



TEKA

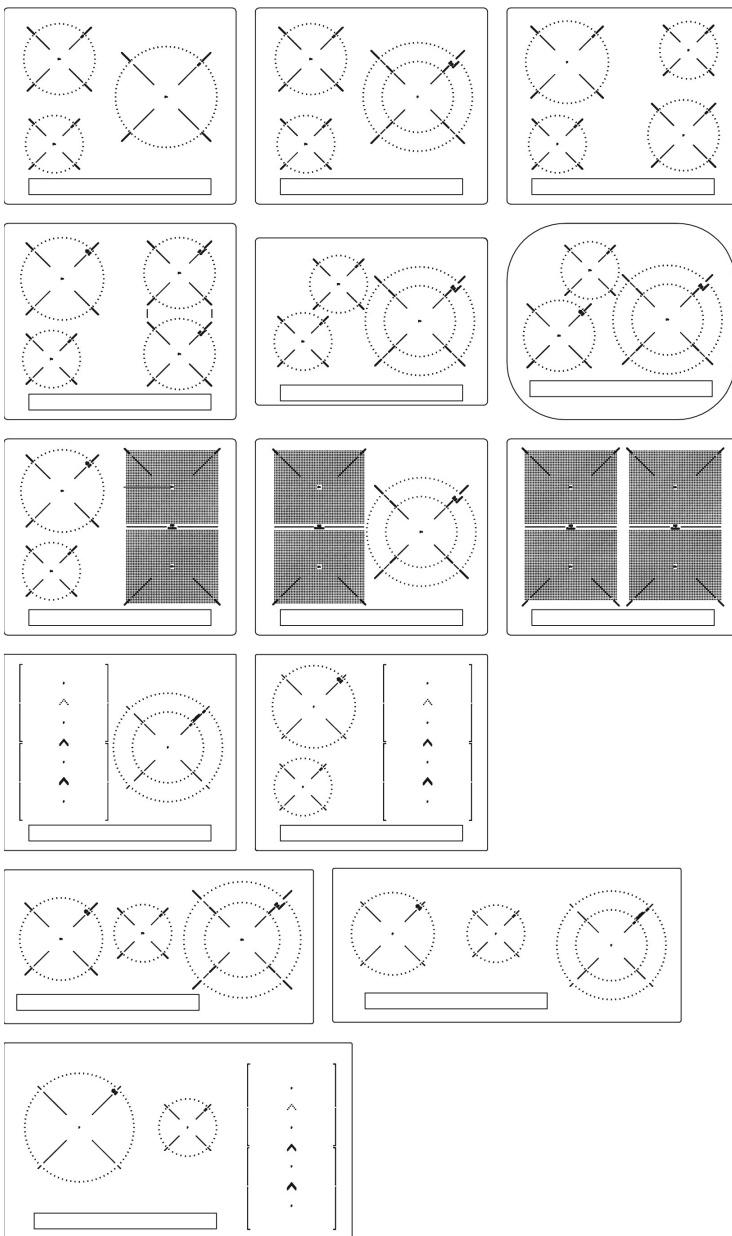
User Manual

GR UA FI
BG SV INA
HU NO AR
RU DA

www.teka.com

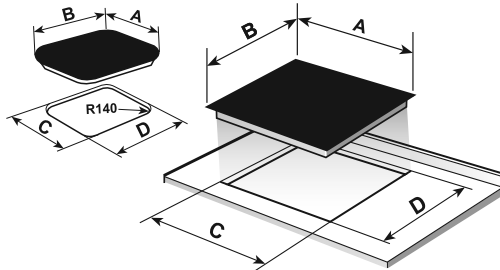
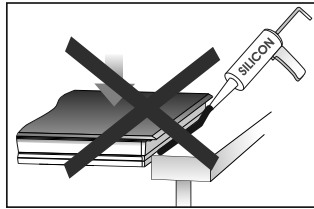
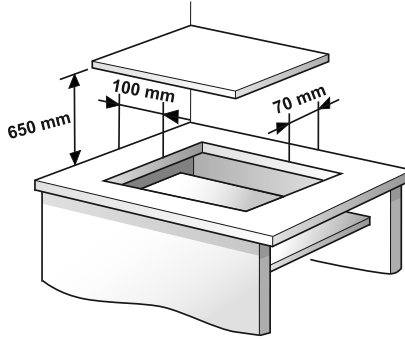
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ.....	6
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ.....	17
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL.....	28
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ.....	38
UA	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL.....	49
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL.....	60
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR.....	69
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL.....	78
FI	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA.....	87
INA	PETUNJUK PEMASANGAN, CARA PENGGUNAAN DAN PERAWATAN KOMPOR INDUKSI.....	96
AR	تعليمات التركيب وتوصيات للاستخدام والصيانة التحكم باللمس في ألواح التسخين الخزفية.....	106

Παρουσίαση / Представяне / Bemutatás / Внешний вид / Зовнішній вигляд / Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys / Tampilan produk / التركيب



Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan // مقدمة

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal // الحد الأدنى للمسافات



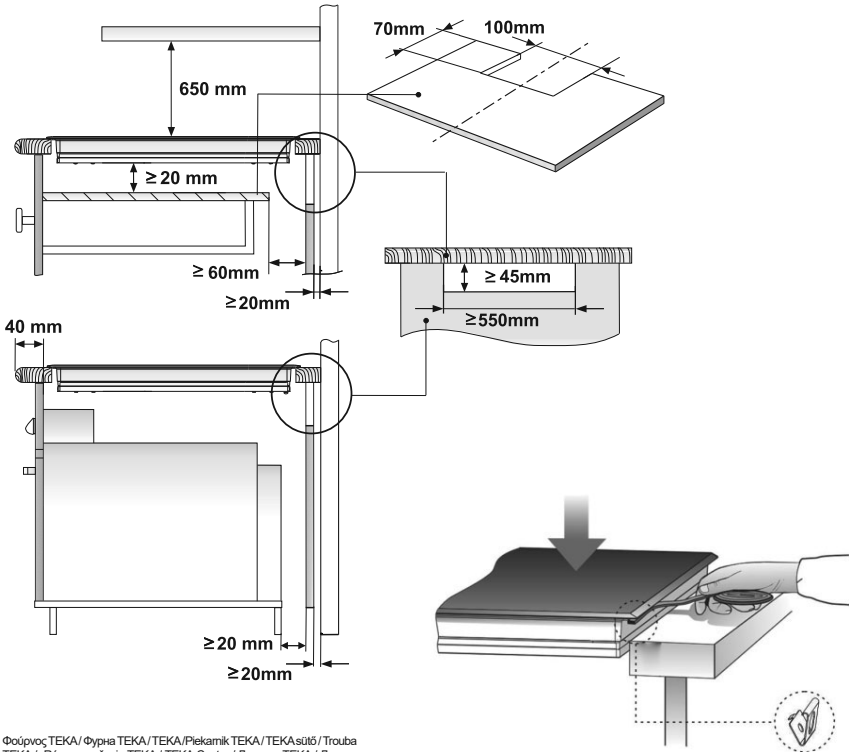
A	B	C	D
605	515	560	490
600	510	560	490
600	435	580	415
800	400	780	380
590	510	570	490
900	400	860	380
800	510	750	490
900	510	860	490

Μονάδες σε mm / Элементите в mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unitàti în mm / Размеры в mm / розміри в mm / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm / الوحدات بالمليمتر

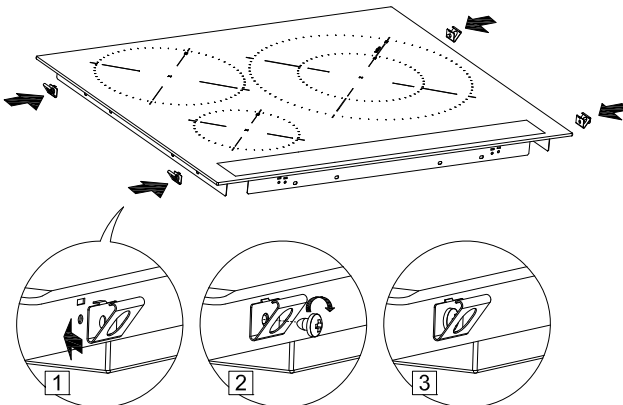
Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan // مقدمة

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal // الحد الأدنى للمسافات

FAST-CLICK SYSTEM



Φούρνος TEKA / Фурна ТЕКА / TEKA / Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na rebanie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка TEKA / Духова шафа TeKa / TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn / TeKa-шuni



Μονάδες σε mm / Елементите в mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в mm / розміри в mm / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm / الوحدات بالمليمتر

Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

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

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

⚠ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

⚠ Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της **ενδέχεται να θερμανθούν** κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής 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 όποιονδήποτε 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 μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

⚠ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέστε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο **α ν ί χ ν ε υ σ η ς**. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπίρουνα

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

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 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 επέκτα 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 περιβλήμα του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα

σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 25 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φις. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φις.

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

Χρήση και Συντήρηση

Οδηγίες χρήσης για το Χειριστήριο αφής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (εικ. 2)

- ① Πλήκτρο αφής Γενικής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- ② Συρόμενος δείκτης για έλεγχο της ισχύος.

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

Προειδοποίηση:

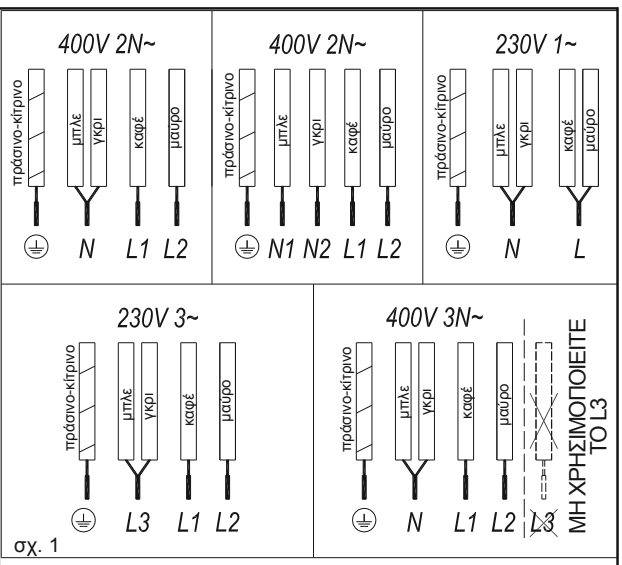
⚠ Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.

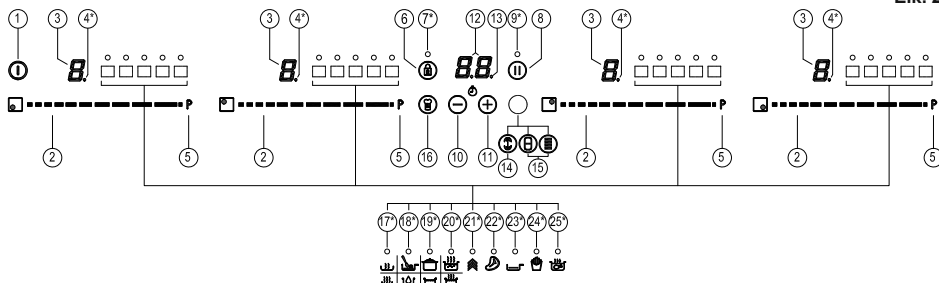
⚠ Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).

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

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

⚠ Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία,





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

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

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

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

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

22 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γκριλ»*.

23 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Τηγάνισμα»*.

24 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φριτζά»*.

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

*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

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

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.

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

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



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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

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

1 Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξετε

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

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

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

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

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


ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1). Όλες οι

ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη θα εμφανίζεται ένα H.

Ανιχνευτής σκεύους

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

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


ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.


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


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


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

Λειτουργία Κλειδώματος πλήκτρων



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

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα .



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

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

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

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


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


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

Λειτουργία Διακοπή & Εναρξη


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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπή.

Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής  (8) για ένα δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (9) ανάβει και οι ενδείξεις

ισχύος θα δείχνουν το σύμβολο  σύμβολο που σημαίνει ότι το μαγειρέμα είναι σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπή.

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

Λειτουργία Ισχύος

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

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

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

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

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

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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

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

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

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

Για να το κάνετε αυτό:

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

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται

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

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

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

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

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

Με τους αισθητήρες \ominus (10) και \oplus (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Αποσύνδεση του ρολογιού

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

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.

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

Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος (εξαρτάται από το μοντέλο)

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

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

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

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστία, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα

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

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

Ειδικές λειτουργίες: CHEF (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

- 1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
- 2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF (16). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που

είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες led (17), (18), (19), (20) και (21).

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

Λειτουργία KEEP WARM (ανάλογα με το μοντέλο)

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

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

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

Λειτουργία MELTING (ανάλογα με το μοντέλο)

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

σοκολάτα βουτύρου κλπ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (18) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη τροφοδοσίας (3). Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία SIMMERING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η δυνατότητα σας επιτρέπει να διατηρείτε το σιγοβράσιμο ενός φαγητού.

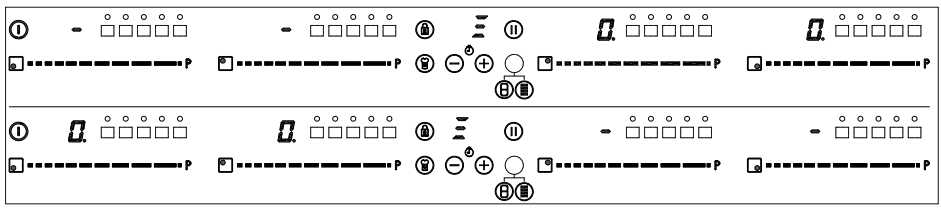
Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντάς την και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο / . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

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

Λειτουργία QUICK BOILING (ανάλογα με το μοντέλο)

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

Εικ. 6



Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας iQuickBoiling, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.


-ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.


-Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητας του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).

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

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

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

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη **Εικ. 4**

χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο «μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντιστροφή μέτρησης του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).



Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Μπορείτε να παρακάμψετε τη

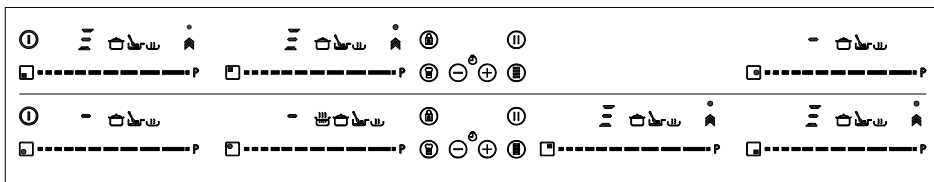
λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SLIDE COOKING (ανάλογα με το μοντέλο)

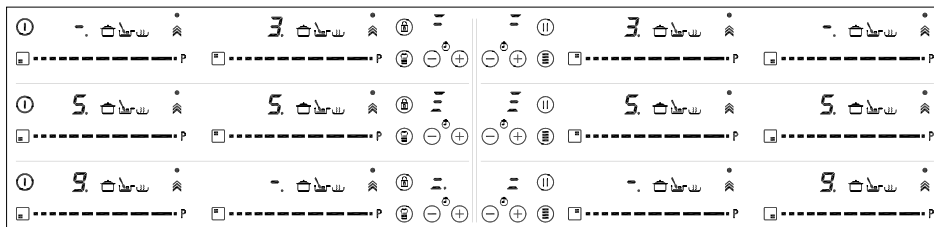
Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 3) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη διαμόρφωση ισχύος. Θα επιτρέψει τη μετακίνηση του σκεύους από τη μία περιοχή στην άλλη, για μαγείρεμα με την ισχύ που έχει αντιστοιχιστεί σε κάθε ζώνη.

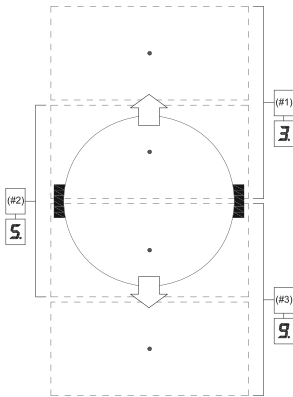
Για να την ενεργοποιήσετε, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Ευέλικτη Ζώνη» (βλ. ενότητα «Λειτουργία Ευέλικτη Ζώνη»). Κατόπιν πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (21) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Όταν το κάνετε αυτό, οι ενδείξεις ισχύος (3) θα δείξουν τρία τμήματα (βλ. εικόνα 4) υποδεικνύοντας ότι τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος. Μόλις τοποθετηθεί το σκεύος, το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στις ενδείξεις ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (βλ. εικ. 3 και 5). Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «συρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».

Εικ. 3






Εικ. 5







ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΑ (ανάλογο με το μοντέλο)


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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΓΝΙΣΜΑ (ανάλογο με το μοντέλο)




Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με λίγο λάδι ή σάτιρισμα. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (22) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που

υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΡΙΤΕΖΑ (ανάλογο με το μοντέλο)



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


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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΝΦΙ (ανάλογο με το μοντέλο)

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



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

η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.


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

Λειτουργία Flex Zone (ανάλογο με το μοντέλο)

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

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιέστε τον αισθητήρα  (15). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει τρία τμήματα που αντιστοιχούν στις ενεργοποιημένες εστίες. Σε περίπτωση που το μοντέλο σας έχει περισσότερες από μία εστίες με δυνατότητα «Flex Zone», μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή πατώντας τον αισθητήρα  (15) πριν ενεργοποιήσετε την ισχύ στην επιλεγμένη εστία. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (βλέπε Εικ. 6)


Αφού έχει επιλεγεί η «Ευέλικτη Ζώνη», μπορείτε να ενεργοποιήσετε την τροφοδοσία αγγίζοντας οποιοδήποτε από τους δρομείς «συρόμενου ρυθμιστή» (2) μιας από τις συνδεδεμένες εστίες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο εστιών.


Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα  (15).

Επίσης, όταν απενεργοποιηθείτε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

Λειτουργία Synchro (ανάλογα με το μοντέλο)

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

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

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα  (14). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα διαγραφούν τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

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

Πίνακα 1

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)
0	0
1	8

2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ή 5 λεπτά, ρυθμιζήστε επίπεδο 9 * Ανάλογα με το μοντέλο

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



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



Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της ΤΕΚΑ.

Συμβουλές και συστάσεις

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



Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που

περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά

Καθαρισμός και συντήρηση

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

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

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαπίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νικελ 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 λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθάρισμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες. Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:



Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.




Μην πατάτε ή στηρίζετε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

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

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



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

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά

απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

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

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

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

Αν κάτι δεν λειτουργεί

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

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

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

Ακουγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:


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

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:

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

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακουγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:

Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

Το σύμβολο  εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:

Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκεται 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 ακάλληλου τύπου. Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και προσπαθήστε με άλλο μαγειρικό σκεύος.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3):

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

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις ισχύος (3):

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

Предупреждения за безопасност:

⚠ Внимание! Ако керамичното стъкло се счупи или пропука, незабавно изключете плота от електрическата мрежа, за да избегнете токов удар.

⚠ Този уред не е предназначен за работа с външен таймер (който не е вграден в уреда) или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Непочиствайте уреда с пара.

⚠ Внимание! Уредът и достъпните от него части се нагряват по време на работа. Избягвайте 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 подхотвени и инструктирани за това как да използват уреда и осъзнават опасностите, които са свързани с употребата му. Почистване и поддръжка не могат да бъдат извършвани от деца, които не са под наблюдение.

⚠ Не позволявайте на деца да играят с уреда.

⚠ **Внимание!** Опасно е да готвите с мазнина и олио, ако не сте постоянно до уреда, тъй като могат да се запалят. **НИКОГА** не се опитвайте да изгасите пожар с вода! При такъв случай, изключете уреда от електрическата мрежа и покрийте пламъците с капак, чиния или одеяло.

⚠ Не оставяйте предмети върху зоните от индукционния котлон, предвидени за готвене. Предотвратявайте възможни рискове от пожар.

⚠ **Индукционният генератор отговаря на**

изискванията от съществуващото европейско законодателство. **Ние обаче правим всяко лице, което има поставен пейсмейкър да се консултира със своя лекар, или ако има съмнения, да не използва индукционните зони.**

⚠ **Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагорещат прекомерно.**

⚠ След употреба върху индукционния котлон, а не просто махайте тенджерата или тигана, който сте използвали. В противен случай може да се стигне до инцидент, ако по невинимане поставите друга тенджерата или тиган върху котлона в периода на детекция. Предотвратявайте рисковете от инциденти

Монтаж

Монтаж с чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже за прибори под

котлона, трябва да поставите разделителна дъска между двете. По този начин ще предотвратите риска от случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да бъде монтирана на 20 мм под долната част на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, се уверете, че волтажът и честотата отговарят на тези, посочени на табелката на плота, която се намира на дъното му, както и на Гаранционния лист, а ако е приложимо – и на документа с техническите характеристики, който трябва да съхранявате заедно с настоящото упътване през целия период на употреба на този продукт.

Електрическото свързване трябва да бъде осъществено чрез прекъсвач за всички полюси или щепсел, където е достъпно, съобразно тока, и с минимално 3 мм разстояние между контактните точки. Това ще осигури прекъсване на захранването при аварии и позволява почистване на плота.

Уверете се, че входния кабел не се докосва до корпуса на индукционния плот или корпуса на фурната, ако е монтиран в същото звено.

Внимание:

! Електрическото свързване трябва да е подходящо заземено, съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.

! Необичайно високите токови вълни могат да повредят контролната система (както при всеки друг електрически уред).

! Препоръчваме да не използвате индукционния котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните

фурни, поради високата температура, която достига 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.

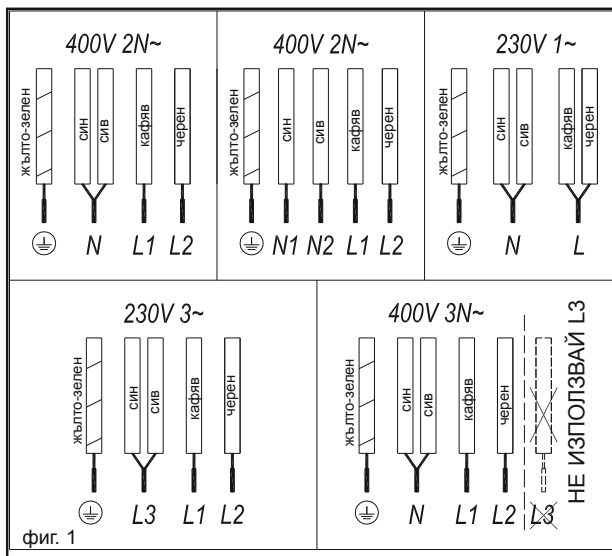
! Съхранявайте гаранцията или документа с техническите данни заедно с упътването с инструкции през целия период на употреба на този продукт. Те съдържат важна техническа информация.

Употреба и поддръжка

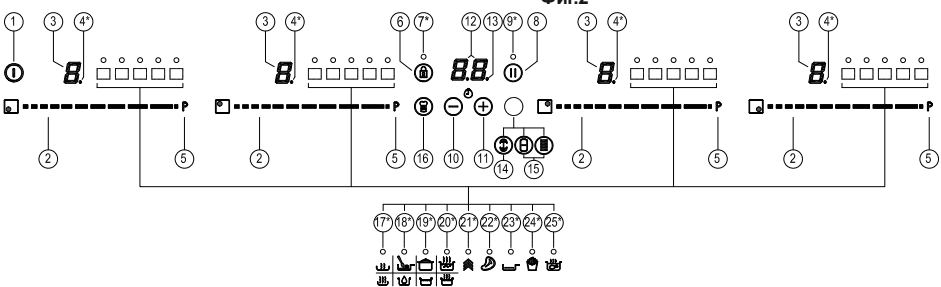
Инструкции за потребителя за сензорния панел за управление

РАБОТНИ ЕЛЕМЕНТИ (Фиг. 2)

- ① Главен сензор за вкл./изкл.
- ② Плъзгач на курсора за управление на мощността.
- ③ Индикатор на захранването и/или остатъчната топлина*.
- ④ Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
- ⑤ Директен достъп до функцията „Мощност“.
- ⑥ Сензор за активиране за функцията „Блокиране“.
- ⑦ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Блокиране“*.
- ⑧ Сензор за активиране за функцията „Спиране и пускане“.
- ⑨ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Спиране и пускане“.
- ⑩ Сензор „Минус“ за таймера.
- ⑪ Сензор „Плюс“ за таймера.
- ⑫ Индикатор на таймера.
- ⑬ Десетична точка на таймера*.
- ⑭ Сензор за активиране за



Фиг.2



функцията „Синхронизиране“; (в зависимост от модела).

- 15 Сензор за активиране за функцията „Гъвкава зона“; (в зависимост от модела).
- 16 Сензор за активиране за функцията „Готвач“; (в зависимост от модела).
- 17 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Подгряване“; (в зависимост от модела).
- 18 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Размразяване“; (в зависимост от модела).
- 19 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Къкрене“; (в зависимост от модела).
- 20 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Бързо кипене“; (в зависимост от модела).
- 21 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Готвене с плъзване“; (в зависимост от модела).
- 22 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Гриловане“ (в зависимост от модела).
- 23 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Пържене в тиган“ (в зависимост от модела).
- 24 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Дълбоко пържене“ (в зависимост от модела).
- 25 Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Конфи“; (в зависимост от модела).

*Видима само по време на работа.

Маневрите се извършват с помощта на сензорните клавиши. Не е нужно да се упражняват сила върху желаните сензорен клавиш, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

Използвайте курсорния плъзгач (2), за да настроите силата на мощността (0 - 9), плъзгайки пръста си над него. Плъзгането надясно увеличава стойността, докато плъзгането наляво я намалява.

Възможно е и директно да изберете желаното ниво на мощността, поставяйки пръста си директно върху желаната точка на курсорния плъзгач (2).

⚠ За да изберете плот на тези модели, директно натиснете курсорния плъзгач (2).

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

- 1 Натиснете сензорния клавиш Оп 1 (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (3) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига Н и „-“.

Ако не предприемете някакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорният контрол за управление е активиран, можете

да го разедините по всяко време, натискайки сензорния бутон 1 (1), дори и да е заключен (функция за заключване активирана). Сензорният бутон 1 (1) винаги е с приоритет пред разединяване на сензорния панел за управление.

АКТИВИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора 1 (1), всяка плоча може да бъде включена при следване на следните стъпки:

- 1 Плъзнете пръста или докоснете която и да е позиция на един от курсорните „плъзгачи“ (2). Зоната е била избрана и едновременно с това нивото на мощност ще е между 0 и 9. Стойността на мощността ще се покаже на съответния индикатор за мощността и десетичната точка (4) ще продължи да свети в продължение на 10 секунди.
- 2 Използвайте курсорния плъзгач (2), за да изберете ново ниво на готвене между 0 и 9.

Докато плотът е избран, с други думи със светеща десетична точка (4), нивото на мощност може да бъде променяно.


ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТ

Използвайки клавиша на сензорния плъзгач (2), понижете нивото на мощността до 0. Плочата ще се изключи.

Когато плочата е изключена, символът Н ще се появи на индикатора за мощността (3), ако стъклената повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато


температурата спадне, индикаторът (3) се изключва (ако плочата е разединена), или с други думи „“ ще светне, ако плочата е все още свързана.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВСИЧКИ ПЛОЧИ

Всички плочи могат да бъдат изключени едновременно със сензора за вкл./изкл.  (1). Всички индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа H.

Детектор за тиган

Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за тиган. Плотът ще спре да работи, ако няма тиган или ако тиганът не е подходящ.


Индикаторът за мощност (3) ще покаже символ , за да укаже, че „няма тиган, ако, докато зоната е включено, не е открит тиган или той не е с подходящи размери.



Ако тиган е излезнал от зоната, докато плотът работи, той автоматично ще спре да подава енергия и ще се покаже символът „няма тиган“. Ако върху зоната за готвене отново се постави сигнал, подаването на енергия ще се възобнови на предидно избраното ниво на мощност.


Времето за откриване на тиган е 3 минути. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай би могло да се стигне до нежелано действие, ако по невнимание тиган се постави на зоната за готвене по време на тези три минути. Избягвайте възможни инциденти!



Функция „Блокиране“

С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл.  (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.



За да активирате тази функция, натиснете сензора  (6) най-малко за една секунда. След като направите това, допълнителният сензор (7) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора  (6).

Ако сензорът за вкл./изкл.  (1) е бил използван за изключване на уреда, докато функцията „Блокиране“ е активирана, няма да бъде възможно отново да включите плочата, докато не я деблокирате.

Заглушител на бийп сигнала

Когато плотът е включен, ако някой натисне едновременно сензорния клавиш  (11) и заключващия сензорен клавиш  (6) за три секунди, бийп сигналът, съпътстващ всяко действие, ще се деактивира. Индикаторът за време (12) ще покаже “OF”.




Тази деактивация не се отнася до всички функции, както напр. бийп сигнала за вкл./изкл., края на таймера или блокирането/деблокирането на сензорните клавиши винаги остават активни.

За да активирате отново всички бийп сигнали, които придружават всяко действие, натиснете отново едновременно сензорния клавиш  (11) и сензорния клавиш за заключване  (6) за три секунди. Индикаторът за време (12) ще покаже “Op”.


Функция „Стоп&Активиране“

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде поставен на пауза, ако е активиран.

Активиране на функцията „Стоп“.


Натиснете сензора „Стоп“  (8) за една секунда. Допълнителният индикатор (9) светва и индикаторите за мощност ще покажат символа  , за да укажат, че готвенето е поставено на пауза.


Деактивиране на функцията „Стоп“.

Натиснете отново сензора Stop&Go  (8). Допълнителният индикатор (9) изгасва и готвенето се възобновява при същата мощност и настройки на таймера, които са били зададени преди паузата.

Функция „Мощност“

Тази функция доставя „допълнителна“ мощност на плочата над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на плочата с възможност за достигане на максималната стойност, позволена от генератора.

1 Плъзнете пръста над съответния курсорен плъзгач (2), докато индикаторът за мощността (3) покаже “9” и задръжте пръста натиснат за секунда или докоснете директно  и задръжте натиснат за една секунда.

2 Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа  и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

Функцията „Мощност“ има максимална продължителност, указана в Таблица 1. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Бийпкане.

При активиране на функцията за захранване на един котлон, възможно е да се повлияе на работата на другите - намаляване на мощността им до по-ниско ниво, като в този случай това ще бъде показано на индикатора (3).

Деактивирането на функцията „Мощност“ преди изтичане на работното време, може да се осъществи или с помощта на сензорния курсор „плъзгач, променяйки нивото на мощността или чрез повтаряне на стъпка 3.

Функция „Таймер“ (часовник за обратно броене)

Тази функция улеснява готвенето, като вашето присъствие изобщо не е задължително. Можете да зададете таймер за плоча, която ще се изключи след изтичане на зададеното време.

За тези модели можете едновременно да програмирате всяка плоча с продължителност от 1 до 90 минути.

Задаване на таймер на плоча.

След като нивото на мощността е зададено за желаната зона и докато десетичната точка на зоната продължава да свети, можете да зададете таймер на зоната.

До този край:

- 1 Сензорен сензор \ominus (10) или \oplus (11). Индикаторът на таймера (12) ще показва „00“ и съответният индикатор за време (3) ще показва символа $\underline{\text{L}}$, мигайки с текущото ниво на мощността.
- 2 Веднага след това задайте времето за готвене между 1 и 99 минути, използвайки сензори \ominus (10) ó \oplus (11). С първото стойността ще започне от 60, а второто от 01. Държейки сензори \ominus (10) ó \oplus (11) натиснати, стойността ще бъде възстановена до 00. Когато остава по-малко от една минута, часовникът ще

започне да отброява в секунди.

- 3 Когато индикаторът на таймера (12) спре да мига, той ще започне да отброява времето автоматично. Индикаторът (3), свързан с определено време на плочата ще покаже избраното ниво на мощност и символа $\underline{\text{L}}$.

