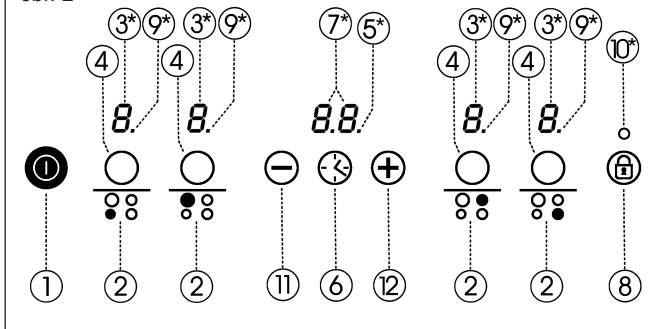
#### VYPNUTIE VARNEJ PLATNE

- 1 Najprv je nutné zvoliť varnú platňu. Jej desatinná čiarka (9) musí svietiť.
- 2 Tlačidlom ⊖ (11) znížte úroveň výkonu na 0. Varná platňa sa vypne.

**Rýchle vypnutie:** Bez ohľadu na úroveň



obr. 2



nastavenia sa súčasným stlačením tlačidiel ⊕ a ⊖ (12/11) varná platňa prepne na úroveň 0.

Keď sa varná platňa vypne a na indikátore výkonu sa zobrazí písmeno H, sklený povrch príslušnej varnej oblasti je horúci a hrozí nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota klesne, indikátor sa vypne (ak je varná platňa odpojená). Ak je varná platňa stále pripojená, rozsvieti sa ⊖.

### VYPNUTIE SPOTREBIČA

Spotrebič možno kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla Zapnúť/Vypnúť ⊕ (1). V pohotovostnom režime sa písmeno H zobrazí v oblastiach, ktoré sú horúce. Indikátory pre ostatné varné platne nebudú svietiť.

Vypnutie zariadenia alebo jednotlivých varných platní bude sprevádzané dlhším pípnutím, ako sú ostatné.



**Po použití odpojte spotrebič pomocou príslušného ovládacieho prvku a nespoliehajte sa na detektor hrncov/panvic.**

### Zamknutie tlačidiel indukčnej platne

Tlačidlom zámky 🔒 (8) môžete zamknúť všetky tlačidlá na ovládacom paneli. Zabráňte tak náhodnému aktivovaniu funkcií a hre detí s ovládacími prvkami.

Nezabudnite, že keď je zapnuté dotykové ovládanie, stále ho môžete zapnúť/vypnúť tlačidlom ⊕ (1), aj keď je aktivovaná funkcia Zámok (svieti kontrolka 10). Na druhej strane, ak je vypnuté dotykové ovládanie, funkcia Zámok neumožňuje použiť tlačidlo zapnúť/vypnúť ⊕ (1). Najprv musíte

deaktivovať zámok.

Na aktivovanie alebo deaktivovanie funkcie podržte tlačidlo ⊕ (8) stlačené približne 1 sekundu. Po aktivovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka (10).

### Tlmíč pípania

Keď je varná platňa zapnutá a na tri sekundy súčasne stlačíte dotykové tlačidlá ⊕ a zámok 🔒 (8), deaktivuje sa pípanie, ktoré sprevádza každú akciu.

Toto deaktivovanie nebude platiť pre všetky funkcie, napríklad pípnutie pri zapnutí/vypnutí, pri ukončení časovača alebo pri zamknutí/odmknutí dotykových tlačidiel zostane vždy aktivované.

Ak chcete znovu aktivovať všetky pípnutia, ktorý sprevádzajú každú akciu, znovu na tri sekundy súčasne stlačte dotykové tlačidlá ⊕ a zámok 🔒 (8).

### Funkcia Power (koncentrovaný výkon)

Táto funkcia umožňuje, aby varná platňa mala k svojmu nominálnemu výkonu navyše extra výkon. Uvedený výkon závisí od veľkosti varnej platne a môže dosiahnuť maximálnu hodnotu umožnenú generátorom.

### PRIPOJENIE FUNKCIE POWER BOOST

- 1 Aktivujte príslušnú varnú platňu na úroveň výkonu 9.
- 2 Pri úrovni výkonu 9 stlačte tlačidlo ⊕ (12) a na indikátore sa zobrazí symbol P.

Funkcia Power boost má maximálne

trvanie 10 minút. Po uplynutí tohto času sa výkon automaticky zníži na úroveň 9.

Pri aktivovaní funkcie Power boost na jednej varnej platni sa môže stať, že to bude mať vplyv na výkon niektorých ostatných platní a ich výkon klesne na nižšiu úroveň, pričom sa tento stav zobrazí na príslušnom indikátore (3).

### ODPOJENIE FUNKCIE POWER BOOST

Funkciu Power boost možno odpojiť stlačením tlačidla ⊖ (11), čím sa

Funkcia sa môže automaticky odpojiť, aj ak sa príliš zvýši teplota varnej oblasti.

### Funkcia Časovač

Táto funkcia zjednodušuje varenie, pretože nemusíte byť prítomný v priebehu procesu: načasovaná varná platňa (platne) sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Pre každú varnú platňu je k dispozícii samostatný časovač, čo umožňuje súčasne načasovať všetky varné platne.

Pri týchto modeloch môžete hodiny používať ako časovač pre varné platne s rozsahom od 1 do 99 minút. Všetky varné oblasti možno naprogramovať samostatne a na súčasné varenie.

### Načasovanie jednej varnej platne

- 1 Je nutné zvoliť varnú zónu, ktorú chcete načasovať. Musí svietiť príslušná desiatinná čiarka.
- 2 Tlačidlom ⊕ alebo ⊖ (12/11) vyberte pre varnú platňu úroveň výkonu 1 až 9.
- 3 Stlačte tlačidlo hodín ⌚ (6). Na indikátore časovača (7) sa zobrazí 00.
- 4 Hneď potom zadajte tlačidlom ⊕ alebo ⊖ (12/11) čas varenia v rozsahu 1 > 99 minút. V prvom prípade sa hodnota začne pri čísle 1, kým v druhom prípade pri čísle 60. Súčasným stlačením oboch tlačidiel sa hodnota vynuluje na 00.

Keď indikátor hodín (7) prestane blikať, automaticky začne odpočítavať čas. Na indikátore (3) súvisiacom s načasovanou varnou platňou sa bude striedavo zobrazovať zvolená úroveň výkonu a symbol L.

Keď hodiny dosiahnu hodnotu 01, prepnú z odpočítavania minút na sekundy.

Po uplynutí zvoleného času varenia sa načasovaná varná zóna vypne a hodiny v priebehu niekoľkých sekúnd niekoľkokrát zapíajú. Na indikátore časovača sa zobrazí blikajúca hodnota 00 vedľa indikátora varnej platne, ktorá bola odpojená.

Ak chcete súčasne načasovať ďalšiu varnú platňu, zopakujte kroky 3 a 4.

Ak je vypnutá varná zóna horúca, na príslušnom indikátore je zobrazené písmeno H, inak je na ňom 0. Zvukový signál vypnite stlačením ľubovoľného snímača.

### Zmena naprogramovaného času.

Ak chcete zmeniť naprogramovaný čas, stlačením tlačidla načasovanej varnej platne (4) ju vyberte a potom stlačte hodiny (3) (6). Môžete si prečítať a zmeniť čas.

### ODPOJENIE ČASOVAČA


Ak chcete zastaviť časovač pred uplynutím naprogramovaného času:

- 1 Najprv vyberte varnú platňu, potom stlačte tlačidlo hodin (3) (6).
- 2 Tlačidlom ⊖ (11) znížte čas na 00. Hodiny sa zrušia.

**Rýchle vypnutie:** zopakujte krok 1 uvedený vyššie. Súčasne stlačte dotykové tlačidlá ⊕ a ⊖ (12 a 11) a časovač sa odpojí.

### Funkcia Fondue (podľa modelu)

Táto funkcia je špeciálne určená na rozpúšťanie masla, syra, čokolády atď. Používa sa pri nej vyššie a úrovňou nižšou ako 1. Prístup k funkcii:

- 1 Aktivujte požadovanú varnú platňu na úroveň výkonu 1.
- 2 Stlačte tlačidlo ⊖ (11). Na indikátore sa zobrazí symbol .

Na deaktivovanie funkcie stačí stlačiť tlačidlo ⊕ alebo ⊖ (12/11) a na indikátore sa zobrazí nižšiu hodnotu výkonu 0 alebo jej vyššiu hodnotu 1.

### Funkcia Synchro (podľa modelu)

Táto funkcia umožňuje, aby dve varné platne, označené na povrchu s potlačou, pracovali spoločne, vybrať pre ne úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača.

Na aktivovanie tejto funkcie súčasne stlačte dve súvisiace voliace dotykové tlačidlá (4). Dve desatinné čiarky (9) varných platin sa rozsvietia a obidve sa nastaví na úroveň výkonu 0.

Na deaktivovanie tejto funkcie znovu súčasne stlačte dve súvisiace voliace dotykové tlačidlá (4).

### Funkcia Power Management (podľa modelu)

Niektoré modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu. Pomocou tejto funkcie môže používateľ nastaviť celkový výkon, ktorý generuje varná doska, na rôzne hodnoty. Za týmto účelom možno počas prvej minúty po pripojení varnej dosky k napájaciemu zdroju získať prístup do ponuky obmedzenia výkonu.

- 1 Na tri sekundy stlačte dotykové tlačidlo ⊕. Ak má model časovač, na hodinách (3) (6) sa zobrazia písmená PL. Ak nemá, zobrazia sa na indikátoroch varných platin.
- 2 Stlačte dotykové tlačidlo zámok ⊗ (8). Zobrazia sa rôzne hodnoty výkonu, na ktoré možno obmedziť varnú dosku, a možno ich meniť dotykovými tlačidlami ⊕ a ⊖.
- 3 Po zvolení hodnoty znovu stlačte dotykové tlačidlo zámok ⊗ (8). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak túto hodnotu chcete znovu zmeniť, musíte odpojiť varnú dosku a o niekoľko sekúnd ju znovu pripojiť. Tak budete znovu môcť vstúpiť do ponuky obmedzenia výkonu.

Pri každej zmene úrovne výkonu varnej dosky obmedzovač výkonu spočíta celkový výkon, ktorý varná doska generuje. Pri dosiahnutí celkového obmedzenia výkonu vám dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu varnej platne. Varná doska zapíja a indikátor výkonu (3) začne blikat na úrovni, ktorú nemožno prekročiť. Ak chcete prekročiť túto hodnotu, musíte znížiť výkon ostatných varných platin. Niekedy nestačí znížiť výkon o jednu úroveň, pretože to


závisí od výkonu jednotlivých varných platin a úrovne, na ktorú sú nastavené. Je možné, že na zvýšenie úrovne veľkej varnej platne bude nutné znížiť výkon viacerých menších.

Ak pri funkcii maximálneho výkonu použijete rýchle zapnutie a uvedená hodnota je vyššia ako hodnota nastavená limitom, varná platňa sa nastaví na maximálnu možnú úroveň. Varná doska zapíja a uvedená hodnota výkonu dvakrát zabliká na indikátore (3).

### Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.

### Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)	
	Modely s funkciou Fondue	Modely bez funkcie Fondue
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 alebo 5 min.*	10 alebo 5 min.*

\* Podľa modelu

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleneného povrchu je zobrazená 0, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.



**Ovládaci panel vyhrievacích oblastí zachovávajúce vždy čistý a suchý.**



**V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.**

### Návrhy a odporúčania

\* Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.

- \* Hrnce/panvice s menším priemerom, ako je vyobrazená varná zóna, sa neodporúčajú.
- \* Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškrabať.
- \* Aj keď sklo znesie úder veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- \* Aby ste sa vyhlí poškodeniu keramickeho skla, netahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávajúte v čistote a dobrom stave.

**!** Snažte sa nevysypať či nevyliat' cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.

## Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistíte vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškrabať povrch, ani parné čističe.

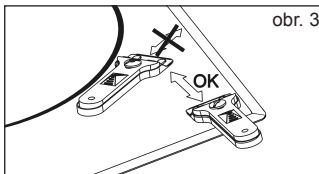
Lahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie fľaky alebo masť použite špeciálny čistič pre keramicke varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovaně pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky masťoty, alebo v dôsledku masťoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramicke varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa prítavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvic po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramickeho skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.

### Výstraha:

**!** Pri manipulácii so sklenou škrabkou postupujte opatrne. Jej čepeľ môže spôsobiť zranenie!

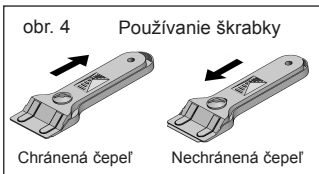


**!** Ak použijete škrabku nesprávne, jej čepeľ sa môže rozbiť a jej časti sa môžu dostať medzi obrubovú lištu a sklo. V takom prípade sa nesnažte odstrániť ich rukami, ale opatrne použite kliešte alebo nôž s tenkým ostrím. (Pozri obr. 3)

**!** Čepeľ používajte výhradne na keramicke povrch a zabráňte kontaktu telesa škrabky so sklom, pretože ho môže poškrabať.

**!** Používajte čepele v bezchybnom stave. Ak sa čepeľ akokoľvek poškodí, okamžite ju vymeňte.

**!** Keď dokončíte prácu so škrabkou, čepeľ zasuňte a zablokujte ju. (Pozri obr. 4.)




**!** Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaženiu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.

**!** Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

## Informácie týkajúce sa životného prostredia

Symbol  na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. Keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejnú zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

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

## Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

### Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

### Indukčné zóny neprodukujú teplo:

Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

### Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

### Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:


Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajúte vždy čistý a suchý.

Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.

**Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:**

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

**Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí  symbol:**

Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

**Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátorech:**

Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

**Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85:**

Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

## Avertismente de securitate:

⚠ În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un șoc electric.

⚠ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanță.

⚠ Nu trebuie să se folosească un aparat de curățat cu vapori pe acest aparat.

⚠ Aparatul și părțile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheați în permanență.

⚠ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, **NUMAI** sub

supraveghere, sau dacă au fost instruiți în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curățarea sau mentenanța în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠ **P r e c a u ț i e**. Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATA să stingeți focul cu apă! În acest caz, scoateți aparatul din priză și acoperiți flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠ Nu acumulați obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitați eventualele riscuri de incendiu.

⚠ Generatorul de inducție îndeplinește normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac, să consulte medicul sau, dacă au îndoieli,

să nu folosească zonele de gătit.

⚠ Nu trebuie amplasare pe suprafața plitei obiecte metalice precum cutite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, **d e c o - n e c t a ț i** întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa rămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!

### Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

### Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența acesteia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe

toată durata vieții produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omnipolar sau al unei fișe, cu condiția de a fi accesibil, adecvat intensității care urmează a fi suportată și având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgență sau pentru curățarea plitei.

Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.

### Atenție!

**⚠** Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

**⚠** Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

**⚠** Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

**⚠** Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va

trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

**⚠** Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 25 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.

**📖** Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

## Utilizare și Întreținere

### Instrucțiuni de folosire a comenzilor tactile

#### ELEMENTE DE OPERARE (fig. 2)

- ① Senzor de aprindere/stingere.
- ② Semnal placă.
- ③ Indicatoare de putere și/sau căldură reziduală\*.
- ④ Senzori de selectare a zonei de gătit.


- ⑤ Punct zecimal al ceasului\*.
  - ⑥ Senzor ceas.
  - ⑦ Indicator ceas.
  - ⑧ Senzor de blocare a celorlalți senzori.
  - ⑨ Punct zecimal al indicatoarelor de putere și/sau căldură reziduală\*.
  - ⑩ Bec care indică activarea blocării\*.
  - ⑪ Senzor „minus” de reducere a puterii/timpului.
  - ⑫ Senzor „plus” de mărire a puterii/timpului.
- \* Vizibile doar în timpul funcționării.

Operațiile sunt realizate cu ajutorul senzorilor. Nu este nevoie să apăsați cu putere sticla în dreptul senzorului dorit, o simplă atingere cu buricul degetului va activa funcția dorită.

Fiecare operație se constată printr-un țuit.

Dacă unul sau mai mulți senzori sunt apăsați mai mult de zece secunde, plita se va stinge automat din motive de siguranță și va începe să țuie pentru a vă atenționa cu privire la o eventuală situație de pericol.

#### APRINDEREA APARATULUI

- 1 Atingeți senzorul de aprindere ① (1) timp de, cel puțin, o secundă. Se vor activa comenzile tactile, se va auzi un țuit și se vor aprinde indicatoarele (3) arătând un . Dacă una din zonele de gătit este caldă, indicatorul aferent va arăta un H în mod intermitent.


Urmatorea manevră trebuie efectuată în mai puțin de 10 secunde, altfel comenzile tactile se vor stinge automat.

Atunci când comenzile tactile sunt activate, poate fi deconectat în orice moment atingând senzorul ② (1), chiar dacă a fost blocat (funcția de blocare activată). Senzorul ③ (1) are întotdeauna prioritatea pentru a deconecta controlul tactil.

#### ACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT

Atunci când comenzile tactile sunt activate prin intermediul senzorului ④ (1), puteți aprinde zonele de gătit dorite.

- 1 Selectați placa atingând senzorul adecvat (4).

La indicatorul de putere aferent apare un , iar punctul zecimal rămâne aprins indicând că placa a fost selectată.

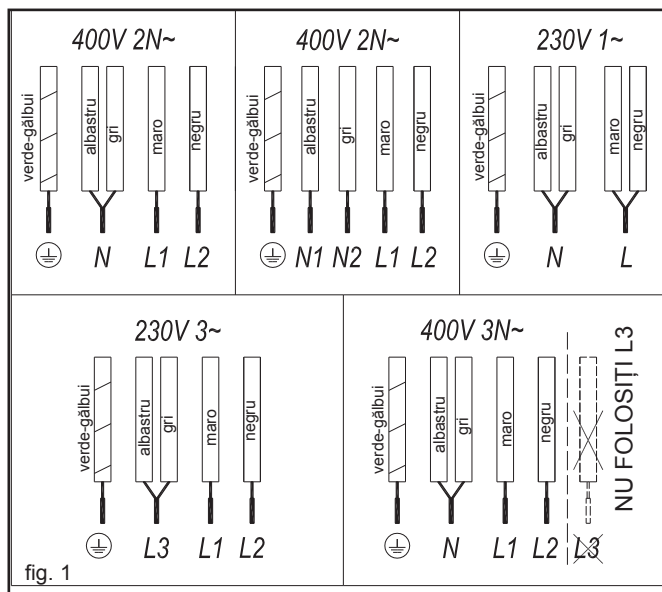
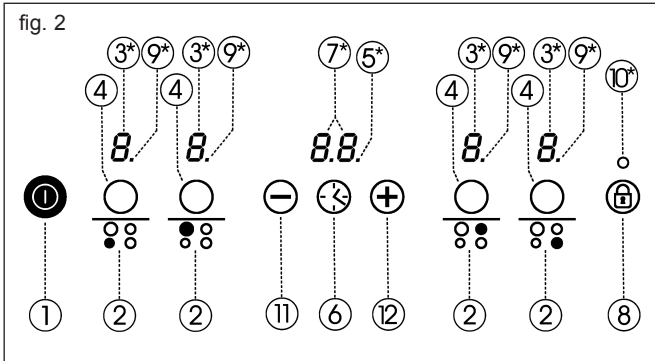


fig. 2



- 2 Cu ajutorul senzorului  $\oplus$  sau  $\ominus$  (12/11) alegeți nivelul de putere dorit (de la 7 la 9).

Senzorii  $\oplus$  și  $\ominus$  sunt repetitivi, prin urmare ținând degetul pe aceștia vor avansa sau vor da înapoi în mod continuu.

Nu se pot selecta mai multe zone de gătit în același timp, adică va fi aprins un singur punct zecimal (9) (cu excepția cazului în care sunt temporizate mai multe zone de gătit)

**Pentru o aprindere rapidă la putere maximă:** Selectați placa și atingeți senzorul  $\ominus$  (11) o singură dată. Placa va fi activată la putere maximă (nivelul 9).

### STINGEREA ZONEI DE GĂTIT

- 1 Zona de gătit care urmează a fi controlată trebuie să fi fost selectată. Punctul zecimal (9) corespunzător trebuie să fie aprins.
- 2 Reduceți puterea cu ajutorul senzorului  $\ominus$  (11), până ajungeți la nivelul 0. Placa se va stinge.

**Pentru o stingere rapidă:** Oricare ar fi nivelul de putere, atingând simultan senzorii  $\oplus$  și  $\ominus$  (12/11), placa va trece la nivelul 0.

La stingerea unei plăci, indicatorul de putere va afișa un H, dacă suprafața sticlei atinge, în zona de gătit aferentă, o temperatură ridicată, existând risc de arsuri. La reducerea temperaturii, indicatorul se va stinge (dacă plita este deconectată), sau va fi aprins un  $\ominus$  dacă plita este încă conectată.

### STINGEREA APARATULUI

Aparatul poate fi stins în orice moment atingând senzorul general de aprinde-

re / stingere  $\ominus$  (1). În modul de așteptare (Stand-by) va apărea un H în zonele care sunt calde. Indicatoarele celorlalte zone de gătit nu se vor ilumina.

Stingerea aparatului sau a fiecărei zone de gătit este însoțită de un țuit cu o durată mai mare decât celelalte.



**După utilizare, deconectați aparatul folosind comanda aferentă și nu aveți încredere în detectorul de recipiente.**

### Blocarea senzorilor plitei de gătit incorporabile

Cu ajutorul senzorului de blocare  $\oplus$  (8) veți putea bloca toți senzorii panoului de control tactil. Acest lucru vă va permite să evitați realizarea de operații accidentale nedorite sau manipularea comenzilor de către copii.

Țineți cont că, atunci când comenzile tactile sunt aprinse, senzorul de aprindere/stingere  $\ominus$  (1) permite stingerea acestuia chiar și atunci când blocarea este activată (becul 10 este aprins). În schimb, dacă comenzile tactile sunt stinse, funcția de blocare nu permite acționarea senzorului de aprindere/stingere  $\ominus$  (1). Va trebui să dezactivați mai întâi blocarea.

Pentru activarea sau dezactivarea funcției, este suficient să mențineți apăsat senzorul  $\oplus$  (8) timp de aproximativ 1 secundă. Atunci când funcția este activată, lampa (10) se iluminează.

### Amortizor de țuit

Când plita este aprinsă, dacă atingeți în același timp senzorul  $\oplus$  și senzorul de blocare  $\oplus$  (8) timp de trei secunde, țuitul care însoțește fiecare acțiune va

fi dezactivat.

Această dezactivare nu se va putea aplica tuturor funcțiilor, ca de exemplu pentru țuitul de aprindere/stingere, finalizarea temporizatorului, sau blocarea/deblocarea senzorilor, care rămân mereu active.

Pentru a activa din nou toate țuiturile care însoțesc fiecare acțiune, este suficient să atingeți din nou senzorul  $\oplus$  și senzorul de blocare  $\oplus$  (8) timp de trei secunde.

### Funcția Power (Concentrarea puterii)

Această funcție permite dotarea plăcii cu o putere „extra”, superioară celei nominale. Această putere depinde de dimensiunea plăcii, putând atinge valoarea maximă permisă de generator.

### CONECTARE FUNCȚIE POWER

- 1 Activați zona de gătit corespunzătoare la nivelul de putere 9.
- 2 De la nivelul de putere 9, apăsați senzorul  $\oplus$  (12), și la indicatorul va fi afișat simbolul P.

Funcția Power are o durată maximă de 10 minute. Odată scurs acest timp, nivelul de putere se va ajusta automat la nivelul 9.

La activarea activarea funcției Power pentru o zonă de gătit, este posibil să fie afectat randamentul celorlalte zone de gătit, puterea lor fiind redusă la un nivel inferior, și acest lucru va fi afișat la indicatorul lor (3).

### DECONNECTARE FUNCȚIE POWER

Funcția Power poate fi deconectată apăsând senzorul  $\ominus$  (11) pentru a reveni la nivelul 9.

Funcția poate fi deconectată și automat, dacă temperatura zonei de gătit este foarte ridicată.

### Funcția temporizator

Această funcție vă va înlesni gătitul, deoarece nu este nevoie să fiți prezent în timpul acestuia: zona / zonele temporizate se vor stinge automat la terminarea timpului ales. Dispozitivul are un temporizator individual pentru fiecare zonă de gătit, acest lucru vă permite să temporizați toate zonele simultan, dacă așa doriți.



La aceste modele veți putea folosi ceasul ca temporizator de al plitelor pentru durate de la 1 la 99 minute. Toate zonele de gătit pot fi programate independent și în același timp.

### Temporizarea unei zone de gătit

- 1 Zona de gătit care va fi temporizată trebuie să fie selectată. Punctul zecimal corespunzător trebuie să fie aprins.
- 2 Alegeți un nivel de putere pentru zona de gătit de la 1 la 9 cu ajutorul senzorilor  $\oplus$  sau  $\ominus$  (12/11).
- 3 Atingeți senzorul ceasului  $\odot$  (6). Indicatorul de timp (7) va afișa 00.
- 4 Introduceți imediat după aceasta un timp de gătit cuprins între 1 și 99 minute, cu ajutorul senzorilor  $\oplus$  sau  $\ominus$  (12/11). La primul valoarea va începe de la 1, în timp ce la al doilea valoarea va începe la 60. Atingându-le simultan pe amândouă, se va reveni la valoarea 00.

Atunci când indicatorul ceasului (7) nu mai clipește, va începe să controleze timpul automat. Indicatorul (3) aferent zonei temporizate va începe să indice luminos în mod alternativ nivelul de putere selectat și simbolul  $\mathcal{L}$ .

Când ceasul va ajunge la 00, va trece de la numărul minutelor la secunde.

Odată scurs timpul selectat, zona temporizată se va deconecta, iar ceasul va emite o serie de țiuiri timp de câteva secunde. Indicatorul de timp va afișa 00 care va clipi împreună cu indicatorul zonei care a fost deconectată.

Dacă doriți să temporizați simultan altă plită, va trebui să repetați pașii 3 și 4.

Dacă zona de gătit stinsă este încă caldă, indicatorul său afișează un H sau, în caz contrar, un 0. Pentru a opri semnalul sonor atingeți oricare dintre senzori.

### Modificarea timpului programat

Pentru a modifica timpul programat trebuie să atingeți senzorul plitei temporizate (4) pentru a o selecta și apoi ceasul  $\odot$  (6). Atunci vă va fi posibil să citiți și să modificați timpul.

### DECONNECTAREA TEMPORIZATORULUI

Dacă doriți să opriți temporizatorul înainte de terminarea timpului pe care l-ați programat.

1 Selectați mai întâi zona de gătit și atingeți apoi senzorul ceasului  $\odot$  (6).

2 Cu ajutorul senzorului  $\ominus$  (11) reduceți timpul până la 00. Ceasul va fi anulat.

**Pentru o stingere rapidă:** repetați pasul 1 de mai sus. Dacă atingeți în același timp senzorii  $\oplus$  și  $\ominus$  (12 și 11), se va deconecta temporizatorul.

### Funcția fondue (în funcție de model)

Această funcție este destinată în special pentru a topi unt, brânză, ciocolată, etc. Este vorba de un nivel de putere mai mic decât nivelul 1. Pentru a avea acces la funcția fondue:

1 Activați zona de gătit dorită la nivelul de putere 1.

2 Apăsați senzorul  $\ominus$  (11). Indicatorul va afișa simbolul  $\mathcal{D}$ .

Pentru dezactivarea funcției este suficient să atingeți senzorii  $\oplus$  sau  $\ominus$  (12/11), iar indicatorul va afișa un nivel de putere inferior 0 sau, respectiv, superior 1.

### Funcția Synchro (în funcție de model)

Cu ajutorul acestei funcții puteți face ca două plite, indicate în serigrafie, să funcționeze în același timp, atât pentru a selecta un nivel de putere cât și pentru a activa funcția temporizatorului.

Pentru a activa această funcție, va trebui să atingeți în același timp cei doi senzori de selecție corespunzători (4). Când realizați acest lucru, se aprind punctele zecimale (9) ale plitelor și ambele se vor afla la nivelul de putere 0.

Pentru a dezactiva această funcție, va trebui să atingeți din nou cei doi senzori de selecție corespunzători (4).

### Funcția Power Management (în funcție de model)

Unele modele sunt prevăzute cu o funcție de limitare a puterii. Această funcție permite limitarea puterii totale generată de plită la diferite valori alese de utilizator. Pentru aceasta, în primul minut în care plita este conectată la rețea, puteți accesa meniul de limitare a puterii.

1 Atingeți senzorul  $\oplus$  timp de trei secunde. Literalele PL vor apărea pe indicatorul ceasului  $\odot$  (6), dacă modelul este prevăzut cu temporizator, sau pe indicatoarele plitelor (în lipsa temporizatorului).

2 Atingeți senzorul de blocare  $\mathcal{B}$  (8). Vor apărea diferitele valori de putere la care se poate limita plita, putându-le modifica cu ajutorul senzorilor  $\oplus$  și  $\ominus$ .