След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи 00 до десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е изключена, индикаторът за мощността (3) ще покаже символа H и „-“.

. Ако в същото време искате да зададете таймер на друг котлон, повторете стъпки 1 до 3.

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки „ч“ на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони мигаща десетична точка. Когато е натиснат курсорът „плъзгач“ на друга зона с таймер, таймерът ще показва останалото време на тази зона за няколко секунди, а индикаторът ще показва нивото на мощност на „ч“.

Промяна на програмираното време

За промяна на програмираното време, курсорът „плъзгач“ (2) на часовата зона трябва да бъде натиснат. Тогава ще бъде възможно да отчетете и промените времето.

Докоснете сензорите \ominus (10) и \oplus (11), можете да променят програмираното време.

Разединяване на часовника :
Ако искате да спрете часовника преди изтичане на програмираното време, това може да бъде направено по всяко време, просто

настройвайки стойността на „-“.

- 1 Изберете желаната плоча.
- 2 Настройте стойността на часовника на „00“, използвайки сензора \ominus (10). Часовникът е отменен. Това може да стане и по-бързо, натискайки едновременно „сензори \ominus (10) и \oplus (11).

Функция „Управление на мощността“ (в зависимост от модела)

Някои модели са оборудвани с функция за ограничаване на мощността (управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност, генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плочата към електрозахранването е възможно да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

- 1 Натиснете \oplus (11) сензорния клавиш за три секунди. Буквите PL ще се покажат на индикатора за таймера (12)
- 2 Натиснете сензорния клавиш за заключване Ⓜ (6). Различните стойности на мощността, до които котлонът може да бъде ограничен, ще се появи и могат да бъдат променени с помощта на сензорите \oplus (11) и \ominus (10).
- 3 След като стойността бъде избрана, натиснете още веднъж заключващия сензорен клавиш Ⓜ (6). Котлонът ще бъде ограничен до избраната стойност на мощността.

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите котлона и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

Всеки път, когато нивото на мощност на котлона се променя, ограничителят на мощността

ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на този котлон. Котлонът ще издаде звук бийп и индикаторът за мощността (3) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите котлони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите котлони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и нивото на което е настроен. Възможно е да се повиши нивото на големия котлон, а на няколко по-малки такива - да се понижат.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност, котлонът ще се настрои на възможно най-високото ниво. Котлонът ще издаде звук бийп и споменатата стойност ще мигне два пъти на индикатора (3).

Специални функции: CHEF (в зависимост от модела)

Контролът, чувствителен на достъп, има специални функции, които помагат на потребителя да готви чрез CHEF сензора (16). Тези функции са налични в зависимост от модела.

За да активирате специална функция на зона:




- 1 Първо трябва да бъде избрана; и след това десетичната точка (4) ще бъде активна на индикатора за мощността (3).

- 2 Сега кликнете върху CHEF сензора (16). Последователните натискания ще прегледат една по една всички CHEF функции, които са на разположение във всяка зона. Тези функции ще покажат активирането със съответните светодиоди (17), (18), (19), (20) и (21).

Ако искате да отмените специална активна функция по всяко време, трябва да докоснете "плъзгащия се" курсорен сензор (2) на съответната зона, за да го изберете. Десетичната точка (4) на индикатора за мощност (3) ще светне. След това натиснете отново „плъзгащия се“ (2) курсор, за да зададете ново ниво на мощност или за да изключите зоната, или можете да изберете различна специална функция, докосвайки отново CHEF сензора (16).

ФУНКЦИЯ KEEP WARM (в зависимост от модела)

Тази функция автоматично задава подходящо ниво на мощността за поддържане на храната топла.




За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (17), разположен на иконата  /  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ MELTING (в зависимост от модела)

Тази функция поддържа ниска




температура в зоната за готвене. Идеална за размразяване на замръзнала храна или за бавно разтопяване на други видове храна, като шоколад, масло и т.н.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (18), разположен на иконата  /  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.



ФУНКЦИЯ SIMMERING (в зависимост от модела)

Тази функция Ви позволява да варите ястието на слаб огън.

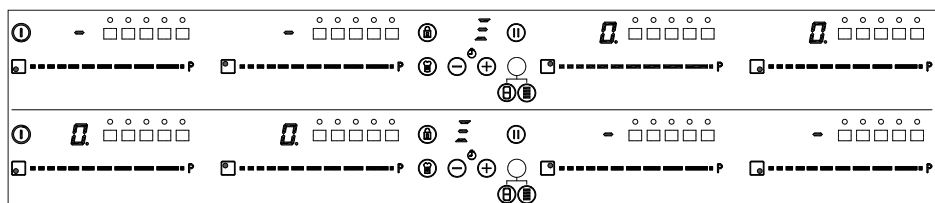
След като ястието заври, включете плочата, избирайки я, и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (19), разположен на иконата  /  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ QUICK BOILING (в зависимост от модела)

Тази функция активира автоматичното управление на завирането, което е от голяма помощ при готвенето на паста, ориз, яйца и т.н. На разположение е само в зоните, в които се появява  / 

Фиг.6



символът.

Състояния на съда


За правилно функциониране на функцията iQuickBoiling трябва да използвате съд, който отговаря на следните предварителни условия:

- Размерът на дъното е възможно най-близо до диаметъра на плочата.
- **БЕЗ КАПАК.**
- Пълен над половината от капацитета му с вода със стайна температура (никога не използвайте топла или гореща вода).

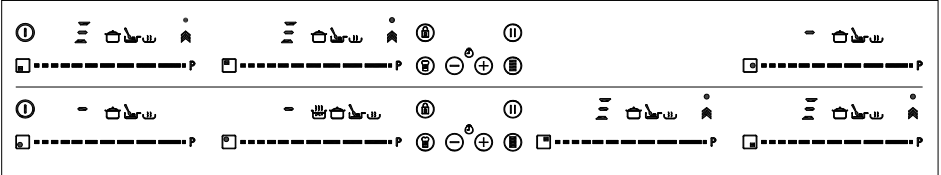
Неспазването на тази условия ще наруши правилното управление на заварянето.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не използвайте тази функция за цел, различна от заварянето на вода. Никога не използвайте олио, може да доведе до прегаряне и образуване на пламък.

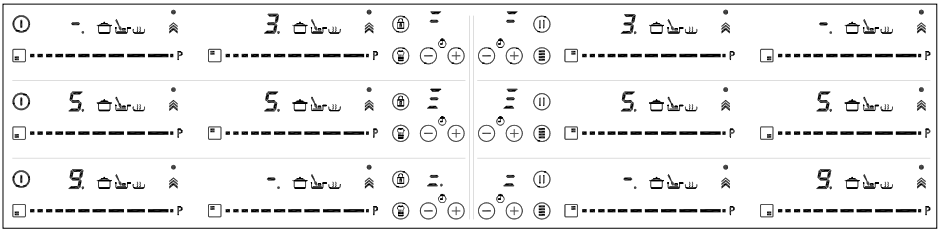
Активиране на функцията


За да активирате тази функция, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (20), разположен на иконата  светне.

Фиг. 4



Фиг. 5



След като функцията бъде активирана, знакът  ще се появи на двата индикатора за мощност (3) и таймера (12); ще се появи движещ се сегмент, указвайки, че процесът на готвене е под управление на системата.

След като системата засече, че е на път да започне заваряне, ще се чуе първият сигнал бийп. Използвайте тази възможност, за да подготвите храната си за варене или печене, по желание.

След 30 секунди ще чуете втори сигнал бийп; ако все още не сте го направили, време е да изспетете храната в тигана.

След втория бийп сигнал системата ще активира таймера и хронометъра за Вас, така че да контролирате колко време да ври храната.

30 секунди след активиране на хронометъра ще прозвучи трети бийп сигнал, който предупреждава, че от този момент нататък системата ще намалява подаването на мощност, за да поддържа умерено и непрекъснато варене. Таймерът ще остане активен до края на готвенето.



Ако желаете, можете да деактивирате таймера и да зададете време за обратно броене и автоматично изключване на плочата (вижте раздел "Функциониране на таймера").

Деактивиране на функцията

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ С ПЛЪЗВАНЕ -SLIDE COOKING (в зависимост от модела)

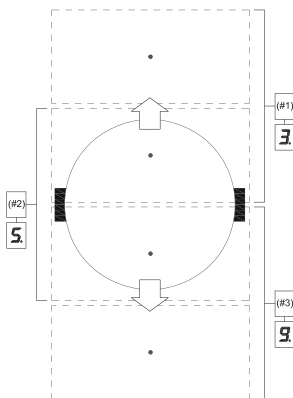
Тази функция позволява да разделите гъвкавата зона на три зони (вижте фигура 3) и да активирате предварително дефинирана конфигурация на мощността. Позволява да плъзвате съда от една зона в друга и да готвите с предварително зададена за всяка зона мощност. За да я активирате, първо трябва да активирате функцията „Гъвкава зона“ (вижте раздела „Функция за гъвкава зона“).

След това натиснете сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (21) на иконата . При това индикаторите за мощност (3) показват три сегмента (вижте фиг. 4), посочвайки, че вече можете да поставите съда.

След като съдът бъде поставен, нивото на мощността се показва автоматично от индикаторите за мощност (3). За зона 1 нивото на мощността е 3, за зона 2 нивото на мощността е 5, а за зона 3 нивото на мощността е 9 (вижте фиг. 3 и фиг. 5).




За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите сензора за плъзване (2) в позиция „0“.

Фиг.3



ФУНКЦИЯ ЗА ГРИЛОВАНЕ (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за готвене на грила.


За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (22) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звук сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ЗА ПЪРЖЕНЕ НА ТИГАН (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене с малко мазнина или сотиране.




За да я активирате, изберете

чинията и натискайте сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (22) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звук сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ЗА ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ (в зависимост от модела)


Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене с много мазнина.



За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (23) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звук сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ КОНФИ (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за конфитиране.




За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF , докато светнат

светлинните индикатори (25) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звук сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.


Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

Функция Flex Zone (в зависимост от модела)

С помощта на тази функция е възможно да активирате двете готварски зони така, че да работят заедно и да изберете нивото на мощност за активиране на функцията на таймера и за двете зони.


За да активирате тази функция, натиснете сензора / (15). Това ще доведе до светване на десетичната точка (4) на свързаните плочи и стойността „0“ ще бъде показана на индикаторите за мощност (3). Индикаторът за таймера (12) ще покаже три сегмента, указващи активираните зони. В случай, че Вашият модел има няколко зони с „Flex Zone“, можете да изберете желаната опция, натискайки сензора / (15) преди подаване на мощност към избраната зона. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично. (вж. Фиг.6).


След избирането на „Гъвкава зона“, можете да подадете мощност, докосвайки някой от „плъзгащите се курсори“ (2) на една от свързаните зони. Нивото на мощност и нейните варианти се показват едновременно на индикаторите за мощност (3) на двете зони.

За да изключите тази функция, трябва отново да натиснете сензора  (15). Освен това, ако функцията е изключена, нивата на мощност и функциите, зададени на свързаните зони, се изтриват.

Функция Synchro (в зависимост от модела)

Чрез тази функция е възможно включването на две зони за готвене - указани на екрана като „Synchro“, които работят заедно, избора на ниво на мощност и активиране на таймера за двете зони.

Натиснете сензора  (14), за да активирате тази функция. Това ще доведе до светване на десетичната точка (4) на свързаните плочи и стойността „0“ ще мига на индикаторите за мощност (3). Засичането на съда става чрез свързаната зона. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично.

За да изключите тази функция, трябва отново да натиснете сензора  (14). Освен това, ако функцията е изключена, нивата на мощност и функциите, зададени на свързаните зони, ще се изтрият.

Функция изключване за безопасност

Ако поради грешка една или повече зони на нагряване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 1).

Таблица 1

Избрано ниво на мощност	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ НА РАБОТА (в часове)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4

5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или на 5 минути и се коригират до ниво 9 (* Зависи от модела)

Когато функцията „изключване за безопасност“ бъде включена, на дисплея се изписва 0 ако температурата на повърхността на стъклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.



Поддържайте контролния панел за зоните на нагряване чист и сух по всяко време.



В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на ТЕКА.

Предложения и препоръки

- * Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- * Не плъзгайте тенджерите и тиганите по стъклото, защото те могат да го надраскат.
- * Въпреки че стъклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удряте.
- * За да избегнете повреждане на повърхността от керамично стъкло, не влачете тенджерите и тиганите по стъклото и поддържайте външната част на дъната им чиста и в добро състояние.
- * Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).



Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху стъклото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.

Почистване и поддръжка

За да поддържате уреда в добро състояние, го почиствайте като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине. Така ще ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепнало по повърхността, може да бъде почиствено с помощта на влажен парцал или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между стъклото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телце с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по стъклото оставя метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за котлони от керамично стъкло, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

Внимание

Може да се случи тенджерата или тиган да се запалят на съгледото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загряване е студена! Това може да счупи съгледото.



Не стъпвайте върху съгледото и не се облягайте на него, тъй като може да се счупи и да причини наранявания. Не използвайте съгледото като повърхност за поставяне на предмети.

Фирма TEKA INDUSTRIAL S.A. си запазва правото да въведе промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Екологични съображения

Символът  върху продукта или неговата опаковка означава, че този продукт не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Този продукт трябва да бъде занесен в пункт за рециклиране на електрически и 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.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:

-Устройството е тествано за експлоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/кг.

Ако следвате посочените съвети, ще спестите енергия при всяко готвене:

- * Използвайте правилния капак за всяка тенджерата, когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.
- * Използвайте тигани с плоска основа и подходящ диаметър, който да съпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
- * Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.
- * Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Ако нещо не работи

Преди да повърните 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 нагриване. Уверете се, че сте избрали зона за нагриване 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 плътът е включен или не.

Символът  ще се появи на индикатора за мощността на кот-лон:

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 съгледото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади съгледото.

C85 се появява на индикатора на някой от котлоните:

Използваната тенджера / тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с дру- га тенджера или тиган.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C90 (3):

Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. (1) е покрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C91 (3):

Сензорното управление разпознава, че сензорът за спиране и пускане (6) е покрит и не позволява работа на готварския плот. Отстранете евентуалните обекти или течности, докато поддържате повърхността на сензорния контрол чиста и суха, след това натиснете двукратно сензора за спиране и пускане (6) за премахване на съобщението и връщане към нормалната работа.

Biztonsági figyelmeztetések:

⚠ **Óvintézkedés.** A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében.

⚠ **A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nincs beépítve magába a készülékbe), vagy külön távirányító rendszerrel történő használatra.**

⚠ **A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.**

⚠ **Óvintézkedés.** A készülék és annak hozzáférhető részei a működés során felmelegedhetnek. Figyeljen arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a főzőlaptól, kivéve ha folyamatos felügyeletük biztosított.

⚠ **A készüléket 8 évesnél idősebb, vagy csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező személyek, vagy tapasztalattal és megfelelő ismeretekkel**

nem rendelkező személyek CSAK felügyelet mellett használhatják, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó részéről a tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.

⚠ **Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.**

⚠ **Óvintézkedés.** A zsírokkal és olajokkal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes, hiszen tüzet okozhat. A keletkezett tüzet SOHA ne oltás vizel! Ebben az esetben kapcsolja le a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

⚠ **Ne tároljanak semmilyen tárgyat a főzőlap főzőfelületein.** Kerüljék a tüzeset esetleges kockázatát.

⚠ **Az indukciós generátor megfelel az érvényben lévő európai szabványoknak. Ugyanakkor javasoljuk, hogy pacemakerrel rendelkező személyek kérjék ki orvo-**

suk 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 megakadályozva, hogy a túlhevült készülék a bútor elemeivel érintkezzen.

A lapot a főzőlap alsó részétől 20 mm-es távolságban kell elhelyezni.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típus-címkején jelzettnek, amely a készülék alján és a garancián található, vagy adott esetben a műszaki adatlapon,

amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többpólusú kapcsoló vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősségnek. Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vészhelyzet esetén vagy annak tisztítását

Kerüljük 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 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.

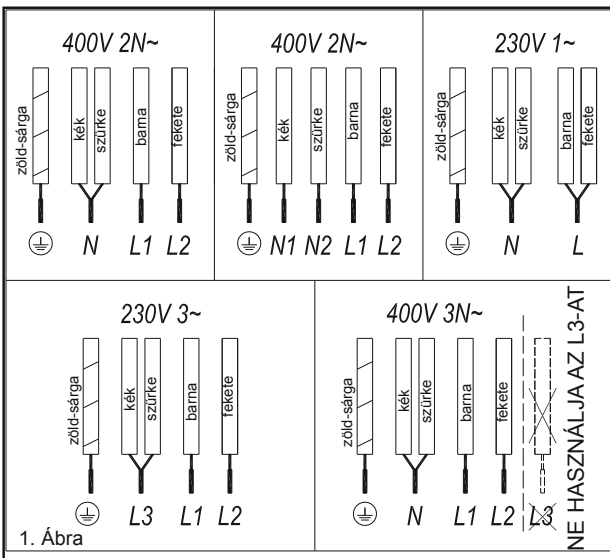
i **A Garancia igazolást, vagy adott esetben a Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizze meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.**

Használat és karbantartás

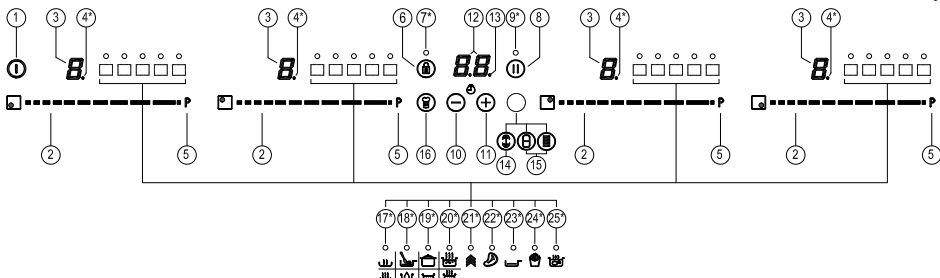
Használati útmutató az Érintéss vezérléshez

Az elemek vezérlése (2. sz. kép)

- ① Általános ki-bekapcsolás érzékelő.
- ② Csúszó kurzor a teljesítmény vezérléséhez.
- ③ Teljesítmény és/vagy maradék hő kijelző*.
- ④ A teljesítmény és/vagy maradék hő kijelzőjének tizedes pontja.
- ⑤ Közvetlen hozzáférés a „Teljesítmény” funkcióhoz.
- ⑥ A „Blok” funkciók aktiváló érzékelője.
- ⑦ A „Blok” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑧ A „Megszakít” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑨ A „Megszakít” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑩ Az időzítő „Mínusz” érzékelője.
- ⑪ Az időzítő „Plusz” érzékelője.
- ⑫ Időzítő kijelző.
- ⑬ Az időzítő tizedes pontja.*
- ⑭ A „Szinkronizálás” funkció aktiváló érzékelője (típustól függően).
- ⑮ A „Flexibilis zóna” funkció aktiváló érzékelője (típustól függően).
- ⑯ A „Sér” funkció aktiváló érzékelője (típustól függően).
- ⑰ A „Melegen tartás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ⑱ Az „Olvasztás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ⑲ Az „Párolás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ⑳ A „Gyors forralás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ㉑ Az „Főzés csúsztatása” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ㉒ A „Grillezés” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).
- ㉓ A „Sütés serpenyőben” funkció



1. Ábra



aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

24) A „Sütés olajban“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

25) Az „Konfitálás“ funkció aktiválásának próbajelzőlámpája* (típustól függően).

Csak működés közben láthatók.

Ezeket a tevékenységeket érintógombok segítségével végezheti el. Az érintógombok esetében nincs szüksége erőfeszítésre, a kívánt funkció aktiválásához elég csak hozzáérinteni az ujjbegyével.

Minden tevékenységet pittyenés jelez

Használja a kurzor csúszkát (2) a teljesítményszint (0 - 9) beállításához úgy, hogy végighúzza felette az ujját. A jobbra húzás növeli, a balra húzás csökkenti az értéket.

Kiválaszthatja az értéket közvetlenül is, ha az ujját közvetlenül a kurzor csúszka (2) kívánt helyére teszi.

⚠ A főzőlap közvetlen kiválasztásához ezeken a modelleken, közvetlenül érintse meg a kurzor csúszkát (2).

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1) Érintse meg a Bekapcsol érintógombot ① (1) legalább egy másodpercig. Az Érintés vezérlés aktiválódik, megszólal egy pittyenő jelzés, a kijelzők (3) felvillannak és a „-“ jel látható rajtuk. Ha valamelyik főző zóna forró, a kapcsolódó kijelzőn a H és „-“ fog villogni.

Ha a következő 10 másodpercben nem végez semmilyen tevékenységet,

az Érintés vezérlés automatikusan kikapcsol.

Az érintésvezérlést az aktiválás követően bármikor kikapcsolhatja az érintógomb ① (1) megérintésével, akkor is, ha blokkolva van (zár funkció aktiválva). Az érintógomb ① (1) mindig előnyt élvez az érintésvezérlés kikapcsolásánál.

FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA

Ha aktiválta az Érintővezérlést a szenzorral ① (1), bármely zónát a következő lépések segítségével aktiválhatja:

1) Húzza el az ujját vagy érintse meg az ujjával a kurzor csúszka bármely pontját (2). Ezzel kiválasztja a zónát és egyidejűleg a teljesítmény szintet is 0 és 9 között. Ezt a teljesítmény szintet a hozzá kapcsolódó kijelző kijelzi és a tizedes pont (4) 10 másodpercig világítani fog.

2) Használja a kurzor csúszkát (2) az új teljesítményszint kiválasztásához 0 és 9 között.

Amíg a zóna kiválasztásra került, más szóval, a világító tizedespont (4) alatt módosíthatja a teljesítmény szintet.

FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

A kurzor csúszka (2) segítségével csökkentse a teljesítményszintet 0-ra. A főzőzóna kikapcsol.

Ha a főzőzóna kikapcsol a teljesítmény kijelzőjén (3) H jelzés jelenik meg, ha a kapcsolódó főzőzóna meleg és fennáll a megégetés veszélye. Ha a hőmérséklet lecsökken, a kijelző (3) kikapcsol (ha a főzőlap ki lett kapcsolva), ellenkező esetben , ha a főzőlap még csatlakoztatva van,

felvillan a „-“ jelzés.

AZ ÖSSZES FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

Minden főzőzóna egyszerre kikapcsolható a fő bekapcsolás/kikapcsolás szenzorral ① (1). A főzőlap kijelzői (3) kikapcsolnak. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a kijelzőjén H jelzés jelenik meg.

Edény érzékelő

Az indukciós főzőzónák beépített edényérzékelő rendelkeznek. Ebből kifolyólag a főzőzóna nem fog működni, ha nincs jelen edény vagy az edény nem megfelelő.

A teljesítmény kijelzőn (3) egy jelzés jelenik meg, amely jelzi, **U** hogy „nincs jelen edény“, ha a zóna be van kapcsolva és nem érzékel edényt vagy az edény nem megfelelő.

Ha a zónáról működés közben leveszi az edényt, a zóna automatikusan leállítja az energia továbbítást és a „nincs jelen edény“ szimbólum jelenik meg. Ha az edényt ismét visszahelyezi a főzőzónára, az energia továbbítás beindul, az előzőleg beállított teljesítmény szinten.

Az edény érzékelés ideje 3 perc. Ha ez alatt az idő alatt nem helyezi vissza az edényt, vagy az edény nem megfelelő, főzőzóna kikapcsol.

Ha befejezte, kapcsolja ki a főzőzónát az érintógombokkal. Ellenkező esetben nem kívánatos folyamat jöhet létre, ha a főzőzónára véletlenül edényt helyez a három perces időtartam alatt. Előzze meg a lehetséges baleseteket!

Blokkolás funkció

A Blokkolás funkcióval blokkolhatja a többi szenzort, kivéve a bekapcsolás/kikapcsolás szenzort \ominus (1), a nemkívánatos műveletek elkerülése érdekében. Ez a funkció hasznos a gyermekek biztonsága érdekében.

A funkció aktiválásához érintse meg az érintőszenzort Ⓜ (6) legalább egy másodpercig. Miután ezt megtette, a kijelző (7) bekapcsol és jelzi, hogy a panel blokkolva van. A funkció deaktiválásához egyszerűen ismét érintse meg a szenzort Ⓜ (6).

Ha a készülék kikapcsolásához a kikapcsolás/bekapcsolás szenzort \ominus (1) használja, ha a blokkolás funkció aktiválva van, a főzőlapot nem tudja ismét bekapcsolni, amíg a blokkolást fel nem oldja.

Pittyegés lehalkítása

Ha a főzőlap be van kapcsolva, ha egyszerre lenyomja a \oplus (11) gombot és a zárolás érintőgombot Ⓜ (6) három másodpercig, az összes tevékenységet jelző pittyegés kikapcsol. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „OF” felirat.

Ez a deaktiválás nem az összes funkcióra lesz alkalmazva, például a kikapcsolás/bekapcsolás, az időzítő lejárat, az érintőgombok zárolása/feloldása számára aktiválva marad. Az összes folyamat számára a pittyegés ismételt aktiválásához egyszerre nyomja le a \oplus (11) gombot és a zárolás érintőgombot Ⓜ (6) három másodpercig. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „On” felirat.

Stop&Go funkció

Ez a funkció szünetelteti a főzési folyamatot. Az időzítés is szünetel, ha aktiválva van.

A Stop funkció aktiválása.

Érintse meg a Stop szenzort Ⓜ (8) egy másodpercig. A kijelző (9) felvillan és a teljesítmény kijelzőkön megjelenik a || szimbólum annak jelzésére, hogy

a főzés szünetel.

A Stop funkció deaktiválása.

Ismét érintse meg a Stop&Go szenzort Ⓜ (8). A kijelző (9) kikapcsol és a főzés folytatódik ugyanazon a teljesítményen és ugyanazokkal az időbeállításokkal, amelyek a szünetelés előtt lettek beállítva.

Teljesítmény funkció

Ez a funkció „extra” teljesítményt biztosít a főzőzóna számára a nominális érték felett. A szolgáltatott teljesítmény függ a zóna nagyságától és a generátoron megengedett maximális teljesítmény értékétől.

1 Húzza végig az ujját a megfelelő kurzor csuszka (2) felett amíg a teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a „9”, tartsa az ujját lenyomva egy másodpercig, vagy nyomja le közvetlenül a „P” jelzést és tartsa lenyomva az ujját egy másodpercig.

2 A teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a P szimbólum és a zóna extra teljesítménnyel üzemel.

A Teljesítmény funkció maximális idői az 1. sz. táblázatban található. Ezek az idők letelte után a teljesítményszint automatikusan 9-es szintre áll. Hangjelzés hallatszik.

A teljesítmény funkció aktiválása során a főzőzónán, lehetséges, hogy a többi főzőzóna teljesítményét befolyásolja, alacsonyabb szintre csökkentve a teljesítményüket, amely esetben ez a kijelzésre kerül a hozzájuk tartozó kijelzőkön (3).

A teljesítmény funkció idő előtti kikapcsolását megteheti az érintő kurzor csuszka segítségével, a teljesítmény megváltoztatásával a 3. lépés szerint.

Időzítő funkció (idő visszaszámlálás)

Ez a funkció azzal könnyíti meg a főzést, hogy nem kell jelen lennie.

Beállíthatja az időt az adott főzőzóna számára, amely az idő letelével kikapcsol.

Ezeknél a modelleknél egyszerre programozhatja be az összes főzőzónát, 1 és 90 perces időtartam között.

A főzőzóna időzítésének beállítása.

Miután beállította a kiválasztott főzőzóna teljesítmény szintjét, amíg főzőzóna tizedes pontja bekapcsol állapotban van, a zóna időzíthető Ennek érdekében:

1 Érintse meg a \ominus (10) vagy \oplus (11) szenzort. Az idő kijelzőn (12) megjelenik a „00” jelzés és a hozzá tartozó zóna kijelzőn (3) a

L jelzés villog, felváltva az aktuális teljesítmény szinttel.

2 Közvetlenül ezután állítsa be a főzési időt 1 és 99 perc között, a \ominus (10) és \oplus (11) szenzorok segítségével. Az első esetben az érték 60-nál, a második esetben az érték 1-nél kezdődik. Ha lenyomva tartja a \ominus (10) vagy \oplus (11) szenzorokat, az érték visszaáll 00-ra. Amint egy percnél kevesebb idő marad, a visszaszámlálás másodpercekben folytatódik.

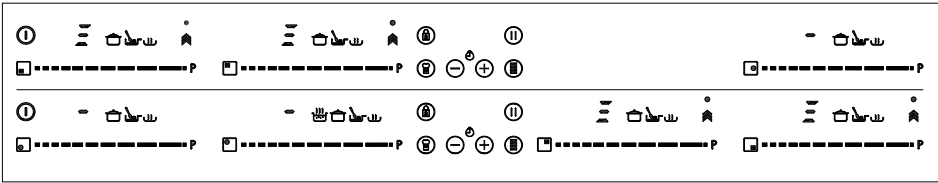
3 Ha az időzítő kijelző (12) abbahagyja a villogást, automatikusan elindul a visszaszámlálás. Az időzített főzőzónához tartozó kijelzőn (3) felváltva jelenik meg a beállított teljesítmény szint és a L jelzés.

Amint a beállított főzési idő letelik, az időzített főzőzóna kikapcsol és az időzítő néhány pittyegő hangjelzést bocsát ki. A hangjelzős kikapcsolásához érintse meg bármelyik szenzort. Az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a villogó 00 jelzés a kiválasztott főzőzóna tizedespontja (4) mellett. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a teljesítmény kijelzőjén (3) felváltva jelenik meg a H és a „” jelzés.

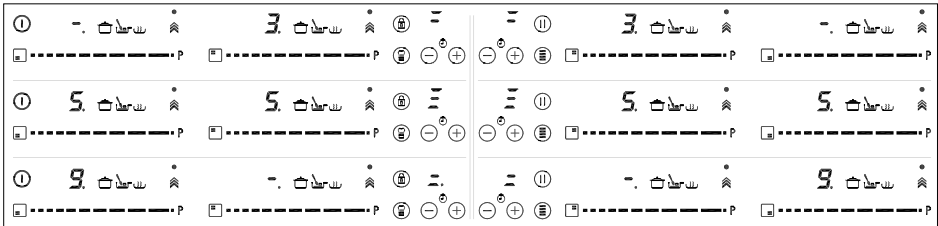
Ha ugyanabban az időben egy másik főzőzónát is időzíteni szeretne, ismételje meg az 1-től 3-ig lépéseket.

Ha egy vagy több zóna időzített, az időzítő kijelző (12) alap beállításban a legrövidebb befejezési időt mutatja, a

4 sz. kép



5 sz. kép



követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az **R**.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Olvasztó FUNKCIÓ (modelltől függően)

Ez a funkció a főzőzóna alacsony hőmérséklet tartására szolgál. Ideális fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához vagy egyéb típusú élelmiszerek, mint például csokoládé, vaj, stb. felolvasztásához.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort **(16)** amíg az **10/11** ikonon található led (18) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az **R**.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Lassú főzés FUNKCIÓ (modelltől függően)

Ez a funkció lassú tűzön süstést tesz lehetővé.

Miután az étel felforr, válassza ki és engedélyezze a főzőlapon és nyomja

meg az CHEF szenzort **(16)** amíg az **10/11** ikonon található led (19) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az **R**.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

QUICK BOILING FUNKCIÓ (modelltől függően)

Ez a funkció lehetővé teszi az automatikus **forralás irányítást**, ami nagy segítséget jelent a tésztafélék, rizs, tojás és egyéb ételek forralásánál. Csak a **12/13** szimbólumot megjelenítő zónák esetében elérhető.