3 După ce ați ales valoarea dorită, atingeți din nou senzorul de blocare  $\mathcal{B}$  (8). Plita va fi limitată la valoarea aleasă.

Dacă doriți să schimbați din nou valoarea, va trebui să scoateți plita din priză și să o conectați din nou după câteva secunde. Astfel veți putea accesa din nou meniul de limitare a puterii.


De fiecare dată când modificați nivelul unei zone de gătit, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. Dacă a fost atinsă limita de putere totală, comenzile tactile nu vă vor permite să măriți nivelul în zona de gătit respectivă. Plita va scoate un țuiet, iar indicatorul de putere (3) va clipi la nivelul peste care nu poate trece. Dacă doriți să depășiți această valoare, va trebui să micșorați puterea la celelalte zone de gătit; uneori nu este suficient să se reducă altă zonă de gătit cu un singur nivel, deoarece va depinde de puterea fiecărei zone de gătit și de nivelul la care se află. Se poate ca, pentru a mări nivelul unei zone de gătit mai mari, să trebuiască să micșorați puterea celorlalte cu mai multe niveluri.

Dacă folosiți funcția de acces rapid la nivelul maxim, iar valoarea respectivă depășește valoarea impusă prin limitare, zona de gătit va trece la nivelul maxim posibil. Plita va scoate un țuiet și valoarea respectivă a puterii va clipi de două ori pe indicator (3).



### Deconectarea de siguranță


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


Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)	
	Modele cu funcția Fondue	Modele fără funcția Fondue
		8
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 sau 5 min.*	10 sau 5 min.*

\* În funcție de model


Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un  dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un  dacă există riscul de arsură a pielii.

 **Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.**

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

### Sugestii și recomandări

- \* Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- \* Nu se recomandă folosirea unor recipiente al căror diametru este mai mic decât cel al zonei de încălzire.
- \* Nu gisați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- \* Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- \* Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.

 **Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zahăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.**

### Curățare și păstrare


Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățare agresive sau care ar putea să-i zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.


Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă călduță cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

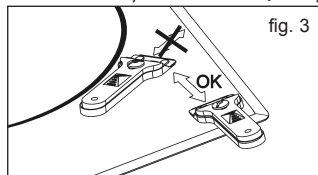
Irizațiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metallic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.


Atenție:


 **Mânuiți rașcheta pe sticlă cu foarte multă grijă. Există pericolul de a vă provoca leziuni datorită lamei tăioase!**


 **Dacă rașcheta este folosită în mod inadecvat, lama se poate rupe și poate rămâne vreun fragment încrustat între ornamentul lateral și sticlă. Dacă se întâmplă acest lucru, nu încercați să îndepărtați**

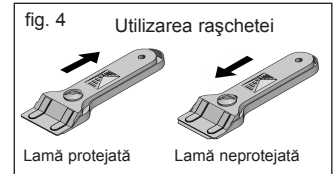



fragmentele cu mâna, folosiți cu grijă o pensă sau un cuțit cu vârful ascuțit. (Vedeți fig. 3)


 **Folosiți doar lama pe suprafața vitroceramicii, evitând orice contact al carcasei rașchetei cu sticla, deoarece acesta ar putea cauza zgârieturi pe aceasta.**

 **Folosiți doar lame în stare perfectă, înlocuindu-le imediat dacă prezintă semne de deteriorare.**

 **După ce terminați de folosit rașcheta, repliați și blocați întotdeauna lama. (Vedeți fig. 4)**




 **Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!**

 **Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

### Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie predat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați

achiziționat.

**Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.**

### **Dacă ceva nu funcționează**

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

#### **Plita nu funcționează:**

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la priza corespunzătoare.

#### **Zonele de inducție nu încălzesc:**

Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiți un recipient mai mare.

#### **Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:**

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

#### **Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:**


Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blocarea.

#### **Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă:**

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul  pe indicatorul

#### **de putere al unei zone de gătit:**

Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

#### **Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:**

Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

#### **Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:**

Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeți plita, aprindeți-o din nou și încercați să folosiți alt recipient.

## Техника безопасности:

⚠ Немедленно отключите варочную панель от сети, чтобы избежать поражения электрическим током, если на ней появятся трещины или она разобьется.

⚠ Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.

⚠ Нельзя чистить устройство паром.

⚠ Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Нельзя касаться нагревающих элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдалеке от варочной панели, если за ними нет постоянного присмотра.

⚠ Этим устройством разрешается пользоваться детям в возрасте 8 лет и старше,

людям с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также с ограничениями органов чувств, и не имеющим достаточных знаний и опыта лицам, **ТОЛЬКО** в тех случаях, когда они находятся под наблюдением или получили достаточные инструкции по использованию изделия и полностью понимают опасность, с которой такое использование связано. Детям нельзя чистить и обслуживать изделие, если за ними никто не наблюдает.

⚠ Детям нельзя играть с изделием.

⚠ Внимание! Очень опасно оставлять плиту без присмотра если вы готовите на жире или растительном масле плиту без присмотра - это может привести к пожару. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить пожар водой! В таких случаях необходимо выключить электроприбор и

с накрыть пламя крышкой, тарелькой или одеялом.

⚠ Нельзя хранить любые предметы на поверхности индукционной варочной панели. Предупреждайте возможность пожара.

⚠ Индуктор соответствует требованиям норм и стандартов, действующих на территории Европейского Союза. Несмотря на это, мы рекомендуем лицам с ритмоводителем сердца проконсультироваться со своим лечащим врачом или, в случае сомнения, воздержаться от использования индукционных конфорок.

⚠ Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки, нельзя класть на варочную панель, так как они могут перегреться.

⚠ Всегда выключайте варочную панель после использования, не ограничивайтесь

**простым снятием каструли или сковороды с нее. В противном случае может произойти авария, если случайно другая сковорода или кастрюля окажется на горячей конфорке. Предупреждайте возможность происшествий!**

**Установка**

**Установка с ящиком для столовых приборов**

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней части варочной панели.

**Подключение к электросети**

Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии

напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью рубильника или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях, а также для чистки.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

**Внимание:**

**Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.**

**Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управ-**

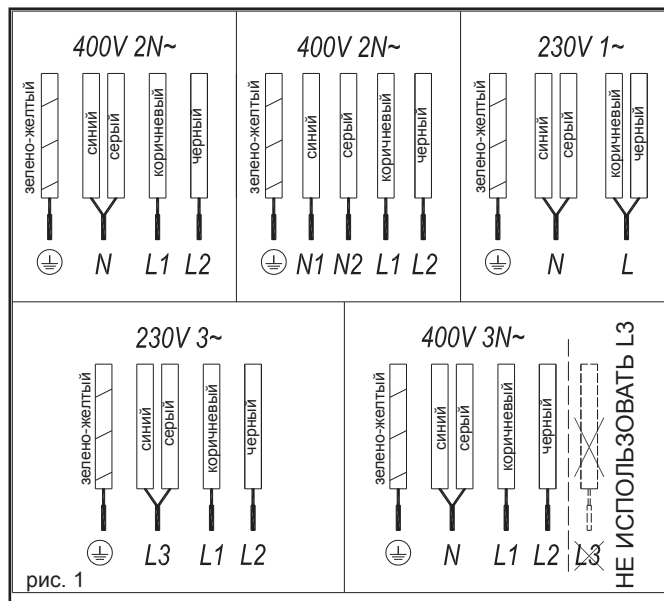
вления (как и любого другого электрического прибора).

**⚠️** Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиrolитической чистки в пиrolитических духовках, по причине их очень высокого нагрева.

**⚠️** Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в официальных сервисных пунктах фирмы ТЕКА.

**⚠️** Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 25 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной вилки.

**📖** Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.



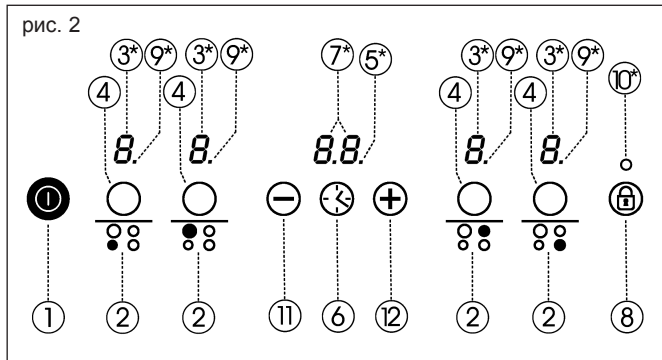
**Использование и техобслуживание**

**Инструкция по работе с сенсорным управлением**

**ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 2)**

- ① Сенсорная кнопка On/Off (вкл/выкл).
- ② Указатель конфорок.
- ③ Индикаторы мощности и(или) остаточного нагрева\*.
- ④ Сенсорные кнопки выбора режима.
- ⑤ Десятичная запятая для часов\*.
- ⑥ Сенсорная кнопка часов.
- ⑦ Индикатор часов.
- ⑧ Сенсорная кнопка блокировки всех сенсорных кнопок.
- ⑨ Десятичная запятая для индикаторов мощности и(или) остаточного нагрева\*.
- ⑩ Индикатор «кнопки заблокированы»\*.
- ⑪ Сенсорная кнопка «Минус» уменьшения мощности/ времени.

рис. 2



12 Сенсорная кнопка «Плюс» добавления мощности/ времени. \* виден только при работе.

Управление электроприборов производится сенсорными кнопками. К сенсорным кнопкам не нужно прикладывать никаких усилий; для включения нужной функции достаточно лишь коснуться кнопки кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

Если один или несколько сенсоров мигают больше 10 секунд, плита автоматически выключается по причинам безопасности и подает свисток, чтобы предупредить о возможной опасности.

**ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА**

1 Коснитесь на пару секунд сенсорной кнопки «Вкл» (1). Включится сенсорное управление, раздастся писк, и загорятся индикаторы (3), которые покажут  $\ominus$ . Если какая-либо из конфорок будет горячей, соответствующий индикатор высветит букву *H*.

Если после этого в течение 10 секунд не будут предприняты никакие действия, сенсорное управление автоматически выключится.

Включенное сенсорное управление можно в любой момент выключить, для чего достаточно нажать сенсорную кнопку (1), даже если оно заперто (задействована функция блокировки). Сенсорная кнопка (1) имеет для этого достаточный приоритет.

**ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК**

После включения сенсорного управления кнопкой (1), можно начинать включать нужные конфорки.

1 Выберите нужную конфорку касанием соответствующей сенсорной кнопки (4).

На индикаторе мощности конфорки появится *H* и загорится индикатор десятичной запятой, показывающий, что конфорка выбрана.

2 Сенсорной кнопкой  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11) выберите желаемую мощность нагрева (от 1 до 9).

Сенсорные кнопки  $\oplus$  и  $\ominus$  надо нажимать повторно, поэтому, если их коснуться и не убрать палец, то они будут непрерывно увеличивать или уменьшать значение мощности.

Одновременно можно выбрать только одну конфорку, то есть, будет гореть только один индикатор десятичной точки (9) (за исключением случаев, когда больше одной конфорки включены на таймер).

**Быстрое включение максимальной мощности нагрева:** Выберите конфорку и один раз коснитесь сенсорной кнопки (11). Конфорка включится на максимальной мощности (уровень 9).

**ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ**

1 Конфорка перед этим должна быть уже выбрана. Ее индикатор десятичного знака (9) должен светиться.

2 Используя сенсорную кнопку  $\ominus$  (11) уменьшите мощность до уровня *H*. Конфорка выключится.

**Быстрое выключение:** какой бы ни

был выставлен уровень мощности нагрева, одновременное касание сенсорных кнопок  $\oplus$  и  $\ominus$  (12/11) переключит конфорку на уровень *H*.

Как только конфорка выключается, на индикаторе мощности высвечивается буква *H*, если ее стеклянная поверхность горячая, и существует опасность получить ожог. При падении температуры индикатор гаснет (если варочная панель выключена) или начинает показывать  $\ominus$  в случаях, когда варочная панель все еще включена.

**ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА**

Варочную панель можно выключить в любой момент касанием сенсорной кнопки общего выключения on/off (вкл/выкл) (1). При переходе в режим ожидания на индикаторах горячих конфорок высветится буква *H*. Индикаторы других конфорок не засветятся.

Выключение аппарата или каждой индивидуальной конфорки производится продолжительным свистком.

**⚠ После использования выключите устройство с помощью кнопок управления, не полагаясь на срабатывание детектора кастрюли / сковороды.**

**Блокировка сенсорных кнопок индукционной варочной панели**

Воспользовавшись кнопкой блокировки (8) можно заблокировать все сенсорные кнопки на панели управления. Это предотвратит случайное включение кнопок, и не позволит детям играть с ними.

Не забывайте о том, что если сенсорное управление включено, то вы можете включать и выключать его с помощью сенсорной кнопки (1), даже если будет включена функция блокировки кнопок (светоиндикатор 10 горит). С другой стороны, если сенсорное управление выключено, функция блокировки кнопок не позволяет воспользоваться сенсорной кнопкой on/off (1). Вначале необходимо отключить блокировку.

Для включения и выключения этой функции держите сенсорную кнопку (8) нажатой не меньше 1 секунды. При включении функции

загорается световой индикатор (10).

### Отключение свистка

При включенной плите одновременное касание сенсора  $\oplus$  и сенсора блокировки  $\text{Ⓢ}$  (8) продолжительностью больше 3 секунд отключает свисток, сопровождающий каждое действие.

Это отключение не действует для некоторых функций, например, для свистка включения и выключения самой плиты, истечения времени таймера, блокировки и снятия блокировки сенсоров, остающихся постоянно включенными.

Чтобы снова включить свисток, сопровождающий каждое действие с плитой, достаточно еще раз одновременно коснуться сенсора  $\oplus$  и сенсора блокировки  $\text{Ⓢ}$  (8) в течение 3-х секунд.

### Функция мощности (Концентрация мощности)

Эта функция позволяет направить на конфорку дополнительную мощность, превышающую ее номинальное значение. Ее величина зависит от размера конфорки и может достигнуть максимального значения, развиваемого генератором.

#### ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ ВКЛЮЧЕНИЕ

- 1 Включите нужную конфорку на уровень мощности нагрева 9.
- 2 Находясь на уровне мощности 9, коснитесь сенсорной кнопки  $\oplus$  (12), и символ P высветится на индикаторе.

Функцию дополнительной мощности можно включить не больше, чем на 10 минут. По истечении этого времени уровень мощности нагрева автоматически вернется на уровень 9.

Включение функции увеличения мощности на одной из конфорок, вполне вероятно может повлиять на работу других конфорок, снизив их уровень мощности нагрева, что, в свою очередь, будет отражено на их индикаторах (3).

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ УВЕЛИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ

Функция увеличения мощности

выключается касанием сенсорной кнопки  $\ominus$  (11), и происходит возврат к уровню мощности 9.

Эта функция также может отключиться автоматически, если температура конфорки станет слишком высокой.

### Функция таймера

Эта функциональная возможность панели упрощает процесс приготовления пищи, так как хозяине не надо все время быть рядом с плитой: Поставленные на таймер одна или несколько конфорок автоматически выключаются по истечении заданного времени. Для каждой конфорки работает свой таймер, что позволяет программировать все конфорки сразу.

У этих моделей для конфорок можно использовать часы в режиме таймера в диапазоне от 1 до 99 минут. Все конфорки можно программировать, как порознь, так и вместе.

#### Программирование таймера одной конфорки

- 1 Сначала необходимо выбрать конфорку, таймер которой будет программироваться. Индикатор десятичной запятой должен светиться.
- 2 Выберите желаемую мощность нагрева конфорки в пределах от 1 до 9 используя сенсорные кнопки  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11).
- 3 Коснитесь сенсорной кнопки часов  $\text{Ⓢ}$  (6). На индикаторе таймера (7) высветятся цифры 00.
- 4 Сразу же задайте время приготовления пищи в интервале от 1 до 99 минут кнопками  $\oplus$  или  $\ominus$  (12/11). Первая кнопка начнет отсчет от 1, вторая от 60. Одновременное нажатие обеих кнопок сбрасывает значение таймера на 00.

После того как индикатор часов (7) прекратит мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикатор конфорки (3), таймер которой был запрограммирован, будет попеременно показывать уровень мощности нагрева и символ  $\text{Ⓢ}$ .

Когда часы покажут 01, обратный отсчет переключится с минут на

секунды.

После того как отсчет закончится, запрограммированная конфорка выключится, а часы подадут серию коротких звуковых сигналов. На индикаторе таймера высветятся и мигают цифры 00 рядом с индикатором выключившейся конфорки.

При желании одновременно запрограммировать таймер еще одной конфорки необходимо повторить операции 3 и 4.

Если выключенная конфорка горячая, ее индикатор будет показывать букву H, если нет, то 0. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любой сенсорной кнопки.

#### Изменение запрограммированного времени.

Чтобы изменить запрограммированное время, сначала необходимо коснуться сенсорной кнопки запрограммированной конфорки (4), чтобы ее выбрать, а затем коснуться кнопки часов  $\text{Ⓢ}$  (6). После этого можно видеть и изменять время таймера.

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ТАЙМЕРА

Если требуется остановить таймер до окончания запрограммированного времени:



- 1 Выберите конфорку и нажмите сенсорную кнопку часов  $\text{Ⓢ}$  (6).
- 2 Используя сенсорную кнопку  $\ominus$  (11) уберите мощность до 00. Настройка часов обнулена.



Для быстрого выключения повторите операцию, описанную ранее в первом пункте. Одновременное касание сенсоров  $\oplus$  и  $\ominus$  (12 и 11) отключает таймер.

### функция «Фондю» (в зависимости от модели)

Эта функция специально предназначена для плавления масла, сыра, шоколада и т.п. продуктов. Во время ее работы включается уровень мощности нагрева меньше уровня 1. Для включения функции:

- 1 Включите нужную конфорку на уровень мощности нагрева 1.

- 2 Коснитесь сенсорной кнопки  (11). Индикатор переключится на отображение символа .

Для выключения этого режима достаточно коснуться сенсорных кнопок  или  (12/11), и индикатор начнет показывать или минимальный уровень мощности  $P$ , или уровень 1.

### функция «Синхро» (в зависимости от модели)






С помощью этой функции можно добиться одновременной работы двух конфорок, показанных индикаторами, как для включения уровня мощности нагрева, так и для включения функции таймера.


Для включения этой функции необходимо одновременно коснуться двух сенсоров выбора соответствующих конфорок (4). После этого на индикаторах этих конфорок засветятся десятичные точки, и обе они включатся с уровнем мощности нагрева 0.

Для выключения этой функции необходимо снова одновременно коснуться двух сенсоров выбора соответствующих конфорок (4).

### Функция «Управление мощностью» (в зависимости от модели)

В некоторых моделях плит имеется функция ограничения мощности. Эта функция дает возможность ограничивать общую вырабатываемую мощность плиты до разных значений, определяемых пользователем. Для этого у плиты имеется возможность попасть в меню ограничения мощности в первую минуту после включения аппарата в розетку.

1. Коснитесь сенсора  в течение трех секунд. На индикаторе часов  (6), если у модели есть таймер, или на индикаторах конфорок (в случае его отсутствия) появятся буквы PL.
2. Коснитесь сенсора блокировки  (8). Высветятся разные значения мощности нагрева, на которые можно выставить плиту, воспользовавшись для этого сенсорами  и .
3. После выбора нужной величины, снова коснитесь сенсора блоки-

ровки  (8). Плита будет работать с выбранной пониженной мощностью.

При желании снова изменить значение мощности, необходимо выключить плиту из розетки и снова подключить ее к сети через несколько секунд. Тем самым можно снова попасть в меню ограничения мощности.

Каждый раз, при изменении уровня нагрева одной из конфорок, ограничитель мощности рассчитывает общий уровень мощности, вырабатываемой плитой. Если предельное значение мощности уже достигнуто, сенсор управления не позволит увеличить уровень нагрева этой конфорки. Плита подаст свисток, и индикатор мощность (3) замигает на уровне мощности, который невозможно превысить. При необходимости преодолеть этот предел следует уменьшить мощность остальных конфорок. Иногда для этого недостаточно уменьшить мощность одной колонки на одну ступень, потому что общая мощность зависит от уровня мощности нагрева каждой колонки. Может получиться так, что для увеличения мощности нагрева одной большой конфорки придется уменьшить мощность нагрева нескольких конфорок поменьше.

При использовании функции быстрого включения максимальной мощности, и если эта максимальная мощность превышает уровень мощности, заданный ограничителем мощности, конфорка переключится на максимальный уровень мощности нагрева, заданный ограничителем. Плиты подаст свисток, и на индикаторе дважды мигнет данное значение мощности.

### Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Таблица 1

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)	
	Модели с функцией «Фондю»	Модели без функции «Фондю»
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 или 5 мин.*	10 или 5 мин.*

\* В зависимости от модели

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается  $P$ , если температура стеклянной поверхности неопасна, или же  $H$ , если имеется опасность обжечься.



**Содержите панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.**



**При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы ТЕКА.**

### Предложения и рекомендации

- \* Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
- \* Использование посуды меньшего размера, чем показанные на плите зоны нагрева, не рекомендуется.
- \* Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
- \* Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избежать.
- \* Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.



**Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие**



сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.

### Чистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кроме того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой со слабым detergentом или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.

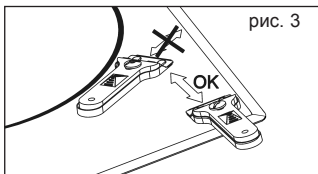
Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалить с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.

#### Внимание:

**!** Будьте осторожны, работая со скребком по стеклу. Можно получить травму!

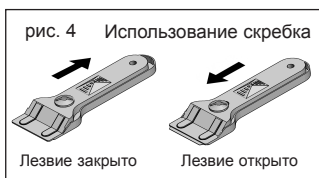
**!** При неправильной работе со скребком лезвие может сломаться, и его фрагмент может застрять между стеклом и окружающей его окантовкой. В таком случае не пытайтесь выхватить осколок руками, воспользуйтесь плоскогубцами или ножом с тонким лезвием. (См. рис. 3)



**!** Керамические поверхности должны очищаться только лезвием. Корпус скрепка не должен входить в контакт со стеклом, поскольку может его легко поцарапать.

**!** Пользуйтесь только лезвиями в отличном состоянии. Немедленно замените поврежденные лезвия.

**!** После окончания работы скребком, вдвиньте лезвие в корпус и заблокируйте его. (См. рис. 4)



**!** Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.

**!** Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.

TEKA INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить изменения в

свои руководства, которые она считает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукции.

### Экологические изображения

Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не несущими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

### Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

#### Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

**Индукционные конфорки не греют:** посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды магнит, или же используйте посуду большего размера.

**При начале готовки на индукционных конфорках слышно гудение:**

у посуды с не очень толстыми стенками или состоящей из нескольких деталей, гудение появляется при передаче энергии на

ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

**Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок:**


ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.

На сенсорах осела влага и(или) влажны ваши пальцы. Держите панель управления и руки сухими.

Активирована функция блокировки. Разблокируйте кнопки управления.

**Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:**

индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

**На индикаторе одной из конфорок появляется символ  :**

Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.

**Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:**

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

**На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:**

«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду.

## Правила техніки безпеки:

⚠ Якщо скло поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть в а р и л ь н у поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання з з о в н і ш н і м таймером (окремим від приладу) або з окремою системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не м о ж н а використовувати пароочишувачі.

⚠ Під час роботи прилад може розігріватися. Не т о р к а й т е с я нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду дорослих.

⚠ Даний прилад м о ж е використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з о б м е ж е н и м и ф і з и ч н и м и ,

сенсорними чи розумовими здібностями та особами, яким б р а к у є відповідного досвіду чи знань, ЛИШЕ під наглядом відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної н е б е з п е к и . Очищення та технічне обслуговування приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігріті жир та олія можуть зайнятися. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки

пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимулятора ми рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на п о в е р х н ю варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

⚠ З а в ж д и в и м и к а й т е варильну панель після закінчення приготування їжі. Не д о с т а т ь о просто зняти з неї посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у п е р і о д розпізнавання посуду на її п о в е р х н і в и п а д к о в о опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

### Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під

варильною поверхню шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.

### Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Підключення слід виконувати за допомогою багатополосного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має забезпечувати вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

Кабель живлення не повинен

контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

#### Увага!

**⚠** Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

**⚠** Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

**⚠** Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розгрівається.

**⚠** Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру ТЕКА.

**⚠** Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 25 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку

варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

**📖** Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

## Використання та догляд

### Інструкції з використання сенсорної панелі управління

#### ЕЛЕМЕНТИ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (мал. 2)

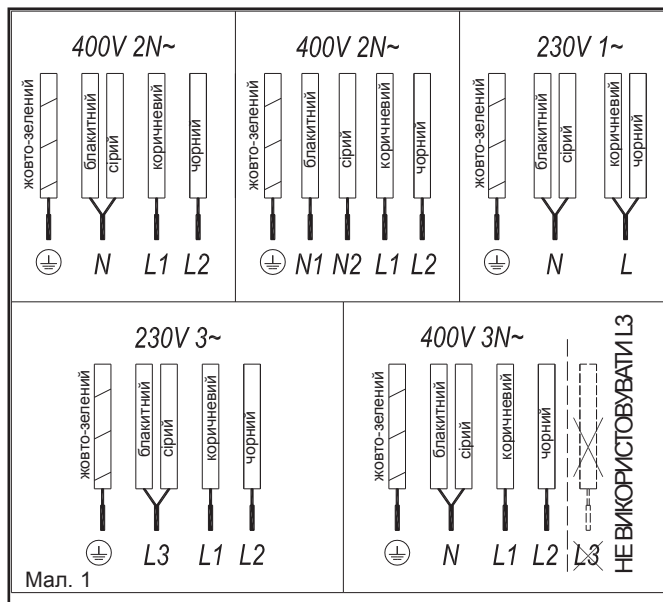
- ① Сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення.
  - ② Позначення зон нагріву.
  - ③ Індикатори потужності та (або) залишкового тепла\*.
  - ④ Сенсорні кнопки вибору зони нагріву.
  - ⑤ Кнопка таймера\*.
  - ⑥ Сенсорна кнопка таймера.
  - ⑦ Індикатор таймера.
  - ⑧ Сенсорна кнопка блокування решти кнопок.
  - ⑨ Кнопка індикаторів потужності та (або) залишкового тепла\*.
  - ⑩ Контрольний індикатор активації блокування\*.
  - ⑪ Сенсорна кнопка «мінус» для зменшення потужності/заданого часу.
  - ⑫ Сенсорна кнопка «плюс» для збільшення потужності/заданого часу.
- \* Індикатори, які видно тільки під час роботи.

Управління варильною панеллю відбувається за допомогою сенсорних кнопок. Не потрібно натискувати на скло над сенсорною кнопкою з силою - достатньо просто торкнутися його пальцем.

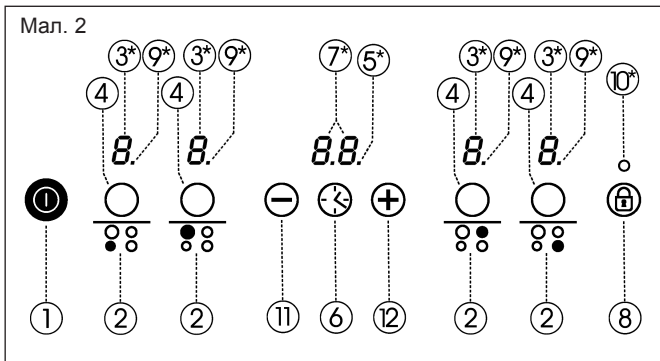
Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Якщо одна або кілька сенсорних кнопок натиснені більше десяти секунд, для забезпечення безпеки варильна панель автоматично вимикається і починає подавати звуковий сигнал, щоб повідомити про можливу небезпечну ситуацію.

#### УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ



Мал. 2



1. Торкніться сенсорної кнопки увімкнення (1) та утримайте її протягом принаймні секунди. Сенсорна панель управління активується, на всіх індикаторах потужності (3) засвітиться. Якщо якась з зон нагріву ще гаряча, на відповідному індикаторі блиматиме літера Н.

Задайте наступне налаштування протягом 10 секунд, інакше сенсорна панель управління автоматично вимкнеться.

Активовану сенсорну панель управління можна у будь-який момент вимкнути торканням до сенсорної кнопки (1), навіть якщо панель заблоковано (активована функція блокування). Сенсорна кнопка (1) завжди має пріоритет для вимкнення сенсорної панелі управління.

## УВІМКНЕННЯ ЗОН НАГРІВУ

Після увімкнення сенсорної панелі управління за допомогою сенсорної кнопки (1) можна увімкнути потрібні зони нагріву.

1. Оберіть зону нагріву торканням до відповідної сенсорної кнопки (4).

На відповідному індикаторі потужності з'явиться 0 та засвітиться крапка, сигналізуючи про обрання зони нагріву.

2. За допомогою сенсорних кнопок (+) та (-) (12/11) задайте потрібний рівень потужності (від 1 до 9).

Сенсорні кнопки (+) та (-) сприймають утримання на них пальця як повторне натискання, так що збільшення чи зменшення параметрів відбувається під час утримання кнопки.

Одночасно можна обрати лише одну зону нагріву, тобто може світитися лише одна крапка (9) (крім випадків програму-

вання часу роботи для кількох зон нагріву).

**Для швидкого увімкнення зони нагріву на повну потужність:** Оберіть потрібну зону нагріву та один раз торкніться сенсорної кнопки (-) (11). Зона нагріву увімкнеться на максимальну потужність (рівень 9).

## ВИМКНЕННЯ ЗОНИ НАГРІВУ

1. Спочатку оберіть зону нагріву. Відповідна крапка (9) має світитися.

2. За допомогою сенсорної кнопки (-) (11) зменшіть рівень потужності до 0. Зона нагріву вимкнеться.

**Для швидкого вимкнення зони нагріву:** під час роботи зони нагріву на будь-якому рівні потужності одночасно торкніться сенсорних кнопок (+) і (-) (12/11), зона нагріву переключиться на рівень потужності 0.

Після вимкнення зони нагріву на її індикаторі потужності з'явиться літера Н, якщо поверхня скла в районі зони нагріву дуже розігріта та існує небезпека опіку. Коли температура знизиться, індикатор вимкнеться (якщо варильна панель вимкнена) або на ньому з'явиться символ (-), якщо варильна панель працює.

## ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

Варильну панель можна у будь-який момент вимкнути натиснувши на сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення (1). У режимі очікування на індикаторах всіх гарячих зон нагріву світитиметься літера Н. Індикатори решти зон нагріву не світитимуться.

Вимкнення приладу та кожної зони

нагріву супроводжується звуковим сигналом більшої тривалості.



Після закінчення використання варильної панелі завжди вимикайте її за допомогою сенсорної кнопки. Не покладайтеся на автоматичне вимкнення за умови відсутності посуду.

## Блокування сенсорних кнопок варильної панелі

За допомогою сенсорної кнопки блокування (8) можна заблокувати всі кнопки сенсорної панелі управління. Це може запобігти небажаному випадковому увімкненню різних функцій або увімкненню варильної панелі дитями.

Якщо сенсорна панель управління увімкнена, сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення (1) дозволяє вимкнути її навіть під час дії блокування (коли контрольний індикатор 10 світиться). Якщо сенсорна панель управління вимкнена, блокування не дозволяє увімкнути варильну панель за допомогою сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення (1). Попередньо слід зняти блокування.

Щоб увімкнути чи вимкнути функцію блокування, потрібно торкнутися сенсорної кнопки (8) та утримати її протягом приблизно 1 секунди. Коли блокування увімкнене, світиться контрольний індикатор (10).

## Вимикач звукового сигналу

Варильна панель має бути увімкнена. Якщо одночасно торкнутися сенсорної кнопки (+) і сенсорної кнопки блокування (8) й утримати їх протягом трьох секунд, звуковий сигнал, що супроводжує кожну дію, буде вимкнено.

Звукові сигнали увімкнення та вимкнення варильної панелі, закінчення заданого на таймері часу, а також сигнал блокування та розблокування сенсорних кнопок завжди залишаються увімкненими.

Для повторного увімкнення звукових сигналів, що супроводжують кожну дію, достатньо знову одночасно торкнутися сенсорної кнопки (+) і сенсорної кнопки блокування (8) та утримати їх протягом трьох секунд.

## Функція Power (концентрація потужності)

Дана функція дозволяє увімкнути зону нагріву на рівень потужності, вищий за номінальний. Потужність залежить від розміру зони нагріву та може сягати максимального значення, дозволеного енергопостачальною компанією.

### УВІМКНЕННЯ ФУНКЦІЇ POWER

- 1 Увімкніть потрібну зону нагріву на рівень потужності 9.
- 2 Коли зона нагріву нагрівається на рівні потужності 9, торкніться сенсорної кнопки  $\oplus$  (12), на індикаторі з'явиться символ P.

Тривалість роботи функції Power обмежена 10 хвилинами. Після закінчення цього часу зона нагріву автоматично переключиться на рівень потужності 9.

Увімкнення функції Power для однієї з зон нагріву може впливати на роботу інших зон нагріву: їх потужність може зменшуватися. У цьому випадку так само зміниться позначка рівня потужності на індикаторі (3).

### ВИМКНЕННЯ ФУНКЦІЇ POWER

Для вимкнення функції Power торкніться сенсорної кнопки  $\ominus$  (11), щоб повернутися до рівня потужності 9.

Функція може вимкнутися автоматично, якщо температура зони нагріву надто висока.

## Функція таймера

Дана функція полегшує процес приготування їжі, знімаючи потребу в постійному перебуванні біля варильної панелі. Запрограмована на вимкнення за таймером зона нагріву автоматично вимкнеться після закінчення заданого часу. На варильній панелі є незалежні пристрої контролю за часом для кожної зони нагріву. Це дозволяє вам у разі потреби запрограмувати на вимкнення за таймером всі зони нагріву одночасно.

У цих моделях можна запрограмувати таймер на вимкнення зон нагріву через проміжок часу від 1 до 99 хвилин. Можна запрограмувати вимкнення кожної зони нагріву у різний час або одночасно.

**Програмування вимкнення за таймером ОДНІЄЇ зони нагріву**

- 1 Спочатку оберіть зону нагріву. Відповідна крапка має світитися.
- 2 Задайте для зони нагріву рівень потужності від 1 до 9 за допомогою сенсорних кнопок  $\oplus$  та  $\ominus$  (12/11).
- 3 Торкніться сенсорної кнопки таймера  $\odot$  (6). На індикаторі таймера (7) з'являться цифри 00.
- 4 Відразу задайте час приготування страви від 1 до 99 хвилин за допомогою сенсорних кнопок  $\oplus$  та  $\ominus$  (12/11). Якщо торкнутися першої з них, програмування часу почнеться з 1 хвилини; якщо торкнутися другої, з 60 хвилин. Щоб повернутися до 00, натисніть на обидві кнопки одночасно.

Коли блимання індикатора таймера (7) припиниться, почнеться автоматичний відлік часу. На індикаторі (3) відповідної зони нагріву по черзі з'являтимуться заданий рівень потужності та символ E. Коли до закінчення заданого часу лишається 01 хвилина, починається відлік секунд.

Після закінчення заданого часу запрограмована зона нагріву вимикається і протягом кількох секунд таймер подає звукові сигнали. На індикаторі таймера з'являються 00, які блимають разом з індикатором зони нагріву, яку було вимкнено.

Для одночасного програмування вимкнення за таймером іншої зони нагріву повторіть кроки 3 і 4.

Поки вимкнена зона нагріву не охолоне, на її індикаторі світитиметься літера H. Якщо зона нагріву холодна, на індикаторі світитиметься 0. Для вимкнення звукового сигналу торкніться будь-якої сенсорної кнопки.

### Зміна заданого часу

Для зміни заданого часу торкніться сенсорної кнопки (4) запрограмованої на вимкнення зони нагріву, щоб обрати її, а потім торкніться сенсорної кнопки таймера  $\odot$  (6). Тепер ви можете побачити заданий час та змінити його.

### ВИМКНЕННЯ ТАЙМЕРА

У разі потреби можна зупинити таймер до закінчення заданого часу.

- 1 Спочатку оберіть зону нагріву, потім торкніться сенсорної кнопки таймера  $\odot$  (6).
- 2 За допомогою сенсорної кнопки  $\ominus$  (11) виставте заданий час на 00. Таймер вимкнеться.

**Для швидкого вимкнення зони нагріву:** повторіть описаний вище перший крок. Одночасно торкніться сенсорних кнопок  $\oplus$  і  $\ominus$  (12 й 11) — таймер вимкнеться.

## Функція розтоплення (у деяких моделях)

Ця функція призначена для розтоплення верхнього масла, сиру, шоколаду тощо. Зона нагріву працює на рівні потужності, меншому за 1. Для використання даної функції:

- 1 Увімкніть потрібну зону нагріву на рівень потужності 1.
- 2 Натисніть на сенсорну кнопку  $\ominus$  (11). На індикаторі з'явиться символ O.

Щоб вимкнути функцію, достатньо торкнутися сенсорної кнопки  $\oplus$  або  $\ominus$  (12/11), і на індикаторі з'явиться нижчий рівень потужності (0) чи вищий рівень потужності (1)

## Функція синхронізації (у деяких моделях)

За допомогою цієї функції можна зробити, щоб для двох зон нагріву, позначених на варильній панелі, обрання рівня потужності та використання функції таймера відбувалися синхронізовано.







Для увімкнення цієї функції потрібно одночасно торкнутися до обох сенсорних кнопок вибору відповідних зон нагріву (4). Після цього крапки (9) зони нагріву засвітяться й обидві зони перейдуть на рівень потужності 0.

Для вимкнення цієї функції потрібно знову одночасно торкнутися до обох сенсорних кнопок вибору відповідних зон нагріву (4).

## Функція управління рівнем потужності (у деяких моделях)

Деякі моделі мають функцію обмеження рівня потужності. Ця функція дозволяє обмежувати загальну потужність варильної панелі до заданих користувачем рівнів. Щоб скористатися цією функцією, протя-

гом першої хвилини після підключення варильної панелі до електромережі можна зайти до меню обмеження потужності.

1. Торкніться сенсорної кнопки  та утримуйте її протягом трьох секунд. На індикаторі таймера  (6) (якщо варильна панель оздоблена таймером) або на індикаторі зон нагріву (якщо таймеру немає) з'являється літери PL.
2. Торкніться сенсорної кнопки блокування  (8). З'являються різні рівні, до яких можна обмежити максимальну потужність варильної панелі. Вибір обмеження здійснюється за допомогою сенсорних кнопок  і .
3. Після обрання обмеження потужності знову торкніться сенсорної кнопки блокування  (8). Задане обмеження максимальної потужності варильної панелі буде застосовано.

Якщо треба знову змінити рівень обмеження потужності, відключіть варильну панель від електромережі та знову підключіть її за кілька секунд. Таким чином можна буде знову увійти до меню обмеження потужності.

Щоразу після зміни рівня потужності певної зони нагріву обмежувач потужності рахуватиме загальну потужність, що споживається варильною панеллю. У разі наближення до заданого обмеження загальної потужності сенсорна панель управління не дозволить користувачу збільшити рівень потужності даної зони нагріву. Пролунає звуковий сигнал, і на індикаторі рівня потужності (3) заблимає позначка рівня потужності, який не можна перевищувати. Якщо потрібно перевищити цей рівень, слід знизити потужності інших зон нагріву. Іноді зниження рівня потужності іншої зони нагріву на одну одиницю недостатньо, це залежить від номінальної потужності кожної зони нагріву та заданого для неї рівня потужності. Можливо, що для підвищення рівня потужності великої зони нагріву треба буде зменшити рівень потужності кількох інших зон нагріву.

Якщо використовується функція швидкого встановлення максимального рівня потужності і цей рівень перевищує значення заданого обмеження, варильна панель перейде на максимально припустимий рівень

потужності. Пролунає звуковий сигнал, і на індикаторі рівня потужності (3) два рази блимне позначка припустимого рівня потужності.

## Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 1).

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛЬСТІТЬ РОБОТИ, год.	
	Моделі з функцією розтоплювання	Моделі без функції розтоплювання
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 або 5 хв.*	10 або 5 хв.*

\* В залежності від моделі

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.



**Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.**



**У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру ТЕКА.**

## Поради і рекомендації

- \* Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- \* Не рекомендується використовувати посуд з діаметром, меншим за малюнок, нанесений на зону нагріву.
- \* Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подряпати склокераміку.
- \* Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.

\* Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неушкодженим.



**Уникайте потраплення на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.**

## Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати парочисувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що заlepилися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потраплення жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавлялися на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.

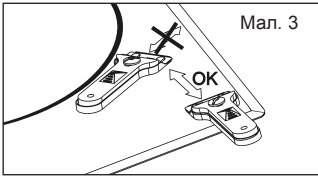
**Увага!**



**Використовуйте шкребок для скла дуже обережно. Його гострим лезом можна поранитися!**



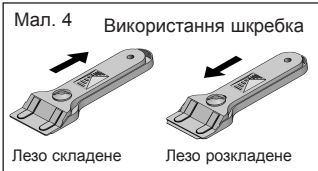
**Якщо не використовувати шкребок належним чином, лезо може зламатися та уламки можуть потрапити між боковою рамкою та склом. Якщо це трапиться, не намагайтеся вилучити уламки руками - скористайтеся пінцетом або ножем з тонким кінцем (див. мал. 3).**



**!** Слідкуйте, щоб склокерамічної поверхні торкалося тільки лезо, та уникайте контакту корпусу шкребка зі склом, оскільки він може пошкодити склокераміку.

**!** Використовуйте нові, непошкоджені леза та відразу змінюйте леза, коли вони зношуються.

**!** Після закінчення використання шкребка складіть лезо та заблокуйте його (див. мал. 4).



**!** Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.

**!** Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Компанія **TEKA INDUSTRIAL S.A.** залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

### Інформація про охорону навколишнього середовища

Символ , нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

### Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

#### Варильна панель не працює:

Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

#### Індукційні зони нагріву не працюють

Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

#### На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

#### Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії


Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її.

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими.

Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:

Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розгріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ :

Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або перевірте посуд з варильної панелі, щоб охолодило скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:

Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.



## Säkerhetsvarningar:

⚠ Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spishällen för att undvika elektriska stötår.

⚠ Den här apparaten är inte konstruerad att arbeta med en extern timer (inte inbyggd i apparaten) eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ Använd inte ånga för att rengöra den här apparaten.

⚠ Appraten och dess åtkomliga delar kan bli varma under funktion. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år måste hålla sig borta från spishällen om de inte är permanent övervakade.

⚠ Denna enhet kan endast användas av barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller de som saknar erfarenhet och kunskap. **ENDAST** när de är övervakade eller om de har fått tillräcklig utbildning om användningen av enheten och förstår riskerna som dess användning innebär. Användare rengöring och underhåll kan inte utföras av

## övervakade barn.

⚠ Barn får inte leka med apparaten.

⚠ **Försiktighet.** Det är farligt att tillaga mat med fett eller olja utan att vara närvarande, eftersom dessa kan fatta eld. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten! I sådant fall koppla från apparaten och täck lågorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagingsområden. Förhindra eventuella brandrisker.

⚠ **Induktionsgeneratoren uppfyller gällande EU-lagstiftning.** Vi rekommenderar dock att alla försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänsa till sin läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionsområdena.

⚠ **Metallföremål** sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

⚠ Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort kastrullen eller stekpan-

nan. Annars kan en felfunktion uppstå om oavsiktligt någon annan kastrull placeras på den inom detekteringsperioden. Förhindra eventuella olyckor!

## Installation

### Installation med bestickkläda

Om du vill installera en möbel eller en bestickkläda under hällen, måste en separationsskiva installeras mellan de två. Oavsiktlig kontakt med den varma ytan av enhetens hölje förhindras således.

Skivan ska installeras 20 mm under spishällens undre del.

## Elektrisk anslutning

Innan du ansluter spishällen till elnätet, kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med dem som anges på spishällens typskylt, som sitter undertill på den, och på garantisedel, eller i förekommande fall det tekniska databladet, som du måste förvara ihop med denna handbok under produktens hela livslängd.

Den elektriska anslutningen kommer att ske via en allpolig brytare eller kontakt, när tillgängliga, i enlighet med strömmen och med ett minimumavstånd på 3 mm mellan kontaktarna. Detta säkerställer fränkoppling i nödsituationer och tillåter rengöring av spishäll.

Se till att intagskabeln inte kommer i kontakt med induktionsöverdelen eller med unghuset, om det är installerat i samma enhet.

### Varning:

⚠ Den elektriska anslutningen måste vara rätt jordad, genom att följa nuvarande lagstiftning, annars kan induktionshällen fungera dåligt.

⚠ Ovanligt höga spänningstoppar kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).

⚠ Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i

fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperaturen denna typ av enhet uppnår.



Endast TEKA officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av ström-kabeln.



Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av fränskiljaren och vänta i ungefär 25 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladdning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontakterna i kontakten.



Bevara garanticertifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.

## Användning och underhåll

### Användarinstruktioner för touchkonroll

#### HANTERINGSELEMENT (fig. 2)

- ① På/av touch-tangent.
- ② Signalgivare för värmeplatta.
- ③ Ström och/eller restvärmevisningar\*.
- ④ Touch-tangents för val av värmeplatta.
- ⑤ Decimalpunkt för klocka\*.
- ⑥ Touch-tangent för klocka.
- ⑦ Klockindikator.
- ⑧ Touch-tangent för låsning av resten av touch-tangenter.
- ⑨ Decimalpunkt för ström och/eller restvärmeindikatorer\*.
- ⑩ Läs aktiverad display\*.
- ⑪ "Minus" ström/tidssänkning för touch-tangent.
- ⑫ "Plus" ström/tidsökning för touch-tangent.



\* Enbart synlig under funktion.

Manövrar sker med hjälp av touch-tangenter. Du behöver inte använda kraft på den önskade touch-tangenten, du behöver enbart vidröra den med fingertoppen för att aktivera den önskade funktionen.



Varje åtgärd verifieras genom en ljudsignal.

Om en eller flera touchknappar förblir tryckta i mer än tio sekunder, stängs hällen automatiskt av för säkerhetsskäl och piplarmet utlöses som en varning av den möjliga farosituationen.


#### PÅSLAGNING AV APPARATEN

- 1 Vidrör On touch-tangent  (1) i minst en sekund. Touchkontrollen aktiveras, en ljudsignal hörs och indikatorerna (3) tänds och visar . Om något tillagningsområde är varmt, blinkar den tillhörande indikator med ett H.

Om du inte vidtar någon åtgärd inom de kommande 10 sekunderna stängs touchkontrollen av automatiskt.

När touchkontrollen är aktiverad, kan du när som helst koppla från den genom att vidröra touch knappen  (1), även om den har låsts (låsningsfunktion aktiverad). Touch knappen  (1) har alltid prioritet att koppla från touchkontrollen.



#### AKTIVERING AV VÄRMEPLATTOR

När touchkontrollen har aktiverats med touch-tangent  (1), kan de önskade värmeplattorna slås på.


- 1 Välj den önskade värmeplattan genom att trycka på tillhörande touch-tangent (4).

Ett 0 visas i tillhörande strömindikator och decimalpunkten kommer att stanna på och indikerar att värmeplatta är vald.

- 2 Med touch-tangent  eller  (12/11) välj önskad effektnivå (från 1 till 9).

Touch-tangenterna  och  är repetitiva, så om du håller dem tryckta kommer de att öka eller minska på kontinuerligt sätt.

Enbart en kokplatta kan väljas åt gången, med andra ord enbart en decimalpunkt kommer att tändas (9) (med undantag av när mer än en kokplatta har tidsinställts).

**Snabb påslagning med max. effekt:** Välj värmeplatta och tryck touch-tangent  (11) en gång. Värmeplattan aktiveras med max effekt (nivå 9).

#### FRÅNSLAGNING AV VÄRMEPLATTAN

- 1 Värmeplattan måste först väljas. Dess decimalpunkt (9) måste tändas.

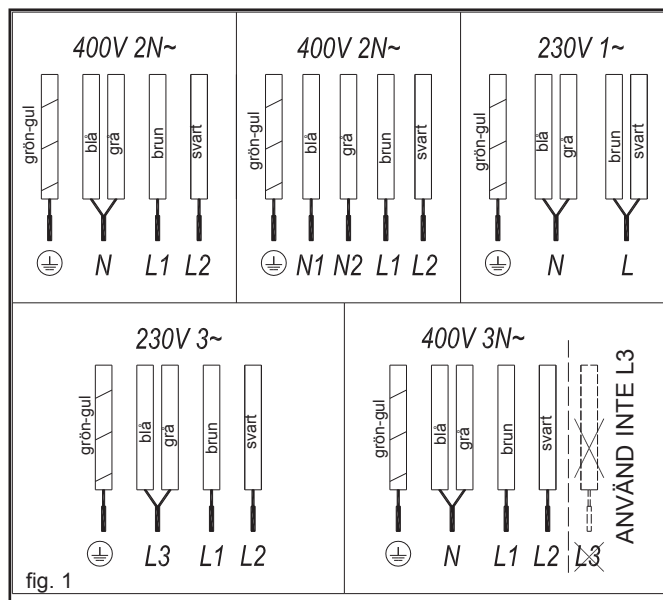
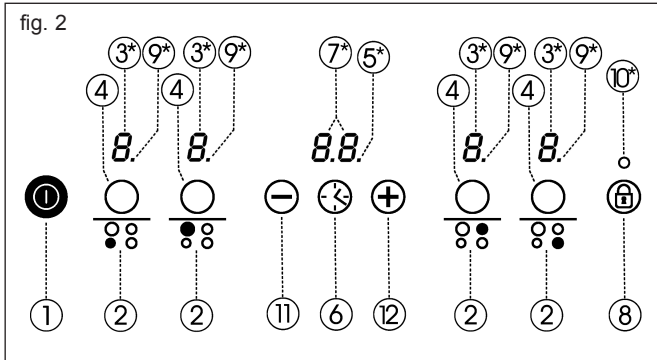


fig. 2



2 Genom att använda touch-tangent  $\ominus$  (11), sänk effekten till nivå 0. Värmeplattan stängs av.

**Snabb avstängning:** Oavsett effektvinställningen, genom att samtidigt trycka på touch-tangenterna  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11), växlar värmeplattan till nivå 0.

När värmeplattan är avstängd visas ett H i dess strömindikator, om glasytan tillhörande tillagningsytan är varm finns risk för brännskador. När temperaturen faller, stängs indikatorn av (om hällen är fränkopplad), eller visas  $\ominus$  om hällen fortfarande är ansluten.

## STÄNGA AV APPARAT

Appraten kan när som helst stängas av genom att trycka den vanliga på/av touch-tangenten  $\ominus$  (1). I standbyläge visas ett H för områdena som är varma. Indikatorerna för de andra värmeplattorna tänds inte.

Fränkopplingen av enheten eller av varje enskild kokplatta följs av ett längre pip än för de resterande.



Efter användning, koppla från apparaten med dess kontroll och förlita dig inte på kastrull/stekpanna detektorerna.

## Låsning av touchtangenterna på induktionshällen

Genom att använda touch-tangent  $\oplus$  (8) kan du låsa alla touch-tangenter på touchkontrollpanelen. Detta förhindrar funktioner från att aktiveras av misstag och barn från att leka med kontrollerna.

Tänk på att när touchkontrollen är på kan du fortfarande slå på / stänga av med touch-tangenten (1) även om låsfunktionen är aktiverad (kontrolllampan

10 är på).  $\oplus$  Å andra sidan, om kontrollen är avstängd, tillåter inte låsfunktionen att på/av touch-tangenten  $\ominus$  (1) används. Du måste först deaktivera låset.

För att aktivera eller deaktivera funktionen, håll touch-tangent  $\oplus$  (8) tryckt i cirka 1 sekund. När funktionen är aktiverad, tänds kontrolllampan (10).

## Ljuddämpare av pip

När hällen är på, och man trycker på touchknappen  $\oplus$  och touch-låsknappen  $\oplus$  (8) samtidigt i tre sekunder, avaktiveras pipet som följer varje åtgärd.

Denna deaktivering kommer inte att tillämpas på alla funktioner, som till exempel pipet för on / off, slutet på timern eller låsning / upplåsning av touchknappar förblir aktiverade.

För att på nytt aktivera alla pip som följer varje åtgärd, tryck samtidigt igen touchknappen  $\oplus$  och lås touchknappen  $\oplus$  (8) samtidigt i tre sekunder.

## Effektfunktion (Effekt koncentration)

Denna funktion tillåter värmeplattan att ge extra effekt, utöver dess nominella effekt. Denna effekt beror på värmeplattans storlek och den kan nå max. värde tillåtet av generatoren.

## EFFEKT-FÖRSTÄRKNINGSFUNKTION ANSLUTNING

- 1 Aktivera tillhörande värmeplatta till effektnivå 9.
- 2 Från effektnivå 9, tryck touch-tangent  $\oplus$  (12), och P symbolen visas på indikatorn.

Effektförstärkningsfunktionen har en

max. varaktighet på 10 minuter. När den här tiden har förflutit, återställs effektnivån automatiskt till nivå 9.

När du aktiverar effektförstärkningsfunktionen på en värmeplatta, är det möjligt att prestandan av några av de andra påverkas, genom att minska deras effekt till en lägre nivå, i vilket fall kommer detta att visas på dess indikator (3).

## EFFEKT-FÖRSTÄRKNINGSFUNKTION FRÄNKOPPLING

Effektförstärkningsfunktionen kan kopplas från genom att trycka touch-tangent  $\ominus$  (11) för att återgå till nivå 9.

Funktionen kan också kopplas från automatiskt om temperaturen på tillagningsområdet blir för hög.

## Timerfunktion


Denna funktion gör det lättare att tillaga, eftersom du inte behöver vara närvarande under förloppet: den tidsinställda värmeplattan (orna) stängs av automatiskt när den inställda tiden förflutit. Det finns en separat timer för varje värmeplatta, som gör det möjligt att tidsinställa alla värmeplattor samtidigt.

Med dessa modeller kan du använda klockan som en timer för värmeplattorna för tider mellan 1 och 99 minuter. Alla tillagningsområden kan programmeras individuellt och på ett samtidigt sätt.

## Tidsinställning av en värmeplatta

- 1 Tillagningsområdet som ska tidsinställas måste väljas. Tillhörande decimalpunkt måste tändas.
- 2 Välj effektnivå för värmeplattan från 1 till 9 genom att använda touch-tangenterna  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11).
- 3 Tryck på touch-tangent  $\ominus$  (6) för klockan. Tidsindikatorn (7) visar 00.
- 4 Omgående efter, mata in en tillagningstid mellan 1 och 99 minuter, genom att använda touch-tangenterna  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11). Med den tidigare startar värdet vid 1, medan med det sistnämnda startar vid 60. Genom att samtidigt trycka på båda återställs värdet till 00.

När klockindikatorn (7) slutar blinka, börjar den automatiskt nedräkningen av tiden. Indikator (3) tillhörande den tidsinställda värmeplattan kommer

alternativt att visa den valda effektnivån och symbolen .


När klockan når 01, växlar den från nedräkning av minuter till sekunder.

När en gång den inställda tillagningstiden har gått ut, stängs den tidsinställda värmeplattan av och klockan avger en serie ljudsignaler under flera sekunder. Timerindikatorn visar blinkande 00 bredvid indikatorn för värmeplattan som har kopplats från.

Om du vill tidsinställa en annan värmeplatta samtidigt, upprepa steg 3 och 4.



Om värmezonen som har stängts av är varm, visar dess indikator ett H eller annars ett 0. För att stänga av ljudsignalen vidrör någon sensor.



### Byte av programmerad tid.

För att byta den programmerade tiden, måste du trycka på touch-tangenten för den tidsinställda värmeplattan (4) för att välja den och sedan klockan  (6). Du kan sedan läsa och ändra tiden.

### FRÄNKOPPLING AV TIMERN



Om du vill stoppa timern innan den programmerade tiden är slut.



- 1 Väj först värmeplattan och tryck sedan touch-tangent  (6) för klockan.
- 2 Använd touch-tangent  (11) för att minska tiden till 00. Klockan har avbokats.

**För snabb avstängning:** upprepa steg 1 som ovan. Genom att samtidigt trycka på touchknapparna  och  (12 och 11) avaktiveras timern.

### Fondue funktion (beroende på modell)

Denna funktion är speciellt ämnad för att smälta smör, ost, chocklad, etc. Den använder en effektnivå som är lägre än nivå 1. För åtkomst till funktionen:

- 1 Aktivera den önskade värmeplattan på effektnivå 1.
- 2 Tryck touch-tangent  (11). Indikatorn växlar till att visa symbolen .

För att deaktivera funktionen är det tillräckligt att trycka  touch-tangenterna eller  (12/11), och indikatorn växlar till att visa respektive den lägre effektnivån 0

eller den högre 1.

### Synkro funktion (beroende på modell)







Med denna funktion är det möjligt att två kokplattor, identifierade i screentryck, arbetar tillsammans, både för att välja en effektnivå samt att aktivera timerfunktionerna.

För att aktivera denna funktion tryck samtidigt på de två relaterade väljar touchknapparna (4). Genom att göra detta, kommer de två decimalpunkterna (9) för kokplattorna att tändas och de kommer båda att ställas in på effektläge 0.

För att avaktivera denna funktion, tryck igen samtidigt på de två relaterade väljar touchknapparna (4).

### Energisparfunktion (beroende på modell)

Vissa modeller är utrustade med en effektbegränsningsfunktion. Denna funktion möjliggör att ställa in hällens totala genererade effekt på olika värden valda av användaren. För att göra detta, för den första minuten efter att ha avslutat hällen till strömuttaget, är det möjligt att gå till menyen effektbegränsning.