Az edényre vonatkozó követelmények

A iQuickBoiling funkció helyes működéséhez olyan edényt kell használnia, amely megfelel a következő követelményeknek:

- az edény aljának átmérője a lehetőleg jobban feleljen meg a főzőlap átmérőjének.
- **FEDŐ NÉLKÜL.**
- Töltse meg **a térfogat több mint a felét szobahőmérsékletű vízzel** (soha ne használjon meleg vagy forró vizet).

Ezeknek a feltételeknek a be nem tartása a forrás helyes ellenőrzésének elmaradását okozhatja.

⚠ FIGYELEM: ne használja ezt a funkciót más célra, mint vízforralásra. Soha ne használjon olajat, ugyanis túlmelegedhet és tüzet okozhat.

A funkció aktiválása

A funkció aktiválásához válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort **(16)** amíg az **12/13** ikonon található led (20) kigyullad.

Miután aktiválta a funkciót, a Teljesítmény kijelzőn (3) és az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a **R** jelzés; megjelenik egy mozgó szegmens, amely azt jelenti, hogy a főzés a rendszer irányítása alatt áll.

Miután a rendszer érzékeli, hogy megkezdődött a forrás, megszólal az első sípszó. Használja ki ezt a lehetőséget és készítse el az ételt a forraláshoz vagy sütéshez, szükség szerint.

30 másodperc elteltével megszólal a második sípszó; ha még nem tette volna meg, itt az idő hogy az ételt a fazékba szórja.

A második sípszót követően a rendszer aktiválja az időzítőt és a stoppert, amelyek segítségével ellenőrizheti, mennyi ideig forrjon az étel.

30 másodperccel a stopper aktiválását követően megszólal a harmadik sípszó, mely arra figyelmeztet, hogy ettől a pillanattól kezdve csökken a teljesítmény az óvatos és folyamatos forralás biztosításához. Az időzítő a főzés befejezéséig aktív marad.



Ha szükséges, kikapcsolhatja az időzítőt és beállíthatja a főzőlap visszaszámlálás és automatikus kikapcsolás idejét (lásd Időzítő funkció fejezet).

A funkció kikapcsolása

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

SLIDE COOKING FUNKCIÓ (típustól függően)

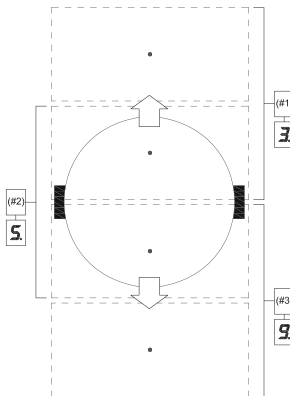
Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a flexibilis zónát három területre ossza (lásd 3. ábra), és aktiválja az előre meghatározott teljesítménykonfigurációt. Lehetővé teszi, hogy egyik területről a másikra csúsztassa át az edényt, hogy az egyes zónákhoz rendelt teljesítménnyel főzzön.

Az aktiválásához először aktiválnia kell a „Flexibilis zóna” funkciót (lásd a „Flexibilis zóna funkció” fejezetet). Ezután nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (21) felgyulladnak. Amikor így tesz, a teljesítménykijelzők (3) három szegmenst fognak mutatni (lásd 4. ábra), jelezve, hogy most behelyezheti az edényt.

Amint behelyezte az edényt, a teljesítményfokozat automatikusan megjelenik a teljesítménykijelzőkön (3): az 1-es zóna teljesítményfokozata 3, a 2-es zóna teljesítményfokozata 5, és a 3-as zóna teljesítményfokozata 9 (lásd a 3. és 5. ábrát).




A funkció kikapcsolásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzort (2) a „0” pozícióban.

3 sz. kép



GRILLEZÉSI FUNKCIÓ (típustól függően)



Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a grillezésre.


Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (22) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

SÜTÉS SERPENYŐBEN FUNKCIÓ (típustól függően)




Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a kevés olajjal történő sütésre vagy pirításra.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (22) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének

fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.




SÜTÉS OLAJBAN FUNKCIÓ (típustól függően)

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a sok olajban történő sütésre. Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (23) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

KONFITÁLÁS FUNKCIÓ (típustól függően)

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a konfitáláshoz.



Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt , amíg a  ikonon található led (25) felgyullad. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítési fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülírhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat


megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Flex Zone FUNKCIÓ (modelltől függően)

A funkció segítségével biztosítani lehet, hogy két főzési zóna együttműködjön, ki lehet választani egy teljesítményfokozatot, és aktiválni lehet mindkét zóna időzítő funkcióját.


A funkció aktiválásához nyomja le a  (15) szenzort. Ezt követően a kapcsolt főzőlapokon felvillannak a tizedes pontok (4) és a Teljesítmény kijelzőkön (3) megjelenik a „0” érték. Az időzítő kijelzőn (12) három szegmens jelenik meg, amelyek az aktivált zónákat jelölik. Abban az esetben, ha az ön modellje több „Flex Zone”-val rendelkezik, a kiválasztott zóna teljesítményének beállítása előtt a szenzor  (15) megnyomásával kiválaszthatja a kívánt opciót. Néhány másodpercnyi ideje lesz a következő operáció elvégzésére, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol. (lásd az 6. sz. kép).

A „Flexibilis zóna” kiválasztása után, beállíthatja a teljesítményt bármely csatolt zóna „csuszka” szenzor kurzorának (2) segítségével. A teljesítmény szint és variációi egyszerre jelennek meg mindkét zóna teljesítmény kijelzőjén (3).


A funkció kikapcsolásához érintse meg ismét a  (15) szenzort. Miután a funkciót kikapcsolta, a csatolt zónák teljesítmény szintjei és funkciói kitörölődnek.

Szinkron FUNKCIÓ (modelltől függően)

Ennek a funkciónak a segítségével két főzőzónát aktiválhat - a kijelzőn „Synchro”-ként jelezve - hogy közösen működjenek, mindkét zóna számára aktiválhatja a teljesítmény szintet és az időzítő funkciót.

Nyomja meg a  (14) szenzort a funkció aktiválásához. Ezt követően a kapcsolt főzőlapokon kigyulladnak a tizedes pontok (4) és a Teljesítmény

kijelzőkön (3) megjelenik a „0” érték. A csatolt zónák végrehajtják az edények ellenőrzését. Néhány másodpercnyi ideje lesz a következő operáció elvégzésére, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolásához érintse meg ismét a  (14) szenzort. Miután a funkciót kikapcsolta, a csatolt zónák teljesítmény szintjei és funkciói kitörölődnek.


Biztonsági kikapcsolás


Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsolnak le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot).

1. Táblázat

Kiválasztott teljesítményszint	MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDŐ (órában)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 vagy 5 percig , korrigált a szint 9 * modelltől függően

Ha „biztonsági lekapcsolás” következik be, megjelenik egy 0 ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhasználóra nézve, vagy egy H ha égési sérülés veszélye áll fenn


 **Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.**

 **A jelen kézikönyvben nem szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a TEKA műszaki**

szervi- zével.

Javaslatok és ajánlások

- * Használjanak vastag és teljesen sima fenekű edényeket.
- * Ne csúsztassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
- * Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
- * Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenékét tartsák tisztán és jó állapotban.
- * Az edény fenekének javasolt átmérője (Lásd a termékhez mellékelt „műszaki adatlap”-ot.)

 **Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakcióba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.**

Tisztítás és ápolás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószerket és eszközöket, 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 gözzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződések egy enyhe tisztítószeres nedves törülköendővel vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószerrel kell alkalmazni, kivéve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a pengés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkeles dörzsivel vízzel vagy

speciális üvegkerámia tisztítószerrel távolíthatják el. A főzőlapra olvadó műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegíteni a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csuszátásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerrel, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismétlni.



Az edény odaragadhat az üvegre ha valamilyen anyag olvadó közepük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!




Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, összetörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.

TEKA INDUSTRIAL S.A. fenntartja a jogot, hogy az általa szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőit sértene.

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 hulladékéltelhelyezésért 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.

Energiahatékonysági teljesítés:

A készüléket tesztelték az EN 60350-2 szabvány szerint és az így kapott érték (Wh/Kg) elérhető a készülék adattábláján.

A következő tanácsok segítenek minden főzéskor energiát megtakarítani:

- * Minden edényhez használja a megfelelő fedőt, amikor csak lehet. A fedő nélküli főzés több energiát használ.
- * Használjon lapos aljű, megfelelő alapátmérőű serpenyőket, hogy egyezzenek a főzési zóna méretével. A serpenyőgyártók általában az edény felső átmérőjét adják meg, amely mindig nagyobb, mint az alapátmérő.
- * Ha vizet használ a főzéshez, használjon kis mennyiségeket, hogy megőrizze a zöldségek vitaminjait és ásványi anyagait, és állítsa be azt a minimális teljesítményfokozatot, amely még fenntartja a fővést. A magas teljesítményfokozat szükségtelen, és pazarolja az energiát.
- * A kis ételmennyiségekhez használjon kis edényeket.

Ha valami nem működik

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 fenekére 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 választotta 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 kapcsolva.

Az egyik  főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:

Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátehető 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 y az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a C85 üzenet: A használt edény nem megfelelő. Kapcsolja le a főzőlapot, majd kapcsolja vissza, és próbálja másik edénnyel.

A készülék kikapcsol, és a

teljesítménykijelzőkőn a C90 üzenet jelenik meg (3):

Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a ki-bekapcsolás érzékelő (1) le van fedve, és nem engedi bekapcsolni a főzőlapot. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek elfoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, amíg az üzenet el nem tűnik.

A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkőn a C91 üzenet jelenik meg (3):

Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a megszakításérezékelő (6) le van fedve, és nem engedi a főzőlap kezelését. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek lefoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, majd nyomja meg kétszer a megszakításérezékelőt (6), hogy törölje az üzenetet, és visszatérjen a normál működéshez.

Техника безопасности:

⚠ Внимание! Немедленно отключите варочную панель от сети, чтобы избежать поражения электрическим током, если на ней появятся трещины или она разобьется.

⚠ Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.

⚠ Нельзя чистить устройство паром.

⚠ Внимание! Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Нельзя касаться нагреваемых 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 способностями, а также с органами чувств, 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 юпит 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 не обязательно выключать электроприбор и 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 кастрюли или сковороды с нее. В противном случае

может произойти авария, если случайно другая сковорода или кастрюля окажется на горячей конфорке. Предупреждайте о возможности 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.

мление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

⚠ Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

⚠ Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролизической чистки в пиролизических 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.

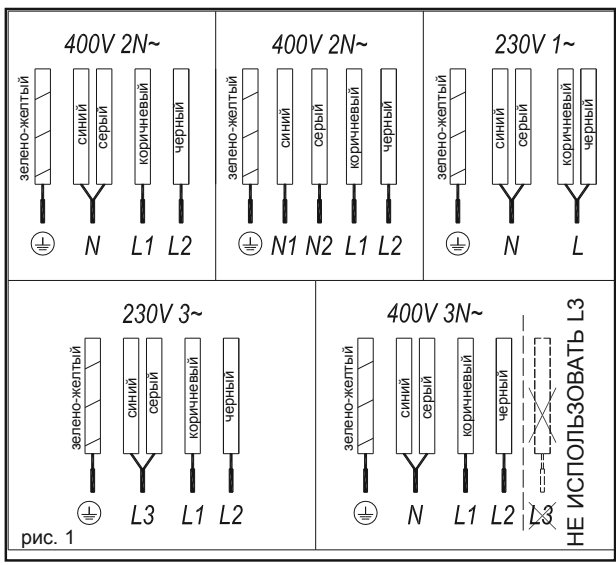
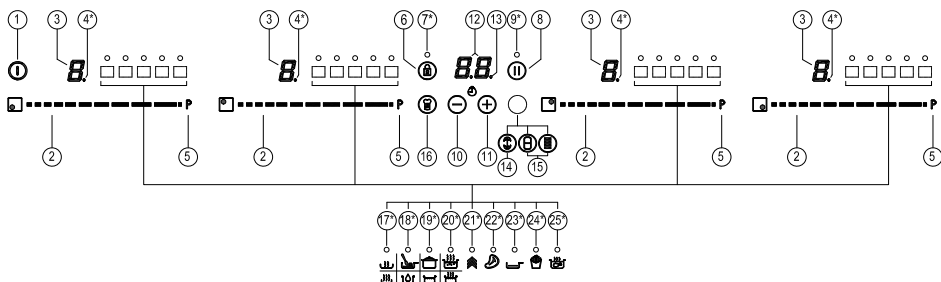


рис. 1

Эксплуатация и техобслуживание

Рис. 2



Инструкция для пользователя по сенсорному управлению

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 2)

- 1 Общий датчик включения/выключения.
- 2 Курсор ползунка для управления мощностью.
- 3 Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
- 4 Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
- 5 Прямой доступ к функции «Мощность».
- 6 Датчик активации для функций «Блокировка».
- 7 Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка»*.
- 8 Датчик активации для функции «Пауза и пуск».
- 9 Контрольный световой индикатор активации функции «Пауза и пуск»*.
- 10 Датчик «Минус» для таймера.
- 11 Датчик «Плюс» для таймера.
- 12 Индикатор таймера.
- 13 Десятичный знак таймера*.
- 14 Датчик активации для функции «Синхронизация» (в зависимости от модели).
- 15 Датчик активации для функции «Изменяемая зона» (в зависимости от модели).
- 16 Датчик активации для функций «Шеф» (в зависимости от модели).
- 17 Контрольный световой индикатор активации функции

«Подогрев»* (в зависимости от модели).

- 18 Контрольный световой индикатор активации функции «Растапливание»* (в зависимости от модели).
- 19 Контрольный световой индикатор активации функции «Тушение»* (в зависимости от модели).
- 20 Контрольный световой индикатор активации функции «Быстрое кипячение»* (в зависимости от модели).
- 21 Контрольный световой индикатор активации функции «Приготовление с использованием изменяемых зон нагрева»* (в зависимости от модели).
- 22 Контрольный световой индикатор активации функции «Гриль»* (в зависимости от модели).
- 23 Контрольный световой индикатор активации функции «Пассерование»* (в зависимости от модели).
- 24 Контрольный световой индикатор активации функции «Глубокое прожаривание»* (в зависимости от модели).
- 25 Контрольный световой индикатор активации функции «Конфи»* (в зависимости от модели).

*Отображается только во время работы.

Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0-9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, влево – уменьшается.

Также можно выбрать уровень мощности напрямую, установив палец в требуемую точку ползунка курсора (2).

! Для выбора конфорки в данных моделях необходимо нажать на ползунок курсора напрямую (2).

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- 1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.» 1 (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячее, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква Н и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши 1 (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена).

Сенсорная клавиша **Ⓢ** (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши **Ⓢ** (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

- 1 Переместите палец или один из «ползунков» курсора (2) в любое положение. Будет выбрана соответствующая зона, и одновременно будет установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности будет отображаться на соответствующем индикаторе мощности, и десятичная точка (4) будет продолжать мигать в течение 10 секунд.
- 2 С помощью ползунка курсора (2) выберите новый уровень готовки от 0 до 9.

Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (4), ее уровень мощности может быть изменен.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

С помощью сенсорной клавиши-ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.

Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква H, если стеклянная поверхность соответствующей варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если конфорка будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

Все конфорки могут быть одновременно отключены с

помощью общей сенсорной клавиши включения / выключения **Ⓢ** (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «H».

Определитель посуды

В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

Если варочная зона будет включена, и на ней будет отсутствовать посуда, либо посуда будет несоответствующей,

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ **Ⓢ**, указывающий на то, что «посуда отсутствует».

Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.

Время определения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

После завершения готовки выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае при помещении на варочную зону посуды в течение трех минут может быть выполнена нежелательная операция. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!

Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения / выключения **Ⓢ** (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу **Ⓢ** (6) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу **Ⓢ** (6) еще раз.

Если клавиша включения / выключения **Ⓢ** (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

Когда варочная зона будет включена, при одновременном нажатии сенсорной клавиши **Ⓢ** (11) и клавиши блокировки **Ⓢ** (6) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).

Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал для включения / выключения, завершения времени таймера или блокировка / разблокировка сенсорных клавиш всегда будет включена.

Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу **Ⓢ** (11) и клавишу блокировки **Ⓢ** (6)

и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВКЛ» (ON).

Функция Stop&Go

С помощью данной функции процесс готовки можно приостановить. Таймер тоже будет приостановлен, если он был включен.

Включение функции останова.

Нажмите на сенсорную клавишу выключения **⏻** (8) и удерживайте ее одну секунду. Загорится индикатор (9), и на индикаторах мощности будет отображаться символ **||**, указывающий на то, что готовка была приостановлена.

Выключение функции останова.

Нажмите на клавишу Stop&Go **⏻** (8) еще раз. Индикатор (9) будет выключен, и готовка возобновится с тем же уровнем мощности и настройками таймера, которые были установлены до приостановки процесса.

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной зоны мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера конфорки с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

- 1 Переместите палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку «P» и продолжайте удерживать ее одну секунду.
- 2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ «P», и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в Таблице 1. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

При использовании функции мощности для одной конфорки, это может повлиять на работу некоторых других конфорок (их уровень мощности будет снижен), в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (3).

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 до 90 минут.

Установка таймера для конфорки

После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена, для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:

- 1 Нажмите на сенсорную клавишу **⊖** (10) или **⊕** (11). На индикаторе таймера (12) отобразится значение (00), и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ **t**, поочередно мигая с текущим уровнем мощности.
- 2 Сразу после этого необходимо установить время готовки от 1 до 99 минут с помощью сенсорных

клавиш **⊖** (10) или **⊕** (11). В первом случае значение будет начинаться с 60, а во втором – с 01. При удерживании клавиш **⊖** (10) или **⊕** (11), будет восстановлено значение 00. Когда до истечения времени будет оставаться менее одной минуты, часы начнут обратный отсчет в секундах.

- 3 Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограммированной конфорке, будет поочередно отображаться уровень мощности и символ **t**.

После того, как выбранное время готовки истечет, запрограммируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (12) отобразится мигающее значение 00 за десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) поочередно будут отображаться символы N и «-».

. Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1-3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква t. На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на

соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква t.

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш ⊖ (10) и ⊕ (11) можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «-».

- 1 Выберите требуемую конфорку.
- 2 Установите значение часов «00» с помощью клавиши ⊖ (10). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш ⊖ (10) и ⊕ (11).

Функция управления мощностью (в зависимости от модели)

В некоторых моделях имеется возможность ограничения мощности (управления мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения мощности, генерируемой конфоркой. Для этого в течение первой минуты с момента

подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

- 1 Нажмите сенсорную клавишу ⊕ (11) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы PL.
- 2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки Ⓜ (6). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш ⊖ (10) и ⊕ (11).
- 3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки Ⓜ (6). Уровень мощности конфорки будет ограничен выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность

других конфорок. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большей конфорки необходимо будет отключить конфорки, которые в несколько раз меньше.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

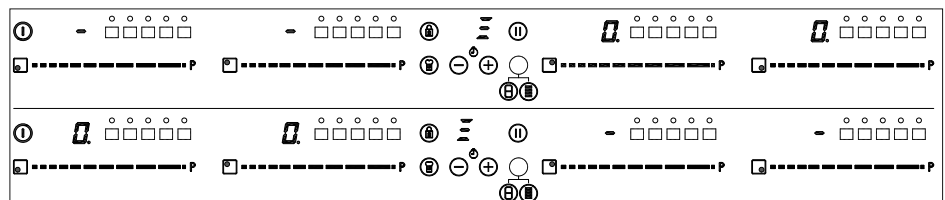
Специальные функции: CHEF (в зависимости от модели)

Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF Ⓜ (16). Эти функции доступны в зависимости от модели.


Чтобы активировать специальную функцию в зоне:

- 1 Вначале следует выбрать эту функцию, после чего на индикаторе мощности (3) станет активной десятичная точка (4).
- 2 Теперь нажмите на датчик CHEF Ⓜ (16). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями CHEF, доступными в каждой

Рис. 6







зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими светодиодами (17), (18), (19), (20) и (21).

Если Вы хотите отменить особую активную функцию в любое время, следует нажать на «бегущий» курсор датчика (2) соответствующей зоны, чтобы выбрать его. Загорится индикатор питания (3) десятичной точки (4). Затем, снова коснитесь «бегущего» (2) курсора, чтобы установить новый уровень мощности или выключить зону, или, нажав на датчик CHEF  (16), Вы можете выбрать другую специальную функцию.

Функция KEEP WARM (в зависимости от модели)




Эта функция автоматически устанавливает соответствующий уровень мощности, чтобы сохранить приготовленную пищу горячей.


Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF  (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (17) расположенный на значке  /  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Функция MELTING (в зависимости от модели)

Эта функция сохраняет низкую температуру в зоне приготовления пищи. Идеально подходит для размораживания продуктов или для медленного таяния других видов продуктов питания, как шоколад, масло и др.





Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF  (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (18) расположенный на значке  /  не загорится. Как только функция будет активирована,

на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.



Функция SIMMERING (в зависимости от модели)

Эта функция позволяет держать пищу на медленном огне.

После того, как еда закипит, активируйте плиту, выбрав ее и удерживайте датчик CHEF  (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (19) расположенный на значке  /  не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня запитки или выбора различных специальных функций.

Функция QUICK BOILING (в зависимости от модели)


Эта функция дает возможность автоматического контроля закипания, что является большим подспорьем при приготовлении макарон, риса, яиц, варки некоторых пищевых продуктов и т. д. Она доступна только в зонах с символом  / .




Условия для посуды


Для правильной работы функции iQuickBoiling, следует использовать посуду, отвечающую следующим условиям:

- Размер дна должен быть как можно ближе к диаметру плиты.
- **БЕЗ КРЫШКИ**
- Посуда должна быть заполнена более, чем на половину своей вместимости водой комнатной температуры (никогда не пользуйтесь подогретой или горячей водой).

Несоблюдение этих условий приведет к нарушению правильного контроля закипания.

 **Предупреждение:** не используйте эту функцию для иных целей приготовления, кроме как для получения кипятка. Никогда не используйте масло, это может привести к перегреву и образованию пламени. **Активация функции**

Чтобы активировать функцию, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF  (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (20) расположенный на значке  /  не загорится.

При активации этой функции, на индикаторе питания (3) и индикаторе таймера (12) появится знак ; будет отображаться движущийся сегмент, указывающий, что процесс приготовления пищи находится под контролем системы.

Когда система обнаружит, что вода вот-вот начнет кипеть, раздастся первый сигнал. Воспользуйтесь этим, чтобы приготовить пищу для варки или запекания по желанию.

Через 30 секунд раздастся второй звуковой сигнал, указывающий, что настало время залить продукты питания в посуду.

После второго сигнала, система активирует таймер и секундомер, так что Вы можете управлять временем кипячения.

Через 30 секунд после включения секундомера раздастся третий звуковой сигнал, указывающий на то, что с этого момента система будет уменьшать питание для поддержания слабого и непрерывного кипения. Таймер останется активным до конца приготовления.

При желании, Вы можете отключить таймер и задать время для обратного отсчета и автоматического выключения плиты (см. раздел функция таймера).

Рис. 4

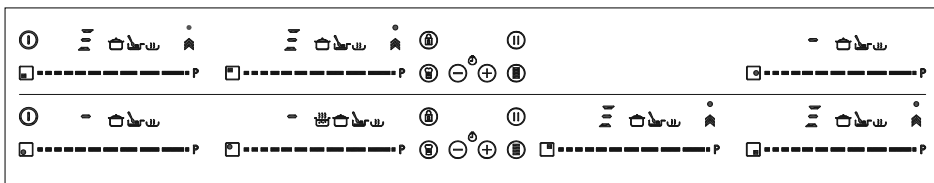
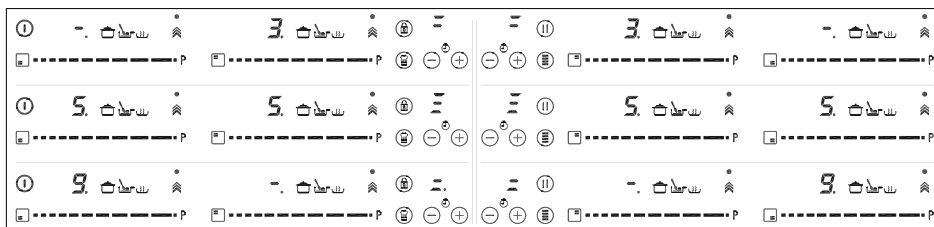


Рис. 5





Выключение функции

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

SLIDE COOKING - ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗМЕНЯЕМЫХ ЗОН НАГРЕВА (в зависимости от модели)

Эта функция позволяет разделить изменяемую зону на три области (см. Рис. 3) и активирует заранее определенную конфигурацию мощности. Это позволит передвигать емкость для приготовления из одной области в другую, чтобы обеспечить приготовление при мощности, определенной для каждой зоны.

Для ее активации вам следует сначала активировать функцию «Изменяемая зона» (см. раздел «функция Изменяемая зона»).

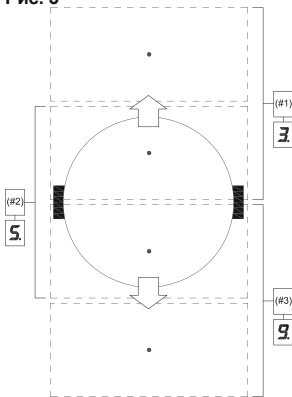
Затем нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) , пока не загорятся светодиодные индикаторы (21) на значке . При этом индикаторы мощности (3) будут отображать три сегмента (см. Рис. 4), указывающие, что теперь вы можете поместить емкость для приготовления.

После того, как вы поместили емкость для приготовления,

индикаторы мощности (3) автоматически покажут уровень мощности: уровень мощности 3 для зоны № 1, уровень мощности 5 для зоны № 2 и уровень мощности 9 для зоны № 3 (см. Рис. 3 и 5).

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить курсор ползунка (2) в положение «0».




Рис. 3



ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ (в зависимости от модели)

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для приготовления на гриле.



Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите

и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) , пока не загорится светодиод (22), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак  и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ПАССЕРОВАНИЕ (в зависимости от модели)

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для жарки с небольшим количеством масла или пассерования.



Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) , пока не загорится светодиод (22), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в

фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак **R** и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ГЛУБОКОЕ ПРОЖАРИВАНИЕ (в зависимости от модели)



Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для жарки с большим количеством масла.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) , пока не загорится светодиод (23), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак **R** и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

KONFITÁLÁS FUNKCIÓ (в зависимости от модели)

Ез a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a konfitálásához.



Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt , amíg a ikonon  található led (25) felgyullad. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy

a főzés az edény előmelegítési fázisában van. A fázis végén a **R** jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.


Bármikor felülbírálhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Функция Flex Zone (в зависимости от модели)

Используя эту функцию можно обеспечить совместную работу двух зон нагрева, а также выбрать уровень мощности и активировать функцию таймера для обеих зон.


Чтобы активировать эту функцию, нажмите датчик  (15). Таким образом, загораются десятичные точки (4) соответствующей плиты, и на индикаторах питания (3) появится значение «0». Индикатор таймера (12) покажет три сегмента с указанием активированных зон. В случае, если Ваша модель имеет несколько конфорок с «Flex Zone», Вы можете выбрать нужную опцию, нажав на датчик  (15) перед тем, как установить мощность выбранной зоны. Следующую операцию необходимо выполнить в течение нескольких секунд; в противном случае функция будет автоматически отключена. (см. Рис. 6)


После выбора «Изменяемая зона», Вы можете установить мощность, коснувшись любого из «бегущих» курсоров (2) одной из связанных зон. Уровень мощности и его изменения отображаются одновременно на индикаторах мощности (3) обеих зон.

Чтобы отключить эту функцию, необходимо повторно нажать на датчик  (15). Кроме того, если функция отключена, уровни мощности и функций, установленных для соответствующих зон удаляются.

Функция Synchro (в зависимости от модели)

С помощью этой функции можно включить две конфорки -указанные на печатном экране, как «Synchro»- для их работы вместе, а также выбрать уровень мощности, чтобы активировать функцию таймера для обеих конфорок.

Нажмите на датчик  (14) для активации данной функции. Таким образом, загораются десятичные точки (4) соответствующей плиты, и на индикаторах питания (3) будет мигать значение «0». Обнаружение посуды будет происходить в пределах всей соответствующей зоны. Следующую операцию необходимо выполнить в течение нескольких секунд; в противном случае функция будет автоматически отключена.

Чтобы отключить эту функцию, необходимо повторно нажать на датчик  (14). Кроме того, если функция отключена, уровни мощности и функций, установленных для соответствующих зон будут удалены.

Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 1).

Таблица 1

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2

8	2
9	1
P	10 или 5 минут, скорректированные на уровень 9 * В зависимости от модели

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается 0, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же H, если имеется опасность обжечься.



Содержите панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.



При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы ТЕКА.

Предложения и рекомендации

- * Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
- * Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
- * Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избегать.
- * Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.
- * Рекомендуемые диаметры дна посуды (см. «Лист технических данных», поставляемый в комплекте с продуктом).



Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.

Чистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кроме того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно считать влажной тряпкой со слабым детергентом или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.



Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за

того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.



Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.

ТЕКА INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, поскольку она посчитает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функции и основные возможности продукции.

Экологические соображения



Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью переработать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:

-Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту EN 60350-2 и полученный результат в Вт·ч/кг указан на заводской табличке устройства.

Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:

- * Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- * Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- * Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой электроэнергии.
- * Используйте небольшие кастрюли с небольшим количеством пищи.

Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют: посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте,

притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.


Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок:

ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления. На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:

индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из конфорок

появляется символ  :

Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой посуды не оптимален.

Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение S81 или S82:

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение S85:

«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду. Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур

подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды магнит, или же используйте посуду большего размера.

При начале на индукционных конфорках слышно гудение:

у посуды с не очень толстыми стенками или состоящей из нескольких деталей, гудение появляется при передаче энергии на

Прибор отключается и сообщение S90 отображается на индикаторах мощности (3):

Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

Прибор отключается и сообщение S91 отображается на индикаторах мощности (3):

Сенсорная панель управления определяет, что датчик Пауза и пуск (6) чем-то закрыт и управление варочной панелью невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, затем дважды нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск (6) для удаления сообщения и возврата к нормальной работе.

Правила техніки безпеки:

⚠ Застереження. Якщо скло поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання з зовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремою системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочищувачі.

⚠ Застереження. Під час роботи прилад може розігріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду дорослих.

⚠ Даний прилад може використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи

розумовими здібностями та особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, **ЛИШЕ** під наглядом відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної небезпеки. Очищення татехнічних елементів у вузлі 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 розігрітий жир та олія можуть зайнятися. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

⚠ Завжди вимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Недостатньо просто зняти з неї посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпізнання посуду на її поверхні випадково опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

Установка

Розташування над висувною шухлядою
Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для

відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 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 багатополюсного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має забезпечувати вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!

! Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

! Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

! Рекомендується не використовувати індукційну

варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

! Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру 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.

i 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.