- 1 Tryck på touchknappen  i tre sekunder. Bokstäverna PL visas på klockan  (6), om modellen har en timer eller på indikatorerna för kokplattan (om den inte är utrustad med en sådan).
- 2 Tryck på läs touchknappen  (8). De olika effektvärdena med vilka hällen kan begränsas visas och kan ändras med touchknapparna  och .
- 3 När en gång värdet har valts, tryck igen på läs touchknappen  (8). Hällen begränsas till det valda effektvärdet.

Om du vill ändra värdet igen, måste du koppla från hällen och ansluta den igen efter några sekunder. Således är du åter i stånd att gå in i menyen effektbegränsning.

Varje gång en kokplattas effektnivå ändras, kommer effektbegränsaren att beräkna den totala effekten som hällen genererar. Om du har uppnått den totala effektgränsen, kommer touchkontrollen


inte att tillåta dig att öka effektnivån på den kokplattan. Hällen piper och effektdiikatorn (3) blinkar på den nivå som inte kan överskridas. Om du vill överskrida det värdet, måste du sänka effekten på de andra kokplattorna. Ibland är det inte tillräckligt att sänka en annan kokplatta med en nivå eftersom detta beror på effekten av varje kokplatta och nivån den är inställd på. Det är möjligt att öka nivån för en stor kokplatta om flera mindre stängs av.

Om du använder snabb påslagning med max. effektfunktion och det nämnda värdet är över värdet inställt av begränsningen, kommer kokplattan att ställas in på max. möjlig nivå. Hällen piper och det nämnda effektvärdet blinkar två gånger på indikatorn (3).

### Säkerhetsbrytarfunktion

Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 1).

Tabell 1

Vald effektnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)	
	Modeller med Fonduefunktion	Modeller utan Fonduefunktion
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 eller 5 min.*	10 eller 5 min.*

\* Beror på modell

När "säkerhetsbrytar" funktionen har triggats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.



Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.



Ifall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i denna manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.

## Råd och rekommendationer

- \* Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- \* Kastruller/stekpannor med mindre diameter än det visade värmeområdet rekommenderas inte.
- \* Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- \* Även om glaset kan ta smällar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- \* För att undvika att skada keramikglasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.



Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.

## Rengöring och underhåll

För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålsvatten. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastruller och stekpannor med torra kvarvarande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor. Plastföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.

Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett speciellt rengöringsmedel för keramiska

värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.

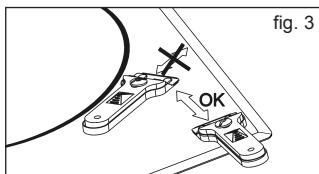
### Varning:



Hantera glasskrapan varmsamt. Bladen kan orsaka skada!



Om du använder skrapan felaktigt, kan bladet gå sönder och ett fragment kan fastna mellan omgivande kantsättning och glaset. Om detta inträffar, avlägsna det inte med händerna, använd försiktigt en pincett eller kniv med fin kant. c (Se fig. 3)



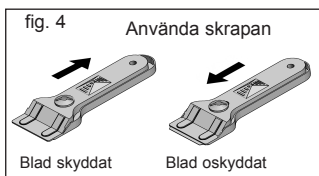
Använd enbart skrapan på den keramiska ytan, undvik att skraphuset kommer i kontakt med glaset eftersom det kan repa det.



Använd blad i perfekt skick. Byt omgående bladet om det på något sätt är skadat.



När du är klar med skrapan, dra tillbaka bladet och lås det. (Se fig. 4)



En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. Försök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sönder glaset.



Stå inte på glaset eller luta dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa föremål på.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper.

## Miljömässiga överväganden



Symbolen på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta >PE <, >LD <, >EPS <, etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behållare.

## Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

### Apparaten fungerar inte:

Säkerställ att strömkabeln är isatt.

### Induktionszonen producerar ingen värme:

Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera om botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.

### Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszonen:

Med behållare som inte är mycket tjocka eller inte i ett stycke, kommer surrandet från energitransmission direkt till behållarens botten. Surrandet är ingen defekt, men om du vill undvika det, sänk lätt effektknivån eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.

### Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte:

Ingen värmezonen har valts. Se till att välja värmezonen innan du använder den. Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollytan och/eller dina fingrar rena och torra. Låsningfunktionen är aktiverad. Läs upp kontrollerna.

**Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning:**

Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.

**Symbolen  visas på effektindikatorn av en kokplatta:**

Induktionssystemet kan inte hitta en kastrull eller stekpanna på en kokplatta eller så är den av olämplig typ.

**Kokplattan stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på indikatorerna:**

Överdriven temperatur i elektroniken eller på glaset. Vänta en stund så att elektroniken kan svalna eller avlägsna kastrullen eller stekpannan så att glaset kan kallna.

**C85 visas på indikatorn för en av kokplattorna:**

Kastrullen eller stekpannan är inte av lämplig typ. Stäng av hällen, och slå på den igen och försök med en annan kastrull eller stekpanna.

**Sikkerhetsadvarsler:**

⚠ Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringsystem.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under konstant oppsyn.

⚠ Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, må **KUN** bruke apparatet under oppsyn, eller hvis de har fått tilstrekkelig instruksjon for bruk av apparatet og forstår farene bruken av apparatet innebærer. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av

barn uten oppsyn.

⚠ Barn må ikke leke med apparatet.

⚠ Forsiktig. Det er farlig å lage mat med fett eller olje uten å være til stede, da disse kan ta fyr. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! I tilfelle brann, trekk ut kontakten og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.

⚠ Ikke oppbevar noen objekter på induksjons-komfyrens kokeområder. Forhindre mulige brannfarer.

⚠ Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler likevel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke induksjonsområdene.

⚠ Metallobjekter, som kniver, gafler, skjær og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overopphetes.

⚠ Etter bruk må en varm plate alltid slå av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen. Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil der-

som en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor detektorings-perioden. Forhindre mulige ulykker!

**Installasjon****Installasjon med bestikkskuff**

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skillebrett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatethusets varme overflate.

Brettet må monteres 20 mm under delen til komfyren.

**Elektrisk tilkobling**

Før du kobler komfyren til strømmen, må du sjekke at spenningen og frekvensen matcher det som er spesifisert på komfyrens typeskilt, som du finner under komfyren, og på garantibeviset, eller om gjeldende på det tekniske dataarket. Disse må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid.

Den elektriske tilkoblingen skjer via en all-polet strømbryter eller et støpsel, når tilgjengelig, i henhold til spenningen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utkobling i nødstilfeller og tillater rengjøring av komfyren.

Sørg for at inntakskabelen ikke kommer i kontakt med induksjonstopphuset eller ovnshuset, dersom det er installert i samme enhet.

**Advarsel:**

⚠ Den elektriske tilkoblingen må jordes korrekt iht. gjeldende lover, ellers kan induksjonskomfyren slutte å fungere.

⚠ Uvanlig høye spenningssvingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).

⚠ Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.

**!** Kun TEKAs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strømledningen.

**!** Før komfyren kobles fra strømmettet, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 25 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektriskeksretsen skal bli helt utladet, og dermed utelukke muligheten for elektrisk støt fra kontaktene på støpselet.



Oppbevar garantibeviset eller det tekniske dataarket sammen med bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.

## Bruk og vedlikehold

### Brukerveiledninger for berøringsstyringen

#### HÅNTERINGSELEMENTER (fig. 2)

- ① På/av-tast.
  - ② Kokeplatesignal.
  - ③ Strøm- og/eller gjenværende varmeindikator\*.
  - ④ Berøringsstaster for valg av kokeplate.
  - ⑤ Desimalpunkt for klokken\*.
  - ⑥ Berøringsstast for klokken.
  - ⑦ Klokkeindikator.
  - ⑧ Berøringslåsetast for resten av berøringsstastene.
  - ⑨ Desimalpunkt for strøm- og/eller gjenværende varmeindikatorer\*.
  - ⑩ Lås aktivert display\*.
  - ⑪ "Minus" reduksjonstast for strøm/tid.
  - ⑫ "Pluss" øketast for strøm/tid.
- \* Kun synlig under bruk.

Innstillingene utføres ved hjelp av berøringsstastene. Du trenger ikke å utøve kraft på ønsket berøringsstast, du trenger kun å berøre den med fingertuppen for å aktivere ønsket funksjon.

Hver handling bekreftes med en pipetone.

Dersom en eller flere berøringsstaster holdes inne i mer enn ti sekunder, vil komfyren av sikkerhetsmessige års-

aker automatisk bli slått av og pipealarmer vil utløses som en advarsel mot en mulig faresituasjon.

#### SLÅ APPARATET PÅ

- 1 Berør On-tasten **⊕** (1) i minst ett sekund. Berøringsstyringen blir aktiv, det lyder en pipetone og indikatorene (3) lyser opp og viser en **⊖**. Dersom et område er varmt, vil tilsvarende indikator blinke med en **H**.

Hvis du ikke gjør noe i løpet av de neste 10 sekundene, vil berøringsstyringen automatisk bli slått av.

Når berøringsstyringen er aktivert, kan du koble den fra når som helst ved å berøre tasten **⊕** (1), selv om den har blitt låst (tastelås aktivert). Berørings-tasten **⊕** (1) har alltid prioritet for å koble ut berøringsstyringen.

#### AKTIVERE KOKEPLATER

Når berøringsstyringen er aktivert med berøringsstast **⊕** (1), kan ønsket kokeplate slås på.

- 1 Velg ønsket kokeplate ved å trykke på tilsvarende berøringsstast (4).

En **U** vil bli vist i den tilsvarende strømindikatoren, og desimalpunktet vil lyse for å vise at kokeplaten er valgt.

- 2 Med berøringsstasten **⊕** eller **⊖** (12/11) velger du ønsket effektnivå (fra 1 til 9).

Berøringsstastene **⊕** og **⊖** er repeterende, så hvis du holder dem inne, vil de øke eller avta kontinuerlig.

Det kan kun velges én kokeplate om gangen, med andre ord vil kun ett desimalpunkt lyse opp (9) (unntatt hvis mer enn én kokeplate blir timet).

**Rask aktivering til maksimal effekt:** Velg kokeplaten og trykk på berøringsstast **⊖** (11) én gang. Kokeplaten blir

aktivert til maksimalt effekt (nivå 9).

#### SLÅ AV KOKEPLATEN

- 1 Kokeplaten må ha blitt valgt tidligere. Desimalpunktet (9) må lyse.
- 2 Bruk berøringsstasten **⊖** (11) og reduser effekten til nivå **U**. Kokeplaten slås av.

**Rask avstengning:** Uansett effekt-nivå, hvis du trykker på tastene **⊕** og **⊖** (12/11) samtidig, vil koke-

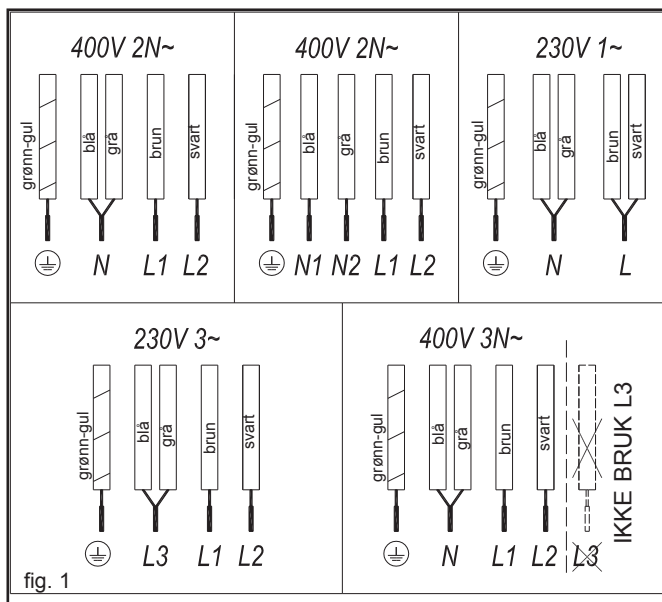
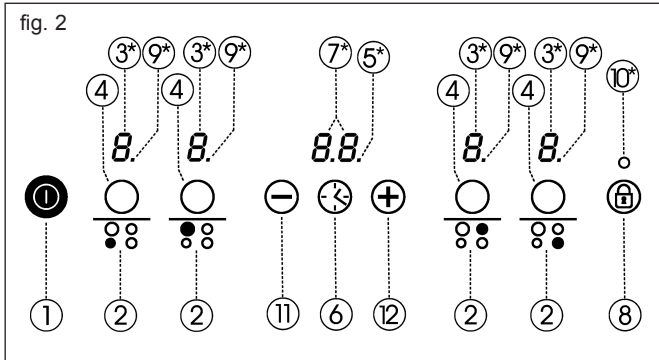




fig. 2



platen gå til nivå 0.

Når en kokeplate er slått av, blir det vist en *H* på strømindikatorene for platen dersom glassflaten i det aktuelle kokeområdet er varmt og det er fare for forbrenning. Når temperaturen faller, bli indikatoren slått av (hvis komfyren er koblet ut), ellers vil en  $\ominus$  lyse opp hvis komfyren fremdeles er koblet inn.

## SLÅ AV KOMFYREN

Apparatet kan slås av når som helst ved å trykke på den generelle på/av-tasten  $\ominus$  (1). I standby lyser en *H* i områdene som er varme. Indikatorene for resten av kokeplatene vil ikke lyse.

Utkoblingen av apparatet eller hver individuelle kokeplate etterfølges av en lenger pipelyd enn resten.



**Etter bruk må apparatet kobles ut med styringen, ikke stol på gryte/panne-detektoren.**

## Låse berøringstastene på induksjonskomfyren

Med tastelåsen  $\oplus$  (8) kan du låse alle berøringstastene på berøringspanelet. Dette forhindrer at funksjoner tilfeldig aktiveres og at barn leker med styringen.

Husk at når berøringsstyringen er på, kan du fremdeles slå den på/av med berøringstast  $\ominus$  (1) selv om tastelåsen er aktivert (pilotlys 10 lyser). Dersom berøringsstyringen derimot er slått av, kan ikke på/av-tasten  $\ominus$  (1) brukes. Du må først deaktivere låsen.

Hold tasten  $\oplus$  (8) inne i rundt 1 sekund for å aktivere eller deaktivere tastelåsen. Når tastelåsen er aktivert, lyser pilotlyset (10).

## Slå av pipelyden

Når komfyren er på, kan du trykke på  $\oplus$ -tasten og låsetasten  $\oplus$  (8) samtidig i tre sekunder for å deaktivere pipelyden som følger med hver handling.

Denne deaktiveringen gjelder ikke for alle funksjonene, da f.eks. pipelyden for på/av, avsluttet timer eller låsing/åpning av berøringstastene alltid forblir aktivert.

For å aktivere alle pipelydene som følger med hver handling igjen, trykker du igjen samtidig på  $\oplus$ -tasten og låsetasten  $\oplus$  (8) i tre sekunder.

## Effektfunksjon (Effektkonsentrasjon)

Denne funksjonen gjør at kokeplaten kan få ekstra effekt som overskrider den nominelle effekten. Denne effekten avhenger av størrelsen på kokeplaten, og den kan nå maksimal verdi tillatt av generatoren.

## EFFEKTØKNINGSFUNKSJON INNKOBLING

- 1 Aktiver tilsvarende kokeplate til effektnivå 9.
- 2 Fra effektnivå 9, trykk på berøringstast  $\oplus$  (12), og symbolet  $P$  vil vises i indikatoren.

Effektøkningfunksjonen har en maksimal varighet på 10 minutter. Etter 10 minutter vil effektnivået automatisk stilles tilbake til nivå 9.

Når effektøkningfunksjonen aktiveres for én kokeplate, er det mulig at ytelser til noen av de andre kan bli påvirket og reduseres til et lavere nivå. Dette vil da bli vist på tilsvarende indikatoren (3).

## EFFEKTØKNINGSFUNKSJON UTKOBLING

Effektøkningfunksjonen kan kobles ut ved å trykke på berøringstasten  $\ominus$  (11) for å returnere til effektnivå 9.

Funksjonen kan også kobles ut automatisk dersom temperaturen i kokeområdet blir for høy.

## Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere å lage mat, for du trenger ikke å være til stede gjennom hele prosessen: kokeplaten(e) som er timet blir automatisk slått av når den innstilte tiden er ute. Det er en separat timer for hver kokeplate, som gjør at alle kokeplatenes kan times samtidig.

Med disse modellene kan du bruke klokken som timer for kokeplatene for tidsrom som går fra 1 til 99 minutter. Alle kokeområdene kan programmeres individuelt og samtidig.

## Timing av en kokeplate

- 1 Velg kokesonen som skal times. Tilsvarende desimalpunkt må lyse.
- 2 velg et effektnivå for kokeplaten fra 1 til 9 med berøringstastene  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11).
- 3 Trykk på klokketasten  $\odot$  (6). Time-rindikatoren (7) vil vise 00.
- 4 Tast deretter umiddelbart inn en tid mellom 1 og 99 minutter ved å bruke berøringstastene  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11). Den første tasten starter verdien på 1, den siste tasten starter den på 60. Ved å trykke på begge samtidig blir verdien stilt tilbake til 00.

Når klokkeindikatoren (7) slutter å blinke, begynner nedtellingen automatisk. Indikatoren (3) for den kokeplaten som er timet, vil vekslende vise valgt effektnivå og symbolet  $\underline{L}$ .

Når klokken når 00, vil den bytte fra å telle ned minutter til å telle ned sekunder.

Når valgt koketid er ute, blir varmesonen som er timet, slått av og klokken avgir en serie med pipelyder i flere sekunder. Timerindikatoren vil vise en blinkende 00 ved siden av indikatoren til kokeplaten som har blitt utkoblet.

Hvis du ønsker å time en annen kokeplate samtidig, gjentas trinnene 3 og 4.

Dersom varmesonen som ble slått av,

er varm, viser indikatoren en *H* eller ellers en *U*. Berør en tast for å slå av lysdiagnalet.

### Endre programmert tid

For å endre programmert tid må du trykke på berøringstasten til kokeplaten som er timet (4) for å velge den, og deretter klokken  $\odot$  (6). Du kan så lese av og endre tiden.

### KOBLE UT TIMEREN

Dersom du ønsker å stoppe timeren før den programmerte tiden er ute.

1 Velg først kokeplaten og trykk på klokketasten  $\odot$  (6).

2 Bruk berøringstasten  $\ominus$  (11) for å redusere tiden til *00*. Klokken er avbrutt.

**For hurtig utkobling:** gjenta trinn 1 som over. Ved å trykke på  $\oplus$  - og  $\ominus$  -tastene (12 og 11) samtidig vil timeren bli koblet ut.

### Fondue-funksjon (avhengig av modell)

Denne funksjonen er spesielt ment for å smelte smør, ost, sjokolade osv. Den bruker et effektnivå som er lavere enn nivå 1. For å få adgang til funksjonen:

1 Aktiver ønsket kokeplate til effektnivå 1.

2 Trykk på berøringstast  $\ominus$  (11). Indikatoren forandres til å vise symbolet  $\square$ .

For å deaktivere funksjonen holder det å trykke på tasten  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11), og indikatoren bytter til å vise det laveste effektnivået *U* eller neste nivå 1.

### Synkro-funksjon (avhengig av modell)

Med denne funksjonen er det mulig at to kokeplater, identifisert i skjermbildet, jobber sammen, både for å velge strømstyrkenivå og aktivere timerfunksjonen.

For å aktivere denne funksjonen trykker du på de to vedkommende valgtastene (4) samtidig. Ved å gjøre dette, vil de to desimalpunktene (9) for kokeplatene lyse opp og begge settes til strømstyrke 0.

For å deaktivere denne funksjonen trykker du igjen samtidig på de to ved-

kommende valgtastene (4).

### Strømstyringsfunksjon (avhengig av modell)

Noen modeller er utstyrt med en strømbegrensningsfunksjon. Denne funksjonen gjør at brukeren kan velge ulike verdier for den totale strømstyrken som komfyren skal generere. I løpet av det første minuttet etter at komfyren er koblet til strømmettet, er det mulig å gå inn i strømbegrensningsmenyen.

1 Trykk på  $\oplus$  -knappen i tre sekunder. Bokstavene PL vises på klokken  $\odot$  (6), hvis modellen har en timer, eller på kokeplateindikatoren (hvis den ikke er utstyrt med en).

2 Trykk på låsetasten  $\text{Ⓜ}$  (8). De ulike strømverdiene som komfyren kan begrenses til, vil vises, og disse kan endres med  $\oplus$  - og  $\ominus$  -tastene.

3 Når verdien er valgt, må du igjen trykke på låsetasten  $\text{Ⓜ}$  (8). Komfyren blir begrenset til valgte strømverdi.

Hvis du ønsker å endre verdien igjen, må du trekke ut støpselet på komfyren og plugg det inn igjen etter et par sekunder. Da vil du igjen kunne gå inn i strømbegrensningsmenyen.

Hver gang strømnivået til en kokeplate blir endret, vil strømbegrenseren kalkulere den totale strømmen som komfyren genererer. Hvis du har nådd den totale strømgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømnivået til den kokeplaten. Komfyren vil pipe, og strømindikatoren (3) vil blinke på det nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å øke den verdien, må du redusere strømmen på de andre kokeplatene. Av og til er det ikke nok å redusere en annen kokeplate med ett nivå, da dette avhenger av strømmen til hver kokeplate og det nivået den er stilt inn på. For å øke nivået på en stor kokeplate, er det mulig at du må slå ned flere av de mindre.

Hvis du bruker hurtig innkobling på maksimal strømfunksjon, og den nevnte verdien er over grenseverdien, vil kokeplaten stilles inn på maksimalt mulig nivå. Komfyren vil pipe og nevnte strømverdi vil blinke to ganger på indikatoren (3).

### Sikkerhetsavstengningsfunksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke

slås på grunnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 1).

Tabell 1

Valgte strøms- tyrkenivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)	
	Modeller med fondue-funksjon	Modeller uten fondue-funksjon
$\square$	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 eller 5 min.*	10 eller 5 min.*

\* Avhengig av modell

Dersom "sikkerhetsavstengning"-funksjonen er utløst blir en *U* vist dersom glassflatetemperaturen ikke er farlig for brukeren, eller en *H* dersom det er fare for forbrenning.



**Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.**



**Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAS tekniske service.**

### Forslag og anbefalinger

- \* Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- \* Gryter/panner med mindre diameter enn det viste varmeområdet anbefales ikke.
- \* Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
- \* Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.
- \* For å unngå skader på den kjeramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.



**Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.**

## Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.


Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skraper med et blad.


Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skraper.

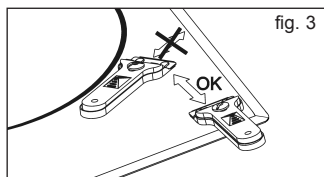
Metallglans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset. Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.

### Advarsel:

 **Hånder glasskraperen forsiktig. Bladet kan forårsake skade!**

 **Hvis du bruker skraperen feil, kan bladet brette og et fragment kan sette seg fast mellom kanten rundt komfyren og glasset. Dersom dette skjer, så ikke prøv å fjerne dette for hånd. Bruk forsiktig en pinsett eller en kniv med en tynn kant. (Se fig. 3)**

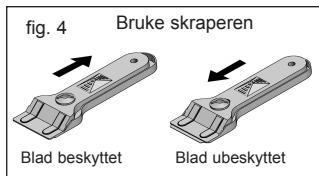
 **Bruk bladet kun på den kjeramiske flaten. Unngå at skraperhuset kommer i kontakt med glasset, da**





det kan forårsake riper.

 **Bruk blad som er i perfekt stand. Skift ut bladet umiddelbart dersom det er skadet.**

 **Når du er ferdig med skraperen, trekk inn bladet og lås det. (Se fig. 4)**



 **En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.**

 **Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine brukerveiledninger som anses som nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

## Miljøhensyn

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske apparater. Ved å sørge for at dette produktet blir kassert korrekt, vil du unngå å skade miljøet og den offentlige helsen, noe som kan skje dersom dette produktet ikke håndteres riktig. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet må du ta kontakt med dine lokale myndigheter, avfallstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

Emballeringsmaterialet som er brukt, er miljøvennlig og kan resirkuleres fullstendig. Plastkomponenter er merket >PE<, >LD<, >EPS< osv. Kasser emballeringsmaterialet, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

## Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre kontrollene som er beskrevet under.

**Apparatet virker ikke:**

Sørg for at strømledningen er pluggert inn.

**Induksjonssonene produserer ikke varme:**

Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

**Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:**

For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektiviteten litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.

**Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser:**



Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen.

Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringsens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.

Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

**Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over:**

Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikkretsen kjølig. Den går kun når elektronikkretsen blir varm. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

 **Symbolet  vil vises på kokeplatenstrømndikator:**

Induksjonssystemet finner ikke en gryte eller panne på en kokeplate, eller den er av upassende type.

**Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatoren:**

Overskredet temperatur i elektronikkretsen eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.

**C85 vises på indikatoren til en av kokeplatene:**

Gryten eller pannen er av en upassende type. Slå av komfyren, slå den på igjen og prøv med en annen gryte eller panne.

## Sikkerhedsanvisninger:

⚠ Hvis der opstår brud eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elektrisk stød.

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.

⚠ Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.

⚠ Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Dette apparat må **UDELUKKENDE** anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet

ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

⚠ Børn må ikke lege med apparatet.

⚠ Forsigtig Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.

⚠ Opbevar ikke genstande oven over kogezoneerne. Undgå mulige brandrisici.

⚠ Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-bestemmelser. Vi anbefaler imidlertid, at personer med hjerteapparater såsom pacemakere rådfører sig med deres læge, eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszoneerne.

⚠ Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg oven på kogepladen, da de kan blive varme.

⚠ Sluk altid for kogezoneen efter brug,

det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogeuret. I modsat fald er der mulighed for, at kogezoneen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogeudrustning på kogezoneen i det tidsrum, hvor der detekteres kogeudrustning. Undgå eventuelle uheld!

## Montering

### Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 20 mm neden under kogepladen.

## Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovenen, hvis denne monteres i samme skab.

### Bemærk!

⚠ Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmelser, da der ellers kan der opstå funktionssvigt i kogepladen.

⚠ Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).

**!** Det anbefales, at induktionskogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseovne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.

**!** Alle ændringer eller reparationer af apparatet, herunder udskiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af TEKA kundeservice.

**!** Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 25 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.

**!** Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugervejledningen i hele apparatets levetid. Det indeholder vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

## Anvendelse og vedligeholdelse

### Brugsanvisning til touch-kontrol

#### BETJENINGSELEMENTER (fig. 2)

- ① Tænd/sluk sensor.
  - ② Kogezonedisplay.
  - ③ Indikatorer for styrke og/eller restvarme\*.
  - ④ Sensorer til valg af kogezone.
  - ⑤ Decimalpunkt for minuturet\*.
  - ⑥ Sensor for minutur.
  - ⑦ Display for minutur.
  - ⑧ Sensor til blokering af alle andre sensorer.
  - ⑨ Decimalpunkt for display for styrke og/eller restvarme\*.
  - ⑩ Display der viser, at blokeringen er aktiveret\*.
  - ⑪ Sensor for "mindre" for at nedsætte styrke/tid.
  - ⑫ Sensor for "mere" for at øge styrke/tid.
- \* Viser kun, når de er aktiveret.

Indstillingen udføres med sensorerne. Det er ikke nødvendigt at trykke hårdt på glasset over sensoren. Den ønskede funktion aktiveres ved berøring med fingerspidsen.

Hver aktivering bekræftes med en hyletone.

Hvis en eller flere sensorer er trykket ned i over ti sekunder, slukkes kogepladen automatisk af sikkerhedshensyn, og den begynder at udsende en hyletone for at advare om en eventuel fare.

#### SÅDAN TÆNDES FOR APPARATET

- 1 Berør sensorfeltet for at tænde apparatet **⊕** (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen er nu aktiveret, der høres en hyletone, og displayene (3) tændes, og viser **⊖**. Hvis en af kogezonerne er varm, vil det pågældende display vise et H, der blinker.

Hvis nedenstående trin ikke udføres inden for 10 sekunder, slukkes touch-kontrollen automatisk.

Når touch-kontrollen er aktiveret, kan den slukkes når som helst ved at røre sensoren **⊕** (1), selv når den har været blokeret (blokeringsfunktionen er aktiveret). Sensoren **⊕** (1) har altid forrest ved afbrydelse af touch-kontrollen.

#### AKTIVERING AF KOGEZONERNE

Når touch-kontrollen er blevet aktiveret med sensoren **⊕** (1), kan der tændes for de ønskede kogezoner.

- 1 Vælg en kogezone ved at røre ved den pågældende sensor (4).

Det pågældende display viser 0, og decimalpunktet er tændt for at vise, at kogezonen er valgt.

- 2 Brug sensoren **⊕** eller **⊖** (12/11) til at vælge det ønskede varmetrin (fra 1 til 9).

Sensorerne **⊕** og **⊖** gentager den samme handling, og de ændres ved at holde fingeren på dem.

Der kan kun vælges en kogezone ad gangen, dvs. der er kun tændt et decimalpunkt (9) (undtagen ved tidsindstilling af mere end en kogezone).

**Hurtig opvarmning ved højeste varmeeffekt:** Vælg kogezone, og rør sensoren en gang **⊖** (11). Kogezonen aktiveres ved fuld styrke (varmetrin 9).

#### SLUKNING AF KOGEZONEN

- 1 Kogezonen skal allerede være tændt. Det pågældende decimalpunkt (9) skal være tændt.
- 2 Reducer styrken med sensoren **⊖** (11), indtil varmetrin 0. Kogezonen slukkes.

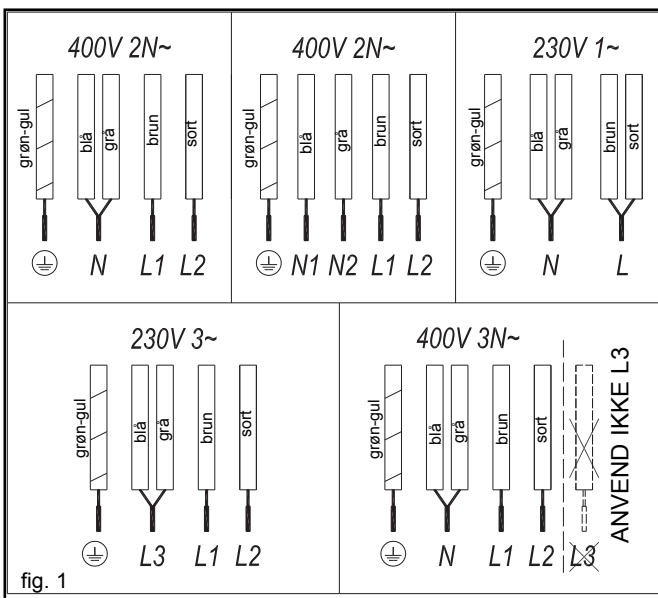
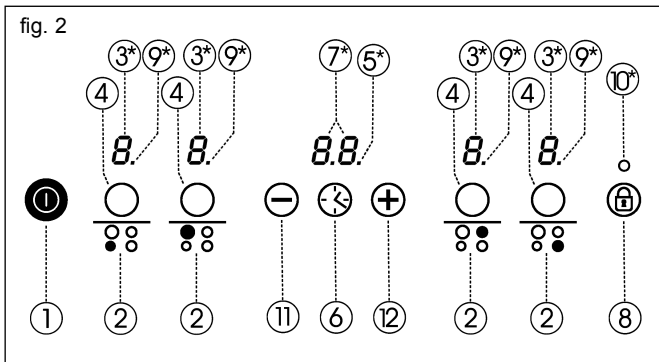


fig. 2



**Hurtig slukning:** Når der trykkes samtidigt på sensorerne  $\oplus$  og  $\ominus$  (12/11), går kogezoneen uanset varmetrin til 0. Når en kogezone slukkes, vises der et H på styrkedisplayet, hvis glasoverfladen i den pågældende kogezone har en høj temperatur, og der er risiko for forbrænding. Når temperaturen mindskes, slukkes displayet (hvis kogepladen er slukket), eller der lyser et  $\ominus$ , hvis kogepladen stadig er tændt.

## SLUKNING APPARATET

Apparatet kan slukkes når som helst tidspunkt ved at røre den generelle tænd/sluk-sensor  $\odot$  (1). I venteposition (standby) vises der et H i de områder, der er varme. Displayene for de øvrige kogezoneer lyser ikke.

Ved slukning af apparatet eller hver enkelt kogezone høres der en hyleton med en længere varighed end de øvrige hyletoner.

**⚠ Efter brug skal apparatet afbrydes ved hjælp af styrefunktionen; stol ikke på detektoren for kogegej.**

## Blokering af sensorerne på kogepladen

Det er muligt at blokere alle sensorerne i touch-kontrolpanelet ved hjælp af blokeringssensoren  $\oplus$  (8). Derved undgås det, at der uforståeligt foretages uønskede funktioner, eller at børn kan ændre indstillingerne.

Vær opmærksom på, at når touch-kontrollen er tændt, kan den slukkes med tænd/sluk-sensoren  $\odot$  (1), selvom blokeringen er aktiveret (display 10 er tændt). Hvis touch-kontrollen derimod er slukket, tillader blokeringssensoren ikke at aktivere tænd/sluk-sensoren  $\odot$  (1). Du skal først ophæve blokeringen.

Den tilstrækkeligt at trykke på sensoren  $\oplus$  (8) i cirka 1 sekund for at aktivere eller ophæve blokeringen. Når funktionen er aktiveret, lyser displayet (10).

## Afbrydelse af hyletonen

Hvis kogepladen er tændt, og der trykkes på sensoren  $\oplus$  og blokeringssensoren  $\oplus$  (8) samtidigt i tre sekunder, afbrydes hyletonen, som ledsager alle indstillinger.

Denne fremgangsmåde kan ikke anvendes ved alle funktioner, såsom hyletonen for tænd/sluk, hyletonen, der angiver, at timeren er færdig, eller for blokering/udløsning af sensorerne, som altid er aktive.

For at aktivere hyletonerne, som ledsager hver indstilling, trykkes igen på sensoren  $\oplus$  og blokeringssensoren  $\oplus$  (8) samtidigt i tre sekunder.

## Power-funktion (Koncentration af effekt)

Denne funktion gør det muligt at give kogezoneen en "ekstra" varmestyrke, der er højere end den nominelle. Den nævnte varmeeffekt afhænger af kogezoneens størrelse, og den kan komme op på generatorens maksimale værdi.

## TILSLUTNING AF POWER-FUNKTIONEN

- 1 Aktiver den pågældende kogezone til varmetrin 9.
- 2 Fra varmetrin 9, tryk på sensoren  $\oplus$  (12), og på displayet vises symbolet P.

Power-funktionens maksimale varighed er 10 minutter. Efter dette tidsrum justeres varmetrinnet automatisk til trin 9.

Ved aktivering af power-funktionen på en kogezone er det muligt, at en af de andre kogezoneer bliver påvirket af det, og varmeeffekten reduceres til et lavere trin, hvilket i så fald vil blive vist på det pågældende display (3).

## AFBRYDELSE AF POWER-FUNKTIONEN

Power-funktionen kan afbrydes ved at trykke på sensoren  $\ominus$  (11) for at vende tilbage til trin 9.

Funktionen kan også afbrydes automatisk, hvis temperaturen i kogezoneen er meget høj.

## Timer-funktion


Denne funktion gør det lettere at lave mad, da det ikke er nødvendigt at være til stede under selve tilberedelsen: den eller de tidsindstillede kogezoneer slukkes automatisk, når det valgte tidsrum er gået. Apparatet er forsynet med en individuel timer for hver kogezone, hvilket gør det muligt at tidsindstille kogezoneerne samtidigt, hvis det ønskes.

På disse modeller kan man anvende minuret til at tidsindstille kogezoneerne fra 1 til 99 minutter. Alle kogezoneer kan programmeres uafhængigt af hinanden og simultant.

## Tidsindstilling af en kogezone

- 1 Den kogezone, der skal tidsindstilles, skal være valgt. Det pågældende decimalpunkt skal være tændt.
- 2 Vælg varmetrin for kogezoneen fra 1 til 9 ved hjælp af sensorerne  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11).
- 3 Rør minutrets sensor  $\odot$  (6). Displayet for tid (7) viser 00.
- 4 Indtast umiddelbart derefter kogetiden fra 1 til 99 minutter ved hjælp af sensorerne  $\oplus$  eller  $\ominus$  (12/11). Med den første fremgangsmåde starter værdien med 1, medens den anden metode starter med 60. Når man trykker på begge sensorer samtidigt, nulstilles værdien 00.

Når displayet for minuret (7) ophører med at blinke, begynder det automa-

tisk at kontrollere tiden. Displayet (3) for den tidsindstillede kogezone viser skiftevis det valgte varmetrin og symbolet .


Når minuturet når til 01, begynder det at tælle sekunder i stedet for minutter.

Når det valgte tidsrum er gået, slukkes den tidsindstillede kogezone, og minuturet udsender en række hylelyde i flere sekunder. Displayet for tid viser 00, der blinker sammen med displayet for den kogezone, der er blevet slukket.

Hvis du ønsker at tidsindstille den anden kogezone samtidig, skal du gentage trin 3 og 4.



Hvis den slukkede kogezone er varm, viser det pågældende display et H, ellers vises 0. Rør en hvilken som helst sensor for at slukke for hyletonen.



### Ændring af det indstillede tidsrum

For at ændre det indstillede tidsrum vælges den tidsindstillede kogezone (4) ved at røre sensoren, og derefter røres minuturet  (6). Det er nu muligt at læse og ændre tidsrummet.

### AFBRYDELSE AF TIMEREN



Hvis du vil standse timeren, før det programmerede tidsrum er gået.



- 1 Vælg først kogezone, og rør derefter minuturets sensor  (6).
- 2 Brug sensoren  (11) til at mindske tidsrummet til 00. Minuturet er nu annulleret.

**Hurtig slukning:** gentag trin 1 ovenfor. Når der trykkes samtidigt på sensorerne  og  (12 og 11), afbrydes timeren.

### Fondue-funktion (según modelo)

Denne funktion er særligt velegnet til at smelte smør, ost, chokolade mm. Der er tale om et varmetrin under trin 1. Indstilling af funktionen:

- 1 Aktiver den ønskede kogezone til varmetrin 1.
- 2 Tryk på sensoren  (11). Displayet viser symbolet .

Det er tilstrækkeligt at røre sensorerne  eller  (12/11) for at opheve funktionen, hvorefter displayet viser henholdsvis det laveste 0 eller det højeste varmetrin 1.

### Fondue-Synchro (alt efter model)







Med denne funktion kan to kogezone fungere samtidigt, både hvad angår indstilling af varmetrin som aktivering af timeren.

Funktionen aktiveres ved at røre de to indstillingssensorer på samme tid (4). Derved tændes decimalpunkterne (9) for kogezone, og begge står på varmetrin 0.

Funktionen afbrydes ved at røre de to indstillingssensorer igen (4).

### Power Management-funktion (alt efter model)

Nogle modeller er forsynet med en styrkebegrænsende funktion. Med denne funktion er det muligt at begrænse kogepladens samlede effekt ved forskellige værdier, som er valgt af brugeren. I det første minut efter tilslutning af kogepladen til elnettet, kan man åbne menuen for effektbegrænsning.

- 1 Berør sensoren  i tre sekunder. Bogstaverne P1 vises på displayet for minuturet  (6), hvis modellen er forsynet med en timer, eller på displayene for kogezoneerne på modeller uden timer.
- 2 Berør blokeringssensoren  (8). Herefter vises de forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, og som kan ændres vha. sensorerne  og .
- 3 Når den ønskede værdi er valgt, berøres blokeringssensoren igen  (8). Kogepladen er nu begrænset til den valgte værdi.

Hvis man ønsker at ændre værdien igen, afbrydes kogepladen og tilsluttes igen efter nogle sekunder. Det er nu muligt at åbne menuen for effektbegrænsning.

Hver gang der ændres en værdi for en kogezone, vil effektbegrænsningen beregne kogepladens samlede effekt. Hvis grænsen for den samlede effekt er nået, forhindrer touch-kontrollen, at varmetrinnet for denne kogezone øges. Kogepladen udsender en hyletone, og displayet for effekt (3) blinker på det trin, som ikke kan overskrides. Hvis man ønsker at overskride denne værdi, skal effekten på de andre kogezone mindskes. I nogle tilfælde er det


ikke tilstrækkeligt at sænke en anden kogezone med et enkelt trin, da værdien afhænger af effekten af hver kogezone, og det indstillede trin. For at øge et varmetrin på en stor kogezone skal man eventuelt reducere andre kogezone med flere trin.

Hvis hurtigtastfunktionen anvendes for at nå det maksimale trin, og denne værdi ligger over begrænsningsværdien, vil kogezone blive indstillet til det højst tilladte trin. I så fald udsender kogepladen en hyletone, og værdien for den pågældende varmeeffekt på displayet blinker to gange (3).

### Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en eller flere kogezone ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel 1).

Tabel 1

Valgt varmetrin	MAKSIMAL FUNKTIONSTID (i timer)	
	Modeller med fondue-funktion	Modeller uden fondue-funktion
	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 eller 5 min.*	10 eller 5 min.*

\* Alt efter model

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et 0, hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for brugeren, eller et H, hvis der er risiko for forbrænding.



**Kontrolpanelet ved kogezone skal altid holdes tørt og frit.**



**Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte TEKA kundeservice.**

## Forslag og anbefalinger

- \* Anvend kogegrej med tyk og helt flad bund.
- \* Det anbefales, at man undgår at anvende kogegrej med en diameter, der er mindre end tegningen på kogezonen.
- \* Undlad at skubbe kogegrejet hen over glasset, da det kan lave ridser.
- \* Selv om glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
- \* For at undgå skader på den glaskeramiske overflade skal man undgå at trække kogegrejet hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogegrejet ren og i god stand.

**!** Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaskeramiske kogepåse, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.

## Rengøring og vedligeholdelse

Kogepåsen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunken sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogepåser i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogegrej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogegrejet under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogepåser. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepåsen, skal fjernes omgående med en skraber.

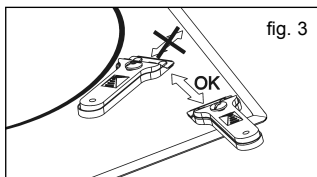
Metalskær opstår, når metalkogegrej

trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske kogepåser, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.

**Bemærk:**

**!** Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

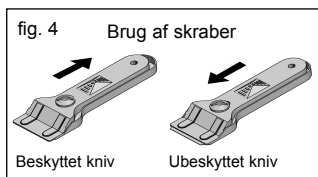
**!** Hvis skraberens anvendes forkert, kan kniven brække, og der kan sidde små stykker i klemme mellem pyntelisten på siden og glasset. Forsøg så fald ikke at fjerne knivrestene med hænderne, men gør det forsigtigt ved hjælp af en pincet eller en spids kniv. (Se fig. 3)



**!** Anvend kun kniven på den glaskeramiske overflade, og undgå enhver kontakt med skraberens på selve glasset, da det kan lave ridser på det.

**!** Anvend knive i god stand, og udskift omgående kniven, hvis den på nogen måde er beskadiget eller slidt.

**!** Fold kniven sammen og bloker den, når du er færdig med at anvende skraberens. (Se fig. 4)




**!** Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogegrejet, kan kogegrejet sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.

**!** Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

## Bemærkninger vedrørende miljøet

Symboler  på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikdelene er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende container i din kommune.

## Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

### Kogepåsen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

### Kogezonerne varmer ikke:

Kogegrejet er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejet tiltrækkes af en magnet, eller anvend en større gryde.

### Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:

I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogegrejets bund. Der er ikke tale om en fejl, men



hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogegrej med en tykkere bund og/eller bestående en enkelt del.

**Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:**


Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den.

Sensorene er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-kontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene.

Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

**Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen er slukket:**

Der er monteret en ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.

**Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet  :**

Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejet er uhensigtsmæssigt.

**Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:**

Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejet, for at glasset kan afkøles.

**Displayet på en af kogezonerne viser C85:**

Det anvendte kogegrej er uhensigtsmæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen og prøv at anvende andet kogegrej.

## Turvallisuusohjeet:

⚠ Jos keraaminen pinta rikkoutuu tai siihen tulee halkeamia, irrota pistoke välittömästi pistoraslasta sähköiskuväärän välttämiseksi.

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella (jota ei ole integroitu itse laitteeseen), tai etäkäyttöjärjestelmällä.

⚠ Älä käytä höyrypuhdistinta tämän laitteen puhdistamiseen.

⚠ Laite ja sen kosketettavat pinnat voivat kuumentua toiminnan aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksiin. Alle 8-vuotiaiden lasten on pysyttävä kaukana keittotasosta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Kahdeksan vuotta ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitteiset fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on puutteellinen kokemus ja tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta VAIN valvonnan alaisena tai jos heitä ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttä-

jän vastuulla olevia puhdistus- ja huolto-toimia ilman valvontaa.

⚠ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

⚠ **V a r o t o i m i .** Ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä on vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä! Kytke tällöin laite pois päältä ja peitä liekit kannella, lautasella tai peitteillä.

⚠ Älä säilytä mitään esinettä keittotason keittoalueiden päällä. Vältä mahdollisia tulipalovaaroja.

⚠ Induktiojärjestelmä täyttää voimassa olevat EU-direktiivit. Siitä huolimatta suosittelemme, että sydämentahdistimia ja muita vastaavia laitteita käyttävät henkilöt ottavat yhteyttä lääkäriin tai eivät käytä induktiokeittoalueita.

⚠ Keittotason päälle ei saa asettaa metallisia esineitä, kuten veitsiä, haaroja, lusikoita tai kansiä, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Käytön jälkeen keittotason virta on kytkettävä aina pois

päältä, keittoastian poistaminen ei riitä. Muutoin keittotaso voi kytkeytyä vahingossa päälle, jos sen päälle asetetaan toinen keittoastia sen tunnistusajan aikana. Vältä mahdollisia onnettomuuksia!

## Asennus

### Sijoitus pöytälaatikon päälle

Jos laite halutaan sijoittaa kalusteen tai pöytälaatikon yläpuolelle, niiden väliin on asennettava välikappale. Täten vältetään kosketus laitteen rungon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 20 mm:n päähän keittotason alaosasta.

## Sähköliitântä

Ennen kuin keittotaso kytketään sähköverkkoon, tarkista, että verkkojännite ja -taajuus vastaavat keittotason alaosassa olevan arvokilven ja takuukirjan tai teknisen kuvauksen tietoja. Tekniset tiedot on säilytettävä tämän ohjekirjan kanssa koko laitteen käyttöajan ajan.

Sähköliitântä toteutetaan helpopääsyyssä paikassa olevan moninapaisen katkaisimen tai pistokkeen avulla ja se sovitetaan vastaavaan kuormitukseen ja jättämällä kontaktien väliin vähintään 3 mm, jolloin pois kytkentä taataan mahdollisessa hätätapauksessa tai keittotason puhdistuksen aikana.

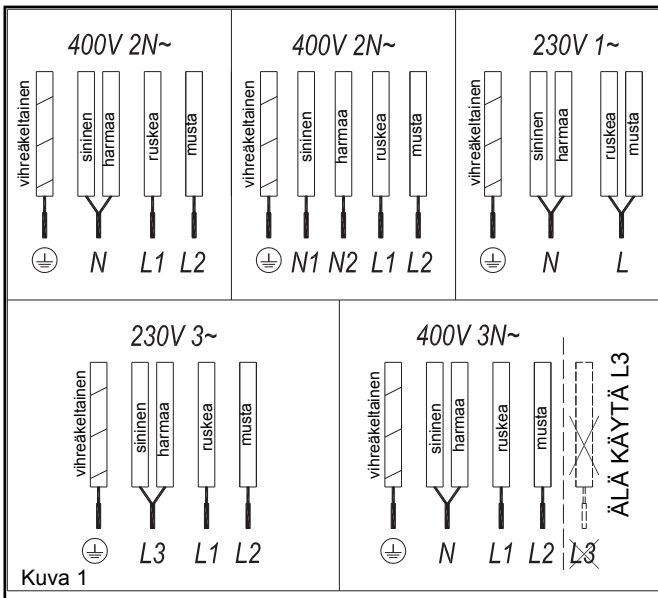
Vältä anna läpivientikaapelin koskettaa keittotason runkoon tai uuniin, jos se on asennettu samaan kalusteeseen.

### Huomio!

⚠ Sähköliitântä edellyttää oikeooppisen maadoituksen voimassa olevien vaatimusten mukaisesti. Muussa tapauksessa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.

⚠ Normaalia suuremmat ylijännitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestelmän häiriön (kaikkien muiden sähkölaitteiden tapaan).

⚠ Induktiokeittotasoa ei ole suositeltavaa käyttää pyrolyysi-uunien



pyrolyysipuhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee tällöin erittäin korkeisiin lämpötiloihin.

**⚠ Laitteen käsittely ja korjaus, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä virallisen TEKA-huolto- palvelun vastuulle.**

**⚠ Ennen laitteen kytkemistä irti sähköverkosta on suositeltavaa kytkeä pois päältä katkaisin ja odottaa noin 25 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämän ajan kuluessa sähköpiirin virta poistuu kokonaan ja mahdollinen pistokkeen koskettimien aiheuttama sähköiskuvaara vältetään.**

**📖 Säilytä takuutodistus tai ohjekirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.**

## Käyttö ja huolto

### Kosketuspainikkeiden käyttöohjeet

**OHJAIMET** (kuva 2)

- 1 Käynnistys-/sammutuspainike.
- 2 Keittoalueen osoitin.
- 3 Teho- ja/tai jälkilämmön osoittimet\*.
- 4 Keittoalueen valintapainikkeet.

- 5 Kellon desimaalipiste\*.
  - 6 Kellopainike.
  - 7 Aikanäyttö.
  - 8 Muiden painikkeiden lukituspainike.
  - 9 Teho- ja/tai jälkilämmön osoittimien desimaalipiste\*.
  - 10 Aktivoidun lukituksen merkivalo\*.
  - 11 Tehon/ajan vähennyspainike.
  - 12 Tehon/ajan suurennuspainike.
- \* Näkyvät vain laitteen ollessa toiminnassa.

Laitetta hallitaan kosketuspainikkeilla. Painikkeen painaminen ei vaadi voimaa, haluamasi toiminto aktivoituu yksinkertaisesti painiketta sormella koskettamalla.

Toimenpiteiden yhteydessä kuuluu äänimerkki.

Jos yhtä tai useampaa kosketuspainiketta painetaan yli kymmenen sekunnin ajan, keittotasamuu automaattisesti turvallisuussyistä ja äänimerkki aktivoituu ilmoittaen mahdollisesta vaaratilanteesta.

### LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE

- 1 Kosketa käynnistyspainiketta **⊕** (1) vähintään yhden sekunnin ajan. Kosketuspainikkeet tulevat käyttöön, laitteesta kuuluu äänimerkki ja merkivalot (3) sytyvät **⊖**. Jos jokin keittoalue on kuuma, vastaavassa merkivalossa vilkkuu ajoittain H.

Seuraava toimenpide tulee suorittaa 10 sekunnin kuluessa, muutoin kosketuspainikkeet poistuvat automaattisesti käytöstä.

Kun kosketuspainikkeet ovat käytössä, laite voidaan kytkeä pois milloin tahansa painiketta **⊖** (1) painamalla, vaikka se olisi lukittu (lukitustoiminto päällä). Kosketuspainikkeella **⊕** (1) kytketään ensisijaisesti aina kosketuspainikkeet pois käytöstä.

### KEITTOALUEIDEN PÄÄLLE KYTKEMINEN

Kun kosketuspainikkeet on otettu käyttöön painikkeella **⊕** (1), voit kytkeä haluamasi keittoalueet päälle.

- 1 Valitse keittoalue vastaavaa painiketta (4) painamalla.

Vastaavaan tehonäyttöön tulee näkyviin 0, ja desimaalipiste jää päälle osoittaen, että keittoalue on valittu.

- 2 Valitse kosketuspainikkeella **⊕** tai **⊖** (12/11) haluamasi tehotaso (1 - 9).

Kun pidät sormeasi kosketuspainikkeiden **⊕** ja **⊖** päällä, arvo kasvaa tai laskee jatkuvasti.

Ainoastaan yksi keittoalue voidaan valita kerrallaan, ts. ainoastaan yksi desimaalipiste (9) on toiminnassa (lukuun ottamatta useamman kuin yhden keittoalueen ajastusta).

**Maksimitehon pikakytkeä:** Valitse keittoalue ja kosketa kerran kosketuspainiketta **⊖** (11). Keittoalue aktivoituu maksimiteholle (taso 9).

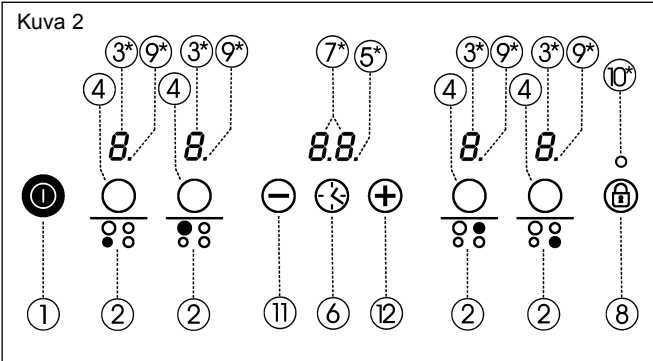
### KEITTOALUEEN POIS PÄÄLTÄ KYTKEMINEN

- 1 Keittoalue on ensin valittava. Vastaava desimaalipiste (9) on tällöin syttynyt.
- 2 Laske kosketuspainikkeella **⊖** (11) teho tasolle 0. La placa se apagará.

**Pikasammutus:** Oli tehotaso mikä tahansa, paina samanaikaisesti kosketuspainiketta **⊕** ja **⊖** (12/11), keittoalue kytketty tasolle 0.

Kun keittoalue sammuu, sen tehotasoon tulee näkyviin H, jos vastaavaan keittoalueen lasipinta on kuuma ja olemassa on palovammavaara. Kun lämpötila laskee, merkivalo sammuu (jos keittotasoa on kytketty pois), ta **⊖** syttyy, jos keittotasoa

Kuva 2



on edelleen kytketty.

### LAITTEEN SAMMUTTAMINEN

Laite voidaan sammuttaa milloin tahansa koskettamalla käynnistys-/sammutuspainiketta (1). Valmiustilassa kuumien keittoalueiden kohdalle syttyy H. Muiden keittoalueiden merkkivalot eivät syty.

Pitempi äänimerkki kuuluu, kun laite tai jokin keittoalue kytketään pois toiminnasta.

**⚠ Käytön jälkeen laite on kytketävä pois päältä, älä luota keittoastioiden tunnistustoimintoon.**

### Keittotason kosketuspainikkeiden lukitseminen

Voit lukita kaikki käyttöpaneelin kosketuspainikkeet lukituspainikkeella (8). Tällöin toimintoja ei voida kytkeä päälle vahingossa ja eivätäkään lapset voi käyttää laitetta.

Huomaa, että syttyneellä käynnistys-/sammutuspainikkeella (1) laite voidaan sammuttaa, vaikka sen lukitus olisi päällä (merkkivalo 10 palaa). Jos kosketuspainike on sammunut, lukitus-toiminto estää käynnistys-/sammutuspainikkeen (1) käytön. Lukitus on tällöin poistettava ensin käytöstä.

Kytke toiminto päälle tai pois päältä pitämällä kosketuspainiketta (8) alhaalla noin 1 sekunnin ajan. Kun toiminto on käytössä, merkkivalo (10) palaa.

### Äänimerkkien käytöstä poistaminen

Äänimerkit voidaan poistaa käytöstä koskettamalla samanaikaisesti kosketuspai-

niketta (⊕) ja lukituspainiketta (Ⓢ) (8) kolmen sekunnin ajan laitteen ollessa toiminnassa.

Tämä ei koske kaikkia toimintoja, kuten käynnistys-/sammutusääniä, ajastimen päättymistä tai aina käytössä olevien kosketuspainikkeiden lukitusta/ lukituksen poistamista.

Voit ottaa kaikki äänimerkit uudelleen käyttöön painamalla uudelleen painiketta (⊕) ja lukituspainiketta (Ⓢ) (8) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan.

### Power-toiminto (Tehotoiminto)

Tämä toiminto mahdollistaa keittotason nimellisarvoa suuremman tehon käyttämisen. Kyseinen teho riippuu keittotason koosta ja se voi saavuttaa tehoyksikön sallitun maksimiarvon.

### POWER-TOIMINNON KYTKENTÄ

- 1 Kytke keittoalue päälle tehotasoon 9.
- 2 Paina tehotason 9 kohdalla kosketuspainiketta (⊕) (12), ja merkkivalo on syttyä merkki P.

Power-toiminto kestää enintään 10 minuuttia. Tämän jälkeen tehotaso säätyy automaattisesti tasolle 9.

Kun Power-toiminto kytketään päälle yhteen keittotasoon, se voi vaikuttaa jonkin toisen keittotason tehoon, joka voi laskea alemmalle tasolle ja sen merkkivaloon syttyä tällöin (3).

### POWER-TOIMINNON POIS PÄÄLTÄ KYTKENTÄ

Power-toiminto voidaan kytkeä pois painamalla kosketuspainiketta (⊖) (11) tasolle 9 palaamiseksi.

Se voi myös kytkeytyä pois automaattisesti, jos keittoalueen lämpötila on erittäin korkea.

### Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä sen avulla laite voidaan jättää toimimaan ilman käyttäjää: ajastetut keittoalueet sammuvat automaattisesti, kun valittu aika on kulunut umpeen. Laitteessa on erillinen ajastin jokaiselle keittotasolle, jolloin kaikkiin keittoalueihin voidaan halutessa asettaa ajastin samanaikaisesti.

Näissä malleissa voidaan keittoalueiden ajastimeen asettaa aika-asetus väliltä 7 - 99 minuuttia. Kaikki keittoalueet voidaan ohjelmoida erikseen samanaikaisesti.