Експлуатація та технічне обслуговування

Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ (рис. 2)

- 1 Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
- 2 Повзунок курсора для керування живленням.
- 3 Індикатор потужності та / або залишкового тепла*.
- 4 Десятькова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
- 5 Прямий доступ до функції «Power».
- 6 Датчик активації для функції «Block».
- 7 Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
- 8 Датчик активації для функції «Stop&Go».
- 9 Основна індикаторна лампочка активації функції «Stop&Go».*

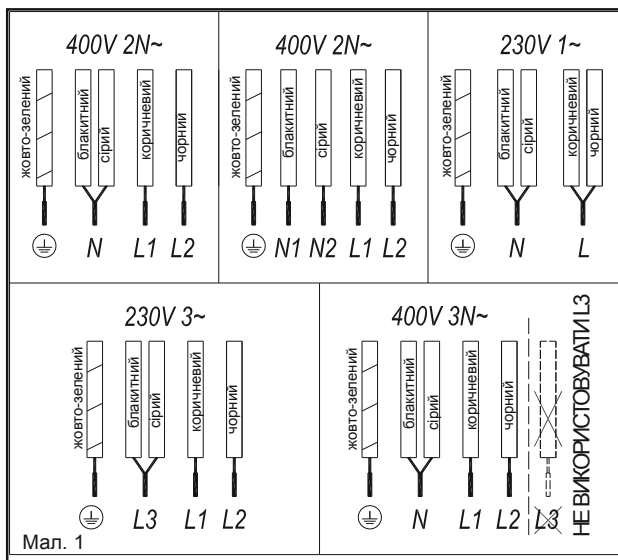
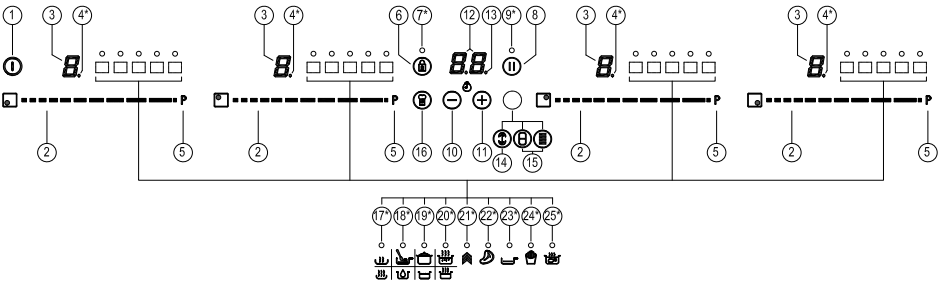


Рис. 2



- 10 Датчик «Minus» для таймера.
- 11 Датчик «Plus» для таймера.
- 12 Індикатор таймера.
- 13 Десяткова точка таймера. *
- 14 Датчик активації для функції «Synchro» (в залежності від моделі).
- 15 Датчик активації для функції «Flex Zone» (в залежності від моделі).
- 16 Датчик активації для функції «Chef» (в залежності від моделі).
- 17 Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm» *(в залежності від моделі).
- 18 Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting»* (в залежності від моделі).
- 19 Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering» *(в залежності від моделі).
- 20 Основна індикаторна лампочка активації функції «Quick Boiling» *(в залежності від моделі).
- 21 Основна індикаторна лампочка активації функції «Slide Cooking» *(в залежності від моделі).
- 22 Основна індикаторна лампочка активації функції «Grilling» (в залежності від моделі).*
- 23 Основна індикаторна лампочка активації функції «Pan Frying» (в залежності від моделі).*
- 24 Основна індикаторна лампочка активації функції «Deep Frying» (в залежності від моделі).*
- 25 Основна індикаторна лампочка активації функції «Конфі»* (в залежності від моделі).

*Є видимими тільки в робочому режимі.

Функції активуються за допомогою

сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0–9) використовується курсор-повзунок (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).

⚠ Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2). УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

- 1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «H» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в

будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1) можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

- 1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0–9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідній індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.
- 2 За допомогою курсора-повзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.


Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимикання варильної поверхні на відповідній індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнуто), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

я потужності (3) відображається символ , що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.



Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.

Після закінчення приготування

вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!



Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.



Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1), а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6), а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., закінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.



Щоб знов активувати всі звукові

сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).


Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсорної кнопки «Stop» (Зупин)  (8) і утримуйте її протягом однієї секунди. Загориться сигнальний світловий індикатор (9), а на індикаторах рівня потужності відобразиться символ , що означає, що процес готування призупинено.

Вимкнення функції зупину.

Ще раз торкніться сенсорної кнопки «Пуск/Зупин»  (8). Сигнальний світловий індикатор (9) згасне і процес готування відновиться з тими ж параметрами рівня потужності і таймера, які було встановлено до паузи.

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери «P» і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності

(3) відобразиться символ «P» і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимум малу тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–90 хвилин.

Налаштування таймера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібно варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач її індикатора.

З цієї метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а

на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ L , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11) встановить час приготування в діапазоні 1–99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення 60, а якщо другу — зі значення 01. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент \ominus (10) або \oplus (11), значення буде відновлено до 00. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відобразитися обраний рівень потужності і символ L .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десятикового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «H» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1–3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «L». На відповідних індикаторах решти

конфорок відобразиться десятиковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відобразитися її рівень потужності і символ «L».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).

Вимкнення годинника


: Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «-».




1 Виберіть бажану варильну поверхню.


2 За допомогою сенсорного елемента \ominus (10) встановить на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).

Управління рівнем потужності (в залежності від моделі)

Деякі моделі оснащені функцією обмеження потужності (управління рівнем потужності). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку  (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».

2 Натисніть сенсорну кнопку блокування  (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмежена рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів  (11) і  (10).


3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування  (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.


Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно

вимкнути кілька менших конфорок. Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблимає на індикаторі (3).


Спеціальні функції: CHEF (в залежності від моделі)

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF  (16). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:





- 1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).
- 2 Після цього натисніть сенсор CHEF  (16). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загоряння відповідних світлодіодів (17), (18), (19), (20) і (21).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Після цього загориться десяткова точка (4) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий

рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, необхідно ще раз торкнутися сенсора CHEF  (16).

ФУНКЦІЯ KEEP WARM (в залежності від моделі)

Завдяки цій функції автоматично встановлюється відповідний рівень потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (16), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограмі  / . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ  R.

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ MELTING (в залежності від моделі)

Ця функція призначена для підтримки низької температури конфорки. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.





Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (16), доки не загориться світлодіод (18), розміщений на піктограмі  / . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ  R.

Рис. 6

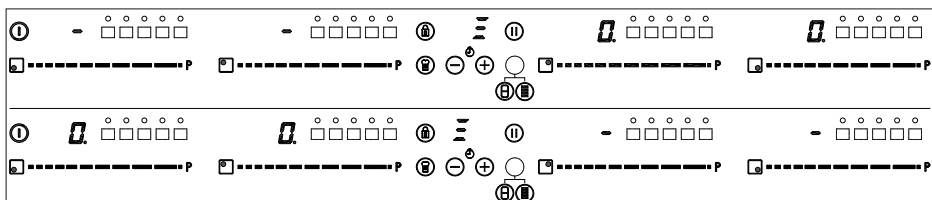


Рис. 4

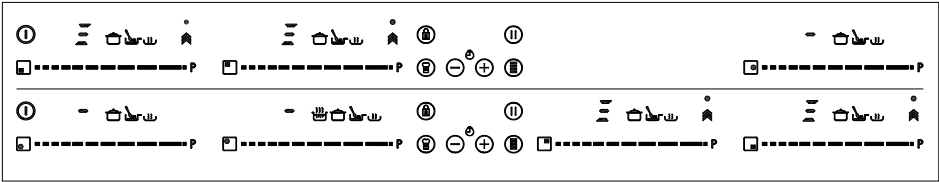
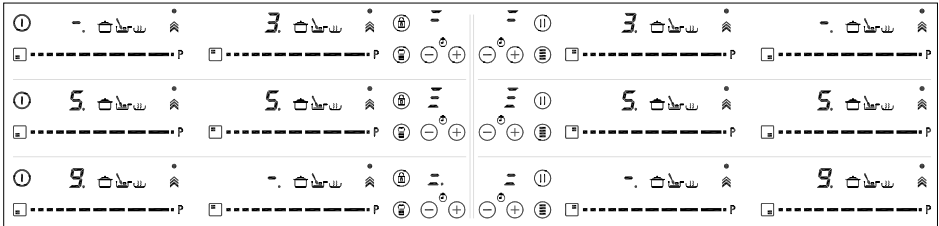





Рис. 5



У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.



ФУНКЦІЯ SIMMERING (в залежності від моделі)

Ця функція дозволяє підтримувати режим варки при слабкому кипінні.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (16) доки не загориться світлодіод (19), розміщений на піктограмі  / . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ QUICK BOILING (в залежності від моделі)

Ця функція забезпечує автоматичне управління кипінням і є дуже зручною у разі приготування макаронів, рису, яєць, варіння деяких продуктів тощо. Ця функція є доступною тільки для конфорок, позначених символом  / .

Умови використання посуду

Для коректної роботи функції iQuickBoiling необхідно використовувати посуд, який

відповідає наступним вимогам:

- Розмір дна якомога ближче до діаметру конфорки.



- БЕЗ КРИШКИ.


- Наповняти водою кімнатної температури до рівня більше половини місткості (забороняється використовувати нагріту або гарячу воду).

Недотримання цих умов призводить до спотворення належних результатів контролю кипіння.

⚠ УВАГА: не використовуйте цю функцію для інших цілей, відмінних від кип'ятіння води. Забороняється використовувати олію, тому що це може призвести до перегрівання і спричинити загоряння.

Активація функції

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (16), доки не загориться світлодіод (20), розміщений на піктограмі  / .

Одразу після активування функції на індикаторі живлення (3) і індикаторі таймера (12) відобразиться знак , а також з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування страви знаходиться під контролем системи.

Якщо системою виявлено, що незабаром почнеється кипіння, пролунає перший звуковий сигнал. Скористайтеся цим, щоб підготувати продукти для кип'ятіння або випічки.

Через 30 секунд пролунає другий звуковий сигнал, після якого треба вилити продукти в каструлю, якщо це ще не зроблено.

Після другого звукового сигналу система активує таймер і секундомір, призначені для контролю часу кипіння продуктів.

Через 30 секунд після активації секундоміра пролунає третій звуковий попереджувальний сигнал про те, що з цього моменту системою зменшено рівень енергії, що подається на пристрій, з метою підтримування слабого і безперервного кипіння. Таймер буде залишатися активним до кінця приготування страви.

У разі бажання можна вимкнути таймер і встановити період зворотного відліку часу і автоматичного вимкнення конфорки (див. розділ Функція таймера).



Деактивація функції

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ SLIDE COOKING (у залежності від моделі)

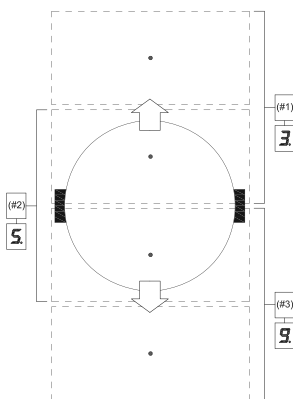
Ця функція дозволяє розділити гнучку зону на три зони (див. Мал.3) та активувати попередню визначену конфігурацію потужності. Це дозволить пересунути посудину з однієї області в іншу, щоб готувати з потужністю, яка призначена для кожної зони.

Для її активування, спочатку потрібно активувати функцію «Flex Zone» (див. Розділ «Функція Flex Zone»).

Після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (21), розташовані на екрані,  не загоряться. При цьому індикатори живлення (3) покажуть три сегменти (див. Мал. 4), що вказує на те, що тепер ви можете помістити посудину. Після розміщення посудини, в індикаторах живлення (3) автоматично з'являється рівень потужності: для зони №1 рівень потужності 3, для зони №2 рівень потужності 5, а для зони №3 рівень потужності 9 (див. Мал.3 і 5).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0».



Рис. 3



ФУНКЦІЯ GRILLING (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для приготування на грилі.



Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик

CHEF (16) , доки світлодіоди (22), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **R** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ PAN FRYING (у залежності від моделі)



Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для смаження з невеликою кількістю масла або пасерування.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (22), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **R** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ DEEP FRYING (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для смаження з великою кількістю масла.



Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (23), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3);

з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **R** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію

ФУНКЦІЯ КОНФІ (у залежності від моделі)


Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для функції конфі.


Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF , доки світлодіоди (25), розташовані на екрані , не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **R** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.


ФУНКЦІЯ Flex Zone (в залежності від моделі)

За допомогою цієї функції можна разом ввімкнути дві зони готування, обрати рівень потужності та активувати функцію таймера для обох зон.

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсор  (15). В результаті загоряться десяткові точки (4) відповідних конфорок, а на їх індикаторах живлення (3) загориться значення «0». На індикаторі таймера (12) відобразяться три сегменти, що позначають включені конфорки. У разі, якщо придбана модель має


кілька конфорок «Flex Zone», можна вибрати потрібний параметр шляхом натискання сенсора  (15) до призначення рівня потужності обраній конфорці. Залишіться кілька секунд, щоб виконати наступну операцію; в іншому випадку функція вимкнеться автоматично.


Після вибору потрібних конфорок «Flex Zone» можна встановити рівень потужності шляхом торкання чутливого елемента у вигляді повзунка (2) однієї з суміжних конфорок. Рівень потужності і зміни його значень одночасно відображаються на індикаторах потужності (3) обох конфорок. (див. Рис. 6).

Після вибору функції «Flex Zone», ще раз торкніться сенсора  (15). Додатково після вимкнення цієї функції відбудеться очищення значень рівнів потужності і функцій, призначених відповідним конфоркам.

Функція Synchro (в залежності від моделі)

Завдяки цій функції можна забезпечити синхронну роботу двох конфорок, позначених на екрані як «Synchro», а також вибрати рівень потужності і активувати функцію таймера для обох конфорок.

Для активації цієї функції натисніть сенсор  (14). В результаті загоряться десяткові точки (4) відповідних конфорок, а на їх індикаторах живлення (3) буде миготіти значення «0». Для відповідної конфорки спрацює функція виявлення наявності посуду. Залишіться кілька секунд, щоб виконати наступну операцію; в іншому випадку функція вимкнеться автоматично.

Щоб вимкнути цю функцію, ще раз торкніться сенсора  (14). Додатково після вимкнення цієї функції відбудеться очищення значень рівнів потужності і функцій, призначених відповідним конфоркам.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву

помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключиться (див. таблицю 1).

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 * В залежності від моделі

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру ТЕКА.

Поради і рекомендації

- * Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- * Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подряпати склокераміку.
- * Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- * Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд

на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим т а неущкодженним.

- * Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)



Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.

Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати 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 заплелися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавився 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 ця операція треба буде повторити кілька разів.



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 упаковок приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковок марковані абrevіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою:
-Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт·год/кг зазначений на заводській таблиці пристрою.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- * Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- * Використовуйте каструлі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники каструль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- * Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- * Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює:
Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють : Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого

діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.


На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її
На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:
Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ :

Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охолодило скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:
Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увім-

кніть її та спробуйте використати інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик вимкнення / вимкнення (1) закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (6) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (6) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

Säkerhetsvarningar:

⚠ Försiktighet. Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spishällen för att undvika elektriska stötar.

⚠ 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.

⚠ Försiktighet. Apparaten 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 lagorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagningsområden. Förhindra eventuella brandrisker.

⚠ Induktionsgeneratorn uppfyller gällande EU-lagstiftning. Vi rekommenderar dock att alla försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänvisa till sin läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionsområdena.

⚠ Metallföremål sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

⚠ Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort 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 besticklåda

Om du vill installera en möbel eller en besticklåda 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 under till 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 spänningstop-

par kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).

! Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperatur denna typ av enhet uppnår.

! Endast TEKA officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av strömkabeln.

! 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.

i Bevara garanticertifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.

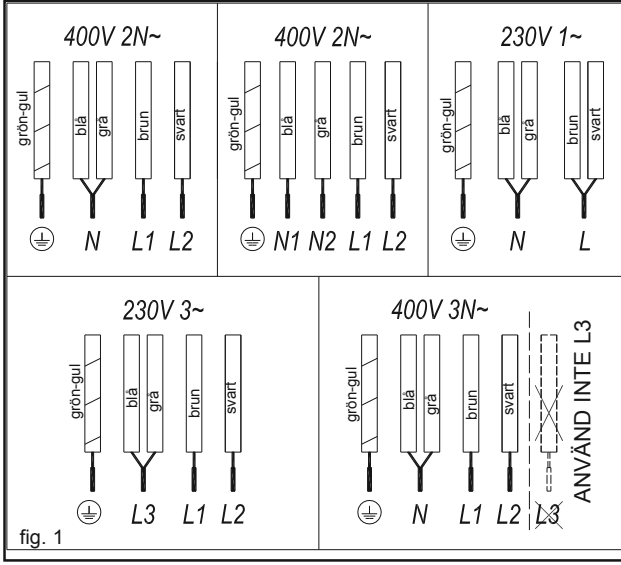
Uporaba in vzdrževanje

Navodila za uporabnika krmilnika na dotik

KRMILNI ELEMENTI (sl. 2)

- ① Allmän av/på-sensor
- ② Skjutreglage för att kontrollera effekten.
- ③ Effekt- och/eller restvärmeindikator*.
- ④ Decimalpunkt för effekt- och/eller restvärmeindikator.
- ⑤ Direktåtkomst till funktionen "Effekt".
- ⑥ Aktiveringssensor för funktionerna "Blockera".
- ⑦ Lampa som indikerar om funktionen "Blockera" är aktiverad.
- ⑧ Aktiveringssensor för funktionen "Stop&Go".
- ⑨ Lampa som indikerar om funktionen "Stop&Go" är aktiverad.
- ⑩ "Minus"-sensor för timer.
- ⑪ "Plus"-sensor för timer.
- ⑫ Timerindikator.

- ⑬ Decimalpunkt för timer.
- ⑭ Aktiveringssensor för funktionen
- ⑮ Aktiveringssensor för funktionen "Flex-zon" (beroende på modell).
- ⑯ Aktiveringssensor för funktionen "Kock" (beroende på modell).
- ⑰ Lampa som indikerar om funktionen "Varmhållning" är aktiverad* (beroende på modell).
- ⑱ Lampa som indikerar om funktionen "Smältning" är aktiverad* (beroende på modell).
- ⑲ Lampa som indikerar om funktionen "Sjudning" är aktiverad* (beroende på modell).
- ⑳ Lampa som indikerar om funktionen "Snabbkokning" är aktiverad* (beroende på modell).
- ㉑ Lampa som indikerar om funktionen "Glidande tillagning" är aktiverad* (beroende på modell).
- ㉒ Lampa som indikerar om funktionen "Grillning" är aktiverad (beroende på modell).*
- ㉓ Lampa som indikerar om funktionen "Stekning" är aktiverad (beroende på modell).*
- ㉔ Lampa som indikerar om funktionen "Fritering" är aktiverad (beroende på modell).
- ㉕ Lampa som indikerar om funktionen "Confit" är aktiverad (beroende på modell).



*Vidno samo pri delovanju.

Napravo lahko upravljate z dotikoma na tipke. Ne rabite uporabiti sile, tipke se dotaknite s konico prsta, da aktivirate zeleno funkcijo.

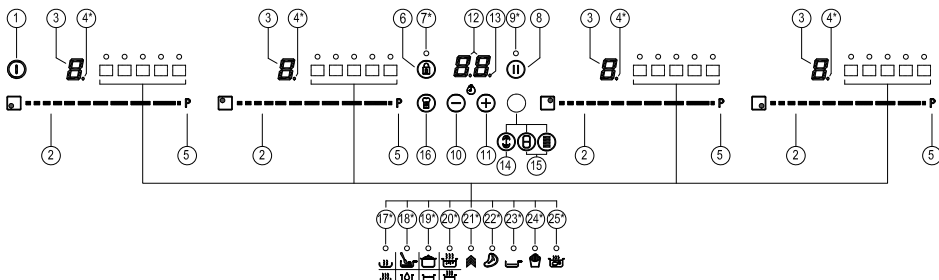
Vsak dotik je potrjen s kratkim piskom.

Za nastavitve moči (0-9) uporabite kazalni drsnik (2), po katerem podrsate s prstom. Podrsanje v desno poveča vrednost, podrsanje v levo pa jo zmanjša.

Lahko pa tudi neposredno izberete nastavitve moči, tako da prst postavite točno na drsnik (2).

! Če pri teh modelih želite izbrati kuhalno ploščo, se neposredno dotaknite drsnika (2).

fig. 1



VKLOP NAPRAVE

1 Za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke Vkllop ① (1). Krmilnik na dotik se aktivira, zasliši se pisk in indikator (3) se vključi in prikazuje znak "-". Če je katera koli kuhalna cona vroča, bo ustrezní indikator utripal in prikazoval črko H in znak „-“.

Če v naslednjih 10 sekundah ne vnesete nobenega ukaza, se bo krmilnik na dotik samodejno izključi. Ko je krmilnik na dotik aktiviran, ga lahko kadarkoli izključite z dotikom tipke ① (1), tudi če je krmilnik zaklenjen (aktivirana funkcija zaklepanja). Tipka ① (1) ima vedno prednost pri izklopu krmilnika na dotik.

VKLOP PLOŠČE

Ko ste s tipko ① (1) aktivirali krmilnik na dotik, lahko vključite katerokoli ploščo, tako da sledite naslednjim korakom:

1 Podrsajte s prstom ali pa se dotaknite kateregakoli položaja drsnika (2). Cona je izbrana, obenem pa je nastavljena stopnja gretja med 0 in 9. Stopnja gretja bo prikazana na ustreznem indikatorju in decimalna pika (4) bo naslednjih 10 sekund svetila.

2 S kazalko drsnika (2) izberite novo stopnjo gretja med 0 in 9.

Dokler je plošča izbrana (dokler njena decimalna pika (4) sveti), lahko spreminjate nastavev gretja te cone.

IZKLOP PLOŠČE

Z dotikom drsnika (2) zmanjšajte moč na 0. Grelna plošča se izključi.


Ko je grelna plošča izključena, se na njenem indikatorju (3) prikazuje H, dokler je plošča vroča in obstaja nevarnost opeklin. Ko temperatura upade, se indikator (3) izključi (če je kuhalna plošča izključena), če pa je kuhalna plošča vključena, se prikaže „-“.

IZKLOP VSEH PLOŠČ

Lahko izključite vse plošče naenkrat, tako da pritisnete na tipko za vklop/izklop ① (1). Vsi indikatorji plošč (3) se izključijo. Če je izključena grelna plošča vroča, bo na indikatorju prikazana črka H.

Zaznavanje posode

Indukcijske kuhalne cone imajo vgrajeno zaznavanje prisotnosti posode. Zato se bo plošča izključila, če na njej ni posode ali če posoda ni primerna za indukcijsko cono.

Ko je cona vključena in na njej ni posode ali pa je posoda neprimerna, bo indikator vklopa (3) prikazoval simbol  za „ni posode“.

Če med delovanjem cone z nje odstranite posodo, bo kuhalna plošča takoj prenehala z napajanjem cone in prikazala simbol „ni posode“. Ko posodo znova postavite na kuhavno cono, se napajanje cone znova vzpostavi z enako močjo, ki je bila izbrana poprej.

Čas za zaznavanje posode je nastavljen na 3 minute. Če posode ne postavite nazaj na ploščo v tem času ali če postavite neprimerno posodo, se kuhalna plošča izključi.





Ko zaključite s kuhanjem,



izključite kuhavno cono z dotikom na ustreznó tipko krmilja. V nasprotnem lahko pride do neželenega vklopa, če v treh minutah po naključju postavite posodo na kuhavno cono. Izogibajte se možnim nezagodam!

Zaklepanje tipk

Z zaklepanjem tipk lahko zaklenete vse tipke razen tipke za vklop/izklop ① (1), da preprečite neželeno upravljanje. Ta funkcija se uporablja kot zaščita za otroke.

Da bi aktivirali to funkcijo, se za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke  (6). Nato se vključi pilotski indikator (7), ki opozarja na to, da je nadzorna plošča zaklenjena. Da bi to funkcijo izključili, se enostavno znova dotaknite tipke  (6). Pri aktiviranem zaklepanju tipk naprave ne morete vključiti s tipko za vklop/izklop ① (1).

Izklop zvočnega signala

Ko je kuhalna plošča vključena, lahko deaktivirate zvočni signal, ki spremlja vsak aktiviran ukaz, s hkratnim dotikom tipke  (11) in tipke za zaklepanje  (6) za tri sekunde. Na časovnem prikazu (12) se prikaže "OF".

To deaktiviranje ne velja za vse funkcije. Zvočni signal za vklop/izklop in za iztek časovnika za zaklepanje/odklepanje tipk na dotik bosta še vedno aktivirana.

Če želite znova aktivirati vse zvočne signale, ki spremljajo vsak ukaz,

hkrati za tri sekunde pritisnite tipko \oplus (11) in tipko za zaklepanje Ⓜ (6). Na časovnem prikazu (12) se prikaže "On".

Funkcija Stop&Go

Ta funkcija začasno prekine kuhanje. Če jo aktivirate, se zaustavi tudi časovnik.

Vkllop funkcije za premor.

Za eno sekundo se dotaknite tipke Stop Ⓜ (8). Pilotni indikator (9) zasveti, indikator vklopa pa prikazuje simbol || , ki pomeni, da je bilo kuhanje začasno zaustavljeno.

Izklop funkcije za premor.

Znova se dotaknite tipke Touch Stop&Go Ⓜ (8). Pilotni indikator (9) se izključi in kuhanje se nadaljuje z istimi nastavitvami moči, prav tako pa se znova aktivira časovnik.

Funkcija povečane moči

S to funkcijo daste kuhalni plošči „dodatno“ grelna moč nad nazivno močjo. Dodatna moč je odvisna od velikosti plošče in je omejena z največjo močjo generatorja.

1 S prstom podrsajte po ustreznem kazalnem drsniku (2), dokler indikator stopnje gretja (3) ne prikaže "9", nato pa prst še zadržite za eno sekundo ali pa se dotaknite oznake "P" in zadržite prst za eno sekundo.

2 Indikator stopnje moči (3) bo prikazoval simbol P in plošča bo grela z dodatno močjo.

Najdaljše trajanje funkcije povečane moči je podano v tabeli 1. Po izteku tega časa se stopnja grelna moči samodejno vrne na 9. Zaslisi se pisk.

Če aktivirate funkcijo dodatne moči na eni plošči, bo morda zmogljivost nekaterih ostalih plošč zmanjšana, kar bo prikazano tudi na indikatorju ustrezne plošče (3).

Če želite funkcijo povečane moči izključiti pred iztekom časa, lahko to storite z dotikom na kazalni drsnik ali pa ponovite korak 3.

Časovnik (odštevalni)

Pri uporabi te funkcije vaša prisotnost ob kuhalni plošči ni potrebna. Ko nastavite časovnik za kuhalno ploščo, jo bo ta po poteku nastavljenega časa izključil.

Pri teh modelih lahko istočasno nastavite program za vsako ploščo v razponu od 1 do 90 minut.

Nastavitev časovnika za kuhalno ploščo.

Ko ste nastavili moč zelene kuhalne cone in ko je decimalna pika cone vključena, lahko nastavite časovnik za to cono.

Naredite naslednje:

- 1 Dotaknite se tipke \ominus (10) ali \oplus (11). Indikator časovnika (12) prikazuje "00" in ustrezni indikator cone (3) bo prikazoval simbol ⏸ , izmenjujoče se s prikazom trenutno nastavljenega grelna moči te cone.
- 2 Takoj zatem s tipkama \ominus (10) in \oplus (11) nastavite čas kuhanja na vrednost od 1 do 99 minut. Pritisk na prvo tipko nastavi začetno vrednost na 60, pritisk na drugo pa na 01. Če zadržite prst na tipkah \ominus (10) in \oplus (11), se vrednost nastavi na 00. Ko je preostali čas kuhanja krajši od ene minute, bo časovnik prikazoval preostale sekunde do izteka časa.
- 3 Ko indikator časovnika (12) preneha utripati, bo pričel samodejno odštevati čas. Indikator (3) posamezne kuhalne ploščice bo izmenoma prikazoval izbrano stopnjo grelna moči in simbol ⏸ .

Ko izbrani čas kuhanja poteče, se bo s časovnikom krmiljena kuhalna plošča izključila in v naslednjih nekaj sekundah boste slišali nekaj kratkih piskov. Za izklop zvočnega signala se dotaknite katerekoli tipke. Na indikatorju časovnika (12) se ob decimalni piki (4) izbrane cone prikaže

utripajoča oznaka 00. Če je izključena grelna cona vroča, se na indikatorju grelna moči (3) izmenoma prikazuje simbola H in "°".

Če želite istočasno nastaviti časovnik za katero drugo cono, ponovite korake od 1 do 3.

Če je katera od con že nastavljena na izklop s pomočjo časovnika, bo indikator časovnika (12) privzeto prikazoval najkrajši preostali čas, na indikatorju s časovnikom krmiljene cone pa bo prikazan simbol "t". Na indikatorjih ostalih con, krmiljenih s časovnikom, bo decimalna pika utripala. Ko pritisnete na kazalni drsnik druge časovno krmiljene cone, bo časovnik za nekaj sekund prikazoval preostali čas te cone, na indikatorju cone pa bosta izmenoma prikazana stopnja moči in črka "t".

Spreminjanje programiranega časa

Za spreminjanje programiranega časa pritisnite na kazalni drsnik (2) časovno krmiljene cone. Nato imate možnost odčitati in spremeniti čas.

S tipkama \ominus (10) in \oplus (11) lahko spremenite nastavljeni čas.

Izklop funkcije časovnika

Če želite izključiti funkcijo časovnika pred iztekom programiranega časa, lahko to storite kadarkoli, tako da nastavite čas na "°".

- 1 Izbere zeleno kuhalno ploščo.
- 2 S tipko \ominus (10) nastavite čas na "00". Časovnik je izključen. To lahko naredite še hitreje, tako da hkrati pritisnete na tipki \ominus (10) in \oplus (11).

Funkcija upravljanja energije (v odvisnosti od modela)

Nekateri modeli so opremljeni s funkcijo za omejevanje porabe energije (upravljanje energije). Ta funkcija omogoča uporabniško nastavitve največje moči kuhalne plošče. V ta namen lahko v prvi minuti po priklopu kuhalne ploščice

na omrežno napetost dostopate do menija za omejitve porabe energije.

1 Za tri sekunde se dotaknite tipke (+) (11). Na indikatorju časovnika (12) se prikaže „PL“.

2 Pritisnite tipko za zaklepanje (6). Prikazane bodo različne vrednosti moči, na katere je mogoče omejiti kuhalno ploščo. Spremenite jih lahko z dotikom na tipki (+) (11) in (-) (10).

3 Ko ste izbrali zeleno vrednost, še enkrat pritisnite na tipko za zaklepanje (6). Moč kuhalne plošče bo omejena na izbrano vrednost moči.

Če želite znova spremeniti vrednost, izključite napajanje kuhalne plošče in ga čez nekaj sekund spet priključite. Zdaj boste lahko znova vstopili v meni za nastavitve omejitve moči.

Vsakič ko spremenite nastavitve posamezne grelne ploščice, bo omejevalnik moči izračunal skupno porabo kuhalne plošče. Ko dosežete omejitve moči, vam krmilje moči na dotik ne bo več omogočalo povečevanja moči posamezne grelne ploščice. Zaslišal se bo pisk in indikator vklopa (3) bo utripal s prikazom omejitve moči. Če želite povišati moč posamezne grelne ploščice, morate najprej zmanjšati moč drugih plošč. Morda v določenih primerih ne bo dovolj zmanjšati moč samo za eno stopnjo, saj je to odvisno od moči posamezne ploščice. Lahko povečate moč velike ploščice, tako da manjše ploščice v celoti izključite.

Če uporabljate hitri vklop pri največji moči in je moč ploščice višja od omejitve moči, se bo grelna ploščica vključila pri največji moči. Zaslišal se bo pisk in oznaka moči bo dvakrat utripnila na indikatorju (3).

Specielle funktioner: CHEF (beroende på modell)

Pekkontrollen har speciella funktioner som hjälper användaren att laga mat genom CHEF-sensorn (16). Dessa funktioner är tillgängliga beroende på modell.