### Yhden keittoalueen ajastin

- 1 Valitse ajastettava keittoalue. Vastava desimaalipiste on tällöin syttynyt.
- 2 Valitse keittoalueen tehotaso 1 - 9 kosketuspainikkeella (⊕) tai (⊖) (12/11).
- 3 Kosketa kelloa (⌚) (6) kosketuspainiketta. Aikanäytössä (7) näkyy 00.
- 4 Syötä välittömästi sen jälkeen keittoaika väliltä 1 - 99 minuuttia kosketuspainikkeilla (⊕) tai (⊖) (12/11). Ensimmäisen kohdalla arvo alkaa arvosta 1, toisen kohdalla se alkaa arvosta 60. Kun painat molempia painikkeita samanaikaisesti, arvo 00 palautuu.

Kun aikanäyttö (7) lakkaa viikkumasta, aika käynnistyy automaattisesti. Ajastetun alueen merkkivalo (3) näyttää vuoron perään valitun tehotason ja merkin E.

Kun kello saavuttaa arvon 01, ajanlaskenta käynnistää sekuntien laskun.

Kun valittu aika on kulunut umpeen, ajastettu keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kellosta kuuluu äänimerkkejä joidenkin sekuntien ajan. Aikanäytössä näkyy 00, joka vilkkuu yhdessä pois päältä kytkeytyneen keittoalueen merkkivalon kanssa.

Jos haluat asettaa ajastimen samanaikaisesti toiseen keittoalueeseen, toista vaiheet 3 - 4.

Jos sammunut keittoalue on kuuma, sen merkkivalossa palaa H tai muutoin

0. Äänimerkki voidaan deaktivoida mitä tahansa painiketta painamalla.

### Ohjelmoidun ajan muuttaminen

Voit muuttaa ohjelmoitua aikaa koskettamalla ajastetun keittoalueen kosketuspainiketta (4) ja sen jälkeen kelloa (6). Tämän jälkeen voit tarkistaa ja muuttaa aika-asetusta.

### AJASTIMEN POIS PÄÄLTÄ KYTKEMINEN

Jos haluat pysäyttää ajastimen ennen ohjelmoidun ajan päättymistä.

1 Valitse ensin keittoalue ja kosketa sitten kellopainiketta (6).

2 Laske aika-asetus painikkeella (11) arvoon  $\infty$ . Kellotoiminto peruuntuu.

**Pikasammutus:** toista yllä kuvattu toimenpide 1. Ajastin kytketty pois päältä, kun painat kosketuspainiketta (12/11) ja (11) samanaikaisesti.

### Sulatustoiminto (mallikohtainen)

Tämä toiminto on tarkoitettu erityisesti voin, juuston, suklaan, jne. sulattamiseen. Tehotaso on tällöin tasoa 1 alhaisempi. Toiminnon kytkeminen toimintaan:

- 1 Kytkä keittoalue päälle tehotasoon 1.
- 2 Paina kosketuspainiketta (11). Merkkivalossa palaa  $\square$ .

Toiminto voidaan kytkeä pois päältä painamalla kosketuspainikkeita (12/11), ja merkkivalossa näkyy vastavasti matalampi tehotaso  $\infty$  tai suurempi tehotaso 1.

### Synkronointitoiminto (mallikohtainen)

Tämän toiminnon avulla voidaan yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka on merkitty painomerkillä, sekä valita tehotaso ja aktivoida ajastin.

Tämä toiminto voidaan kytkeä toimintaan painamalla samanaikaisesti kahta valintapainiketta (4). Keittoalueiden desimaalipisteet (9) syttyvät tällöin ja molempien alueiden tehotaso on  $\infty$ .

Tämä toiminto voidaan kytkeä pois toiminnasta painamalla uudelleen kahta valintapainiketta (4).

### Tehonhallintatoiminto (mallikohtainen)

Joissakin malleissa on tehonrajoitustoiminto. Kyseisen toiminnon avulla voidaan rajoittaa laitteen kokonaisteho käyttäjän valitsemissa eri arvoissa. Voit siirtyä tehon rajoitusvalikkoon ensimmäisen minuutin aikana laitteen kytkemisestä sähköverkkoon.

1 Paina kosketuspainiketta (kolmen sekunnin ajan. Kellonäyttöön (6) tulevat näkyviin kirjaimet PL, jos mallissa on ajastin, tai keittoalueiden osoittimiin (jos mallissa ei ole ajastinta).

2 Paina lukituspainiketta (8). Näkyviin tulevat eri tehoarvot, joita voidaan rajoittaa ja muuttaa kosketuspainikkeilla (4) ja (6).

3 Kun olet valinnut arvon, paina uudelleen lukituspainiketta (8). Laitteen rajoitus on valinnan mukainen.

Jos haluat muuttaa arvoa uudelleen, laite tulee irrottaa sähköverkosta ja se tulee kytkeä takaisin sähköverkkoon joidenkin sekuntien jälkeen. Tällöin siirryt uudelleen tehon rajoitusvalikkoon.

Tehon rajoitin laskee laitteen kokonaistehon aina kun jonkin keittoalueen tehotasoa muutetaan. Jos kokonaistehon raja-arvo on saavutettu, kosketuspainike ei salli valitun keittoalueen tehon lisäämistä. Laitteesta kuuluu äänimerkki, ja tehon merkivalossa (3) vilkkuu maksimitaso. Jos kyseinen arvo ylitetään, muiden keittoalueiden tehoa on laskettava. Joissakin tapauksissa toisen yksittäisen keittoalueen tason laskeminen ei ole riittävää, sillä tämä riippuu jokaisen keittoalueen tehosta ja valitusta tehostasta. Suuren keittoalueen tehostason nostaminen voi edellyttää, että muiden alueiden tehostaso on laskettava.

Keittotaso siirtyy maksimitasoon, kun käytät maksimitason pikakäynnistystoimintoa ja kyseinen arvo on asetettu raja-arvoa suurempi. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja kyseinen tehoarvo vilkkuu kaksi kertaa osoittimessa (3).

### Turvatoiminto

Jos yhtä tai useampaa keittoaluetta ei ole vahingossa sammutettu, laite sammutuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 1).

### Taulukko 1

Valittu tehotaso	MAKSIMIKÄYTTÖAIKA (tunteina)	
	Mallit sulatustoiminnolla	Mallit ilman sulatustoimintoa
$\square$	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 tai 5 min*	10 tai 5 min*

\* Mallikohtainen

Kun turvatoiminto on aktivoitunut, näkyviin tulee  $\infty$ , jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallisen korkea, tai H, jos palovammavaara on olemassa.

**⚠ Pidä keittoalueiden säätöalue aina vapaana ja kuivana.**

**⚠ Jos käytön aikana esiintyy muita kuin tässä ohjekirjassa kuvattuja käyttöongelmia tai toimintahäiriöitä, laite tulee kytkeä pois päältä ja ottaa yhteyttä tekniseen TEKA-huoltopalveluun.**

### Ehdotukset ja suositukset

- \* Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita.
- \* Älä käytä keittoastioita, joiden halkaisija on keittoalueen halkaisijaa pienempi.
- \* Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pintaan voi tulla naarmuja.
- \* Vaikka lasi kestää suurien tasareunaisten keittoastioiden iskuja, vältä iskuja.
- \* Jotta keraaminen pinta ei vaurioituisi, älä vedä keittoastioita lasin päällä ja pidä keittoastioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.

**⚠ Varo, ettei keittotason päälle putoa sokeria tai sokeripitoisia ruokia, muutoin ne voivat kuumina reagoida lasipintaan ja vaurioittaa sen pintaan.**

### Puhdistus ja ylläpito

Keittotason on hyvän säilyvyyden kannalta puhdistettava sopivilla tuotteilla


ja välineillä, kun se on jäähtynyt. Tällöin puhdistaminen on helpompaa ja lian kertyminen vältetään. Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä myöskään käytä höyrypuhdistimia.


Pienet kiinni jäämättömät liat voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuvedellä. Hankalammat läikät ja rasvat voidaan poistaa keraamiselle pinnalle tarkoitetuilla puhdistusaineilla valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti poistettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterää käyttäen.

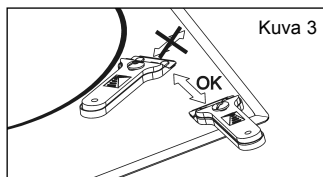
Värimuutoksia syntyy käyttäessä keittoastioita, joiden pohjalla on kuivia rasvajäämiä tai jos rasvaa on lasin ja keittoastian välissä käytön aikana. Ne poistetaan lasipinnasta nikkelipatasudilla ja vedellä tai erityisellä keraamisien pintojen puhdistusaineella. Keittotason päälle sulaneet muoviasiat, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruuat tulee poistaa välittömästi kuumina kaavinta käyttäen.


Kirkkaat metalliset loisteet johtuvat keittoastian liu'uttamisesta lasipinnan päällä. Ne voidaan poistaa puhdistamalla pinta hyvin erityisellä keraamisien pintojen puhdistusaineella, vaikka joskus puhdistus on suoritettava useita kertoja.

#### Huomio:


 Käsittele lasikaavinta erittäin varoen, olemassa on terävän reunan aiheuttama leikkautumisvaara!

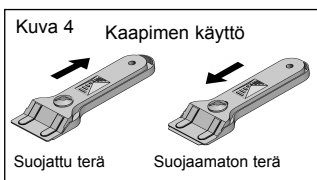
 Jos kaavinta käytetään virheellisesti, terä voi rikkoutua ja terän osia voi jäädä kiinni lasin ja reunan väliin. Jos näin käy, älä yritä poistaa sirpaleita käsin, vaan käytä varoen pihtejä tai tylsäpäistä veistä. (Katso kuva 3)





 Käytä ainoastaan terää keraamiseen pintaan välttäen koskettamasta kaapimen runko-osalla lasipintaan, sillä keraamiseen pintaan voi muutoin tulla naarmuja.

 Käytä hyväkuntoisia teriä, vaihda terä välittömästi, jos siinä on vaurioita.

 Kaapimen käytön jälkeen terä tulee taittaa ja lukita. (Katso kuva 4)





 Keittoastia voi jäädä kiinni lasiin, jos niiden väliin on sulanut jotakin ainetta. Älä yritä poistaa keittoastiaa kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.

 Älä paina lasia tai nojaa lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä esineitä lasin päällä.

**TEKA INDUSTRIAL S.A.** pidättää oikeuden ohjekirjojen muutoksiin, kun muutokset vaaditaan tai ovat hyödyllisiä, muuttamatta kuitenkaan niiden oleellista sisältöä.

## Ympäristönsuojelu

Tuotteessa tai  pakkauksessa oleva merkki  osoittaa, ettei tuotetta voida hävittää kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Takaamalla tämän tuotteen oikeaoppisen hävityksen voit välttää ympäristö- ja terveysvahinkoja, jotka voivat aiheutua sen virheellisestä käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikalliselta viranomaiselta, jätepalvelulta tai jälleenmyyjältä, jolta laite hankittiin.

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää kokonaan. Muoviosat on merkitty tunnuksilla >PE<, >LD<, >EPS<, jne. Hävitä pakkausmateriaalit kotitalousjätteenä vastaaviin keräysastioihin.

## Vianmääritys

Ennen tekniseen huoltopalveluun soittamista tulee suorittaa seuraavat tarkistukset.

#### Laite ei toimi:

Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.

**Induktiokiekitoalueet eivät kuumene:** Keittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiinnittyy keittoastian pohjaan tai käytä suurempaa keittoastiaa.

**Kypsennyksen alussa induktiokeikitoalueita kuuluu surinaääntä:**

Ohutpohjaisissa tai useammasta kappaleesta koostuvissa keittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymisestä suoraan keittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan valittua tehotasoa tai käytä paksupohjaisempaa ja/tai yksikappaleista keittoastiaa.

**Kosketuspainikkeet eivät syty tai vastaa, kun ne ovat päällä:**


Mitään keittoaluetta ei ole valittu. Varmista, että valitset jonkin keittoalueen ennen sen säätämistä.

Kosketuspainikkeiden päällä on kosteutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet kuivina ja puhtaina.

Lukitus on kytketty päälle. Kytke lukitus pois päältä.

**Käytön aikana kuuluu tuuletusääniä, ja ne jatkuvat laitteen sammuttamisen jälkeen:**

Induktiokiekitoalueissa on tuuletin elektronisten osien jäähdyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpötilan ollessa korkea, se sammuu automaattisesti lämpötilan laskiessa oli laite päällä tai ei.

**Jonkin keittoalueen  tehonäyttöön tulee näkyviin merkki:**

Induktiöjärjestelmä ei havaitse keittoastiaa keittotasolla, tai keittoastia on sopimaton.

**Jokin keittoalue sammuu ja osoittimiin tulee näkyviin viesti C81 tai C82:**

Elektronisten osien tai lasin ylikuumentuminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista keittoastia lasin jäähdyttämiseksi.

**Jonkin keittoalueen osoittimeen tulee näkyviin C85:**

Käytetty keittoastia on sopimaton. Sammuta keittotaso, käynnistä se uudelleen ja kokeile toista keittoastiaa.

## Avvertenze per la sicurezza:

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

⚠ Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.

⚠ Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.

⚠ L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conos-

cenze **SOLTANTO** sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.

⚠ Precauzione. È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

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

⚠ Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Ciononostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare

il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

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

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

## Installazione

### Unità con cassetto portaposate

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

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

## Collegamento elettrico

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

Il collegamento elettrico deve essere

realizzato mediante un interruttore onnipolare o spina, ogni volta che siano accessibili, adeguati all'intensità da sostenere e con un'apertura minima tra i contatti di 3 mm, in grado di assicurare lo scollegamento in casi di emergenza o pulizia del piano di cottura.

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

#### Attenzione!

**⚠** Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

**⚠** Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

**⚠** Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

**⚠** Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimenta-

zione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

**⚠** Prima di scollegare la cucina dalla rete elettrica, si raccomanda di spegnere l'interruttore di arresto e attendere 25 secondi circa prima di staccare le spina. Questo lasso di tempo è necessario per consentire lo scaricamento totale del circuito elettronico ed evitare così la possibilità di scariche elettriche attraverso i contatti della spina.

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

## Uso e manutenzione

### Istruzioni per l'uso del controllo tattile

#### ELEMENTI DI MANOVRA (fig. 2)

- 1 Sensore di accensione/spengimento.
- 2 Indicatore di piastra.
- 3 Indicatori di potenza e/o calore residuo\*.

- 4 Sensori di selezione piastra.
- 5 Punto decimale orologio\*.
- 6 Sensore orologio.
- 7 Indicatore orologio.
- 8 Sensore di bloccaggio del resto dei sensori.
- 9 Punto decimale degli indicatori di potenza e/o calore residuo\*.
- 10 Spia di bloccaggio attivato\*.
- 11 Sensore "meno" di riduzione di potenza / tempo.
- 12 Sensore "più" di aumento di potenza / tempo.

\* Visibili solo in funzione.

Le manovre sono realizzate mediante i sensori. Non è necessario fare forza sul vetro del sensore desiderato. Basta solo toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione è confermata con un bip.

Se uno o più sensori vengono premuti per più di dieci secondi, la cucina si spegne automaticamente per motivi di sicurezza e inizierà a suonare per avvisare della possibile situazione di pericolo.

#### ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

- 1 Toccare il sensore di accensione **Ⓢ** (1) per almeno un secondo. Il controllo tattile passa in stato attivo, viene emesso un bip e si accendono gli indicatori (3) mostrando un **⊖**. Se una delle zone di cottura è calda, l'indicatore corrispondente mostrerà una H in modo intermittente.

La manovra seguente deve essere effettuata prima di 10 secondi. In caso contrario, il controllo tattile si spegne automaticamente.

Quando il controllo tattile è attivo può essere scollegato in qualsiasi momento toccando il sensore **Ⓢ** (1), anche se è stato bloccato (funzione di bloccaggio attivata). Il sensore **Ⓢ** (1) ha sempre la priorità per scollegare il controllo tattile.

#### ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta attivato il controllo tattile mediante il sensore **Ⓢ** (1), è possibile accendere le piastre desiderate.

- 1 Selezione la piastra toccando il sensore corrispondente (4).

Sull'indicatore di potenza corrispondente appare uno **⊖** e il punto decimale rimane acceso indicando che la piastra è selezionata.

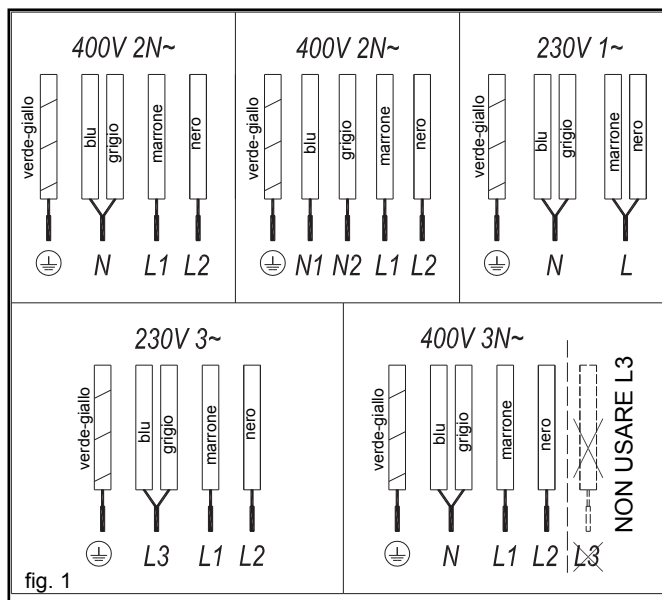
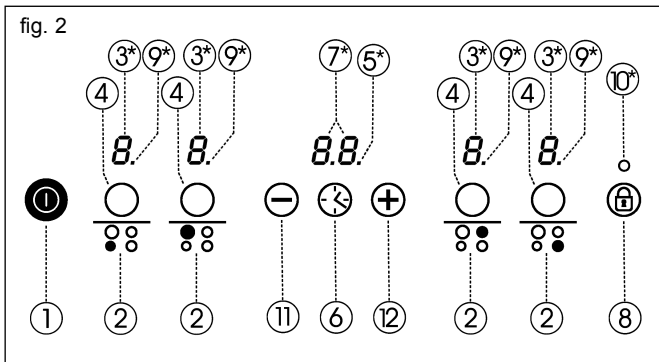




fig. 2



2 Con il sensore  $\oplus$  o  $\ominus$  (12/11) scegliere il livello di potenza desiderato (da 1 a 9).

I sensori  $\oplus$  e  $\ominus$  sono ripetitivi. Pertanto, se si mantiene il dito sopra, questi vanno avanti o indietro continuamente.

È possibile selezionare solo una piastra alla volta e sarà quindi acceso solo un punto decimale (9) (eccetto quando viene temporizzata più di una piastra).  
**Per un'accensione rapida a massima potenza:** selezionare la piastra e toccare una volta il sensore  $\ominus$  (11). La piastra si attiva alla massima potenza (livello 9).

### SPEGNIMENTO DELLA PIASTRA

- 1 La piastra deve essere precedentemente selezionata. Il punto decimale (9) corrispondente deve essere acceso.
- 2 Abbassare, con il sensore  $\ominus$  (11), la potenza fino a raggiungere il livello 0. La piastra si spegne.

**Per uno spegnimento rapido:** qualunque sia il livello di potenza, toccando contemporaneamente i sensori  $\oplus$  e  $\ominus$  (12/11), la piastra passerà al livello 0.

Durante lo spegnimento di una piastra, appare una H sull'indicatore di potenza se la superficie del vetro raggiunge, nella zona di cottura corrispondente, una temperatura elevata, correndo così il rischio di ustioni. Quando la temperatura diminuisce, l'indicatore si spegne (se il piano cottura è scollegato) oppure si accende un  $\ominus$  se il piano di cottura continua ad essere collegato.

### SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore di accensione/spengimento generale  $\ominus$  (1). Nella modalità di attesa (stand-by), appare una H nelle zone che sono calde. Gli indicatori del resto delle piastre non si illuminano.

Lo spegnimento dell'apparecchio o di ogni singola piastra è accompagnato da un bip di una durata superiore al resto dei bip.



**Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio mediante il relativo comando e non fare affidamento sul rivelatore dei recipienti.**

### Bloccaggio dei sensori del piano di cottura

Mediante il sensore di bloccaggio  $\oplus$  (8) è possibile bloccare tutti i sensori del pannello a controllo tattile. Ciò consentirà di evitare che avvengano accidentalmente operazioni indesiderate o che il controllo possa essere operato da bambini.

Tenere in considerazione che quando il controllo tattile è acceso il sensore di accensione/spengimento  $\ominus$  (1) consente di spegnerlo anche se il bloccaggio è attivato (spia 10 accesa). Se invece il controllo tattile è spento, la funzione di bloccaggio non consente di azionare il sensore di accensione/spengimento  $\ominus$  (1). Occorre disattivare prima il bloccaggio.

Per attivare o disattivare la funzione, basta mantenere premuto il sensore  $\oplus$  (8) per circa 1 secondo. Quando la funzione è attiva, la spia (10) si accende.

### Silenziatore del bip

Quando la cucina è accesa, se si toc-

ca contemporaneamente il sensore  $\oplus$  e il sensore di bloccaggio  $\oplus$  (8) per tre secondi, si disattiverà il bip che accompagna ogni azione.

Questa disattivazione non è applicabile a tutte le funzioni, come ad esempio il bip di accensione/spengimento, il termine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei sensori che rimangono sempre attivi.

Per attivare di nuovo tutti i bip che accompagnano ogni azione, basta toccare di nuovo contemporaneamente il sensore  $\oplus$  e il sensore di bloccaggio  $\oplus$  (8) per tre secondi.

### Funzione Power (Concentrazione di potenza)

Questa funzione consente di alimentare la piastra con una potenza "extra", superiore a quella nominale. Tale potenza dipende dalle dimensioni della piastra e può arrivare al valore massimo consentito dal generatore.

### COLLEGAMENTO FUNZIONE POWER

- 1 Attivare la piastra corrispondente sul livello di potenza 9.
- 2 Dal livello di potenza 9, premere il sensore  $\oplus$  (12), e sull'indicatore viene visualizzato il simbolo P.

La funzione Power ha una durata massima di 10 minuti. Trascorso questo periodo, il livello di potenza si regola automaticamente sul livello 9.

Quando si attiva la funzione Power su una piastra, è possibile che il rendimento di una delle altre venga compromesso, riducendo la sua potenza a un livello inferiore e, in questo caso, viene mostrato sul relativo indicatore (3).

### SCOLLEGAMENTO FUNZIONE POWER

La funzione Power può essere scollegata premendo il sensore  $\ominus$  (11) per tornare al livello 9.

È anche possibile scollegare automaticamente la funzione se la temperatura nella zona di cottura è molto elevata.

### Funzione timer

Questa funzione faciliterà le operazioni di cottura in quanto non è necessario essere presenti durante il procedimento: la(e) piastra(e) temporizzata(e) si

spenge(ono) automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato. Il dispositivo dispone di un timer individuale per ogni piastra che consente di temporizzare tutte le piastre contemporaneamente se lo si desidera.

Su questi modelli è possibile utilizzare l'orologio come timer per le piastre con intervalli di tempo da 7 a 99 minuti. Tutte le zone di cottura possono essere programmate in modo indipendente e contemporaneamente.

### Temporizzazione di una piastra

- 1 La zona di cottura da temporizzare deve essere selezionata. Il punto decimale corrispondente deve essere acceso.
- 2 Scegliere un livello di potenza per la zona di cottura da 1 a 9 mediante i sensori  $\oplus$  o  $\ominus$  (12/11).
- 3 Toccare il sensore dell'orologio  $\odot$  (6). L'indicatore di tempo (7) mostra  $\overline{00}$ .
- 4 Subito dopo, inserire un tempo di cottura, da 1 a 99 minuti, mediante i sensori  $\oplus$  o  $\ominus$  (12/11). Con il primo il valore si inizia da 1 mentre con il secondo si inizia da  $\overline{00}$ . Se si toccano entrambi contemporaneamente, si ritorna al valore  $\overline{00}$ .

Quando l'indicatore dell'orologio (7) cessa di lampeggiare, inizia a controllare il tempo automaticamente. L'indicatore (3) corrispondente alla zona temporizzata mostra in modo intermittente il livello di potenza selezionato e il simbolo  $\llcorner$ .

Quando l'orologio arriva a 01, il conteggio passa da minuti a secondi.

Una volta trascorso il tempo selezionato, la zona temporizzata si scollega e l'orologio emette una serie di bip per diversi secondi. L'indicatore di tempo mostra  $\overline{00}$  che lampeggia assieme all'indicatore della zona che è stata scollegata.

Se si desidera temporizzare contemporaneamente un'altra piastra, occorre ripetere i passi 3 e 4.

Se la zona di cottura spenta è calda e l'indicatore mostra una H o, in caso contrario, uno  $\overline{0}$ . Per scollegare il segnale sonoro, toccare un sensore qualsiasi.

### Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato, occorre toccare il sensore della piastra temporizzata (4) per selezionarla e poi l'orologio  $\odot$  (6). A questo punto è possibile leggere e modificare il tempo.

### SCOLLEGAMENTO DEL TIMER

Se si desidera fermare il timer prima del termine del tempo programmato.

- 1 Selezionare prima la piastra e poi toccare il sensore dell'orologio  $\odot$  (6).
- 2 Mediante il sensore  $\ominus$  (11) ridurre il tempo fino a 00. L'orologio viene così annullato.

**Per uno spegnimento rapido:** ripetere il passo 1 indicato sopra. Se si toccano contemporaneamente i sensori  $\oplus$  e  $\ominus$  (12 e 11), il timer viene scollegato.

### Funzione fondue (in base al modello)

Questa funzione è destinata in particolare per fondere burro, formaggio, cioccolato, ecc. Si tratta di un livello di potenza inferiore al livello 1. Per accedere alla funzione:

- 1 Attivare la piastra desiderata sul livello di potenza 1.
- 2 Premere il sensore  $\ominus$  (11). L'indicatore mostra il simbolo  $\square$ .

Per disattivare la funzione, basta toccare i sensori  $\oplus$  o  $\ominus$  (12/11), e l'indicatore mostra rispettivamente un livello di potenza inferiore 0 o superiore 1.

### Funzione Synchro (in base al modello)

Attraverso questa funzione, è possibile far funzionare congiuntamente due piastre, indicate nella serigrafia, sia per selezionare un livello di potenza sia per attivare la funzione timer.

Per attivare questa funzione, basta toccare contemporaneamente i due sensori di selezione corrispondenti (4). Una volta toccati, si accendono i punti decimali (9) delle piastre ed entrambe passano al livello di potenza 0.

Per disattivare questa funzione, basta

toccare di nuovo i due sensori di selezione corrispondenti (4).

### Funzione Power Management (in base al modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza. Questa funzione consente di limitare la potenza totale generata dalla cucina su diversi valori scelti dall'utente. Per farlo, durante il primo minuto dopo aver collegato la cucina alla rete, è possibile accedere al menu di limitazione di potenza.

1 Toccare il sensore  $\oplus$  per tre secondi. Appaiono le lettere PL sull'indicatore dell'orologio  $\odot$  (6), se il modello è munito di timer, o sugli indicatori delle piastre (in caso di assenza di timer).

2 Toccare il sensore di bloccaggio  $\text{\textcircled{A}}$  (8). Appaiono i diversi valori di potenza ai quali è possibile limitare la cucina e questi valori possono essere modificati con i sensori  $\oplus$  e  $\ominus$ .

3 Una volta selezionato il valore, toccare di nuovo il sensore di bloccaggio  $\text{\textcircled{A}}$  (8). La potenza della cucina sarà limitata sul valore scelto.

Se si desidera cambiare di nuovo il valore, si deve scollegare la cucina e ricollegarla dopo alcuni minuti. In questo modo, è possibile entrare di nuovo nel menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che si modifica il livello di una piastra, il limitatore di potenza calcola la potenza totale generata dalla cucina. Se ha raggiunto il limite della potenza totale, il controllo tattile non consente di aumentare il livello della piastra in questione. La cucina emette un bip e l'indicatore di potenza (3) lampeggia sul livello che non può essere oltrepassato. Se si desidera oltrepassare tale valore, abbassare la potenza delle altre piastre; Talvolta non basta ridurre una piastra di un unico livello ma dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello in cui si trova. È possibile che, per alzare il livello di potenza di una piastra grande, si debba diminuire le altre di vari livelli.

Se si utilizza la funzione di acceso rapido al livello massimo e tale valore si trova al di sopra del valore imposto dalla limitazione, la piastra passa al livello massimo possibile. La cucina emette un bip e sull'indicatore (3) tale valore lampeggia due volte.

## Scolleghamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)	
	Modelli con funzione Fondue	Modelli senza funzione Fondue
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 ó 5 min.*	10 ó 5 min.*

\* In base al modello

Una volta prodotti lo "scolleghamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

**!** **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

**!** **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.**

## Suggerimenti e raccomandazioni

- \* Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- \* Si sconsiglia l'uso di recipienti dal diametro minore di quello disegnato sulla zona di riscaldamento.
- \* Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- \* Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- \* Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.