För att aktivera en särskild funktion i en zon:

1 Först ska den väljas; och sedan kommer decimalkommat (4) aktiveras på strömindikatorn (3).


2 Klicka nu på CHEF-sensorn (16). De sekventiellt successiva trycken kommer att gå igenom alla CHEF-funktionerna tillgängliga i varje zon en efter en. Dessa funktioner kommer att visa aktivering med de motsvarande lysdioderna (17), (18), (19), (20) och (21).

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst, bör du trycka på "reglage"-markörsensorn (2) för den relaterade zonen för att välja det. Decimalkommat (4) för strömindikatorn (3) tänds. Sedan trycker igen på "reglage" (2)-markören för att ställa in en ny effektivnivå eller för att stänga av zonen, eller så kan du välja en annan speciell funktion genom att röra vid CHEF-sensorn (16) igen.

KEEP WARM-FUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen ställer automatiskt in en lämplig effektivnivå för att hålla den tillagade maten varm.


För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (17) vid ikonen (17) / (18)

tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektivnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

MELTING-FUNKTION (beroende på modell)


Denna funktion behåller en låg temperatur i kokzonen. Perfekt för upptining eller för att långsamt smälta andra typer av livsmedel som choklad, smör, etc.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (18) vid ikonen (19) / (20) tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektivnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen gör det möjligt att behålla sjudning.

Efter maten kokats, aktivera plattan genom att markera den och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (19) på ikonen (21) / (22) tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektivnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

Fig. 6

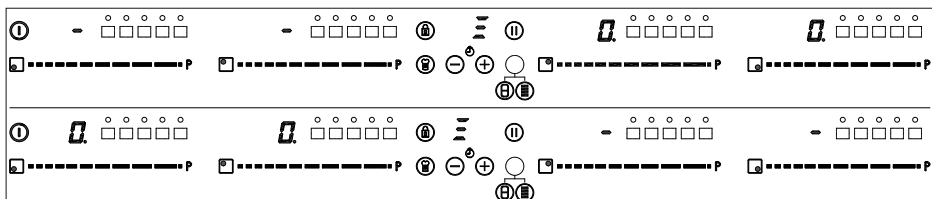


Fig. 4

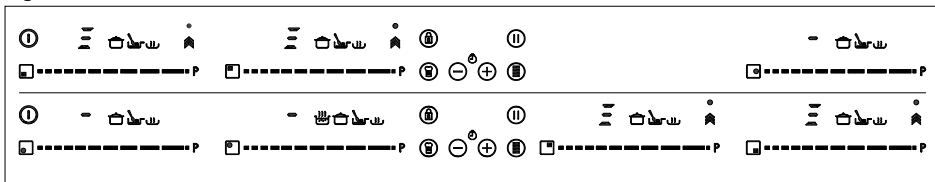
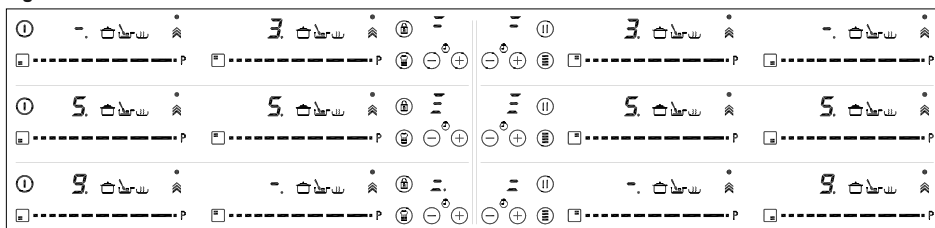


Fig. 5



QUICK BOILING-FUNKTION (beroende på modell)

Denna funktion möjliggör automatisk **kokningskontroll**, vilket är till stor hjälp för att koka pasta, ris, ägg, koka mat, etc. Det finns endast i zoner där / symbolen visas.

Kärlets förhållanden

För en väl fungerande iQuickboiling-funktion måste du använda ett kärl som uppfyller följande villkor:

- Bottenstorleken lika stor som diametern på plattan som möjligt.
- **UTAN LOCK.**
- Fyllt till över hälften av sin kapacitet med rumstempererat vatten (använd aldrig varmt eller hett vatten).

Underlåtenhet att uppfylla dessa villkor kommer att störa ordentlig kokningskontroll.

!WARNING: Använd inte den här funktionen för något annat tillagningsändamål än att koka vatten. Använd aldrig olja, det kan leda till överhettning och generera en låga.

Aktivering av funktionen

För att aktivera funktionen, välj plattan

och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (20) vid ikonen / tänds.

När funktionen är aktiverad, visas symbolen på både strömindikatorn (3) och timerindikatorn (12); ett rörligt segment kommer att visas, vilket indikerar att tillagningen är under systemets kontroll.

När systemet upptäcker att det är på väg att starta kokning, kommer ett första pip hörs. Passa på att förbereda maten för kokning eller bakning som önskas.

Efter 30 sekunder kommer en andra pip att höras; om du inte redan har gjort det är det dags att hålla maten i pannan.

Efter den andra pipet kommer systemet att aktivera timern och stoppuret för dig så att du kan styra hur länge maten ska kokas.

30 sekunder efter aktivering av stoppuret, kommer ett tredje pip att varna för att från det ögonblicket kommer systemet att minska effekten för att upprätthålla en mild och kontinuerlig kokning. Timern kommer att förbli aktiv fram till slutet av tillagningen.

Om så önskas kan du stänga av timern och ställa in en tid för nedräkningen och automatisk avstängning av plattan (se avsnittet timerfunktion).

Deaktivering av funktionen

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SLIDE COOKING FUNKTION (beroende på modell)

Med den här funktionen kan du dela in de flexibla zonerna i tre områden (se fig.3) och aktivera en fördefinierad effektkonfiguration. Det går då att glida med matlagningskärlet från ett område till ett annat, och tillaga med den effekt som har tilldelats till varje zon.

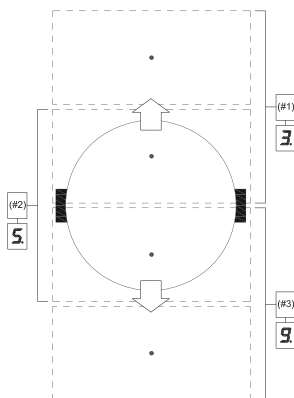
För att aktivera det här måste du först aktivera funktionen "Flex-zon" (se avsnittet "Funktionen Flex-zon").

Tryck sedan på KOCK-sensorn (16) tills LED-lamporna (21) på ikonen tänds. När du gör det kommer effektkonfigurationerna (3) att visa tre segment (se fig. 4), vilket signalerar att du nu kan sätta på matlagningskärlet.

När du har satt på matlagningskärlet kommer effektnivån automatiskt att visas i effektkonfigurationerna (3): för zon #1 är effektnivån 3, för zon #2 är effektnivån 5 och för zon #3 är effektnivån 9 (se fig.3 och 5).

För att inaktivera den här funktionen behöver du trycka på skjutreglaget (2) i läget "0".

Fig.3



GRILLINGSFUNKTION (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för tillagning på grillen.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16) (15) tills LED-lamporna (22) på ikonen (15) tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet \mathcal{R} på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

FUNKTIONSSTEKNING (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för stekning med lite olja eller sautering. För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16) (15) tills LED-lamporna (22) på ikonen (15) tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här

fasen är avslutad visas tecknet \mathcal{R} på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

FUNKTIONSFRITERING (beroende på modell)

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för fritering med mycket olja.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16) (15) tills LED-lamporna (23) på ikonen (15) tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet \mathcal{R} på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

CONFIT FUNCTION (beroende på modell)

Denna funktion ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för confit.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16) (15) tills LED-lamporna (25) på ikonen (15) tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektdikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet \mathcal{R} på effektdikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå

eller genom att välja en annan specialfunktion.

Flex Zone-funktionen (beroende på modell)

Med den här funktionen går det att aktivera två tillagningszoner så att de arbetar tillsammans, att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

För att aktivera denna funktion, tryck på sensor (15). Genom att göra det tänds decimalerna (4) för de länkade plattorna och värdet "0" kommer att visas på deras strömindikatorer (3). Klocktimerindikatorn (12) visar tre segment som indikerar de aktiverade zonerna. I fall din modell har flera zoner med "Flex Zone", kan du välja önskat alternativ genom att trycka på sensor (15) innan du tilldelar strömmen till den valda zonen. Du kommer att ha ett par sekunder att utföra nästa operation; annars kommer funktionen avaktiveras automatiskt. (se Fig. 6).


Sedan "Flex-zon" är vald, kan du tilldela strömmen genom att trycka någon av "sliders"-markörerna (2) för en av den länkade zonerna. Effektnivån och dess varianter visas samtidigt på effektdikatorerna (3) hos båda zonerna.

För att stänga av denna funktion ska du röra vid sensorn (15) igen. Och när funktionen är inaktiverad rensas effekt- och funktionsvärdena som tilldelats de relaterade zonerna.

Synchro-funktion (beroende på modell)

Genom denna funktion är det möjligt att uppnå att två kokzoner - indikerat på skärmen som "Synchro" - arbeta tillsammans och att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

Tryck på sensorn (14) för att aktivera denna funktion. Genom att göra det tänds decimalerna (4) för de länkade plattorna och

värdet "0" kommer att blinka på dess strömindikatorer (3). Detekteringen av kärlet kommer att göras under hela den länkade zonen. Du kommer att ha ett par sekunder att utföra nästa operation; annars kommer funktionen avaktiveras automatiskt. För att stänga av denna funktion, ska du röra vid sensorn  (14) igen. Och när funktionen är inaktiverad rensas effekt- och funktionsvärdena som tilldelats de relaterade zonerna.

Säkerhetsbrytarfunktion


Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 1).

Tabell 1

Vald effektnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minuter , justerade till nivå 9 * Beror på modell


När "säkerhetsbrytar" funktionen har trigats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.

 **Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.**

 **Ifall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i den- na manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.**

Råd och rekommendationer

- * Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- * Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- * Även om glaset kan ta smållar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- * För att undvika att skada keramik-glasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.
- * Rekommenderade diametrar på grytbottnar (se "Tekniskt datablad" som medföljer produkten).

 **Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.**


Rengöring och underhåll


För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålsvatten. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramis- ka 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 kastru- ller och stekpannor med torra kvarva- rande 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 rengörings- medel 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 rengöringsproces- sen flera gånger.


 **En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. För- sök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sön- der glaset.**

 **Stå inte på glaset eller luta dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa före- mål på.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produk- tens viktigaste egenskaper

Miljömässiga överväganden



Symbolen  på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elek- troniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushåll- savfall 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.

Uppfyllandet med Energieffektivitet av apparaten:

-Apparaten har testats enligt standarden EN 60.350-2 och det erhållna värdet i Wh/Kg, finns i typskylten.

De här råden hjälper dig att spara energi när du lagar mat:

- * Använd rätt lock till varje kastrull när det är möjligt. Att tillaga utan lock använder mer energi.
- * Använd pannor med platt botten och lämplig basdiameter som passar storleken på tillagningsytan. Pannstillverkarna anger ofta pannans toppdiameter, och den är alltid större än basdiametern.
- * När du använder vatten i matlagningen kan du använda små mängder vatten för att bevara grönsakernas vitaminer och mineraler. Ställ in den lägsta effektnivå som behövs för att hålla igång tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektnivåer, och det är ett slöseri med energi.
- * Använd små matlagingskärl till små mängder mat.

Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

Apparaten fungerar inte:

Säkerställ att strömkabeln är isatt.

Induktionszonen producerar ingen värme:

Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera om botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.

Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszoner:


Med behållare som inte är mycket 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 effektnivån eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.

Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte: Ingen värmezona har valts. Se till att välja värmezona 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. Lås upp kontrollerna.

Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning:

Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.

Symbolen  visar 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.

Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektindikatorerna (3):

Pekkontrollen upptäcker att på/av-sensorn (1) är täckt så att inte spisen kan sättas på. Ta bort de eventuella föremålen eller vätskorna, och håll pekkontrollens yta ren och torr tills meddelandet försvinner.

Apparaten stängs av och meddelandet C91 visas på effektindikatorerna (3):

Pekkontrollen upptäcker att Stop&Go-sensorn (6) är täckt och inte tillåter hantering av spisen. Ta bort eventuella föremål eller vätskor för att hålla pekkontrollytan ren och torr samt

tryck sedan två gånger på Stop&Go-sensorn för att ta bort meddelandet och återgå till normal operation.

Sikkerhetsadvarsler:

⚠ Forsiktig. Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyrt system.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ Forsiktig. Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

⚠ Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede 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 induksjonskomfyrens kokeområder. Forhindr 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, skjeer og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overopphetes.

⚠ Etter bruk må en varm plate alltid slås av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen.

Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil dersom en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor detektierungsperioden. Forhindr 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 apparatets 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 alpolet strømbryter eller et støpsel, når tilgjengelig, i henhold til spenningen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utkobling i nødtilfeller 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 spenningss-

vingninger kan skade styringssytemet (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 elektrikkretsen 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

Bruksanvisning for berøringskontroll

HÅNDERE ELEMENTER (fig. 2)

- ① Generell av/på-sensor.
- ② Skyvebryter for å kontrollere strøm.
- ③ Indikator for strøm og/eller restvarme*.
- ④ Desimalpunkt for indikatoren for strøm og/eller restvarme.
- ⑤ Direkte tilgang til «Strøm»-funksjonen.
- ⑥ Aktiveringssensor for «Blokker» funksjonene.
- ⑦ Lys som indikerer at funksjonen «Blokker» er aktivert*.
- ⑧ Aktiveringssensor for «Stop&Go»-funksjonen.
- ⑨ Lys som indikerer at funksjonen «Stop&Go» er aktivert*.
- ⑩ «Minus»-sensor for timeren.
- ⑪ «Pluss»-sensor for timeren.
- ⑫ Timerindikator.

- ⑬ Desimalpunkt for timeren.*
- ⑭ Aktiveringssensor for «Synkronisering»-funksjonen; (avhengig av modell).
- ⑮ Aktiveringssensor for «Fleksibel sone»-funksjonen; (avhengig av modell).
- ⑯ Aktiveringssensor for «Kokk»-funksjonene; (avhengig av modell).
- ⑰ Lys som indikerer at funksjonen «Hold varm» er aktivert*; (avhengig av modell).
- ⑱ Lys som indikerer at funksjonen «Smelte» er aktivert*; (avhengig av modell).
- ⑲ Lys som indikerer at funksjonen «Småkoke» er aktivert*; (avhengig av modell).
- ⑳ Lys som indikerer at funksjonen «Hurtigkoke» er aktivert*; (avhengig av modell).
- ㉑ Lys som indikerer at funksjonen «Flytting» er aktivert*; (avhengig av modell).
- ㉒ Lys som indikerer at funksjonen «Grille» er aktivert* (avhengig av modell).
- ㉓ Lys som indikerer at funksjonen «Steke i panne» er aktivert* (avhengig av modell).
- ㉔ Lys som indikerer at funksjonen «Frytysteke» er aktivert* (avhengig av modell).
- ㉕ Lys som indikerer at funksjonen «Confit» er aktivert*; (avhengig av modell).

*Bare synlig under drift.

Manøvrene utføres ved bruk av berøringstaster. Du trenger ikke å bruke kraft på den hurtigtasten du vil bruke. Du trenger bare å berøre den med fingeren for å aktivere ønsket funksjon

Hver handling bekreftes med et pip.

Bruk glidebryteren (2) for å justere strømnivåer (0 - 9) ved å gli fingeren din over den. Verdien øker når du glir fingeren mot høyre, og reduseres når du glir den mot venstre.

Du kan også velge et strømnivå ved å plassere fingeren direkte på ønsket punkt på glidebryteren (2)

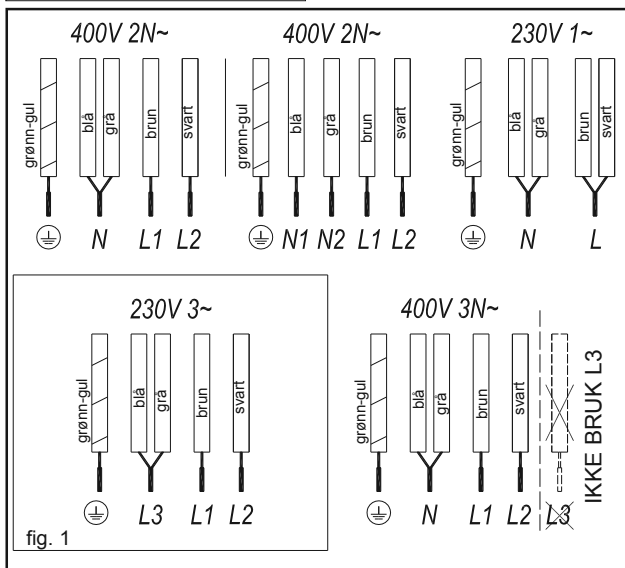


fig. 1

av, slutten av nedtellingen eller låsing/opplåsing av berøringstasten vil for eksempel ikke deaktiveres.

For å nok en gang deaktivere alle pipene som følger med hver handling, trykk på berøringstasten \oplus (11) og låsetasten Ⓜ (6) i tre sekunder Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop&Go-funksjon

Denne funksjonen setter kokeprosessen på pause. Tidsuret settes også på pause hvis den er aktivert.

Aktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stopp-sensoren Ⓜ (8) i ett sekund. Indikatorlyset (9) tennes og strømindikatorene viser symbolet ⏏ for å indikere at kokeprosessen er satt på pause.

Deaktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stop&Go-sensor Ⓜ (8) igjen. Indikatorlyset (9) slår seg av og kokingen starter igjen med de samme effekt- og tidsinnstillingene som ble angitt før .det ble satt på pause.

Strøm-funksjon

Denne funksjonen leverer "ekstra" strøm til platen, over den nominelle effekten. Denne strømmen er avhengig av størrelsen på platen, og kan nå den maksimale verdien som er tillatt av generatoren.

- 1 Skyv fingeren over den tilsvarende glidebryteren (2) til strømindikatorene (3) viser "9" og hold fingeren nede i ett sekund, eller trykk direkte på " ⏏ " og hold fingeren nedtrykket i ett sekund.
- 2 Strømnivåindikatoren (3) vil vise symbolet ⏏ , og platen vil begynne å forsyne ekstra strøm.

Strøm-funksjonen har en maksimal varighet som er oppgitt i tabell 1. Etter dette vil strømnivået justeres til 9 automatisk. Et pip lyder.

Når du aktiverer Strøm-funksjonen i en kokeplate, er det mulig at ytelsen til noen av de andre platene vil bli berørt, og redusere strømmen til et lavere nivå. Dette vil i så fall vises på indikatoren (3).

Deaktivering of Strøm-funksjonen, før arbeidstiden er over, kan gjøres enten ved hjelp av å trykke "glidebryteren" for å endre strømnivået eller gjenta trinn 3.

Tidsbryterfunksjon (nedtellingsklokke)

Denne funksjonen forenkler matlagingen så du ikke trenger å være til stede Du kan stille inn et tidsur for en plate, så vil platen slå seg av når den innstilte tiden er over.

For disse modellene kan du programmere hver plate automatisk for varigheter fra 1 til 90 minutter.

Stille inn et tidsur på en plate.

Når strømnivået er stilt inn på den ønskede sonen, og mens desimalpunktumet til sonen fortsetter, kan du stille inn tid for sonen.

For å oppnå dette:

- 1 Berøringssensor \ominus (10) eller \oplus (11). Tidsurindikatoren (12) vil vise "00" og tilsvarende soneindikator (3) vil vise symbolet ⏏ som blinker vekselvis med sitt gjeldende strømnivå.
- 2 Umiddelbart etterpå still inn en koketid mellom 1 og 99 minutter, ved bruk av sensorene \ominus (10) ó " \oplus " (11). For den første vil verdien starte ved 60, for den andre vil den starte ved 01. Hvis du holder sensorene nedtrykket \ominus (10) ó " \oplus " (11), vil verdien gjenopprettes til 00. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne å telle ned i sekunder.
- 3 Når tidsurfunksjonen (12) slutter å blinke, vil den begynne å telle ned tiden automatisk. Indikatoren (3) tilknyttet den tidsinnstilte

varmeplaten vil vise det valgte strømnivået og symbolet vekselvis ⏏ .

Når den valgte tiden er slutt, blir den tidsinnstilte varmesonen slått av og klokken avgir en rekke signaler i flere sekunder. For å slå av lydsignalet, trykk på hvilken som helst sensor. Tidsindikatoren(12) vil vise en blinkende 00 ved siden av desimalpunktumet (4) av den valgte sonen. Hvis varmesonen som er slått av er varm, vil den tilsvarende effektindikatoren (3) vekselvis vise H-symbol og en "-".

Hvis du vil stille inn tid for en annen varmeplate med samme tidsur, gjenta trinn 1 til 3.

Hvis én eller flere soner allerede er tidsinnstilt, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den korteste gjenværende tiden, og vise en " ⏏ " på den relaterte sonen. De gjenværende tidsinnstilte sonene vil vise det blinkende desimalpunktumet på sine tilsvarende indikatorsoner . Når "glidebryteren" til en annen tidsinnstilt sonen trykkes, vil tidsuret vise den gjenværende tiden for den sonen i et par sekunder, og indikatoren for sonen vil vise strømnivå og "t" vekselvis.

Endre den programmerte tiden.

For å modifisere den programmerte tiden, må du trykke på "glidebryteren" (2) til den tidsinnstilte sonen. Da vil det være mulig å lese og endre tiden. Med sensorene \ominus (10) og " \oplus " (11) kan du endre den programmerte tiden.

Koble fra klokken

: Hvis du ønsker å stoppe lokken før den programmerte tiden er over, kan du når dette når som helst ved å justere verdien til "-".

- 1 Velg ønsket plate.
- 2 Juster klokkeverdien til "00" ved bruk av sensorene \ominus (10). Klokken er avbrutt. Dette kan gjøres raskere ved å trykke på "sensorene \ominus (10) og " \oplus " (11) samtidig.

Strømstyringsfunksjon (avhengig av modell)

Noen modeller er utstyrt med en strømbegrensende funksjon (strømstyringt). Denne funksjonen gjør at den totale strømmen som komfyrtoppen genererer kan settes til ulike verdier av brukeren. For å gjøre dette kan du gå inn på strømstyringsmenyen i løpet av det første minuttet etter at komfyrtoppen er koblet fra strømforsyningen.

- 1 Trykk på berøringstasten "+" (11) i tre sekunder. Bokstavene PL vil vises på tidsindikatoren (12)
- 2 Trykk på berøringstasten (16). De ulike strømv verdiene som komfyrtoppen kan begrenses til vises og disse kan endres ved hjelp av sensorene "+" (11) og "-" (10).
- 3 Når verdien er valgt, trykker du nok en gang på låsetasten (16). Komfyrtoppen vil bli begrense til den valgte strømv verdien.

Hvis du vil endre verdien igjen, må du koble fra komfyrtoppen og plugge den til igjen etter et par sekunder. Da vil du kunne gå inn i strømstyringsmenyen igjen

Hver gang strømv nivået til en varmeplate endres, vil strømv begrensere beregne den totale strømmen som komfyrtoppen genererer. Hvis du har nådd den totale strømv grensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømv nivået til den aktuelle varmeplaten. Komfyrtoppen vil pipe og strømv indikatoren (3) vil blinke ved nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride det nivået, må du redusere strømmen til de andre varmeplatene. Noen ganger vil de ikke være nok å redusere strømmen til en annen plate med ett enkelt nivå, fordi dette er avhengig av strømmen til hver varmeplate og det

innstilte strømv nivået. Det er kan bli nødvendig å redusere nivået for flere små varmeplater for å øke nivået til en stor varmeplate .

Hvis du eask innkobling ved maksimal effekt og verdien er over verdien innstilt av grensen, vil varmeplaten bli satt til høyeste mulige nivå. Komfyrtoppen vil pipe og strømv verdien bli blinke to ganger på indikatoren (3).

Spesialfunksjoner: CHEF (avhengig av modellen)

Berøringskontrollen har spesialfunksjoner som hjelper brukeren å tilberede mat ved bruk av CHEF-sensoren (16). Disse funksjonene er tilgjengelige avhengig av modellen.

For å aktivere en funksjon på en sone:

- 1 Først må den velges. deretter vil desimalpunktet (4) bli aktivt på effektindikatoren (3).
- 2 Klikk nå på CHEF-sensoren (16). Gjentatte trykk vil veksle mellom alle CHEF-funksjonene som er tilgjengelige i hver sone én etter én. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilsvarende led-ene (17), (18), (19), (20) og (21).

Hvis du vil avbryte en aktiv spesialfunksjon, må du berøre "glideren"/markørsensoren (2) for den relaterte sonen for å velge den. Desimaltegnet (4) for effektindikatoren (3) tennes. Trykk deretter på "glider"-markøren (2) til et nytt effektnivå eller for å slå av sonen. Du kan også velge en annen spesialfunksjon ved å berøre CHEF-sensoren igjen (16).

KEEP WARM-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen angir automatisk et egnet effektnivå for å holde stekt mat varm.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (17) på ikonet (17) / (18) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet (19) vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

MELTING-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen opprettholder en lav temperatur i kokesonen. Ideell for å tine mat eller sakte smelte andre typer mat slik som sjokolade, smør osv.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (18) på ikonet (19) / (20) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet (21) vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

SIMMERING-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen lar deg holde effektnivået ved småkoking.

Når maten er konkt, aktiverer du platen ved å velge den og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (19) på ikonet (21) / (22) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet (23) vises på effektindikatoren (3).

Fig. 6

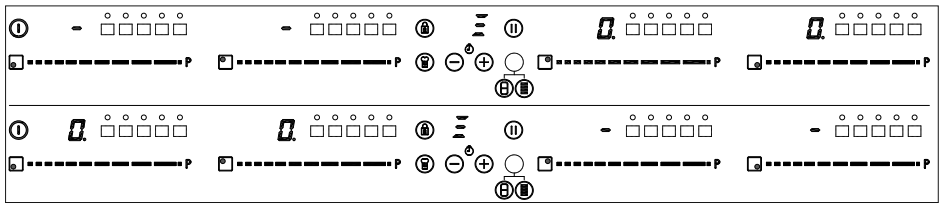


Fig. 4

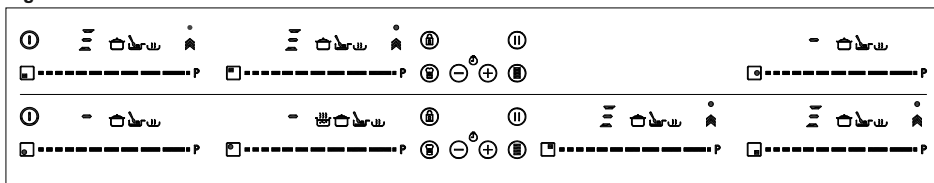
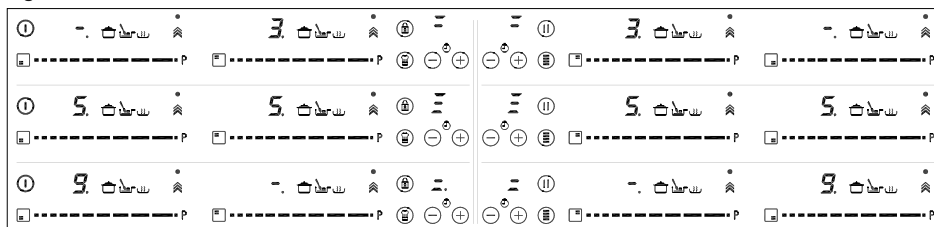


Fig. 5



Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

QUICK BOILING-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen muliggjør automatisk **kokekontroll**. Dette er til stor nytte når du koker pasta, ris, egg eller koker visse typer mat. Funksjonen er bare tilgjengelig i soner der symbolet vises.

Forutsetninger for beholderen

For at iQuickBoiling-funksjonen skal fungere ordentlig, må du bruke en beholder som oppfyller følgende forutsetninger.

- Bunnstørrelsen må være så lik diameteren til platen som mulig.
- **UTEN LOKK.**
- Fylt til over halvparten av sin kapasitet med vann med romtemperatur (bruk aldri oppvarmet eller varmt vann).

Unnlatelse av å oppfylle disse forutsetningene vil gjøre det umulig å kontrollere kokingen riktig.

⚠ ADVARSEL: Ikke bruk denne funksjonen til andre kokeformål eller å koke vann. Bruk aldri olje. Den kan føre til overoppheting og generere en flamme.

Aktivering av funksjonen

For å aktivere funksjonen, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (20) på ikonet tennes.

Når funksjonen er aktivert, vil tegnet vises både på effektindikatoren (3) og tidsindikatoren (12); et bevegelig segment vil vises, og indikere at kokingen er under systemets kontroll.

Når systemet oppdager at det er i ferd med å starte koking, vil du høre et første pip. Benytt denne anledningen til å forberede maten din for koking eller baking etter ønske.

Etter 30 sekunder vil du høre et andre pip; hvis du ikke allerede har gjort det, er det på tide å helle maten i pannen. Etter det andre pipet, vil systemet aktivere timeren og stoppeklokken for deg slik at du kan styre hvor lenge maten skal koke.

30 sekunder etter aktivering stoppeklokken, vil en tredje pipelyde for å varsle at systemet fra nå av vil redusere strømmilførsel for å opprettholde en mild og kontinuerlig koking. Timeren vil være aktiv helt til kokingen slutter.

Hvis du vil, kan du deaktivere timeren og angi en tid for nedtelling og det automatiske slukkingen av platen (se avsnittet Timerfunksjon).

Deaktivering av funksjonen

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

SLIDE COOKING FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen lar deg dele den fleksible sone inn i tre områder (se fig. 3), og aktiverer en forhåndsdefinert strømkonfigurasjon. Den lar deg flytte gryta fra ett område til et annet, for å tilberede maten med varmehengden som er tildelt hver sone.

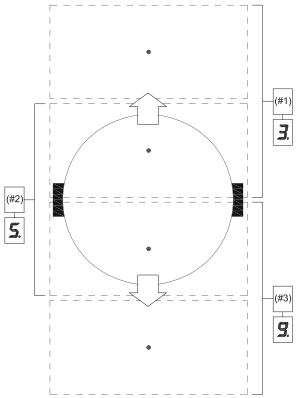
For å aktivere den må du først aktivere «Fleksibel sone»-funksjonen (se delen «Fleksibel sone-funksjon»).

Etter dette trykker du på KOKK-sensoren (16) til lysene (21) på ikonet begynner å lyse. Nå vil strømindikatorene (3) vise tre segmenter (se fig. 4) som indikerer at du nå kan plassere gryta.

Når gryta er på plass, vil strømmnivået vises automatisk i strømindikatorene (3): for sone nr. 1 er strømmnivået 3, for sone nr. 2 er det 5 og for sone nr. 3 er det 9 (se fig. 3 og 5).

For å deaktivere denne funksjonen må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Fig. 3



GRILLFUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen angir en automatisk styrkek kontroll som passer for matlagning på grillen.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren (16) til lysene (22) på ikonet begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

STEKE I PANNE-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen angir en automatisk styrkek kontroll som passer for steking med litt olje eller sautering.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren (16) til lysene (22) på ikonet begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

FRITRYSTEKINGSFUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen angir en automatisk styrkek kontroll som passer for steking med mye olje.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren (16) til lysene (23) på ikonet begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

CONFIT-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk strømkontroll som er egnet for confit.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren til lysene (25) på ikonet begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at maten må tilsettes.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

Flex Zone-funksjon (avhengig av modellen)

Via denne funksjonen kan du få to matlagingssoner til å samarbeide, og velge et strømnivå eller en timer for

begge sonene.

For å aktivere denne funksjonen, trykk på sensoren (15). Når du gjør dette, tenes desimaltegnene (4) for de sammenkoblede platene og "0" blir vist på effektindikatorene deres (3). Tidsurindikatoren (12) vil vise tre segmenter som indikerer de aktiverte sonene. Hvis modellen din har flere soner med "Flex Zone", kan du velge ønsket alternativ ved å trykke på sensoren (15) før du tilordner effekt til den valgte sonen. Du vil ha et par sekunder på deg til å utføre den neste operasjonen. Hvis ikke du gjør dette, vil funksjonen bli deaktivert automatisk. (se Fig. 6).

Etter at «Flexibel sone» er valgt, kan du tilordne effekt ved å berøre hvilken som helst av "glider"-markørene(2) til én av de sammenkoblede sonene. Effektnivået og dets varianter blir vist samtidig på effektindikatorene på (3) for begge soner.

For å deaktivere denne funksjonen, må du trykke på sensoren (15) igjen. Når denne funksjonen er deaktivert, blir effektnivåene og funksjonene tildelt de relaterte sonene fjernet.

SYNCHRO-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Med denne funksjonen er det mulig å la to kokesoner -indikert på utskriftsskjermen som "Synchro"- jobbe sammen, og velge et effektnivå og aktivere timerfunksjonen for begge soner.

Trykk på sensoren (14) for å aktivere denne funksjonen. Når du gjør dette, tenes desimaltegnene (4) for de sammenkoblede platene og "0" blinker på effektindikatorene deres (3). Registreringen av beholderen vil finne sted gjennom den sammenkoblede sensoren. Du vil ha et par sekunder på deg til å utføre den neste operasjonen. Hvis ikke du gjør dette, vil funksjonen bli deaktivert automatisk.

For å deaktivere denne funksjonen, må du trykke på sensoren (14) igjen. Når denne funksjonen

NO

er deaktivert, blir effektnivåene og funksjonene tildelt de relaterte sonene fjernet.


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 strømstyrkenivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter, justert til nivå 9 * Avhengig av modell

Dersom "sikkerhetsavstengning"-funksjonen er utløst blir en 0 vist dersom glassflatetemperaturen ikke er farlig for brukeren, eller en H dersom det er fare for forbrenning.


 **Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.**

 **Dersom det oppstår driftsproblem eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAs tekniske service.**

Forslag og anbefalinger

- * Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- * Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
- * Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.

- * For å unngå skader på den keramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.
- * Anbefalt diameter på kasserollens bunn (Se det tekniske databladet som fulgte med produktet.)

 **Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.**

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.


Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for keramiske 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 keramiske 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 keramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.

 **En gryte eller panne kan sette**


seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.

 **Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine bruk- og sanvisninger som anses som nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

Miljøhensyn



Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske 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 emballeringsmaterialene, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

Oppfyllelse med Energi Effektivitets av apparatet:
-Apparatet har blitt testet i henhold til standard EN 60350-2 og den oppnådde verdi, i Wh/Kg, er tilgjengelig på apparatets merkeskilt.

Følgende råd hjelper deg med å spare strøm mens du lager mat:

- * Bruk riktig lokk til riktig gryte så sant det er mulig. Koking uten lokk bruker mer strøm.
- * Bruk gryter med flat bunn og en bunn diameter som passer best med størrelsen på kokesonen.

Gryteprodusenter sørger som regel for at den øvre diameteren på gryten alltid er større enn bunndiameteren.

- * Når du bruker vann til matlaging, bruk så lite som mulig for å bevare vitaminene og mineralene i grønnsaker, og angi det minimale styrkenivået som skal til for at vannet skal koke. Det er unødvendig å bruke høyere nivåer, og det vil kaste bort strøm.
- * Bruk små gryter med små matmengder.

Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre kontrollene som er beskrevet under.

Apparatet virker ikke:

Sørg for at strømledningen er plugget inn.

Induksjonssonene produserer ikke varme:

Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:

For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektnivået litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.

Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser: Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen.


Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.

Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over:

Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den

slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

U
Symbolet  vil vises på kokeplatenes strømindikator: Induksjonssystemet finner ikke en gryte eller panne på en kokeplate, eller den er av upassende type.

Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatoren:

Overskredet temperatur i elektronikken eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.

C85 vises på indikatoren til en av kokeplatene:

Gryten eller pannen er av en upassende type. Slå av komfyren, slå den på igjen og prøv med en annen gryte eller panne.

Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømindikatoren (3):

Berøringskontrollen registrerer at av/på-sensoren (1) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir slått på. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk til meldingen forsvinner.

Apparatet slår seg av, og meldingen C91 vises på strømindikatoren (3):

Berøringskontrollen registrerer at Stop&Go-sensoren (6) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir brukt. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk, og trykk deretter to ganger på Stop&Go-sensoren (6) for å fjerne meldingen og gå tilbake til normal drift.

Sikkerhedsanvisninger:

! Forsigtig. Hvis der opstår brud eller revner i den glaske-ramiske 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.

! Forsigtig. Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

! Dette apparat må **UDELUKKENDE** anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sansede 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 koge-

pladen, da de kan blive varme.

! Sluk altid for kogezoneen efter brug, det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogegejret. I modsat fald er der mulighed for, at kogezoneen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogegejret på kogezoneen i det tidsrum, hvor der detekteres kogegejret. 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.

Etilslutning

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 ovnen, 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. Det-te 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.

Brug og vedligeholdelse

Brugsanvisning for Touch-kontrol

HÅNTERING AF ELEMENTER (fig. 2)

- 1) Generel tændt/slukket-sensor.
- 2) Markørskyder til at styre strømmen med.
- 3) Indikator for restvarme og/eller strøm*.
- 4) Decimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
- 5) Direkte adgang til funktionen "Strøm".

- 6) Aktiveringssensor for funktionerne "Bloker".
- 7) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Bloker" er aktiveret.*
- 8) Aktiveringssensor for funktionen "Stop&Go".
- 9) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Stop&Go" er aktiveret.*
- 10) "Minus"-sensor for tid.
- 11) "Plus"-sensor for tid.
- 12) Timer-indikator.
- 13) Decimalpunkt for timeren.*
- 14) Aktiveringssensor for funktionen "Synkro" (afhængigt af modellen).
- 15) Aktiveringssensor for funktionen "Flekszone" (afhængigt af modellen).
- 16) Aktiveringssensor for "Chef"-funktionerne (afhængigt af modellen).
- 17) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Hold varm" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 18) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Smelt" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 19) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Simre" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 20) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Hurtigkogning" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 21) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Glidetilberedning" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 22) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Grillning" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 23) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Pandestegning" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 24) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Dybstegning" er aktiveret* (afhængigt af modellen).
- 25) Pilotindikatorlys for, at funktionen "Confit" er aktiveret* (afhængigt af modellen).

*Kan kun ses, mens den kører.

Manøvrer udføres ved hjælp af touch-taster. Du behøver ikke at bruge kræfter på den ønskede touch-tast, du behøver kun at røre ved den med din fingerspids for at aktivere den ønskede funktion

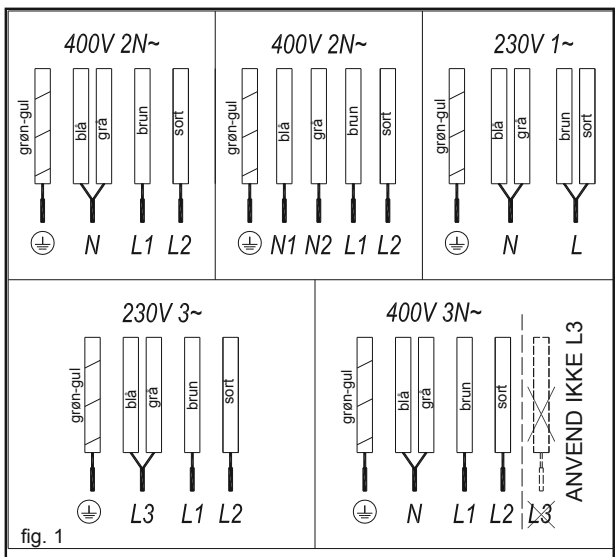
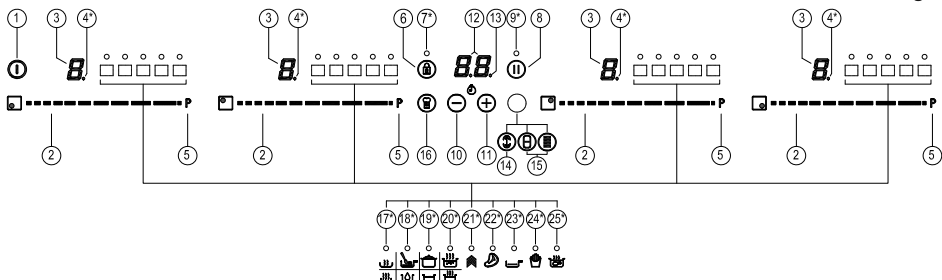


fig. 1



Hver handling bekræftes med et bip.

Brug skyderen (2) for at justere effekttrinene (0 - 9) ved at glide med fingeren over den. Hvis du glider mod højre, øges værdien, mens den reduceres, hvis du glider mod venstre.

Det er også muligt direkte at vælge et effektniveau ved at placere fingeren direkte på et ønsket punkt på skyderen (2)

⚠ For at vælge en plade på disse modeller, skal du berøre skyderen direkte (2).

TÆNDING AF ENHEDEN

1 Berør touch-tasten Tænd (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen vil blive aktiv, et bip høres, og indikatorerne (3) vil tænde en "-". Hvis en af kogepladerne er varme, vil den tilhørende indikator blinke med et H og "-".

Hvis du ikke foretager dig noget i de næste 10 sekunder, slukker touch-kontrollen automatisk.

Når kontakten er aktiveret, kan du afbryde den til enhver tid ved at trykke på touch-knappen (1), selv om den er blevet låst (låsefunktionen er aktiveret). Touch-knappen (1) har altid prioritet til at frakoble touch-kontrol.

AKTIVERING AF KOGEPLADERNE

Når Touch-kontrollen er aktiveret med sensor (1), kan enhver plade tændes ved at følge disse trin:

1 Skub med fingeren eller rør ved en af position i en af "skyder"-

markørerne (2). Kogezonen er valgt og samtidig indstilles effektniveauet mellem 0 og 9. Denne varmeværdi vil blive vist på den tilsvarende strømindikator og dens decimalpræk (4) vil tændes i løbet af 10 sekunder.

2 Brug skyderen (2) for at vælge en nyt kogestyrke mellem 0 og 9.

Så længe pladen er valgt, med andre ord, med decimalprækken (4) tændt, kan dens styrke ændres.

SLUK FOR EN KOGEPLADE

Brug af Touch-skyderknappen (2) sænkes styrken til 0. Kogepladen slukkes.


Når en varmeplade er slukket, vil et H i styrke-indikatoren (3), hvis glasoverfladen på den tilsvarende kogezone er meget varm, og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukkes indikatoren (3) (hvis komfuret er afbrudt), ellers lyser en "-" lyser, hvis komfuret stadig er tilsluttet.

AFBRYDELSE AF ALLE KOGEPLADER

Alle kogeplader kan afbrydes samtidigt ved at anvende den generelle tænd/sluk-sensor (1). Alle kogepladeindikatorer (3) slukker. Hvis den slukkede kogezone er varm, viser dens indikator et H.

Grydedetektor

Induktionskogezone har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen stoppe med at varme, hvis der ikke står en gryde på den eller hvis gryden ikke er egnet.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol , som viser "der er ingen gryde", hvis kogezone er tændt og der ikke er nogen gryde

detekteret eller hvis gryden ikke er egnet

Hvis en gryde tages af zonen, mens den kører, vil pladen automatisk ophøre med at levere energi, og den vil vise symbolet "der er ingen gryde". Når der igen placeres en gryde på kogezone, vil energiforsyningen blive genoptaget på samme effektniveau, som tidligere valgt.

Tiden for grydedetektering er 3 minutter. Hvis en gryde ikke er placeret inden for denne periode, eller gryden er uegnet, slukker kogezone.

⚠ Når du er færdig, skal du slukke for kogezone ved hjælp af touch-kontrol. Ellers kunne en uønsket operation opstå, hvis en gryde ved et uheld bliver placeret på kogezone inden for tre minutter. Undgå eventuelle ulykker!

Blokeringsfunktion

Med Blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer, med undtagelse af tænd/sluk-sensoren (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som bølmesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren (6) i mindst et sekund. Når du har gjort det, angiver pilotlampen (7) at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensor (6) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren ① (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmning af bip

Når komfuret er tændt, vil det bip, som ledsager hver handling blive deaktiveret, hvis man trykker touch-tasten ⊕ (11) og låse-touch-tasten ⊗ (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".

Denne deaktivering vil ikke blive anvendt på alle funktionerne, som for eksempel bippet for tænd/sluk, afslutningen af timeren eller låsning/oplåsning af touch-taster, som altid forbliver aktiveret.

For at genaktivere alle de bip, der ledsager hver handling, skal du trykke samtidigt på touch-tast ⊕ (11) og låse-touch-tasten ⊗ (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop & Go-funktionen

Denne funktion sætter tilberedningen på pause. Timeren vil også blive sat på pause, hvis den er aktiveret.

Aktivering af Stop-funktion.

Tryk på Stop-sensoren ⊕ (8) i et sekund. Pilotlampen (9) lyser, og strømindikatorer vil vise symbolet **!!** for at indikere at madlavningen er blevet sat på pause.

Deaktivering af Stop-funktion.

Tryk på Stop & Go-sensoren ⊕ (8) igen. Pilotlampen (9) slukker og madlavningen genoptages med de samme effekt- og timer-indstillinger, som blev oprettet inden pausen.

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektniveau afhænger af størrelsen af pladen, med mulighed for at nå den maksimale værdi, som generatoren tillader.

- 1 Skub fingeren over den tilsvarende skyder (2), indtil strømindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i et sekund, eller tryk direkte på "P" og hold fingeren nedtrykket i et sekund.
- 2 Indikatoren for effektiveau (3) viser symbolet **P**, og pladen vil begynde at levere ekstra strøm.

Power-funktionen har en maksimal varighed angivet i Tabel 1. Efter dette tidsrum, vil effektiveauet automatisk justere til 9. Der lyder et bip.

Ved aktivering af Power-funktionen i en kogeplade, er det muligt, at udførelsen af nogle af de andre kogeplader kan blive påvirket, hvilket reducerer deres effekt til et lavere niveau, og dette vil blive vist på deres indikator (3).

Deaktivering af Power-funktionen inden dens tid udløber, kan ske enten ved berøring af "skyderen" og ved at ændre dens effektrin eller gentage trin 3.

Timer/ tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede: Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder til fra 1 til 90 minutter.

Indstilling af timeren på en plade.

Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprykket på zonen vises, vil

timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

- 1 Berør sensor ⊖ (10) eller ⊕ (11). Timer-indikatoren (12) viser "00", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet **L**, som blinker skiftevis med dens nuværende effektrin.
- 2 Umiddelbart derefter indstilles en tid mellem 1 og 99 minutter, ved hjælp af sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11). Med den første værdien startende på 60, hvorimod med den anden vil starte ved 01. Ved at holde sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11) nedtrykket, vil værdien blive nulstillet til 00. Når der er mindre end et minut tilbage, vil uret begynde at tælle ned på få sekunder.
- 3 Når timerindikatoren (12) stopper med at blinke, vil den begynde at tælle tiden ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsindstillede kogeplade vil skiftevis vise den valgte effekt og symbolet **L**.

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes kogezone og uret udsender en række bip i flere sekunder. For at slukke for lydsignalet, trykkes på en sensor. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende 00 ved siden af symbolet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede kogezone er varm, vil dens effekttindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "...".

Hvis du ønsker at tidsindstille den anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezone allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og vise et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezone vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprykket vil blinke. Når der trykkes på "skyderen" på en anden tidsindstillet zone, vil timeren vise den resterende tid for denne zone i et par sekunder, og dens indikator vil skiftevis vise dens effektrin og "t".

Ændring af den programmerede tidsforsinkelse

For at ændre den programmerede tid, skal "skyderen" (2) for den tidsindstillede kogezone berøres. Derefter vil det være muligt at læse og ændre tiden.

Ved at trykke på sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11), kan du ændre det programmerede tidspunkt.

Afbrydelse af uret

: Hvis du ønsker at stoppe uret, inden den programmerede tid er gået, kan dette til enhver tid gøres ved blot at justere dets værdi til "-".

- 1 Vælg den ønskede kogeplade.
- 2 Juster værdien af uret til "00" ved hjælp af sensoren ⊖ (10). Uret er annulleret. Dette kan også gøres hurtigere ved at skubbe "sensorerne ⊖ (10) og ⊕ (11) samtidigt.

Effektstyringsfunktionen (afhængig af model)

Nogle modeller er udstyret med en effektbegrænsende funktion (Effektstyring). Denne funktion gør det muligt at indstille den samlede effekt, der genereres af komfuret at blive indstillet til forskellige værdier valgt af brugeren. For at gøre dette er det muligt inden for det første minut efter at have tilsluttet komfuret til strømforsyningen, at få adgang til effektbegrænsningsmenuen.

- 1 Tryk på ⊕ (11) touch-tasten i tre sekunder. Bogstavet PL vises på tidsindstillingsindikatoren (12)

- 2 Tryk på låse-touch-tasten ⊞ (16)

(6). De forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, vises, og disse kan ændres ved hjælp af ⊕ (11), og ⊖ (10) sensorer.

- 3 Når værdien er valgt, trykker du igen på låse-touch-tasten ⊞ (6). Kogepladen vil være begrænset til den valgte effekt.

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du afbryde komfuret og sæt det til igen efter nogle få sekunder. Således vil du igen være i stand til at komme ind i strømbegrænsningsmenuen.

Hver gang effektniveauet af en kogeplade ændres, vil den effekt begrænser beregne den samlede effekt, kogepladen genererer. Hvis du har nået den samlede effekt grænse, vil touch-kontrollen ikke tillade dig at øge effekttrinnet for denne kogeplade. Komfuret vil bippe og strømindikatoren (3) blinker på det niveau, der ikke kan overskrides. Hvis du ønsker at overskride denne værdi, skal du sænke effekten for de andre kogeplader. Nogle gange vil det ikke være nok til at sænke en anden et enkelt trin, da dette afhænger af effekten i hver kogeplade og det trin, det er sat til. Det er muligt, at for at hæve trinnet for en stor kogeplade, skal flere mindre have sænket effekten.

Hvis du bruger hurtig tænding ved maksimal effektfunktion og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper og det nævnte effektrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF (afhængigt af model)

Touch Control har særlige funktioner,

der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF sensor ⊞ (16). Disse funktioner er tilgængelige afhængigt af modellen

For at aktivere en særlig funktion på en zone:



- 1 Først skal den vælges, og derefter vil decimalkommaet (4) være aktivt på powerindikatoren (3).

- 2 Klik nu på CHEF sensor ⊞ (16). De på hinanden følgende tryk vil gå hen over alle de tilgængelige CHEF-funktioner i hver zone en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (17), (18), (19), (20) og (21).

Hvis du vil annullere en speciel aktiv funktion til enhver tid, skal du røre "glider"-sensoren (2) i den tilhørende zone for at vælge den. Decimalpunktet (4) til powerindikatoren (3) vil tænde. Tryk derefter igen "glider"-cursoren (2) til at indstille et nyt power-trin eller slukke for zonen, eller du kan vælge en anden specialfunktion ved at røre igen på CHEF-sensoren ⊞ (16).

KEEP WARM-FUNKTIONEN (afhængig af model)

Denne funktion indstiller automatisk et passende power-trin til at holde maden varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og tryk på CHEF-sensoren ⊞ (16), indtil led'en (17) placeret på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilføje særlige funktioner til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Fig. 6

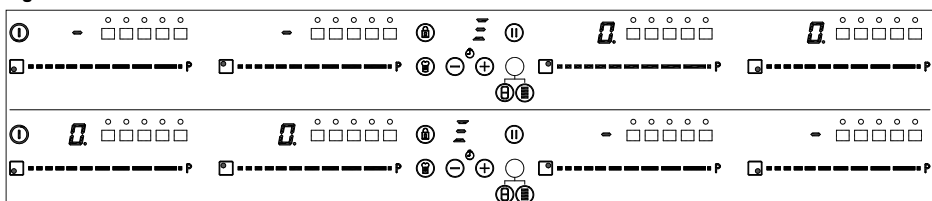


Fig. 4

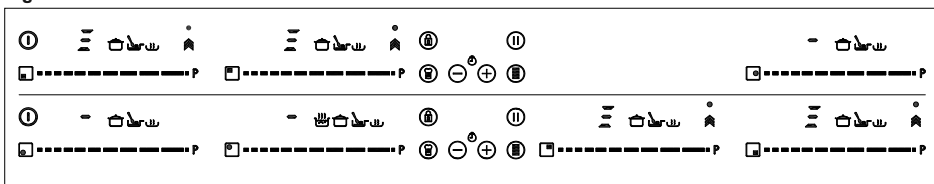
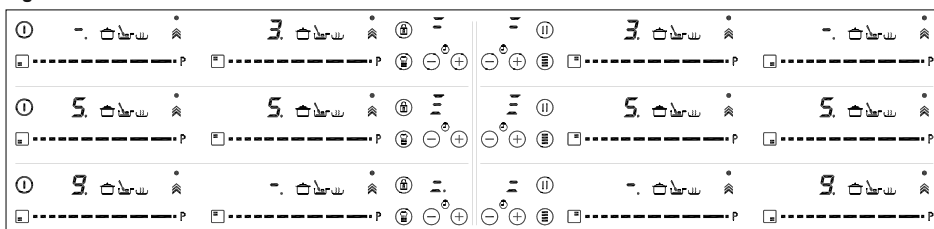




Fig. 5



MELTING-FUNKTIONEN (afhængig af model)



Denne funktion opretholder en lav temperatur på kogezone. Den er ideel til optøning af mad eller til langsomt smeltende andre typer fødevarer som chokolade, smør osv.

For at aktivere den, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16), indtil led'en (18) placeret på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.


SIMMERING-FUNKTIONEN (afhængig af model)

Denne funktion gør det muligt at lade maden simre.

Når maden er kogt, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16), indtil led'en (19) placeret på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre power-trinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

QUICK BOILING-FUNKTION (afhængig af model)

Denne funktion aktiverer den automatiske kogekontrol, hvilket er en stor hjælp ved tilberedning af pasta, ris, æg, kogt mad osv. Den er kun tilgængelig i zoner, hvor symbolet  vises.

Betingelser for beholderen

For at iQuickBoiling fungerer korrekt, skal du bruge en beholder, der opfylder følgende betingelser:

- Bundstørrelse så tæt som muligt på pladens diameter.
- **UDEN LÅG.**
- Fyldt til **over halvdelen af sin kapacitet med vand ved stuetemperatur** (brug aldrig opvarmet eller varmt vand).


Manglende overholdelse af disse betingelser vil ødelægge den korrekte kontrol over kogningen.

⚠ ADVARSEL: Brug ikke denne funktion til andre madlavningsformål end kogende vand. Brug aldrig olie, det kan føre til overophedning og generere en flamme.

Aktivering af funktionen

For at aktivere funktionen, vælg

pladen og tryk CHEF-sensoren (16) indtil led (20) på ikonet  tænder.

Når funktionen er aktiveret, vil tegnet  dukke op på både power-indikatoren (3) og timer-indikatoren (12); et bevægeligt segment vil dukke op og indikere at kogning er under systemets kontrol.

Når systemet registrerer, at det er ved at starte kogning, vil et første bip høres. Benytte lejligheden til at forberede din mad til kogning eller bagning som ønsket.

Efter 30 sekunder vil en andet bip høres; hvis du ikke allerede har gjort det, er det tid at hælde maden i gryden.

Efter det andet bip, vil systemet aktivere timeren og stopuret for dig, så du kan styre, hvor længe maden skal koges.

30 sekunder efter aktivering af stopuret, vil et tredje bip at advare om, at fra det øjeblik, vil systemet reducere effekten for at opretholde en blid og kontinuerlig kogning. Timeren vil forblive aktiv indtil slutningen af madlavningen.

Hvis det ønskes, kan du deaktivere timeren og indstille en tid for nedtællingen og automatisk nedlukning af pladen (se afsnittet timerfunktion).

Dekivering af funktionen



Du kan tilsidesætte funktionen til

enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SLIDE COOKING FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion gør det muligt at opdele den fleksible zone i tre områder (se figur 3) og aktivere en på forhånd defineret strømkonfiguration. Den gør det muligt at lade beholderen glide fra et område til et andet, så man kan tilberede med den effekt, som er tildelt den enkelte zone.

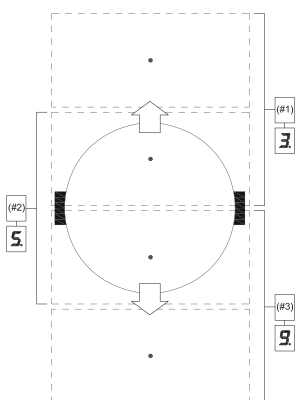
Hvis du vil slå funktionen til, skal du først slå funktionen "Flekszone" til (se afsnittet "Flekszone-funktion").

Derefter skal du trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (21) på ikonet  lyser. Når du gør det, vil strømindikatorerne (3) vise tre segmenter (se figur 4), hvilket angiver, at du kan placere beholderen.

Når beholderen er placeret, vises strømniveauet automatisk på strømindikatorerne (3): for zone 1 er strømniveauet 3, for zone 2 er strømniveauet 5, og for zone 3 er strømniveauet 9 (se figur 3 og 5).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".




Fig. 3



GRILLFUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk




strømkontrol, som er passende til at tilberede mad på grillen.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (22) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

FUNKTIONEN PANDESTEGNING (afhængigt af modellen)




Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med lidt olie eller sautere.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (22) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

FUNKTIONEN DYBSTEGNING (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med meget olie.




Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (23) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og

der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

CONFIT-FUNKTION (afhængigt af modellen)



Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til confit.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren , indtil LED-lamperne (25) på ikonet  lyser op. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Flex Zone-funktion (afhængig af model)

Denne funktion gør det muligt at få kogezoneerne til at arbejde sammen, at vælge et strømniveau og aktivere timerfunktionen for begge zoner.

For at aktivere denne funktion, skal du trykke på sensoren  (15). Ved at gøre dette vil decimaltegnene (4) for de forbundne plader lyse op og værdien "0" vil blive vist på deres powerindikatorer (3). Timerindikatoren (12) viser tre segmenter og angiver de aktiverede zoner. Hvis din model har flere zoner med "Flex Zone", kan du vælge den ønskede indstilling ved at trykke på sensoren  (15), før du tildeler strøm til den valgte zone. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret. (se Fig. 6).

Når "Flekszonen" er valgt, kan du

tildele strøm ved at røre nogen af "glide"-markørerne (2) på en af de forbundne zoner. Powerniveauet og dens variationer vises samtidigt på powerindikatorerne (3) på begge zoner.

For at deaktivere denne funktion, skal du røre ved sensoren (14) igen. Når funktionen er deaktiveret, bliver powertrinnet og opgaverne i de relaterede zoner ryddet.

Synchro-funktion (afhængig af model)

Med denne funktion er det muligt at opnå to kogezone-indikeret på den afmærkede skærm som "Synchro" - de arbejder sammen, og at vælge et powertrin og aktivere timerfunktionen for begge zoner.

Tryk på sensoren (14) for at aktivere denne funktion. Ved at gøre dette vil decimaltegnene (4) for de forbundne plader lyse op og værdien "0" vil blive vist på deres effektindikatorer (3). Detektering af beholderen vil finde sted i hele den tilknyttede zone. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret.

For at deaktivere denne funktion, skal du røre ved sensoren (14) igen. Når funktionen er deaktiveret, bliver powertrinnene og opgaverne i de relaterede zoner ryddet.

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)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3

7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter , justeret til niveau 9 * Alt efter model

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et 0, hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for 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 kogevej med tyk og helt flad bund.
- * Undlad at skubbe kogevej 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 glaseramiske overflade skal man undgå at trække kogevej hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogevej ren og i god stand.
- * Anbefalet diameter af grydernes bund (Se arket "Tekniske data", der følger med produktet).

⚠ Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaseramiske kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er

afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig 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 glaseramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogevej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogevej under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaseramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber.

Metalskær opstår, når metalkogevej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaseramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.


⚠ Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogevej, kan kogevej sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaseramiske plade.

⚠ Tråd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet



Symbolet  på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som nor-malt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugs-center for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at und- gå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette 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 mær- kerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emba- lleringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågæl- dende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:

-Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2 og den opnåede værdi, Wh/Kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Følgende råd kan hjælpe dig med at spare strøm, hver gang du tilbereder mad:

- * Brug så vidt muligt det korrekte låg til alle gryder. Der bruges mere energi, hvis du tilbereder mad uden låg.
- * Brug gryder og pander med flad bund og en passende bunddiameter, så de passer til kogezone. Producenter af gryder og pander angiver normalt den øverste diameter, som altid er større end bundens diameter.
- * Når der bruges vand ved tilberedningen, skal du bruge en lille mængde for at bevare vitaminerne og angive det mindste strømniveau, som stadig tillader tilberedning. Et

højt strømniveau er unødvendigt og spild af energi.

- * Brug små gryder til små mængder mad.

Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

Kogepladen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezoneerne varmer ikke:

Kogegrejret er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejret tiltrækkes af enmagnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne: I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, 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 slukket:

Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes venti- latoren automatisk, uanset om koge- pladen er tændt eller slukket.

Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet  :

Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejret er uhensigtsmæssigt.

Kogezone 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 kogegrejret, for at glasset kan afkøles.

Displayet på en af kogezoneerne viser C85:

Det anvendte kogegrej er uhensigtsmæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen og prøv at anvende andet kogegrej.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C90 vises på strømindikatorerne (3):

Berøringskontrollen registrerer, at tændt/slukket-sensoren (1) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstande eller væske fra berøringsoverfladen, og rengør og tør af, indtil meddelelsen forsvinder.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C91 vises på strømindikatorerne (3):

Berøringskontrollen registrerer, at Stop&Go-sensoren (6) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstandene eller væsken, og sørg for, at berøringsfladen er ren og tør. Tryk derefter to gange på Stop&Go-sensoren (6) for at fjerne meddelelsen og vende til normal drift.

Turvallisuusohjeet:

⚠ Varotoimi. Jos keraaminen pinta rik- koutuu tai siihen tulee halkeamia, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta sähköiskun välttämiseksi.

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella (jota ei ole integroitu itse laitteeseen), tai etäkäyttöjärjestelmällä.

⚠ Älä käytä höyrypuhdistinta tämän laitteen puhdistamiseen.

⚠ Varotoimi. Laitte ja sen kosketettavat pinnat voivat kuumentua toiminnan aikana. Vältä koskettamasta lämpövaikutuksiin. 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 käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huolto-toimia ilman valvontaa.

⚠ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

⚠ Varotoimi. Ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä on vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. **ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä! Kytke tällöin laite pois päältä ja peitä liekit kannella, lautasella tai 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, haarukoita, lusikoita tai kansiä, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Käytön jälkeen keittotason virta on kytkettävä aina pois

päältä, keittoastian poistaminen ei riitä. Muutoin keittotas 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 välitetään kosketus laitteen rungon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 20 mm:n päähän keittotason alaosasta.

Sähköliitäntä

Ennen kuin keittotasoa 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.

Sähköliitäntä toteutetaan helppopääsyisessä paikassa olevan moninapaisen katkaisimen tai pistokkeen avulla ja se sovitetaan vastaavaan kuormitukseen ja jättämällä kontaktien väliin vähintään 3 mm, jolloin pois kytkentä taataan mahdollisessa hätätapauksessa tai keittotason puhdistuksen aikana.