**!** **Fare attenzione a non versare**

sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.

## Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

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

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

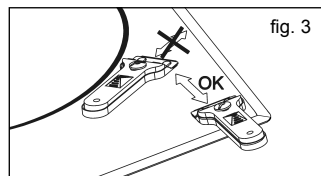
### Attenzione:

**!** **Maneggiare il raschietto di vetro con molta cura: esiste il rischio di lesioni a causa della lama tagliente!**

**!** **Se si utilizza il raschietto in modo errato, la lama si può rompere e qualche frammento può restare incastrato fra l'impugnatura laterale e il vetro. In tal caso, non cercare di rimuovere i residui con la mano, ma usare con cautela delle pinze o un coltello appuntito. (V. fig. 3)**

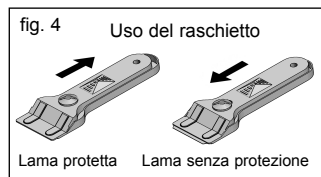
**!** **Agire solo con la lama sulla**

superficie in vetroceramica, evitando ogni contatto del corpo del raschietto con il vetro, giacché questo potrebbe dare origine a graffi sul vetro.



**!** **Utilizzare lame in perfetto stato, sostituendo subito la lama se presenta qualche segno di usura.**

**!** **Al termine del lavoro col raschietto, piegare e bloccare sempre la lama. (V. fig. 4)**




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

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

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

## Osservazioni ambientali

Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il

**prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**

**I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.**

## Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

### **Non funziona la cucina:**

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

### **Le zone ad induzione non riscaldano:**

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

### **Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:**

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

### **Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:**

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirvi sopra.

Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

### **Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:**

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica.

Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

### **Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo :**

Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

### **Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:**

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

### **Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:**

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnerla cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

## Veiligheidswaarschuwingen:

⚠ In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

⚠ Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger.

⚠ Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠ Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of gebrek aan ervaring en vaardigheden,

**DOCH UITSLUITEND** onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

⚠ Wees voorzichtig. Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. **PROBEER NOOIT** een brand met water te blussen! in dit geval moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

⚠ Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijk brandgevaar.

⚠ De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparatuur, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel, de inductievelden niet gebruiken..

⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden .

⚠ Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

### Installatie

#### Plaatsing met besteklade

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

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

### Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.

De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker, op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstande sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

**Opgelet!**

**⚠ De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.**

**⚠ Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).**

**⚠ Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolytisch reinigen van pyrolytische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.**

**⚠ Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip**

**van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van TEKA.**

**⚠ Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.**

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

## Gebruik en Onderhoud

### Gebruiksaanwijzingen voor de aanraakbediening

**SCHAKELEMENTEN (fig. 2)**

- ① Sensor inschakelen/uitschakelen.
- ② Plaatverklikkerlampje.
- ③ Vermogens- en/of restwarmte\*-indicatoren.
- ④ Plaatsselectiesensoren.

- ⑤ Decimaalpunt van de klok\*.
- ⑥ Kloksensor.
- ⑦ Klokindicator.
- ⑧ Blokkeringsensor van de overige sensoren.
- ⑨ Decimaalpunt van de vermogens- en/of restwarmte\*-indicatoren.
- ⑩ Verklikkerlampje voor geactiveerde blokkering\*.
- ⑪ Sensor "minder" voor vermogens-/tijdvermindering.
- ⑫ Sensor "meer" voor vermogens-/tijdvermeerdering.

\* Alleen zichtbaar bij gebruik.  
Het schakelen gebeurt via de sensoren. U hoeft geen kracht uit te oefenen op het glas in de gewenste sensor, de gewenste functie wordt eenvoudig geactiveerd door eventjes aanraken met de vingertoppen.

Elke actie wordt bevestigd door een fluitsignaal.

Blijven één of meerdere sensoren ingedrukt gedurende meer dan 10 seconden, dan wordt het fornuis om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld en zal beginnen te fluiten als waarschuwing voor een mogelijk gevaarlijke situatie.

**INSCHAKELEN VAN HET APPARAAT**

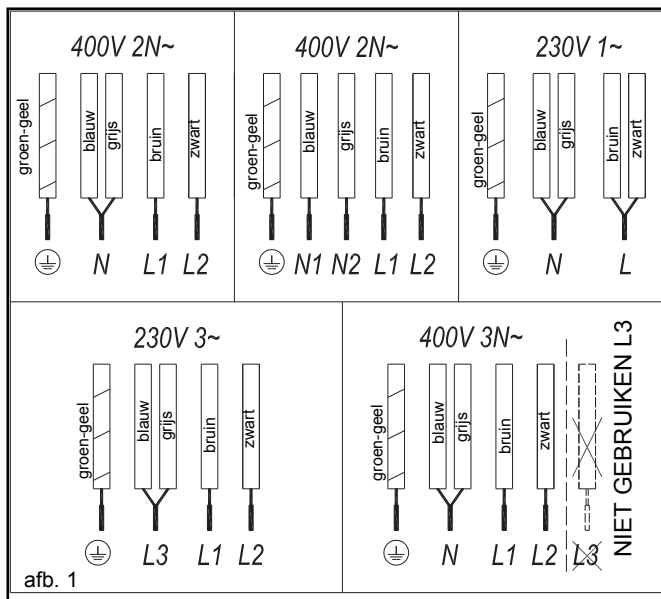
1 Raak de inschakelsensor ① (1) gedurende minstens een seconde aan. De aanraakbediening wordt in werking gesteld, er klinkt een fluitsignaal en de indicatoren (3) vangen aan te branden, een ⊖ tonend. Is een kookveld warm, dan zal de overeenkomstige indicator met tussenpozen een H weergeven.

De volgende schakeling moet binnen 10 seconden gebeuren, anders schakelt de aanraakbediening zich automatisch uit.

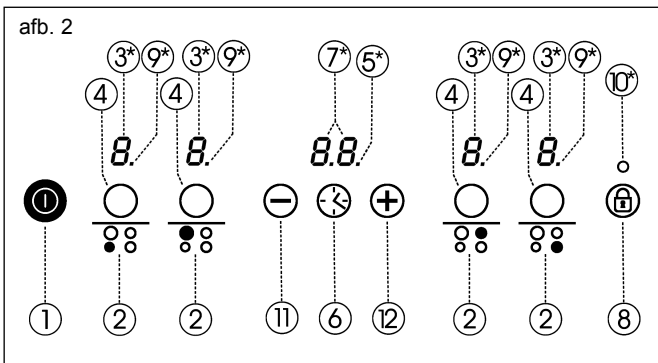
Is de aanraakbediening geactiveerd, dan kan ze op elk moment uitgeschakeld worden door de sensor ① (1) aan te raken, zelfs als deze geblokkeerd werd (geactiveerde blokkeerfunctie). De sensor ① (1) heeft steeds voorrang om de aanraakbediening uit te schakelen.

**ACTIVERING VAN DE PLATEN**

Na het activeren van de aanraakbediening door de sensor ① (1), kunt u de gewenste kookplaten inschakelen.



afb. 2



1 De plaat selecteren door het aanraken van de overeenkomstige sensor (4).

In de overeenkomstige vermogensindicator verschijnt een  $\bar{u}$  en het decimaalpunt blijft branden, wat erop wijst dat de plaat geselecteerd is.

2 Met de sensor  $\oplus$  of  $\ominus$  (12/11) kiest u het gewenste vermogensniveau (van 1 tot 9).

De sensoren  $\oplus$  en  $\ominus$  zijn repetitief, als u uw vinger op hen houdt, gaan ze onophoudelijk vooruit of achteruit.

Er kan slechts één plaat tegelijk geselecteerd worden, d.w.z. dat slechts één decimaalpunt (9) zal branden (behalve als meer dan één geplaat getimed wordt).

**Voor snel inschakelen bij maximaal vermogen:** Selecteer de plaat en raak de sensor  $\ominus$  (11) één keer aan. De plaat wordt in maximaal vermogen geactiveerd (niveau 9).

#### UITSCHAKELLEN VAN DE PLAAT

1 De plaat moet eerder geselecteerd zijn. Het overeenkomstige decimaalpunt (9) moet branden.

2 Verminder het vermogen met de sensor  $\ominus$  (11) tot het niveau  $\bar{u}$ . De plaat zal uitgeschakeld worden.

**Voor snel uitschakelen:** Wat ook het vermogensniveau moge zijn, als u de sensoren  $\oplus$  en  $\ominus$  (12/11) tegelijk aanraakt, gaat de plaat naar niveau 0.

Bij het uitschakelen van een plaat, zal een H in haar vermogensindicator verschijnen, indien het glasoppervlak in het overeenkomstige kookveld een hoge

temperatuur bereikt, waardoor gevaar voor brandwonden bestaat. Vermindert de temperatuur, dan zal de indicator uitdoven (als de plaat uitgeschakeld is), of een  $\ominus$  weergeven, als de plaat ingeschakeld blijft.

#### UITSCHAKELLEN VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan op eender welk moment uitgeschakeld worden door het aanraken van de algemene inschakel-/uitschakelsensor  $\ominus$  (1). In de stand-bymodus (Stand-by) verschijnt een H in de warme kookvelden. De indicatoren van de resterende platen zullen niet branden.

Het uitschakelen van het apparaat of van iedere plaat gaat gepaard met een gefluit dat langer duurt dan de rest.



**Na gebruik moet u het apparaat via zijn bediening uitschakelen en niet vertrouwen op de potten- en pannendetector.**

#### Blokking van de sensoren van de kookplaat

Met behulp van de blokkeersensor  $\oplus$  (8) kunt u alle sensoren van het aanraakbedieningspaneel blokkeren. Dit laat u toe te vermijden dat per ongeluk ongewenste operaties uitgevoerd worden of dat kinderen de bediening kunnen manipuleren.

Hou er rekening mee dat met een ingeschakelde aanraakbediening de inschakel-/uitschakelsensor  $\oplus$  (1) toelaat deze uit te schakelen, zelfs indien de blokkering geactiveerd is (verklikkerlampje 10 brandt). Is de aanraakbediening daarentegen uitgeschakeld, dan laat de blokkeerfunctie het activeren van de inschakel-/uitschakelsensor  $\oplus$  (1) niet toe. U moet eerst de blokkering deactiveren.

Om de functie te activeren of te deactiveren, volstaat het de sensor  $\oplus$  (8) gedurende ongeveer 1 seconde ingedrukt te houden. Is de functie actief, dan brandt het verklikkerlampje (10).

#### Gefluitdemper

Is het fornuis ingeschakeld en u raakt gelijktijdig de sensor  $\oplus$  en de blokkeersensor aan  $\oplus$  (8) gedurende drie seconden, dan word het gefluit dat elke actie begeleidt, gedeactiveerd.

Deze deactivering geldt niet voor alle functies, zoals bijvoorbeeld het fluitsignaal voor aan-/uitschakelen, de afloop van de timer of de vergrendeling/ontgrendeling van de sensoren die altijd actief blijven.

Om alle fluitsignalen die elke actie begeleiden opnieuw in te schakelen, volstaat het opnieuw de sensor  $\oplus$  en de blokkeersensor  $\oplus$  (8) gedurende drie seconden gelijktijdig aan te raken.

#### Powerfunctie (Vermogensconcentratie)

Deze functie laat toe de plaat van een hoger vermogen "extra", dan het nominale vermogen te voorzien. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat, waarbij de door de generator toegestane maximale waarde kan bereikt worden.

#### INSCHAKELLEN VAN DE POWERFUNCTIE

- 1 Activeer de overeenkomstige plaat op het vermogensniveau 9.
- 2 Op het vermogensniveau 9, drukt u op de sensor  $\oplus$  (12) en in de indicator wordt het symbool P weergegeven.

De Powerfunctie heeft een maximumduur van 10 minuten. Na het verstrijken van deze tijd, zal het vermogensniveau zich automatisch afstellen op het niveau 9.

Door het activeren van de powerfunctie van een plaat is het mogelijk dat het rendement van enige van de andere platen beïnvloed wordt, waardoor haar vermogen naar een lager niveau daalt, wat in dergelijk geval weergegeven wordt in haar indicator (3).

#### UITSCHAKELLEN VAN DE POWERFUNCTIE

De powerfunctie kan uitgeschakeld worden door te drukken op de sensor  $\ominus$  (11) om terug te keren naar het niveau 9.

De functie kan ook automatisch uitschakelen indien de temperatuur van het kookveld zeer hoog is.

## Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het koken, want u moet niet aanwezig zijn bij het koken: de getimede plaat/platen wordt(en) automatisch uitgeschakeld als de gekozen tijd verstreken is. Het apparaat is uitgerust met een individuele timer voor iedere plaat, wat u toelaat alle platen tegelijk te timen, mocht u dit wensen.

In deze modellen kunt u de klok gebruiken als timer voor de platen, met een interval van 1 tot 99 minuten. Alle kookvelden kunnen afzonderlijk of gelijktijdig geprogrammeerd worden.

### Timing van een plaat

- 1 Het te timen kookveld moet geselecteerd zijn. Het overeenkomstige decimaalpunt moet branden.
- 2 Kies een vermogensniveau voor het kookveld van 1 tot 9 met behulp van de sensoren  $\oplus$  of  $\ominus$  (12/11).
- 3 Raak de sensor van de klok  $\odot$  (6) aan. De tijdindicator (7) zal 00 weergeven.
- 4 Onmiddellijk daarna voert u een kooktijd in tussen 1 en 99 minuten, met behulp van de sensoren  $\oplus$  of  $\ominus$  (12/11). Met de eerste zal de waarde bij 1 beginnen en met de tweede bij 60. Door gelijktijdig aanraken van beiden wordt de waarde 00 hersteld.

Als de klokindicator (7) ophoudt met knippen, begint hij de tijd automatisch te controleren. De bij het getimede kookveld horende indicator (3) zal afwisselend het geselecteerde vermogen en het symbool  $\perp$  weergeven.

Als de klok 01 bereikt, gaat ze over van het tellen van minuten naar seconden.

Na het verstrijken van de geselecteerde tijd zal het getimede kookveld uitgeschakeld worden en zal de klok gedurende verschillende seconden een serie fluitsignalen uitbrengen. De tijdindicator zal 00 weergeven en tegelijk met de

indicator van het uitgeschakelde kookveld knippen.

Wilt u gelijktijdig een andere plaat timen, dan moet u de stappen 3 en 4 herhalen.

Is het uitgeschakelde kookveld nog warm, dan toont zijn indicator een H of integendeel een  $\bar{U}$ . Om het geluidssignaal uit te schakelen, raakt u eender welke sensor aan.

### Wijziging van de geprogrammeerde tijd

Om de geprogrammeerde tijd te wijzigen, raakt u de sensor aan van het getimede kookveld (4) om dit te selecteren en daarna de klok  $\odot$  (6). Zo kunt u de tijd aflezen en wijzigen.

### UITSCHAKELING VAN DE TIMER

Indien u de timer wenst te stoppen vóór de geprogrammeerde tijd verstreken is.

- 1 Selecteer eerst het kookveld en raak daarna de kloksensor aan  $\odot$  (6).
- 2 Met behulp van de sensor  $\ominus$  (11) reduceert u de tijd tot 00. De klok is geannuleerd.

**Voor snel uitschakelen:** Herhaal de voorgaande stap 1. Door het gelijktijdig aanraken van de sensoren  $\oplus$  en  $\ominus$  (12 y 11), wordt de timer uitgeschakeld.

## Fonduefunctie (naargelang het model)

Deze functie is speciaal bedoeld voor het smelten van boter, kaas, chocolade, etc. Het gaat hier om een vermogensniveau lager dan het niveau 1. Om toegang te krijgen tot de functie:

- 1 Activeer de gewenste plaat op het vermogensniveau 1.
- 2 Druk op de sensor  $\ominus$  (11). De indicator zal het symbool  $\bar{U}$  weergeven.

Voor het deactiveren van de functie volstaat het de sensoren  $\oplus$  of  $\ominus$  (12/11) aan te raken, en de indicator zal respectievelijk een lager 0 of hoger vermogensniveau 1 aanduiden.

## Functie Synchro (naargelang het model)

Met behulp van deze functie kunnen twee platen, aangeduid op de serigrafie, gelijktijdig functioneren, zowel voor het selecteren van het vermogensniveau

als voor het activeren van de timerfunctie.

Om deze functie te activeren moet u gelijktijdig de betreffende twee keuzesensoren aanraken (4). Door dit te doen beginnen de decimaalpunten (9) van de platen te branden en beiden zullen zich dan bevinden op vermogensniveau  $\bar{U}$ .

Om deze functie te deactiveren moet u opnieuw gelijktijdig de betreffende twee keuzesensoren aanraken (4).

## Functie Power Management (naargelang het model)

Sommige modellen beschikken over een vermogensbegrenzingsfunctie. Deze functie laat toe het totale opgewekte vermogen van het fornuis te beperken tot door de gebruiker gekozen waarden. Om dit te doen is het tijdens de eerste minuut na het aansluiten van het fornuis op het net mogelijk toegang te hebben tot het vermogensbegrenzingsmenu.

- 1 Raak de sensor  $\oplus$  aan gedurende drie seconden. De letters PL zullen verschijnen in de klokindicator  $\odot$  (6), indien het model uitgerust is met een timer, of in de plaatindicatoren (als geen timer voorhanden is).
- 2 Raak de blokkeersensor  $\bar{U}$  (8) aan. De verschillende vermogenswaarden voor de vermogensbegrenzing van het fornuis zullen verschijnen en kunnen via de sensoren  $\oplus$  y  $\ominus$  gewijzigd worden.

- 3 Na het kiezen van de waarde moet u opnieuw de blokkeersensor  $\bar{U}$  (8) aanraken. Het vermogen van het fornuis wordt begrensd op de gekozen waarde.

Wenst u de waarde opnieuw te wijzigen, dan moet u het fornuis uitschakelen en na enkele seconden terug inschakelen. Op die manier hebt u terug toegang tot het vermogensbegrenzingsmenu.

Telkens u het niveau van een plaat wijzigt, zal de vermogensbegrenzer het totale door het fornuis opgewekte vermogen berekenen. Is de totale vermogenslimiet bereikt, dan zal de aanraakbediening u niet toelaten het niveau van deze plaat te verhogen. Het fornuis zal een fluitsignaal laten horen en de vermogensindicator (3) zal knippen op het niveau dat niet mag overschreden worden. Wenst u deze waarde te overschrijden, dan moet u het vermogen van andere platen verminderen; Soms zal het niet voldoende zijn een andere plaat slechts



een enkel niveau te verlagen, want alles hangt af van het vermogen van iedere plaat en het niveau waarop ze zich bevindt. Het is mogelijk dat om het vermogensniveau van een grote plaat te vermeerderen, u eerst meerdere niveaus van andere platen moet verminderen.

Gebruik u de snelle toegangsfunctie op maximumniveau en deze waarde overschrijdt de door de begrenzing opgelegde waarde, dan zal de plaat ingesteld worden op het maximaal mogelijke niveau. Het fornuis zal een fluitsignaal laten horen en deze vermogenswaarde zal tweemaal knipperen in de indicator (3).

### Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 1).

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)	
	Modellen met Fonduefunctie	Modellen zonder Fonduefunctie
□	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 of 5 min.*	10 of 5 min.*

Naargelang het model

Nadat de veiligheidsuitschakeling "uitgevoerd is", verschijnt een 0 als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, ofwel een H als er gevaar voor brandwonden bestaat.

**!** Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.

**!** Bij elk manoeuvreerbaarheidsprobleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uitschakelen en de technische dienst van TEKA waarschuwen.

### Suggesties en aanbevelingen

- \* Gebruik potten en pannen met een dikte en volkomen platte bodem.
- \* Af te raden is het gebruik van potten en pannen met een diameter kleiner dan de tekening van van de kookzone.
- \* Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
- \* Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
- \* Om schade te vermijden in het glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.

**!** Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.

### Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomapparaten.

Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauwwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleurisering worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkelschuursponsje met water of met een speciale glaskeramiekreiner. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

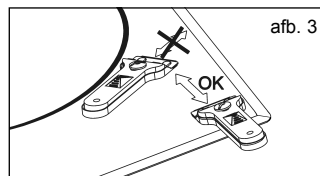
Metallische glanzen worden veroor-

zaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiner, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen dient te gebeuren.

**Opgelet:**

**!** De glaskrabber met de grootste voorzichtigheid gebruiken. Er bestaat gevaar voor verwondingen door het snijmesje!

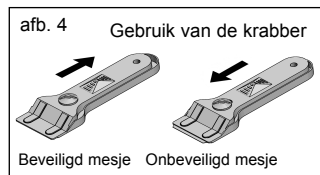
**!** Bij onjuist gebruik van de krabber kan het mesje breken, waardoor een fragment kan geklemd blijven tussen de ziersstrip en het glas. Gebeurt dit, probeer dan niet de resten met de hand te verwijderen, maar maak voorzichtig gebruik van een pincet of een mes met een fijne punt. (Zie afb. 3)



**!** Gebruik alleen het mesje op het glaskeramiekoppervlak, maar vermijd elk contact van de behuizing van de krabber met het glas, want dit zou krassen kunnen veroorzaken op het keramische glas.

**!** Gebruik mesjes in perfecte staat, het mesje onmiddellijk vervangend als het enige schade vertoont.

**!** Na gebruik van de krabber, het mesje steeds intrekken en vergrendelen. (Zie afb. 4)



**!** Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en het glas, dan kan de pan op het glas blijven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.



**Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerken te schaden.

## Milieuaspecten



Het symbool  op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

## Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

### Het fornuis functioneert niet:

Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

### De inductievelden warmen niet op:

Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aange trokken wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

### Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen:

In geval van weinig dikke potten of die niet uit één stuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechtstreekse overdragen van de energie

naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk.

### De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:

Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.

De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.

De blokkering is geactiveerd. Deactiveer de blokkering.

### Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:

De inductievelden zijn voorzien van een ventilator voor het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

### Het symbool verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:

Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

### Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:

Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.

### C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:

Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uit- en inschakelen en proberen met een andere pot of pan.

## التركيب

التركيب مع درج سكاكين

إذا كنت ترغب في تركيب درج سكاكين أو أثاث أسفل صفحة التسخين، فيلزم تركيب سطح منفصل بين الاثنين. وبذلك يتم الحيلولة دون التلامس العرضي مع مبيت الجهاز.

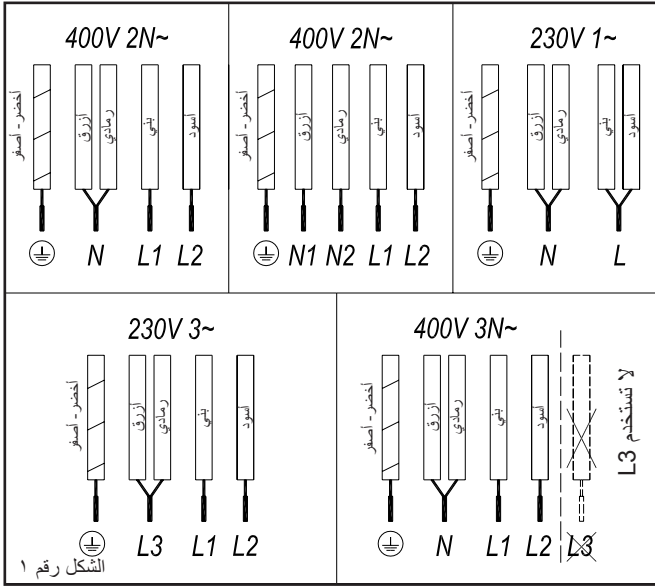
يلزم تركيب السطح على مسافة ٢٠ ملم أسفل جزء سطح الموقد.

## توصيل الأسلاك الكهربائية

قبل توصيل سطح الموقد بالموصلات الرئيسية، تحقق من تطابق الجهد الكهربائي والتردد مع تلك القيم الموضحة على اللوح الاسمي لسطح الموقد، والموجود تحته، وفي ورقة الضمان، أو على ورقة البيانات التقنية إن أمكن، والتي يجب عليك الاحتفاظ بها برفقة هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

سيكون التوصيل الكهربائي عبر قابس أو قاطع دائرة عن جميع الأقطاب، أينما أمكن، حسب التيار مع توفير مسافة فاصلة تبلغ ٣ ملم على الأقل بين أطراف التوصيل. ويضمن ذلك قطع التيار في حالات الطوارئ كما يسمح بتنظيف سطح الموقد.

وتأكد من أن كابل الإدخال لا يتلامس مع المبيت العلوي للحت الحراري أو مبيت الموقد، إذا تم تركيبه في نفس الوحدة.



تحذيرات السلامة:

⚠ يتطابق مولد الحث الحراري مع التشريع الحالي بالاتحاد الأوروبي. ومع ذلك فنحن نوصي أي شخص يستخدم جهازاً ما كمنظم ضربات القلب أن يستشير طبيبه، أو يمتنع عن استخدام مناطق الحث الحراري.

⚠ لا يجب وضع الأشياء المعدنية كالسكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح صفيحة التسخين لأنها قد تسخن بصورة زائدة.

⚠ احرص دومًا بعد الاستخدام على فصل اللوح الساخن، ولا تكتفِ بإزالة القدر أو المقلاة فقط. وإلا فقد يحدث عطل إذا ما تم وضع قدر أو مقلاة أخرى دون فقد خلال فترة الاكتشاف. قم بالحيلولة دون وقوع حوادث محتملة!

⚠ إذا تكسر الزجاج الرخامي أو تصدع، فافصل سطح الموقد على الفور لتجنب الإصابة بصدمات كهربائية.

⚠ هذا الجهاز غير مصمم للعمل مع موقت خارجي (غير مدمج بالجهاز) أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

⚠ لا تنظف هذا الجهاز بالبخار.

⚠ قد يسخن الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها به أثناء التشغيل. لذا تجنب لمس العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال دون سن الثامنة بعيدًا عن صفيحة التسخين ما لم تم مراقبتهم بشكل دائم.

⚠ يمكن استخدام هذا الجهاز من جانب الأطفال دون سن الثامنة أو الأكبر من ذلك، أو الأفراد الذين يعانون من إعاقة جسدية أو حسية أو عقلية، أو هؤلاء الذين تتفهم الخبرة أو المعرفة، فقط عند مراقبتهم أو عند حصولهم على إرشاد مناسب حول استخدام الجهاز واستيعاب المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. يجب ألا تتم عمليات الصيانة والتنظيف التي يقوم بها المستخدم بواسطة أطفال غير خاضعين للإشراف.

⚠ يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

⚠ تحذير. من الخطير الطهي باستخدام الدهون أو الزيت دون التواجد بجانب الجهاز، لأن النيران قد تمسك بها. لا تعدد مطلقاً لإطفاء حريق باستخدام المياه! وفي تلك الحالة أفضل الجهاز وقم بتغطية السنة الذهب بغطاء أو لوح أو سجادة.

⚠ لا تقم بتخزين أي شيء في منطقة الطهي بصفيحة الحث الحراري. وقم بالحيلولة دون ظهور مخاطر اشتعال حريق محتملة.



يُزْم تَارِيض الْاِتِّصَال الْكُهْرِبَائِي عَالِي نَحْو مَالَم، مَن خَلَال اِتِّبَاع التَّشْرِيح الْحَالِي، وَالْاَقْد تَعَطَّل صَفِيحَة الْحَث الْحَرَارِي.



مَن شَأْن تَدْفِقات التَّيار الْكُهْرِبَائِي الْمَرْتَفَعَة غَيْر الْمَعْتَادَة اَنْ تَتَلَف نِظَام التَّحْكَم (كَمَا هُو الْحَال مَع أَي جِهَاز كُهْرِبَائِي).



لِذَا يُنْصَح بِالْاِنْقِطَاع عَن اسْتِخْدَام صَفِيحَة الْحَث الْحَرَارِي خَلَال اسْتِخْدَام وظيفَة التَّنْظِيف بِالْاِنْحِلَال الْحَرَارِي فِي حَالَة الْمَوَاقِد الَّتِي تَعْمَل بِالْاِنْحِلَال الْحَرَارِي، نَتِيجَة لِدَرَجَة الْحَرَارَة الْمَرْتَفَعَة الَّتِي يَصْدُرُهَا هَذَا الْجِهَاز.



يَمَكِن فَقط لِمَرْكَز الخِدْمَة الْفَنِيَة الرَّسْمِي التَّابِع لِشَرِكَة TEKA التَّعَامَل مَع الْجِهَاز أَوْ اِصْلَاحه، بِمَا فِي نَدَك اسْتِبدَال كَابِل الطَّاقَة.



قَبْل فَصَل الْمَحْوَر عَن أَطْرَاف التَّوَصِيل الرِّبَاسِيَة، نَوْصِي بِاِقْطَاف تَشْغِيل مِفْتَاح قِطْع التَّيار وَالْاِنْتِظَار لِحَوْلِي ٢٥ ثَانِيَة قَبْل جِذْب الْقَابِس. وَتَكُون هَذِهِ الْمُدَّة الزَّمْنِيَة مَطْلُوبَة لِلسَّمَاح بِتَفْرِيق الدَّائِرَة الْاِلِكْتُرُونِيَة بِالْكَامِل وَبِالتَّالِي تَجْتَب الْاِصَابَة بِصِدْمَة كُهْرِبَائِيَة مَن أَطْرَاف التَّوَصِيل لِلقَابِس.