Vältä anna läpivientikaapelin koskettaa keittotason runkoon tai uuniin, jos se on asennettu samaan kalusteeseen.

Huomio!

⚠ Sähköliitäntä edellyttää oikeaoppisen maadoituksen voimassa olevien vaatimusten mukaisesti. Muussa tapauksessa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.

⚠ Normaalia suuremmat

ylijän- nitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestelmän häiriön (kaikkien muiden sähkö- laitteiden tapaan).



Induktiokiertoa ei ole suositeltavaa käyttää pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee tällöin erittäin korkeisiin lämpötiloihin.



Laitteen käsittely ja korjaus, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä virallisen TEKA-huoltopalvelun vastuulle.



Ennen laitteen kytkemistä irti sähköverkosta on suositeltavaa kytkeä pois päältä katkaisin ja odottaa noin 25 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämän ajan kuluessa sähköpiiriin virta poistuu kokonaan ja mahdollinen pistokkeen koskettimien aiheuttama sähköiskuvaara vältetään.



Säilytä takuudodistus tai ohje- kirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.

Käyttö ja huolto

Kosketuspaneelin käyttöohjeet

OHJAUSLAITTEET (kuva 2)

- ① Yleinen päällä / pois päältä -tunnistin
- ② Tehon liukusäädin
- ③ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisim*
- ④ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisimen desimaalipilkku
- ⑤ Tehon pikasäädin
- ⑥ Lukituksen toiminnon aktivointianturi
- ⑦ Lukituksen merkkivalo*
- ⑧ Stop & Go -toiminnon aktivointianturi.
- ⑨ Stop&Go-toiminnon merkkivalo*
- ⑩ Ajastimen miinuspainike
- ⑪ Ajastimen pluspainike
- ⑫ Ajastimen merkkivalo
- ⑬ Ajastimen desimaalipilkku*
- ⑭ Synkronoinnin aktivointianturi (riippuu mallista)
- ⑮ Flex Zone -toiminnon aktivointianturi (riippuu mallista)

- ⑯ Chef-toiminnon aktivointianturi (riippuu mallista)
- ⑰ Lämpimänä pidon merkkivalo* (riippuu mallista)
- ⑱ Sulatuksen merkkivalo* (riippuu mallista)
- ⑲ Hiljalleen kiehattamisen merkkivalo* (riippuu mallista)
- ⑳ Nopean kiehuksen merkkivalo* (riippuu mallista)
- ㉑ Liu'utusruoanlaiton merkkivalo* (riippuu mallista)
- ㉒ Grillauksen merkkivalo*
- ㉓ Pannulla paistamisen merkkivalo*
- ㉔ Uppopaistamisen merkkivalo*
- ㉕ "Confit"-toiminnon aktivoinnin merkkivalo (mallista riippuen).

*Näkyvissä vain tilan ollessa päällä.

Asetukset tehdään kosketusnäppäimien avulla. Et tarvitse voimaa käyttääksesi haluamaasi näppäintä, käytä sormenpäättä halutun toiminnon päällekytkemiseksi.

Jokainen valinta vahvistetaan merkkilampulla.

Käytä liukusäädintä (2) säätääksesi tehotasoa (0-9) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Kun liu'utat sormeasi oikealle liukusäätimen arvo kasvaa, liu'uttaessasi sormeasi vasemmalle sen arvo vähenee.

Voit myös valita tehotason suoraan asettamalla sormesi haluamaasi pisteeseen liukusäätimessä (2).

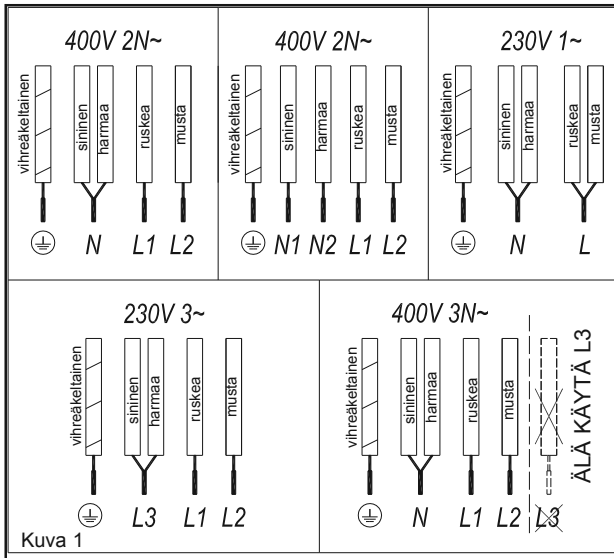


Valitaksesi levyn, kosketa liukusäädintä suoraan (2).

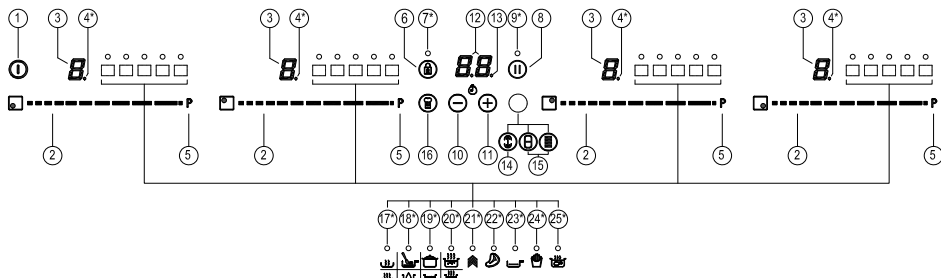
LAITTEEN PÄÄLEKYTKEMINEN

- 1 Kosketa päälle-näppäintä ① (1) vähintään sekunnin ajan. Kosketuspaneeli kytkeytyy päälle, laite päästää merkkilampun ja ilmaisimet (3) syttyvät jolloin ruudussa näkyy "-". Jos jokin keittoalueista on kuuma, sen ilmaisimessa vilkkuu H sekä "-".

Jos et valitse mitään toimintoa 10 sekunnin sisällä, kosketuspaneeli



Kuva 2



sammuu automaattisesti.

Kosketuspaneelin ollessa päällä, voit sammuttaa sen milloin tahansa koskettamalla painiketta ① (1), vaikka se olisi lukittu (lukitustoiminnon ollessa päällä). Kosketuspainikkeen ① (1) avulla voit aina sammuttaa kosketuspaneelin.

LEVYJEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

Kosketuspaneelin ollessa päällä, painikkeella ① (1) voit kytkeä päälle minkä tahansa levyyn noudattamalla seuraavia vaiheita:

1 Liu'uta sormeasi tai kosketa mitä tahansa kohtaa "liukusäätimestä" (2). Keittoalue valitaan ja sen tehotaso asetetaan välille 0 - 9 samanaikaisesti. Tehotaso esitetään keittoalueen tehotason ilmaisinruudussa ja sen desimaalipiste (4) jatkaa palamista 10 sekunnin ajan.

2 Käytä liukusäädintä (2) valitaksesi uuden kypsennystason väliltä 0 - 9.

Keittoalueen ollessa valittuna, eli desimaalipisteen (4) palaessa, tehotasoa voidaan säätää.

LEVYN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käytä liukusäädintä (2) laskeaksesi tehotason tasolle 0. Levy kytkeytyy pois päältä.

Keittolevyn kytkeydyttyä pois päältä H ilmestyy valitun keittoalueen tehotason ilmaisinruutuun (3), jos keittoalueen lasipinta on vielä lämmin ja muodostaa palovammavaaran. Lämpötilan laskiessa, ilmaisim (3) kytkeytyy pois päältä (lieden ollessa kytkeyty pois

päältä), muussa tapauksessa "-" syytty palamaan, mikäli liesi on vielä päällä.

KAIKKIEJEN LEVYJEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki levyt voidaan sammuttaa samanaikaisesti käyttämällä yleistä päälle/pois-kosketuspainiketta ① (1). Kaikkien levyjen ilmaisimet (3) kytkeytyvät pois päältä. Jos poiskytketty keittoalue on vielä lämmin, H ilmestyy sen ilmaiseen.

Pannuntunnistin

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu pannuntunnistin. Tällä tavoin levy kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos levyllä ei ole pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Tehotason ilmaisinruutuun (3) ilmestyy symboli U "ei pannua", jos keittoalueen ollessa kytkeyty päälle, sen pinnalla ei

havaita pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Jos pannu otetaan pois keittoalueelta sen ollessa kytkeyty päälle, keittoalueen energiansiirto lakkaa ja symboli "ei pannua" syytty palamaan. Kun pannu asetetaan uudestaan keittoalueelle, energiansiirto jatkuu samalla, aiemmin valitulla tehotasolla.

Pannuntunnistimen kesto on 3 minuuttia. Jos pannua ei aseteta keittoalueelle tänä aikana, tai jos pannu ei ole sopiva, keittoalue sammuu.



Kun olet valmis, kytke keittoalue pois päältä

kosketuspaneelin avulla. Muussa tapauksessa keittoalue voi kytkeytyä vahingossa päälle jos pannu asetetaan keittoalueelle kolmen minuutin sisällä. Vältä onnettomuuksia!

Lukitustoiminto

Lukitustoiminnon avulla, voit lukita muut painikkeet, päälle/pois-painiketta ① (1) lukuunottamatta, välttääksesi virheelliset painallukset. Tämä toiminto on hyödyllinen lasten turvallisuutta ajatellen.

Asettaaksesi tämän toiminnon, paina kosketuspainiketta ⑥ (6) vähintään yhden sekunnin ajan. Tämän jälkeen, merkkivalo (7) syytty ilmaisten ohjauspaneelin olevan lukittu. Purkaaksesi toiminnon, paina kosketuspainiketta ⑥ (6) uudelleen.

Jos päälle/pois-painiketta ① (1) käytetään kytkemään laite pois päältä, lukitustoiminnon ollessa asetettuna, laitetta ei voida kytkeä takaisin päälle ennen lukitustoiminnon purkautumista.

Merkkiäänän vaimentaminen

Jos painat kosketusnäppäintä ⊕ (11) ja lukitusnäppäintä ⑥ (6) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan lieden ollessa kytkeyty päälle, merkkiäänä joka vahvistaa toiminnot kytkeytyy pois päältä. Ajastimen ilmaiseen (12) ilmestyy nyt viesti "OF".

Tämä ei koske kaikkia toimintoja, esimerkiksi painaessasi päälle/pois-painiketta, ajastimen kuluessa loppuun, tai kosketuspainikkeiden

lukituessa/lukituksen purkautuessa laite päästää aina äänimerkin.

Kytkeäksesi merkkiäänän takaisin päälle toimintojen vahvistamiseksi, paina kosketusnäppäintä \oplus (11) ja lukitusnäppäintä \ominus (6) uudelleen kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "On".

Pysäytät&jatka toiminto

Tämä toiminto pysäyttää kypsennyksen tilapäisesti. Myös ajastin pysäytetään sen ollessa valittuna.

Pysäytystoiminnon kytkeminen päälle.

Paina kosketuspainiketta \ominus (8) yhden sekunnin ajan. Merkkivalo (9) syytyy ja tehotason ilmaisiruudussa näkyy symboli || ilmaisten kypsennyksen olevan pysäytetty.

Pysäytystoiminnon kytkeminen pois päältä.

Kosketa Pysäytät&jatka kosketuspainiketta \ominus (8) uudelleen. Merkkivalo (9) sammuu ja kypsennys jatkuu samalla tehotasolla, ja samoilla ajastinasetuksilla jotka olivat päällä ennen keskeyttämistä.

Tehotoiminto

Tämän toiminnon avulla voit asettaa levyn toimimaan "ekstra"-teholla, yli levyn tavanomaisen tehoasetuksen. Tehon määrä riippuu levyn koosta, ja sen avulla on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima enimmäistehoasetus.

- 1 Liu'uta sormeasi liukusäätimen (2) päällä kunnes tehotason ilmaisiruutuun (3) ilmestyy arvo "9", ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan, tai kosketa suoraan symbolia "P" ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan.
- 2 Tehotason ilmaisiruudussa (3) näkyy symboli P, ja levy alkaa toimimaan ekstrateholla.

Tehotoiminnon kestoa on rajoitettu,

toiminnon enimmäisajan voit nähdä taulukosta 1. Tämän jälkeen, tehotaso laskee automaattisesti tasolle 9. Laite päästää merkkiäänän.

Kytkiessäsi tehotoiminnon päälle jotakin levyä varten, on mahdollista että se voi vaikuttaa muiden levyjen tehotasoon, tason laskiessa alemmalle tasolle, jolloin tämä näkyy levyjen tehotason ilmaisiruudussa (3).

Tehotoiminto voidaan asettaa pois päältä ennen sen enimmäiskeston kulumista, joko käyttämällä "liukusäädintä" tai toistamalla vaihe 3.

Ajastintoinnito (alaslaskenta)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa olematta jatkuvasti paikalla: Voit asettaa levyille ajastimen, jonka jälkeen se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Näiden mallien levyt voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, jokaisen levyn kohdalla erikseen 1 - 90 minuutin ajastimella.

Ajastimen asettaminen levyä varten

Kun olet asettanut haluamasi keittoalueen tehotason, keittoalueen desimaalipiikun vielä palaessa, keittoalueelle voidaan asettaa ajastin.

Tehdäksesi tämän:

- 1 Kosketa kosketuspainiketta \ominus (10) tai \oplus (11). Ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy nyt "00", ja valitun alueen ilmaisimeen (3) ilmestyy symboli L joka vilkkuu vuorotellen nykyisen tehotason kanssa.
- 2 Voit nyt asettaa kypsennysajan 1 ja 99 minuutin välillä, käyttäen kosketuspainikkeita \ominus (10) ja \oplus (11). Ensimmäisen painikkeen oletusarvo on 60, ja toisen 01. Pitämällä kosketuspainikkeita \ominus (10) ja \oplus (11) painettuna arvo palaa takaisin 00. Kun ajastimen kello saavuttaa alle minuutin, alaslaskenta esitetään sekunteina.

- 3 Kun ajastimen ilmaisimessa (12) lakkaa vilkkumasta, se aloittaa ajan alaslaskennan automaattisesti. Ajastetun keittolevyn ilmaisimessa (3) näyttää vuorotellen valitun tehotason sekä symbolin L .

Asetetun kypsennysajan kuluessa loppuun, ajastettu keittoalue kytkeytyy pois päältä ja ajastimen kello päästää äänimerkkejä usean sekunnin ajan. Sammuttaaksesi äänimerkin, kosketa mitä tahansa kosketuspainiketta. Ajastimen ilmaisimessa (12) vilkkuu nyt 00 valitun keittoalueen desimaalipiikkeen (4) vieressä. Jos pois kytkeytynyt keittoalue on vielä lämmin, sen tehotason ilmaisiruudussa (3) esitetään vuorotellen symboli H sekä "-".

Jos haluat ajastaa toisen keittolevyn käyttäen samaa aikaa, toista vaiheet 1 - 3.

Jos yhdelle tai useammalle keittoalueelle on jo asetettu ajastin, ajastimen ilmaisimessa (12) näyttää oletuksena lyhimmän jäljellä olevan ajan, ja symbolin "t" sitä koskevan keittoalueen kohdalla. Muiden ajastettujen keittoalueiden ilmaisimissa esitetään vilkkuva desimaalipiiketti. Kun toisen ajastetun keittoalueen "liukusäädintä" painetaan, ajastin näyttää valitun keittoalueen jäljellä olevan ajan muutaman sekunnin ajan, jolloin sen ilmaisimessa esitetään vuorotellen keittoalueen tehotaso sekä symboli "t".

Ohjelmoidun ajan muuttaminen

Muuttaaksesi ohjelmoitua aikaa, ajastetun alueen "liukusäädintä" (2) tulee painaa. Voit nyt nähdä ja muuttaa aikaa.

Käyttämällä kosketuspainikkeita \ominus (10) ja \oplus (11), voit muuttaa ohjelmoitua aikaa.

Kellon kytkeminen pois päältä

Jos haluat sammuttaa ajastimen ennen kuin se on kulunut loppuun, voit tehdä sen milloin tahansa asettamalla sen arvoksi "--".

- 1 Valitse haluamasi levy.

2 Aseta kellon ajaksi "00" käyttäen kosketuspainiketta ⊖ (10). Ajastin peruutetaan. Tämä voidaan tehdä myös nopeammin painamalla kosketuspainikkeita ⊖ (10) ja ⊕ (11) samanaikaisesti.

keittolevyn tehoa kosketuspaneelin avulla. Liesi päästää äänimerkin ja tehotason ilmaisuruudussa (3) vilkkuu enimmäisarvo jota ei voida ylittää. Jos haluat ylittää tämän arvon, vähennä muiden keittolevyjen tehoa. Joskus toisen keittolevyn yksittäisen tason laskeminen ei riitä, koska tämä riippuu kaikkien keittolevyjen tehotasosta, ja tasosta jolle keittolevy on asetettu. On mahdollista, että suuremman keittolevyn tehotason nostamiseksi, useiden pienempien keittolevyjen tehotasoja täytyy laskea.

,(20) ja (21) sytyvät palamaan.

Jos haluat kytkeä käytössä olevan erikoistoiminnon pois päältä, kosketa haluamasi keittoalueen "liukusäätimen" kohdistinta (2) milloin tahansa valitaksesi sen. Desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisuruudussa (3). Kosketa tämän jälkeen uudelleen "liukusäätimen" (2) kohdistinta valitaksesi uuden tehotason tai kytkeäksesi keittoalueen pois päältä, tai valitse toinen erikoistoiminto koskettamalla uudelleen CHEF kosketuspainiketta ⊕(16).

Virranhallintatoiminto (mallista riippuen)

Jotkut mallit on varustettu tehonrajoitustoiminnolla (virranhallinta). Tämän toiminnon avulla lieden kokonaistehoa voidaan säätää käyttäjän mielen mukaan. Käyttääksesi toimintoa, voit avata tehonrajoitusvalikon ensimmäisen minuutin sisällä lieden kytkemisestä verkkovirtaan.

1 Paina ⊕ (11) kosketuspainiketta kolmen sekunnin ajan. Kirjaimet PL ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).

2 Paina lukituksen kosketuspainiketta ⊕(6). Erilaisia tehoarvoja joita liedessä voidaan rajoittaa, ilmestyy ruutuun ja näitä voidaan muuttaa käyttäen ⊕ (11) ja ⊖ (10) antureita.

3 Kun olet valinnut haluamasi arvon, paina lukituksen kosketuspainiketta uudelleen ⊕(6). Lieden tehoa rajoitetaan haluamasi arvon mukaisesti.

Jos haluat muokata arvoa uudelleen, irrota liesi verkkovirrasta ja liitä se uudelleen verkkovirtaan muutaman sekunnin kuluttua. Näin voit taas päästä tehonrajoitusvalikkoon.

Jokaisella kerralla jona keittolevyn tehoa muutetaan, tehonrajoitin laskee lieden tuottaman kokonaistehon. Jos olet saavuttanut tehonrajoittimeen asetetun kokonaistehon, et voi lisätä

Jos kytket pika-enimmäistehotoiminnon päälle ja toiminnon tehotaso ylittää rajoitetun tehotason, keittolevy asetetaan toimimaan suurimmalla mahdollisella tehotasolla. Liesi antaa äänimerkin ja edellä mainittu tehotaso vilkkuu kahdesti tehotason ilmaisuruudussa (3).

Erikoistoiminnot: CHEF (mallista riippuen)

Kosketusohjaus sisältää erikoistoimintoja joiden avulla käyttäjä voi kypsentää ruokaa käyttäen CHEF kosketuspainiketta ⊕(16). Nämä toiminnot ovat saatavilla mallista riippuen.



Kytkeäksesi erikoistoiminnon päälle keittoalueella:

1 Valitse toiminto ensin, jonka jälkeen desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisuruudussa (3).

2 Napsauta nyt CHEF kosketuspainiketta ⊕(16). Peräkkäisten painallusten avulla voit käydä läpi kaikki jokaiselle keittoalueelle erikseen saatavilla olevat CHEF kypsennystoiminnot yksi kerrallaan. Näiden toimintojen ollessa päällä ledit (17), (18), (19)

KEEP WARM -TOIMINTO (mallista riippuen)


Tämä toiminto asettaa automaattisesti sopivan tehotason, jotta kypsennetty ruoka pysyisi lämpimänä.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta ⊕(16) kunnes led (17) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli  ilmestyy tehotason ilmaisiruutuun (3).

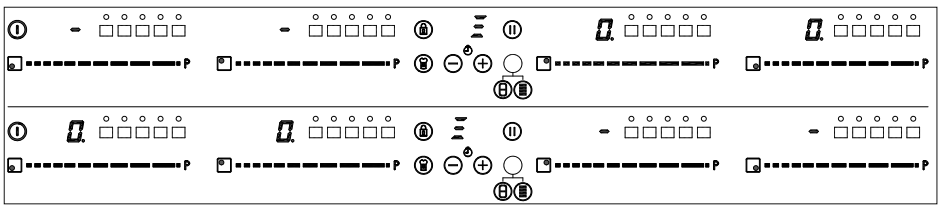
Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

MELTING -TOIMINTO (mallista riippuen)

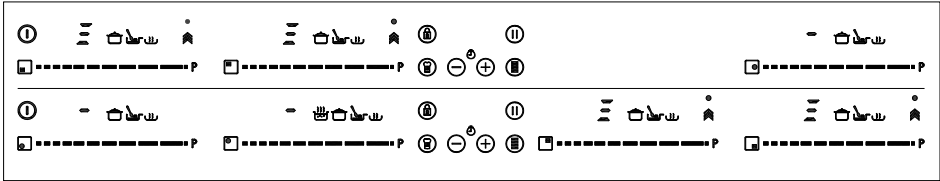
Tämä toiminto pitää yllä alhaista lämpötilaa keittoalueella. Se on ihanteellinen ruokien tai muiden elintarvikkeiden kuten suklaan, voin jne. hidasta sulattamista varten.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta ⊕(16) kunnes led (18) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun

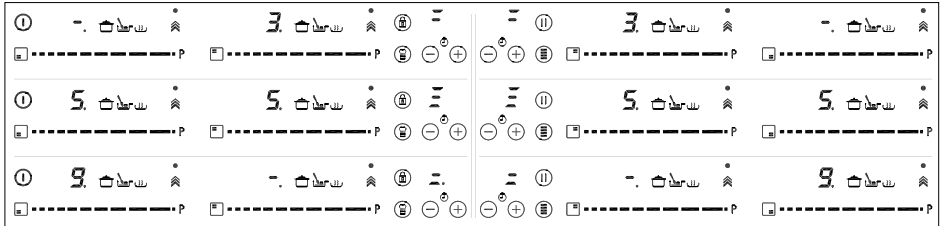
Kuva 6



Kuva 4



Kuva 5



toiminto on kytketty päälle, symboli ilmestyy tehotason ilmaisiruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SIMMERING -TOIMINTO (mallista riippuen)

Tämän toiminnon avulla voit hauduttaa ruokaa.

Kun olet keittänyt ruoan, kytke levy päälle valitsemalla se ja paina CHEF kosketuspainiketta (16) kunnes led (19) joka sijaitsee symbolin / kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli ilmestyy tehotason ilmaisiruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

QUICK BOILING -toiminto (mallista riippuen)

Tämän toiminnon avulla voit kytkeä päälle automaattisen keitonvalvonnan, joka on erinomainen apu pastan, riisin, munien ja muiden ruokien keittämiseen. Se on saatavilla vain keittoalueilla joiden / symboli syttyy palamaan.

Astian vaatimukset

iQuickBoiling -toiminnon virheetöntä toimintaa varten, tarvittavat astian joka täyttää seuraavat vaatimukset:

- Pohjan koon tulee olla mahdollisimman lähellä levyn halkaisijaa.
- **ILMAN KANTTA.**
- Täytetty yli puoleen väliin tilavuudestaan käyttäen huoneenlämpöistä vettä (älä koskaan käytä lämmitettyä tai kuumaa vettä).

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen vääristää keitonvalvonnan virheettömän toiminnan.

VAROITUS: älä käytä tätä ominaisuutta muuhun kuin veden keittämiseen. Älä koskaan käytä öljyä, koska se voi johtaa ylikuumenemiseen ja syttyä palamaan.

Toiminnon päällekytkeminen

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta (16) kunnes led (20) joka sijaitsee symbolin / kohdalla syttyy.

Toiminnon ollessa päällä, symboli ilmestyy sekä tehotason (3) että ajastimen ilmaisiruutuun (12); liukuva osio ilmestyy ruutuun, ilmaisten

kypsennyksen olevan järjestelmän hallinnassa.

Järjestelmän havaitessa kiehumisen alkavan, laite päästää äänimerkin. Voit nyt valmistella ruoan keittämistä tai kypsentämistä varten haluamallasi tavalla.

30 sekunnin kuluttua, laite päästää toisen äänimerkin: jos et ole vielä ehtinyt, niin kaada ruoka pannulle.

Toisen äänimerkin jälkeen, järjestelmä kytkee ajastimen ja sekuntikellon päälle niin että voit asettaa keittotoiminnolle haluamasi keston.

30 sekunnin päästä sekuntikellon päällekytkemisestä, laite päästää kolmannen äänimerkin, ilmoittaen että tästä hetkestä lähtien, järjestelmä pienentää tehoa pitääkseen yllä hienovaraista ja jatkuvaa keittolämpöä. Ajastin jatkaa kunnes kypsennys päättyy.

Jos haluat, voit kytkeä ajastimen pois päältä ja asettaa ajan keittoalueen alaslaskentaa ja automaattista sammutusta varten (katso osio Ajastimen toiminnot).



Toiminnon poiskytkeminen

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SLIDE COOKING (riippuu mallista)

Tämä toiminto jakaa Flex Zone -alueen kolmeen alueeseen (katso kuva 3) ja käynnistää ennalta määritetyt tehoasetukset. Ruoanlaittoastiaa voi liu'uttaa alueelta toiselle, niin että kypsennys tapahtuu kullakin alueella sille määritetyllä teholla.

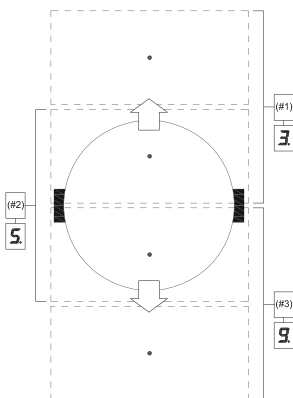
Liu'utustoiminnon voi ottaa käyttöön vasta, kun Flex Zone -toiminto on käytössä (katso osio Flex Zone -toiminto).

Paina sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkivalo (21) syttyy. Silloin tehonilmaisimet (3) osoittavat kolme aluetta (katso kuva 4), joille voi nyt asettaa ruoanlaittoastian.

Kun ruoanlaittoastia on asetettu paikalleen, tehotaso ilmestyy automaattisesti tehonilmaisimiin (3): ensimmäisellä alueella tehotaso on 5, toisella 5 ja kolmannella 9 (katso kuvat 3 ja 5).


Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2).



Kuva 3



GRILLAUSTOIMINTO (riippuu mallista)

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu grillaukseen.




Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes

kuvakkeen  merkivalo (22) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

PANNULLA PAISTAMINEN (riippuu mallista)




Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu paistamiseen tai kuullottamiseen pienellä määrällä öljyä.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkivalo (22) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

UPPOPAISTAMINEN (riippuu mallista)




Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu suuressa öljymäärässä uppoaistamiseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkivalo (23) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

CONFIT-TOIMINTO (riippuu mallista)





Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka sopii confit-kypsennykseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia , kunnes kuvakkeen  merkivalo (25) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että kypsennys on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.


Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Flex Zone -toiminto (mallista riippuen)

Tällä toiminnolla voi määrittää kaksi ruoanlaittoaluetta toimimaan yhdessä ja valita molempien alueiden tehon ja ajastimen asetukset.


Kytkeäksesi tämän toiminnon päälle, paina kosketuspainiketta /  (15). Tehdessäsi tämän, yhdistettyjen keittoalueiden desimaalipiste (4) syttyy palamaan ja arvo "0" esitetään niiden tehotason ilmaisuruuduissa (3). Ajastimen ilmaisu (12) esitetään kolmessa osiossa osoittaen päällekytketyt keittoalueet. Jos ostamassasi mallissa on useita keittoalueita jotka tukevat "Flex Zone" -toimintoa, voit valita haluamasi vaihtoehdon painamalla kosketuspainiketta /  (15) ennen kuin asetat valitsemasi alueen tehon. Voit suorittaa seuraavan toiminnon muuttaman sekunnin sisällä päällekytkemisestä, muuten toiminto kytkeytyy pois päältä automaattisesti. (ks. Kuva 6).


Kun Flex Zone on valittu, voit asettaa tehotason koskettamalla minkä tahansa keittoalueen "liukusäätimen" kohdistinta (2) yhdistetyllä keittoalueella. Tehotaso ja sen muutokset esitetään samanaikaisesti molempien keittoalueiden tehotosojen ilmaisruuduissa (3).

Kytkeäksesi tämän toiminnon pois päältä, kosketa painiketta  (15) uudelleen. Kun tämä toiminto sammutetaan, käytettyjen keittoalueiden tehotasot ja niiden lisätoiminnot häviävät.

Synchro -toiminto (mallista riippuen)

Tämän toiminnon avulla voit asettaa kaksi keittoaluetta -jotka ilmaistaan ruudussa sanalla "Synchro"-toimimaan yhdessä ja valita tehotason sekä asettaa ajastimen molemmille keittoalueille samanaikaisesti.

Paina kosketuspainiketta  (14) kytkeäksesi tämän toiminnon päälle. Tehdessäsi tämän, yhdistettyjen keittoalueiden desimaalipiste (4) syytty palamaan ja arvo "0" vilkkuu niiden tehotason ilmaisruuduissa (3). Astian tunnistaminen tapahtuu koko yhdistetyllä keittoalueella. Voit suorittaa seuraavan toiminnon muuttaman sekunnin sisällä päällekytkemisestä, muuten toiminto kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Kytkeäksesi tämän toiminnon pois päältä, kosketa painiketta  (14) uudelleen. Kun tämä toiminto sammutetaan, käytettyjen keittoalueiden tehotasot ja niiden lisätoiminnot häviävät

Turvatoiminto

ole vahingossa sammutettu, laite sammuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 1).

Taulukko 1

Valittu tehotaso	MAKSIMIKÄYTTÖAIKA (tunteina)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 tai 5 minuuttia , oikaistu lasolle 9 * Mallikohtainen

Kun turvatoiminto on aktivoitunut, näkyviin tulee 0, jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallisen korkea, tai H, jos palovammavaara on olemassa.



Pidä keittoalueiden säätöalue aina vapaana ja kuivana.



Jos käytön aikana esiintyy muita kuin tässä ohjekirjassa kuvattuja käyttöongelmia tai toimintahäiriöitä, laite tulee kytkeä pois päältä ja ota yhteyttä tekniseen TEKA-huoltopalveluun.

Ehdotukset ja suositukset

- * Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita.
- * Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pintaan voi tulla naarmuja.
- * Vaikka lasi kestää suurien tasareunaisten keittoastioiden iskuja, vältä iskuja.
- * Jotta keraaminen pinta ei vaurioituisi, älä vedä keittoastioita lasin päällä ja pidä keittoastioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.
- * Kattilan pohjan suositellut

halkaisijan mitat (katso mukana tulevasta "Tekniset tiedot"-paperista).



Varo, ettei keittotason päälle putoa sokeria tai sokeripitoisia ruo-kia, muutoin ne voivat kuumina reagoida lasipintaan ja vaurioittaa sen pintaa.

Puhdistus ja ylläpito

Keittotason on hyvän säilyvyyden kannalta puhdistettava sopivilla tuotteilla ja välineillä, kun se on jäähtynyt. Tällöin puhdistaminen on helpompaa ja lian kertyminen vältetään. Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä myöskään käytä höyry- puhdistimia.