اَبْقِ شَهَادَة الضَّمَان أَوْ وَرْقَة الْبَيَّانَات التَّقْنِيَة بِرَفْقَة دَلِيل الْاِرْشَادَات طَوَال فَتْرَة الْعَمَل الْاِفْتَرَاذِي لِلْمَنْجَع، حَيْث تُشْمَل جَمِيعُهَا عَالِي مَعْلُومَات تَقْنِيَة هَامَة.

## الاستخدام والصيانة

### إرشادات خاصة بالمستخدم حول التحكم باللمس

عناصر التعامل (الشكل رقم ٢)

① مِفْتَاح اللمس لِلتَشْغِيل/الْاِقْطَاف.

② اِدَاة اِصْدَار اِشْرَاة بِالْوَلُوحَة السَاخِن.

③ شَاشَات الْحَرَارَة الْمَتَبَقِيَة و/أَوْ الطَّاقَة.\*

④ الْمَفَاتِيح الْمَسِيَة لِتَحْدِيد الْوَلُوح السَاخِن.

⑤ النِّقْطَة الْعَشْرِيَة لِلسَّاعَة.\*

⑥ الْمِفْتَاح الْمَسِي لِلسَّاعَة.

⑦ مَوْشِر السَّاعَة.

⑧ قَفْل مِفْتَاح اللمس لِباقي مِفْتَاح اللمس.

⑨ النِّقْطَة الْعَشْرِيَة لِمْوَشِرَات الْحَرَارَة الْمَتَبَقِيَة و/أَوْ الطَّاقَة.\*

⑩ قَفْل الشَّاشَة الْمُنشِطَة.\*

⑪ مِفْتَاح اللمس "نَاقِص" لِخَفْض الطَّاقَة/الْوَقْت.

⑫ مِفْتَاح اللمس "زَائِد" لِزِيَادَة الطَّاقَة/الْوَقْت.

" يَكُون مَرْنِيًا فَقط أَثْنَاء التَّشْغِيل.

### تشغيل الجهاز

١ المَس مِفْتَاح اللمس لِلتَشْغِيل ⑩ (١) لِثَانِيَة وَاحِدَة عَالِي الْاَقْل. سِيْظَل التَّحْكَم بِالْمَس نَشْطًا، وَسَيَسْمَع صَوْت صَفَارَة كَمَا سَتَضِيء الْمْوَشِرَات (٣) لِتَعْرَض ①. إِذَا كَانَتْ مَنطِقَة الْمَطْهِي سَاخِنَة، فسيَومض الْمَوْشِر ذِي الصَّلَة عَارِضًا H.

إِذَا لَمْ تَتَّخِذ أَي إِجْرَاء خَلَال التَّوَانِي الْعِشْر التَّالِيَة فسَيَتَوَقَّف تَشْغِيل مِيزَة التَّحْكَم بِالْمَس تَلْفَاقِيًا.

عند تَنْشِيط التَّحْكَم بِالْمَس، يَمَكِن فَصَله عَن طَرِيق لَمْس زَر اللمس ⑩ (١)، حَتَّى لَوْ تَم قَفْلَه (تَم تَنْشِيط وظيفَة القفل). دَائِمًا تَكُون لَزَر اللمس ⑩ (١) الْأُولِيَة لِفَصَل التَّحْكَم بِالْمَس.

### تنشيط الألواح الساخنة

بِمَجْرَد تَنْشِيط التَّحْكَم بِالْمَس بِاسْتِخْدَام مِفْتَاح اللمس ⑩ (١)، يَمَكِن تَنْشِيط الْأَوْلَاح السَاخِنَة الْمَطْلُوبَة.

١ حُدِّد الْوَلُوح السَاخِن الْمَطْلُوب مَن خَلَال الضَّغْط عَالِي مِفْتَاح اللمس ذِي الصَّلَة (٤).

سِيْظَهَر رَمِز 0 فِي مَوْشِر الطَّاقَة ذِي الصَّلَة وَسَتَلَف النِّقْطَة الْعَشْرِيَة مَضِيْبَة لِتَشْغِيل إِحْدِي الْوَلُوح السَاخِن.

٢ بِاسْتِخْدَام مِفْتَاح اللمس ④ + (١/١٢) حُدِّد مَسْتَوِي الطَّاقَة الْمَطْلُوب (مَن 1 إِلَى 9).

تَكُون مِفْتَاح اللمس ④ + و ① تَكَرَّرِيَة، وَبِالتَّالِي إِذَا اَبْقَيْتْهَا مَضْغُوطَة فَإِنَّ الْقِيَمَة تَزْدَاد أَوْ تَنْخَفِض بِشَكْل مَسْتَمِر.

يَمَكِن تَحْدِيد لُوح سَاخِن وَاحِد فَقط فِي الْمَرَّة الْوَاحِدَة، بِمَعْنَى آخَر سَتَضِيء نِقْطَة عَشْرِيَة وَاحِدَة فَقط (٩) (بِاسْتِثْنَاء الْحَالَة الَّتِي يَتَم فِيهَا تَوْقِيت أَكْثَر مَن لُوح سَاخِن وَاحِد).

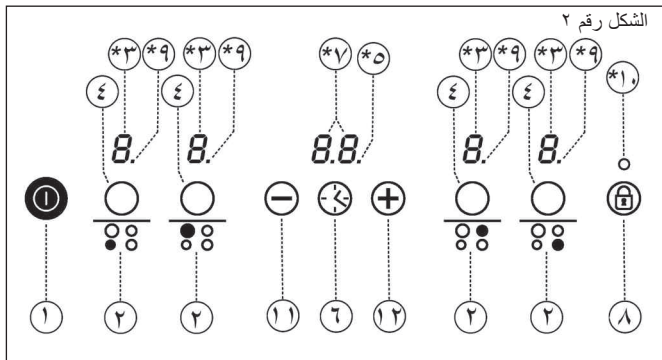
### تشغيل سريع عند الطاقة القصوى:

حُدِّد الْوَلُوح السَاخِن وَاضْغُط عَالِي مِفْتَاح اللمس ① (١١) لِمَرَّة وَاحِدَة فَقط. سَيَتَم تَنْشِيط الْوَلُوح السَاخِن عِنْد طَاقَتِه الْقُصْوِي (المسْتَوِي ٩).

### إيقاف تشغيل اللوح الساخن

١ يَلْزَم تَحْدِيد الْوَلُوح السَاخِن مَسْبِقًا. وَيَجِب أَنْ تَضِيء نِقْطَتُه الْعَشْرِيَة (٩).

٢ بِاسْتِخْدَام مِفْتَاح اللمس ① (١١)، اِخْفِض مَسْتَوِي الطَّاقَة إِلَى 0. سَيَتَم اِقْطَاف تَشْغِيل الْوَلُوح السَاخِن.



### توقيت لوح ساخن واحد

- 1 يلزم تحديد منطقة الطهي المقرر توقيتها. وينبغي أن تضيء النقطة العشرية ذات الصلة.
- 2 حدي مستوى طاقة اللوح الساخن يتراوح من 1 إلى 9 باستخدام مفاتيح اللمس (+) أو (-) (1/12).
- 3 اضغط على مفتاح اللمس الخاص بالساعة (⊙) (2). سيتم عرض مؤشر الطاقة (0.0).

4 بعد ذلك مباشرة، أدخل زمن الطهي بحيث يتراوح بين 1 و 99 دقيقة، باستخدام مفاتيح اللمس (+) أو (-) (1/12). باستخدام المفتاح الأول ستبدأ القيمة عند 1، بينما ستبدأ عند 60 باستخدام الأخير. وبالضغط على كليهما في نفس الوقت سيتم إعادة تعيين القيمة على 0.0.

عندما يتوقف مؤشر الساعة (Y) عن الوميض، فسيدأ في العد التنازل للوقت تلقائيًا. سيرعرض المؤشر (3) ذو الصلة باللوح الساخن المؤقت مستوى الطاقة المحدد والرمز بالتبادل.

عندما تصل الساعة إلى 0.1، فسيتبدل من العد التنازلي من الدقائق إلى الثواني.

وبمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، يتم إيقاف منطقة التسخين المؤقتة وتصدر الساعة سلسلة من أصوات الصفير لعدة ثوانٍ. سيرعرض مؤشر المؤقت 0.0 وامنًا بجانب مؤشر اللوح الساخن التي تم فصله.

إذا كنت ترغب في توقيت لوح ساخن آخر في نفس الوقت، فكرر الخطوتين 3 و 4.

إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فإن مؤشرها يظهر في صورة H أو يعرض 0. إيقاف تشغيل الإشارة المسموعة المس أي مستشعر.

### تغيير الزمن المبرمج.

لتغيير الزمن المبرمج، يجب عليك الضغط على مفتاح اللمس للوح الساخن المؤقت (4) لتحديده ثم تحديد الساعة (⊙) (2). ويمكن لك قراءة الزمن وتغييره.

### فصل المؤقت

إذا كنت ترغب في إيقاف المؤقت قبل انقضاء الزمن المبرمج.

وإن يسري إلغاء التنشيط هذا على كل الوظائف، فعلى سبيل المثال تظل صافرة وظيفة التشغيل/الإيقاف، أو إنهاء المؤقت، أو قفل/إلغاء قفل مفاتيح اللمس نشطة.

ولتنشيط جميع الصافرات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مجددًا في نفس الوقت على مفتاح اللمس (+) ومفتاح لمس القفل (⊙) (8) معًا لمدة ثلاث ثوانٍ.

### وظيفة الطاقة (تركيز الطاقة)

تسمح هذه الوظيفة بمنح طاقة إضافية للوح الساخن، بحيث يتجاوز طاقته الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوح الساخن ويمكنها أن تصل للقيمة القصوى التي يسمح بها المولد.

### توصيل وظيفة تعزيز الطاقة

1 قم بتنشيط اللوح الساخن ذي الصلة إلى مستوى الطاقة 9.

2 من مستوى الطاقة 9، المس مفتاح اللمس (+) (12)، وسيتم عرض الرمز P في المؤشر.

تبلغ المدة القصوى لوظيفة تعزيز الطاقة 10 دقائق. وبعد انقضاء هذه المدة، سيتم تعيين مستوى الطاقة بشكل تلقائي إلى المستوى 9.

بمجرد تنشيط وظيفة تعزيز الطاقة في أحد الألواح الساخنة، فمن المحتمل أن يتأثر أداء بعض الألواح الأخرى، بحيث تنخفض طاقتها إلى مستوى أقل، وفي تلك الحالة سيتم عرض ذلك على مؤشره (3).

### فصل وظيفة تعزيز الطاقة

يمكن فصل وظيفة تعزيز الطاقة من خلال الضغط على مفتاح اللمس (-) (11) للعودة لمستوى الطاقة 9.

كما يمكن فصل الوظيفة تلقائيًا إذا صارت درجة حرارة منطقة الطهي مرتفعة للغاية.

### وظيفة المؤقت

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي، حيث لا تكوني بحاجة لأن تكوني متواجدة أثناء العملية: حيث سيتم إيقاف تشغيل اللوح (الألواح) الساخن المؤقت تلقائيًا بعد انقضاء الوقت المنقضي. وهناك مؤقت منفصل لكل لوح ساخن، وبذلك يتم السماح بتوقيت جميع الألواح الساخنة في آن واحد.

ومع تلك الطرز يمكنك استخدام الساعة كمؤقت للألواح الساخنة لفترات زمنية تتراوح بين 1 إلى 99 دقيقة. ويمكن برمجة جميع مناطق الطهي بشكل فردي وفي نفس الوقت.

**إيقاف تشغيل سريع:** أيا كان إعداد مستوى الطاقة، فمن خلال الضغط على مفتاحي اللمس (+) و (-) (1/12) بشكل فوري، سيتبدل اللوح الساخن للمستوى 0.

عند إيقاف تشغيل لوح ساخن فإن الرمز H سيظهر في مؤشر الطاقة الخاص به، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنًا وهناك خطر الإصابة بحروق. عند انخفاض درجة الحرارة، سيتم إيقاف تشغيل المؤشر (إذا تم فصل المحور)، وإلا فسيضيء (-) إذا ظل المحور متصلًا.

### إيقاف تشغيل الجهاز

يمكن إيقاف تشغيل الجهاز في أي وقت من خلال الضغط على مفتاح اللمس للتشغيل/الإيقاف العام (⊙) (1). وفي وضع الاستعداد سيظهر في المناطق الساخنة. ولن تضيء المؤشرات الخاصة ببقيّة الألواح الساخنة.

سيكون إيقاف تشغيل الجهاز أو اللوح الساخن مصحوبًا بصافرة أطول من تلك التي تصدر عند إعادة التعيين.



**بعد الاستخدام، أفضل الجهاز عبر استخدام عنصر التحكم به ولا تعتمد على جهاز اكتشاف القفل/المقلاة.**

### قفل مفاتيح اللمس لصفحة الحث الحراري

عبر استخدام قفل مفتاح اللمس (⊙) (8) يمكنك قفل جميع مفاتيح اللمس للوحة التحكم باللمس. وبحول ذلك دون تنشيط الوظائف بصورة عرضية وأيضا من عبث الأطفال بعناصر التحكم.

ضع في اعتبارك أنه عند تشغيل لوحة اللمس، يظل بإمكانك تشغيلها/إيقافها باستخدام مفتاح اللمس (⊙) (1) حتى لو تم تنشيط وظيفة القفل (يضيء المصباح الدلالي 10). ومن ناحية أخرى، إذا تم إيقاف ميزة التحكم باللمس، فلا تسمح وظيفة القفل باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف (⊙) (1). ويتعين عليك أولاً إيقاف تنشيط القفل.

لتنشيط الوظيفة أو إيقاف تنشيطها، أبق مفتاح اللمس (⊙) (8) مضغوطًا لمدة ثانية واحدة تقريبًا. وعند تنشيط الوظيفة، يضيء المصباح الدلالي (10).

### كتم صوت الصافرة

عندما يكون المحور قيد التشغيل، إذا قام أحد الأشخاص بالضغط على مفتاح اللمس (+) ومفتاح لمس القفل (⊙) (8) في نفس الوقت لمدة ثلاث ثوانٍ، فسيتم كتم صوت الصافرة التي تصاحب كل إجراء.

## الجدول رقم ١

أدراج الطاقة المحدد		الحد الأقصى لزمان التشغيل (بإساعات)
الطرز المزودة بالبطارية	الطرز المزودة بالبطارية	الطرز الغير المزودة بالبطارية
٨	٨	-
١	٨	٨
٢	٥	٨
٣	٤	٥
٤	٤	٤
٥	٣	٤
٦	٣	٣
٧	٢	٢
٨	٢	٢
٩	١	١
P	١٠ أو ٥ دقائق*	١٠ أو ٥ دقائق*

\* حسب الطراز

عند تشغيل وظيفة إيقاف التشغيل للسلامة، يتم عرض O إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي غير خطيرة بالنسبة للمستخدم أو يتم عرض H في حالة وجود خطر الإصابة بحروق.



حافظ على نظافة لوحة التحكم بالمناطق الساخنة وجفافها طوال الوقت.



وفي حالة حدوث مشكلات في التشغيل أو حوادث غير واردة بهذا الدليل، فاقصل الجهاز واتصل بقسم الخدمة التقنية بشركة TEKA.

## المقترحات والتوصيات

- \* استخدم القدور والمقالي ذات أسطح سفلية رفيعة ومسطحة بالكامل.
- \* لا يوصى باستخدام قدور/مقال ذات قطر أصغر من منطقة التسخين المعروض.
- \* لا تحرك القدور والمقالي فوق الزجاج حيث إنها قد تتسبب في خدشه.
- \* على الرغم من أن الزجاج بإمكانه تحمل ضربات من قدور ومقالي كبيرة ليست ذات حواف حادة، فلا يجب تركها تصطدم به.
- \* لتجنب إتلاف السطح الزجاجي الرخامي، لا تجر القدور والمقالي فوق الزجاج وحافظ على سطحها السفلي نظيفاً وبحالة جيدة.



حاول ألا تسكب السكر أو المنتجات التي تشتعل على السكر في تركيبها على الزجاج بينما هو ساخن حيث قد يتلفه ذلك.

١ اضغط على مفتاح اللمس (⊕) ثلاث ثوانٍ. سيظهر الحرفان PL على الساعة (⊗) (٦)، إذا كان الطراز يشتمل على مؤقت أو على مؤشرات اللوح الساخن (إذا كان الطراز لا يشتمل على المؤقت).

٢ اضغط على مفتاح اللمس الخاص بالفلت (⊕) (٨). ستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد المحور عندها ويمكن تغيير تلك القيم باستخدام مفتاحي اللمس (⊕) و (⊖).

٣ بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح لمس الفلت (⊕) (٨). وسيتم تحديد المحور على قيمة الطاقة المختارة.

إذا كنت ترغب في تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل المحور وتوصيله مرة أخرى بعض ثوانٍ. وبذلك ستكون قادرًا على دخول قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتغير فيها مستوى الطاقة للوح الساخن، سيحتسب حد الطاقة إجمالي الطاقة التي يصدرها المحور. وإذا بلغت حد الطاقة الإجمالي، فلن يسمح التحكم في اللمس لك بزيادة مستوى الطاقة لهذا اللوح الساخن. سيصدر المحور صوت صغير كما سيومض مؤشر الطاقة (٣) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. وإذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك خفض الطاقة للوحات الساخنة الأخرى. وفي بعض الأحيان لن يكون كافيًا أن تخفض آخرًا بمعدل مستوى واحد حيث يعتمد هذا على الطاقة التي تصل لكل لوح ساخن والمستوى الذي تم ضبطها عنده. ومن المحتمل أن يستلزم الأمر قلب عدة ألواح أسفر لرفع المستوى الخاص بلوح ساخن كبير.

إذا استخدمت التشغيل السريع عند وظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المذكورة أعلى من القيمة التي تم تعيينها بواسطة الحد، فسيتم ضبط اللوح الساخن عند أقصى مستوى ممكن. وسيصدر المحور صوت صافرة كما ستومض قيمة الطاقة المذكورة لمربعين على المؤشر (٣).

## وظيفة إيقاف التشغيل للسلامة

إذا لم يتم إيقاف تشغيل واحدة أو أكثر من مناطق التسخين بسبب حدوث أحد الأخطاء، فسيتم فصل الجهاز تلقائيًا بعد مقدار من الوقت (انظر الجدول ١).

١ قم أولاً بتحديد اللوح الساخن ثم اضغط على مفتاح اللمس الخاص بالساعة (⊗) (٦).

٢ استخدم مفتاح اللمس (⊖) (١١) لخفض الزمن إلى 00. يتم إلغاء الساعة.

إيقاف تشغيل سريع: كرر الخطوة ١ كما هو موضح أعلاه. سيتم فصل المؤقت من خلال الضغط على مفتاحي اللمس (⊕) و (⊖) (رقم ١٢ و ١١).

## وظيفة المذبذبة (حسب الطراز)

تهدف هذه الوظيفة خصيصًا إلى تنويع الزيت والجبين والشوكولاتة وما إلى ذلك. حيث تستخدم مستوى طاقة أقل من المستوى 1. للوصول إلى الوظيفة:

١ قم بتنشيط اللوح الساخن المطلوب عند مستوى الطاقة 1.

٢ اضغط على مفتاح اللمس (⊖) (١١). سيبتدل المؤشر ليعرض الرمز ⊕.

لإلغاء تنشيط الوظيفة لست بحاجة سوى للضغط على مفاتيح اللمس (⊕) أو (⊖) (١١/١٢)، وسيتحول المؤشر ليعرض مستوى الطاقة الأقل 0 أو الأعلى 1 على التوالي.

## وظيفة التزامن (حسب الطراز)

باستخدام هذه الوظيفة، يكون بالإمكان أن يعمل اللوحان الساخنان، الموضحان على طباعة الشاشة، معًا، كما يمكنهما تحديد مستوى طاقة فضلًا عن تنشيط وظيفة المؤقت.

لتنشيط هذه الوظيفة على الفور اضغط على مفاتيح لمس التحديد ذات الصلة (٤). وأثناء القيام بذلك، ستضيء اللقطتان العشريتان (٩) بالألوان الساخنة وسيتم ضبطهما على مستوى الطاقة ٠.

لإلغاء تنشيط هذه الوظيفة، اضغط مرة أخرى على مفاتيح لمس التحديد ذات الصلة (٤).

## وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز)

تكون بعض الطرز مجهزة بوظيفة تحديد الطاقة. وتسمح هذه الوظيفة بتعيين الطاقة الإجمالية التي يصدرها المحور على قيم مختلفة يحددها المستخدم. وللقيام بذلك، يكون بالإمكان الوصول لقائمة تحديد الطاقة للدقيقة الأولى التي تلي توصيل المحور بمصدر تزويد الطاقة.

## إذا لم يعمل أي من الأجزاء

قبل الاتصال بقسم الخدمة الفنية، فقم بإجراء خطوات التحقق الواردة أدناه.

### الجهاز لا يعمل:

تأكد من توصيل كابل الطاقة.

### مناطق الحث الحراري لا تُصدر حرارة:

الحاوية ليست ملامنة (تشتمل على جزء سفلي عالي النفاذية عاكسًا، أو صغير للغاية). تحقق من أن الجزء السفلي من الحاوية يجذب مغناطيسًا، أو استخدم حاوية أكبر حجمًا.

### يُسمع صوت طنين عند البدء في الطهي في مناطق الحث الحراري:

عند استخدام حاوية ليست مسمكة للغاية أو لا تتألف من قطعة واحدة، يصدر صوت الطنين نتيجة لإرسال الطاقة مباشرة إلى الجزء السفلي من الحاوية. ولا يعد صوت الطنين عيبًا، لكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أي حال، فافخفض مستوى الطاقة قليلًا أو استخدم حاوية ذات جزء سفلي أكثر سمكًا، و/أو قطعة واحدة.

### وحدة التحكم باللمس لا تضيء أو لا تستجيب على الرغم من إضاءتها:

لم يتم تحديد أي منطقة تسخين. تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها. تتراكم الرطوبة على أحد المستشعرات، و/أو تكون أصابعك مبللة. حافظ على سطح التحكم باللمس و/أو أصابعك في حالة نظيفة وجافة. يتم تنشيط وظيفة القفل. قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

### يُسمع صوت مروحة أثناء الطهي، ويتواصل حتى بعد انتهاء الطهي:


تشتمل مناطق الحث الحراري على مروحة تحافظ على المكونات الكهربائية باردة. وتعمل تلك المروحة فقط عندما تصير الدوائر الكهربائية ساخنة. وتتوقف مجددًا عندما تبرد الدوائر سواء تم تشغيل صفيحة التسخين أم لا.

### سيظهر الرمز على مؤشر الطاقة للوح الساخن:

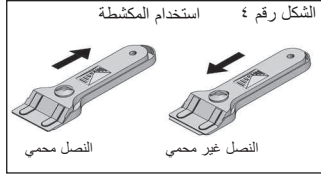
لا يجد نظام الحث قدر أو مقلدة على اللوح الساخن أو تنتمي لنوع غير مناسب.


### سيتم إيقاف تشغيل اللوح الساخن وستظهر رسالة C81 أو C82 على المؤشرات:


درجة حرارة مفرطة في الأنظمة الإلكترونية أو الزجاج. انتظر لفترة حتى تبرد الأنظمة الإلكترونية أو قم بإزالة القدر أو المقلدة حتى يبرد الزجاج.

 واستخدم النصل في حالة مناسبة. واستبدل النصل على الفور إذا تلف بأي شكل كان

 بعد الانتهاء من استخدام المكشطة، اسحب النصل واقفله. (انظر الشكل رقم ٤)




 قد تتلف المقلاة أو القدر بالزجاج بسبب ثوبين أحد المنتجات بينهما. ولا تحاول رفع القدر بينما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يتسبب ذلك في كسر الزجاج.

 لا تخط فوق الزجاج أو تتكئ عليه حيث قد ينكسر ويتسبب في إصابتك بجروح. ولا تستخدم الزجاج كسطح لوضع الأشياء فوقه.

تحتفظ شركة TEKA INDUSTRIAL S.A. بالحق في إجراء التغييرات على الأداة التي تصورها والتي تراها ضرورية أو مفيدة، دون التأثير على الميزات الأساسية للمنتج.

## الإعتبارات البيئية

يعني الرمز  الموجود على المنتج أو عبوته أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه مخلفات منزلية اعتيادية. وينبغي اصطحاب هذا المنتج إلى مركز تجميع وإعادة تدوير خاص بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعبر ضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، ستجنب إلقاء ضرر بالبيئة والصحة العامة، الأمر الذي قد يحدث إذا لم يتم التعامل مع هذا المنتج بشكل مناسب. وللحصول على مزيد من التفاصيل حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو خدمة نفايات منزلية أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.

تحافظ منتجات العبوة المستخدمة على البيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل. تحمل المكونات البلاستيكية علامة <PE>، و<LD>، و<EPS>، وما إلى ذلك. وتخلص من مواد التعبئة، كما تفعل مع المخلفات المنزلية، في الحاوية المحلية.

## التنظيف والصيانة


للحفاظ على الجهاز بحالة جيدة، قم بتنظيفه مستخدمًا أدوات ومنتجات ملامنة بمجرد أن يصبح باردًا. فمن شأن ذلك أن يجعل المهمة أسهل ويحول دون تراكم القاذورات. ولا تعتمد مطلقًا لاستخدام منتجات أو أدوات التنظيف الخشنة التي قد تخدش السطح، أو جهاز يعمل بالبخار.


يمكن تنظيف القاذورات الخفيفة التي لا تلتصق بالسطح باستخدام قطعة قماش مبللة ومطهر خفيف أو محلول ماء وصابون دافئ. ومع ذلك، لتنظيف البقع أو الشحوم الأعمق يجب عليك استخدام منظف خاص للألواح الساخنة الرخامية واتباع الإرشادات الواردة على الزجاج. ويمكن إزالة القاذورات الملتصقة نتيجة حرقها بشكل متكرر عن طريق استخدام مكشطة ذات نصل.

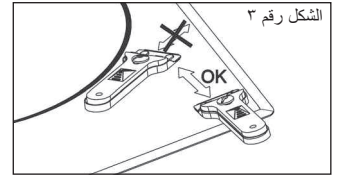
تظهر درجات خفيفة من الألوان بسبب القدر والمقالي التي تحمل بقايا شحوم بسطحها السفلي أو بسبب وجود شحوم بين الزجاج والقدر أثناء الطهي. ويمكن إزالة تلك الآثار باستخدام أداة صقل من النيكل مع المياه أو منظف خاص للألواح الساخنة الرخامية. تلزم إزالة الأجسام البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يشتمل على الكثير من السكر وذاب على السطح على الفور باستخدام مكشطة.


ويحدث للمعان المعدنية نتيجة لسحب القدر والمقالي المعدنية فوق الزجاج. ويمكن إزالتها من خلال التنظيف الشامل باستخدام منظف خاص للأسطح الساخنة الزجاجية الرخامية، على الرغم من أنك قد تحتاج لتكرار عملية التنظيف عدة مرات.

### تحذير:

 أمسك بمكشطة الزجاج بحرص. فقد يتسبب النصل في حدوث إصابة!

 إذا كنت تستخدم المكشطة بشكل غير صحيح، فقد ينكسر النصل وتعلق الشظية بين الحلية المحيطة والزجاج. وإذا حدث ذلك، فلا تحاول إزالتها باستخدام يديك، واستخدم مقلًا صغيرًا أو سكين ذات نصل حاد بعناية بالغة. (انظر الشكل رقم ٣)



 لا تستخدم سوى النصل مع السطح الرخامي، وتجنب ملامسة عبوة المكشطة للزجاج لأن ذلك قد يخدشه

تظهر C85 على المؤشر بأحد الألواح الساخنة:  
القدر أو المقلاة من نوع غير مناسب. أوقف تشغيل  
المحور، ثم قم بتشغيله مرة أخرى وحاول استخدام قدر  
أو مقلاة أخرى.







## Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b>	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b>	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b>	Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b>	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b>	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
<b>Czech Republic</b>	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Denmark</b>	Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
<b>Ecuador</b>	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Germany</b>	Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
<b>Great Britain</b>	Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
<b>Greece</b>	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b>	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
<b>Indonesia</b>	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b>	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b>	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b>	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Netherlands</b>	Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+31 235 656 480
<b>Norway</b>	Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
<b>Poland</b>	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
<b>Portugal</b>	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b>	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor. of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia</b>	Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow à™™ Russia	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b>	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b>	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Sweden</b>	Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
<b>Thailand</b>	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b>	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b>	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b>	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b>	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

"for further information and updated contact addresses, please refer to the corporate website"