Pienet kiinni jäämättömät liat voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuavedellä. Hankalammat läikät ja rasvat voidaan poistaa keraamiselle pinnalle tarkoitettujen puhdistusaineiden valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti pois-tettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterällä 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 keraamisten pintojen puhdistusaineella. Keittotason päälle sulaneet muoviasiast, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat tulee poistaa välittömästi kuumina kaa- vinta käyttäen.

Kirkkaat metalliset loisteet johtuvat keittoastian liu'uttamisesta lasipinnan päällä. Ne voidaan poistaa puhdistamalla pinta hyvin erityisellä keraamisten pintojen puhdistusaineella, vaikka joskus puhdistus on suoritettava useita kertoja



Keittoastia voi jäädä kiinni lasiin, jos niiden väliin on sulanut jotakin ainetta. Älä yritä poistaa keit-toastiaa kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.




Älä paina lasia tai nojaa lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä 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 n pakkauksessa



oleva merkki  osoittaa, ettei tuotetta voida hävittää kotitalousjätteen mukana. Tämä tuote tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Takaamalla tämän tuotteen oikeoppisen hävityksen voit välttää ympäristö- ja terveysvahinkoja, jotka voivat aiheutua sen virheellisestä käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikalliselta viranomaiselta, jättepalvelulta 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.

Täytymyksen Energiategohkuus laitteen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh/Kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Ruoanlaiton energiansäästöohjeita:

- * Pyri käyttämään jokaisessa kattilassa sille kuuluva kantta. Ilman kantta kypsentäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- * Käytä litteäpohjaisia astioita, joiden pohjan halkaisija vastaa ruoanlaittoalueen kokoa. Kattilanvalmistajat yleensä kertovat yläreunan halkaisijan, joka on aina pohjaa suurempi.
- * Käytä vedessä kypsentämiseen mahdollisimman vähän vettä, jotta kasvien vitamiinit ja mineraalit

eivät mene hukkaan. Käytä pienintä mahdollista kypsennystehoa, sillä tarpeettoman suuri teho tuhlaa energiaa.

- * Kypsennä pienet ruokamäärät pienessä kattilassa.

Vianmääritys

Ennen tekniseen huoltopalveluun soit- tamista tulee suorittaa seuraavat tarkistukset.

Laite ei toimi:

Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.

Induktiokaittoalueet eivät kuumene: Kaittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiinnittyy kaittoastian pohjaan tai käytä suurempaa kaittoastiaa.

Kypsennyksen alussa induktiokaittoalueilta kuuluu surinaääntä: Ohutpohjaisissa tai useammasta kappaleesta koostuvissa kaittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymisestä suoraan kaittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan valitua tehotasoa tai käytä paksupohjaisempaa ja/tai yksikkäpaleista kaittoastiaa.

Kosketuspainikkeet eivät syty vastaa, kun ne ovat päällä:

Mitään kaittoaluetta ei ole valittu. Varmista, että valitset jonkin kaittoalueen ennen sen säätämistä. Kosketuspainikkeiden päällä on kosteutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet kuivi- na ja puhtaina. Lukitus on kytketty päälle. Kytke lukitus pois päältä.

Käytön aikana kuuluu tuuletusääniä, ja ne jatkuvat laitteen sammuttamisen jälkeen: Induktiokaittoalueissa on tuuletin elektronisten osien jäädyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpötilan ollessa korkea, se sammuu automaattisesti lämpötilan laskiessa oli- laite päällä tai ei.

Jonkin kaittoalueen – tehonäyttöön tulee näkyviin merkki: Induktiojärjestelmä ei havaitse kaitto-

astiaa keittotasolla, tai kaittoastia on sopimaton.

Jonkin kaittoalue sammuu ja osoittimiin tulee näkyviin viesti C81 tai C82:

Elektronisten osien tai lasin ylikuumentuminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista kaittoastia lasin jäädyttämiseksi.

Jonkin kaittoalueen osoittimeen tulee näkyviin C85:

Käytetty kaittoastia on sopimaton. Sammuta kaittoastia, käynnistä se uudelleen ja kokeile toista kaittoastiaa.

Täytymyksen Energiategohkuus laiteen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh / kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti "C90":

Kosketuspaneeli on havainnut, että päällä / pois päältä (1) -anturi on peitetty, eikä siksi salli liesitason päälle kytkemistä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana, kunnes viesti katoaa.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti "C91":

Kosketuspaneeli on havainnut, että Stop&Go (6) -anturi on peitetty, eikä siksi salli liesitason käyttöä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana. Paina sitten Stop&Go (6) -anturia kahdesti, kunnes viesti katoaa ja liesi palaa normaaliin tilaan.

Peringatan Keselamatan :

⚠️ **Awas!** Jika kaca keramik pecah atau retak, segera cabut steker dari sumber listrik, untuk menghindari bahaya setrum.

⚠️ **Peralatan ini tidak didesain untuk digunakan dengan timer terpisah, atau remote control (yang bukan bawaan dari produk ini).**

⚠️ **Jangan mencuci peralatan ini dengan air.**

⚠️ **Peringatan!** Peralatan ini mungkin menjadi panas selama digunakan. Hindari menyentuh area pemanasan. Hindarkan peralatan ini dari jangkauan anak-anak dibawah 8 tahun, kecuali dalam pengawasan yang ketat.

⚠️ **Peringatan!** Anak-anak 8 tahun keatas, orang-orang dengan keterbatasan fisik maupun mental, atau orang-orang yang minim pengetahuan dan pengalaman, **HANYA BOLEH mengoperasikan** peralatan ini selama dalam pengawasan atau setelah mendapatkan dan mengerti betul cara penggu-

naan dan resiko bahaya yang ditimbulkan. Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anakanak tanpa didampingi orang-orang yang mengerti.

⚠️ **Anak-anak tidak diperbolehkan bermain dengan peralatan ini.**

⚠️ **Peringatan!** Memasak menggunakan lemak atau minyak dapat menimbulkan jilatan api. **JANGAN** memadamkan api menggunakan siraman air! Cabut steker dari sumber listrik, gunakan penutup atau kain basah untuk memadamkan api.

⚠️ **Jangan meletakkan benda-benda yang tidak seharusnya di area kompor induksi.** Hal ini untuk menjaga bahaya kebakaran.

⚠️ **Peralatan ini menggunakan pembangkit gelombang induksi yang sesuai dengan peraturan EU saat ini.** Tetapi untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan, pengguna alat pacu jantung harap berkonsultasi dengan dokter, atau atau apabila ragu, hindari mengoperasikan peralatan ini.

⚠️ **MetaBenda-benda** terbuat dari metal seperti pisau, garpu, sendok, dan lainnya, sebaiknya tidak diletakkan di area induksi karena akan menjadi panas.

⚠️ **Setelah selesai menggunakan, selalu matikan peralatan, jangan cuma memindahkan panci atau penggorengan.** Hal ini untuk menghindari bahaya yang mungkin terjadi diakibatkan kerusakan fungsi, dimana proses pemanasan induksi tetap bekerja.

⚠️ **Jika terjadi kerusakan kabel power, perbaikan harus dilakukan oleh teknisi yang berpengalaman dari pabrik atau service center resmi, untuk menghindari resiko yang berbahaya.**

⚠️ **Perhatian!** : hanya gunakan protector yang memang di design oleh pabrik peralatan ini. Penggunaan protector yang tidak tepat bias menimbulkan bahaya.

⚠️ **Sebagai standar pemasangan, diperlukan adanya stop kontak listrik dan penggunaan steker pada perala-**

tan ini yang mudah dijangkau. Hal ini untuk menghindari apabila terjadi halhal yang tidak diinginkan

Pemasangan

Pemasangan dengan laci kabinet

Apabila peralatan ini akan diletakkan pada kabinet dengan laci dibawahnya, diperlukan adanya papan pembatas sebagai pengaman panas yang ditimbulkan oleh peralatan ini.

Papan pengaman haruslah berjarak minimal 20 mm dari dasar kompor induksi.

Pemasangan Kelistrikan

Sebelum menghubungkan peralatan ini ke sumber listrik, pastikan tegangan dan frekwensi listrik telah sesuai dengan memeriksa spesifikasi yang ada di label bagian bawah peralatan ini.

Pastikan kabel inlet tidak menyentuh body metal dari kompor induksi maupun peralatan lainnya apabila ada.

Peringatan :

! Instalasi listrik harus memiliki Ground yang baik sesuai standard yang berlaku, untuk menghindari kemungkinan kerusakan peralatan.

! Lonjakan tegangan tinggi dapat mengakibatkan kerusakan pada sistem pengoperasian peralatan ini (dan juga peralatan listrik lainnya).

! Disarankan untuk tidak menggunakan kompor induksi ini bersamaan dengan proses pyrolytic cleaning pada oven (apabila terdapat oven terpasang berdekatan dengan peralatan ini), karena proses cleaning oven ini akan menimbulkan panas yang tinggi dan dikhawatirkan berdampak pada kompor induksi ini.

! Hanya teknisi resmi TEKA diperbolehkan memperbaiki peralatan ini, termasuk penggantian kabel power.

! Sebelum mencabut steker listrik, disarankan untuk mematikan switch pada peralatan ini dan menunggu hingga 25 detik. Hal ini diperlukan untuk memastikan tidak adanya simpanan listrik tersisa pada peralatan.

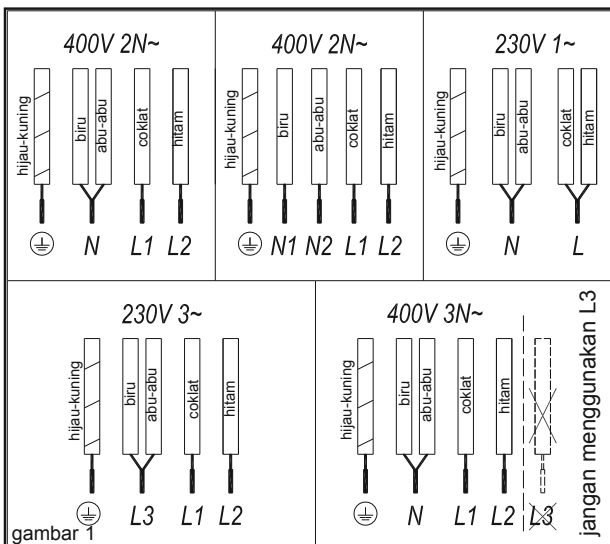
i **Simpanlah Kartu Garansi, lembar spesifikasi, dan Petunjuk Penggunaan berdekatan dengan peralatan ini, supaya memudahkan untuk mengakses saat diperlukan.**

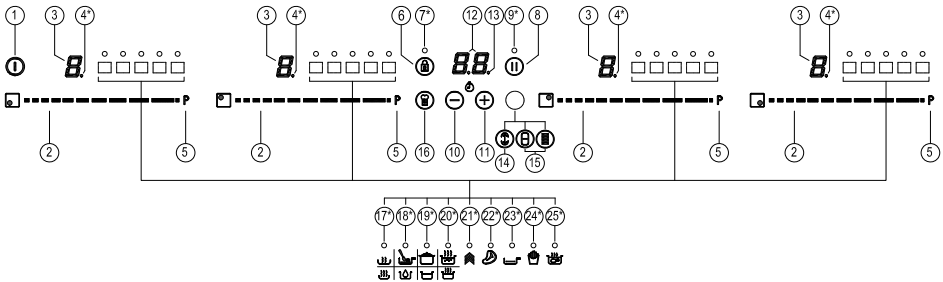
Penggunaan dan Pemeliharaan

Instruksi Pengguna untuk Kontrol Sentuh

MENANGANI ELEMEN (gbr. 2)

- ① Sensor on/off umum
- ② Kursor penggeser untuk mengontrol daya.
- ③ Daya dan/atau Indikator panas residu*.
- ④ Titik desimal daya dan/indikator panas residu.
- ⑤ Akses langsung ke fungsi "Power".
- ⑥ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Block".
- ⑦ Lampu indikator utama fungsi "Block" diaktifkan*.
- ⑧ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Stop&Go".
- ⑨ Lampu indikator utama fungsi "Stop&Go" diaktifkan*.
- ⑩ Sensor "Minus" untuk pengukur waktu.
- ⑪ Sensor "Plus" untuk pengukur waktu.
- ⑫ Indikator pengukur waktu.
- ⑬ Titik desimal pengukur waktu.*
- ⑭ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Synchro" ;(bergantung pada model).
- ⑮ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Flex Zone" ;(bergantung pada model).
- ⑯ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Chef" ;(bergantung pada model).
- ⑰ Lampu indikator utama fungsi "Keep Warm" diaktifkan*, (bergantung pada model).
- ⑱ Lampu indikator utama fungsi





“Melting” diaktifkan*, (bergantung pada model).

- 19 Lampu indikator utama fungsi “Simmering” diaktifkan*, (bergantung pada model).
- 20 Lampu indikator utama fungsi “Quick Boiling” diaktifkan*, (bergantung pada model).
- 21 Lampu indikator utama fungsi “Slide Cooking” diaktifkan*, (bergantung pada model).
- 22 Lampu indikator utama fungsi “Grilling” diaktifkan* (bergantung pada model).
- 23 Lampu indikator utama fungsi “Pan Frying” diaktifkan* (bergantung pada model).
- 24 Lampu indikator utama fungsi “Deep Frying” diaktifkan* (bergantung pada model).
- 25 Lampu indikator fungsi “Confit” diaktifkan*; (bergantung pada modelnya).

Hanya terlihat saat bekerja.

Manuver dilakukan melalui kunci sentuh. Anda tidak perlu menggunakan tenaga pada kunci sentuh yang dikehendaki, Anda hanya perlu menyentuhnya dengan ujung jari Anda untuk mengaktifkan fungsi yang diperlukan

Tiap tindakan diverifikasi dengan bunyi ‘bip’.

Gunakan cursor geser (2) untuk menyesuaikan tingkat daya (0 - 9) dengan menggeser jari Anda di atasnya. Menggeser ke kanan akan menambah nilainya, sementara menggeser ke kiri akan menguranginya.

Juga dimungkinkan untuk langsung memilih tingkat daya dengan menempatkan jari Anda langsung ke titik yang dikehendaki pada cursor geser (2)

⚠ Untuk memilih pelat pada model ini, langsung sentuh cursor geser (2).

MENYALAKAN PERANGKAT

- 1 Sentuh kunci sentuh On ① (1) selama setidaknya satu detik. Kontrol sentuh akan menjadi aktif, bunyi ‘bip’ akan terdengar dan indikator (3) akan menyala dan menampilkan “-”. Jika ada bagian yang panas pada area masak, indikator terkait akan menyala H dan “-”.

Jika Anda tidak mengambil tindakan dalam 10 detik, kontrol sentuh akan mati dengan sendirinya.

Saat kontrol sentuh aktif, Anda dapat memutus sambungannya setiap saat dengan menyentuh tombol sentuh ① (1), bahkan jika terkunci (fungsi kunci aktif). Tombol sentuh ① (1) selalu memprioritaskan untuk memutus sambungan kontrol sentuh.

MENGAKTIFKAN PELAT

Setelah Kontrol Sentuh diaktifkan dengan sensor ① (1), semua pelat dapat dinyalakan dengan mengikuti langkah-langkah berikut:

- 1 Geser jari atau sentuh di segala posisi salah satu cursor “geser” (2). Zona tersebut telah terpilih dan secara bersamaan tingkat daya akan diatur antara 0 dan 9. Nilai daya tersebut akan ditampilkan pada indikator daya yang bersangkutan dan titik desimalnya (4) akan tetap menyala selama 10 detik.
- 2 Gunakan cursor geser (2) untuk memilih level masak baru antara 0

dan 9.

Selama pelat tersebut dipilih, dengan kata lain, dengan titik desimal (4) menyala, tingkat dayanya dapat diubah.

MEMATIKAN PELAT

Menggunakan kunci geser sentuh (2), turunkan daya ke tingkat 0. Pelat panas akan mati.


Saat pelat panas dimatikan, H akan ditampilkan oleh indikator daya (3), jika permukaan kaca dari area masak terkait dalam keadaan panas dan terdapat risiko luka bakar. Saat suhu turun, indikator (3) mati (jika tungku tidak tersambung), atau jika tidak “-” akan menyala jika tungku masih tersambung.

MEMATIKAN SELURUH PELAT

Seluruh pelat dapat dilepaskan sambungannya secara bersamaan menggunakan sensor nyala/mati keseluruhan ① (1). Seluruh indikator pelat (3) akan mati. Jika zona pemanasan yang telah dimatikan masih panas, indikatornya menampilkan H.

Detektor Wajan

Zona masak induksi memiliki detektor wajan bawaan. Oleh karena itu, pelat akan berhenti bekerja jika tidak ada wajan yang diletakkan atau jika wajan tidak sesuai.

Indikator daya (3) akan menampilkan simbol  untuk memberitahukan “tidak ada wajan” jika, saat zona menyala, tidak ada wajan yang terdeteksi atau wajan tidak sesuai

Jika wajan diangkat saat zona masak

masih bekerja, pelat akan dengan sendirinya berhenti memasok energi dan akan menampilkan simbol "tidak ada wajan". Jika wajan diletakkan di atas zona masak sekali lagi, pasokan energi akan dimulai kembali pada tingkat daya yang sama dengan yang dipilih sebelumnya.

Waktu deteksi wajan adalah 3 menit. Jika wajan tidak diletakkan dalam jangka waktu ini, atau wajan tidak sesuai, zona masak akan mati.



Setelah selesai, matikan zona masak menggunakan kontrol sentuh. Jika tidak, operasi yang tidak dikehendaki dapat terjadi jika wajan tanpa sengaja diletakkan di atas zona masak dalam tiga menit. Hindari kemungkinan kecelakaan!

Fungsi "Block"

Dengan Fungsi "Block", Anda dapat menghentikan sensor lainnya, kecuali sensor nyala/mati (1), untuk menghindari operasi yang tidak dikehendaki. Fungsi ini berguna untuk mencegah pengoperasian oleh anak-anak.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, sentuh sensor (6) selama setidaknya satu detik. Setelah melakukannya, pandu (7) akan menyala, menunjukkan panel kontrol dihentikan. Untuk menonaktifkan fungsi ini, cukup sentuh kembali sensor (6) lagi.

Jika sensor nyala/mati (1) digunakan untuk mematikan perangkat saat fungsi "block" aktif, kompor tidak akan mungkin menyala lagi sampai fungsi "block" dinonaktifkan.

Peredam bunyi 'bip'

Saat tungku kompor menyala, jika ada yang menekan kunci (11) dan kunci sentuh pengunci (6) secara bersamaan selama tiga detik, bunyi 'bip' yang menandai tiap tindakan akan dinonaktifkan. Indikator waktu (12) akan menampilkan "OFF".

Penonaktifan ini tidak akan diterapkan pada semua fungsi, seperti halnya

bunyi 'bip' untuk nyala/mati, akhir dari pengatur waktu atau penguncian/pembukaan kunci sentuh selalu aktif.

Untuk mengaktifkan sekali lagi semua bunyi 'bip' yang menandai tiap tindakan, tekan kembali secara bersamaan kunci sentuh (11) dan kunci sentuh pengunci (6) selama tiga detik. Indikator waktu (12) akan menampilkan "On"

Fungsi "Stop&Go"

Fungsi ini menghentikan sementara proses memasak. Pengatur waktu juga akan berhenti sementara jika fungsi ini diaktifkan.

Mengaktifkan fungsi "Stop".

Sentuh sensor "Stop" (8) selama satu detik. Pandu (9) menyala dan indikator daya akan menampilkan simbol untuk menandakan proses memasak berhenti sementara.

Menonaktifkan fungsi "Stop".

Sentuh kembali sensor "Stop&Go" (8). Pandu (9) mati dan proses memasak dilanjutkan dengan setelan daya dan pengatur waktu yang sama dengan yang ditetapkan sebelum jeda.

Fungsi Power

Fungsi ini memasak daya "ekstra" ke pelat, di atas nilai nominal. Daya yang disebutkan tergantung pada ukuran pelat, dengan kemungkinan mencapai nilai maksimal yang diizinkan oleh generator.

1 Geser jari ke atas cursor geser (2) yang sesuai hingga indikator daya (3) menampilkan "9" dan tetap tekan dengan jari selama satu detik, atau langsung sentuh pada dan tetap tekan dengan jari selama satu detik.

2 Indikator tingkat daya (3) akan menampilkan simbol dan pelat akan mulai memasak daya ekstra.

Fungsi "Power" memiliki durasi maksimal yang ditetapkan dalam Tabel 1. Setelahnya, tingkat daya akan disesuaikan dengan sendirinya ke 9.

Bunyi 'bip'.

Saat fungsi "Power" pada satu pelat panas diaktifkan, kinerja pelat lainnya mungkin terpengaruh dan daya menurun. Hal ini ditampilkan pada indikator (3).

Penonaktifan Fungsi "Power", sebelum waktu kerja selesai, dapat dilakukan dengan menyentuh cursor "geser" yang berfungsi mengubah tingkat daya, atau mengulangi langkah 3.

Fungsi Pengatur Waktu (jam hitung mundur)

Fungsi ini mempermudah proses memasak karena Anda tidak perlu menunggu: Anda dapat menyatel pengatur waktu untuk satu pelat, dan akan mati saat jangka waktu yang dikehendaki telah habis.

Untuk model ini, Anda dapat secara bersamaan memprogram tiap pelat dengan durasi 1 hingga 90 menit.

Menyetel pengatur waktu untuk pelat.

Saat tingkat daya telah disetel pada zona yang dikehendaki, sementara titik desimal zona tersebut tetap menyala, zona tersebut akan dapat diatur waktunya.

Untuk pengaturannya:

- 1 Sentuh sensor (10) atau (11). Indikator pengatur waktu (12) akan menampilkan "00" dan indikator zona (3) terkait akan menampilkan simbol yang berkedip bergantian dengan tingkat daya pada waktu itu.
- 2 Segera setelah itu setel waktu memasak antara 1 dan 99 menit, menggunakan sensor (10) atau (11). Dengan yang pertama, nilai akan mulai pada 60, sementara dengan yang kedua, nilai akan dimulai pada 01. Dengan tetap menekan sensor (10) atau (11), nilai akan dikembalikan ke 00. Jika sisa waktu tidak mencapai satu menit, jam akan mulai menghitung mundur dalam hitungan detik.
- 3 Saat indikator pengatur waktu (12) berhenti menyala, penghitungan

mundur waktu akan dimulai dengan sendirinya. Indikator (3) terkait dengan pelat panas yang diatur waktunya akan menampilkan secara bergantian tingkat daya yang dipilih beserta simbol L .

Setelah waktu masak yang dipilih berlalu, zona pemanasan yang telah diatur waktunya mati dan jam mengeluarkan serangkaian bunyi 'bip' selama beberapa detik. Untuk mematikan sinyal suara tersebut, tekan salah satu sensor. Indikator pengatur waktu (12) akan menampilkan kedipan 00 di samping titik desimal (4) dari zona yang dipilih. Jika zona pemanasan yang telah dimatikan masih panas, indikator daya (3) akan menampilkan secara bergantian simbol H dan "-".

Jika Anda ingin mengatur waktu pelat panas lainnya pada saat yang bersamaan, ulangi langkah 1 sampai 3. Jika satu atau lebih zona telah diatur waktunya, indikator pengatur waktu (12) akan menampilkan waktu tersingkat yang tersisa secara default, dengan menampilkan "4" pada zona terkait. Zona lain yang waktunya telah ditetapkan akan menampilkan kedipan titik desimal pada zona indikator terkait. Saat kursor "geser" pada zona lain yang waktunya telah ditetapkan ditekan, pengatur waktu akan menampilkan sisa waktu dari zona tersebut selama beberapa detik dan indikatornya akan menampilkan tingkat daya dan "4" secara bergantian.

Mengubah waktu yang telah diprogram.

Untuk mengubah waktu yang telah diprogram, kursor "geser" (2) pada zona yang telah diatur waktunya harus ditekan. Dengan begitu, dimungkinkan untuk membaca dan mengubah waktu.

Melalui sensor \ominus (10) dan \oplus (11), Anda dapat mengubah waktu yang telah diprogram.

Melepaskan sambungan jam:

Jika Anda ingin menghentikan jam sebelum waktu yang diprogram habis, hal ini dapat dilakukan setiap saat cukup dengan menyesuaikan nilai ke "-".

- 1 Pilih pelat yang dikehendaki.
- 2 Sesuaikan nilai jam ke "00" menggunakan sensor \ominus (10). Jam telah dibatalkan. Hal ini juga dapat dilakukan dengan lebih cepat dengan menekan sensor \ominus (10) dan \oplus (11) pada saat yang bersamaan.

Fungsi Pengelolaan Daya (tergantung pada model)

Beberapa model dilengkapi dengan fungsi pembatas daya (Pengelolaan Daya). Fungsi ini memungkinkan daya total yang dihasilkan oleh tungku kompor diatur ke nilai yang beragam sesuai pilihan pengguna. Untuk melakukannya, pada menit pertama setelah menyambungkan tungku kompor ke catu daya, dimungkinkan untuk mengakses menu pembatas daya.

- 1 Tekan kunci sentuh \oplus (11) selama tiga detik. Huruf PL akan muncul pada indikator pengatur waktu (12)
- 2 Tekan kunci sentuh pengunci Ⓜ (6). Nilai daya yang beragam, yang dapat dijadikan batas tungku kompor, akan muncul dan dapat diubah menggunakan sensor \oplus (11) dan \ominus (10).
- 3 Setelah nilai dipilih, sekali lagi tekan kunci sentuh pengunci Ⓜ (6). Tungku kompor akan dibatasi pada nilai daya tersebut.

Jika Anda ingin mengubah lagi nilainya, Anda harus melepas sambungan tungku kompor dan menyambungkannya lagi setelah beberapa detik. Dengan begitu, Anda akan dapat memasukkan kembali menu pembatas daya.

Setiap kali tingkat daya satu pelat panas diubah, pembatas daya akan menghitung daya total yang dihasilkan tungku kompor. Jika Anda telah mencapai batas daya total, kontrol sentuh akan memungkinkan Anda untuk menambah tingkat daya pelat panas tersebut. Tungku kompor akan mengeluarkan bunyi 'bip' dan indikator daya (3) akan berkedip pada level yang tak dapat dilewati. Jika Anda

ingin melebihi nilai tersebut, Anda harus menurunkan daya pelat panas lainnya. Kadang tidak akan cukup untuk menurunkan pelat panas lainnya hanya satu tingkat karena hal ini tergantung pada daya tiap pelat panas dan tingkat yang ditetapkan. Mungkin juga daya beberapa pelat kecil harus diturunkan untuk menambah tingkat pelat panas yang besar.

Jika Anda menggunakan penyalakan cepat dengan fungsi "power" maksimal dan daya yang disebutkan diatur pada batas, pelat panas akan diatur pada tingkat maksimal yang paling memungkinkan. Tungku kompor akan mengeluarkan bunyi 'bip' dan nilai daya yang disebutkan akan berkedip dua kali pada indikator (3).

Fungsi khusus: CHEF (tergantung pada model)

Kontrol Sentuh memiliki fitur-fitur yang membantu pengguna memasak menggunakan sensor CHEF Ⓜ (16). Fungsi ini tersedia berdasarkan model.

Untuk mengaktifkan fitur khusus pada suatu zona:

- 1 Pertama-tama, pilih zona; dan kemudian titik desimal (4) akan aktif pada indikator daya (3).
- 2 Kemudian nyalakan sensor CHEF Ⓜ (16). Penekanan beruntun yang berurutan ini akan menelusuri seluruh fungsi CHEF yang tersedia di setiap zona satu per satu. Fungsi ini akan menampilkan aktivasi dengan lampu led (17), (18), (19), (20) dan (21) yang saling terhubung.

Jika Anda ingin membatalkan atau fungsi khusus yang sedang aktif sewaktu-waktu, Anda harus menyentuh sensor kursor "geser" (2) pada zona terkait untuk memilikinya. Titik desimal (4) pada indikator daya (3) akan menyala. Kemudian, sentuh kembali kursor "geser" (2) untuk menyetel tingkat daya yang baru atau untuk mematikan daya pada zona tersebut, atau Anda dapat memilih fungsi khusus lainnya dan sentuh kembali sensor CHEF Ⓜ (16).

FUNGSI KEEP WARM (tergantung pada model)

Fungsi ini akan secara otomatis mengatur tingkat daya yang sesuai untuk menjaga masakan tetap panas.

Untuk mengaktifkannya, pilih pelat, dan tekan sensor CHEF (16) sampai lampu led (17) yang ada pada ikon menyala. Setelah fungsi tersebut diaktifkan, simbol akan muncul pada indikator daya (3).

Anda dapat mengganti fungsi ini sewaktu-waktu, dengan mematikan pelat, dengan mengubah tingkat daya, atau dengan memilih fungsi khusus lainnya.

FUNGSI MELTING (tergantung pada model)

Fungsi ini mempertahankan suhu rendah pada zona masak. Cocok untuk memanaskan makanan beku atau untuk melelehkan jenis makanan lain seperti cokelat, mentega, dll.

Untuk mengaktifkannya, pilih pelat, dan tekan sensor CHEF (16) sampai lampu led (18) yang ada pada ikon menyala. Setelah fungsi tersebut diaktifkan, simbol akan muncul pada indikator daya (3).

Anda dapat mengganti fungsi ini sewaktu-waktu, dengan mematikan pelat, dengan mengubah tingkat daya, atau dengan memilih fungsi khusus lainnya.

FUNGSI SIMMERING (tergantung pada model)

Fitur ini memungkinkan Anda mendidihkan secara perlahan.

Setelah masakan mendidih, aktifkan pelat dengan memilihnya, dan tekan sensor CHEF (16) sampai lampu

Gbr. 6

led (19) yang ada pada ikon menyala. Setelah fungsi tersebut diaktifkan, simbol akan muncul pada indikator daya (3).

Anda dapat mengganti fungsi ini sewaktu-waktu, dengan mematikan pelat, dengan mengubah tingkat daya, atau dengan memilih fungsi khusus lainnya.

FUNGSI QUICK BOILING (tergantung pada model)

Fungsi ini mengaktifkan kendali perebusan otomatis, yang akan sangat membantu saat memasak pasta, nasi, telur, merebus makanan, dll. Fungsi ini hanya tersedia pada zona dengan simbol.

Syarat untuk wadah

Agar operasi fungsi iQuickBoiling yang benar, Anda perlu menggunakan wadah yang memenuhi prasyarat berikut:

- Ukuran dasar wadah sebisa mungkin mendekati diameter pelat.
- **TANPA TUTUP.**
- Terisi sampai **lebih dari setengah kapasitasnya dengan air suhu kamar** (jangan gunakan air hangat atau panas).

Jika syarat tersebut tidak dipenuhi, kontrol perebusan yang semestinya akan terganggu.

⚠ PERINGATAN: jangan gunakan fitur ini untuk keperluan memasak selain merebus air. Jangan gunakan minyak karena dapat menyebabkan panas berlebih dan memicu kebakaran.

Mengaktifkan Fungsi

Untuk mengaktifkan fungsi, pilih pelat, dan tekan sensor CHEF (16) sampai lampu led (20) yang ada pada ikon menyala.

Setelah fitur diaktifkan, tanda akan muncul pada indikator daya (3) dan indikator waktu (12); segmen bergerak akan muncul, yang menunjukkan bahwa proses memasak berada di bawah kendali sistem.

Saat sistem mendeteksi suhu sudah hampir mencapai titik didih, bunyi bip pertama akan terdengar. Ini saatnya Anda mempersiapkan makanan untuk direbus atau dipanggang sesuai keinginan.

Setelah 30 detik, bunyi bip kedua akan terdengar; jika makanan belum dituang ke wajan, inilah saatnya.

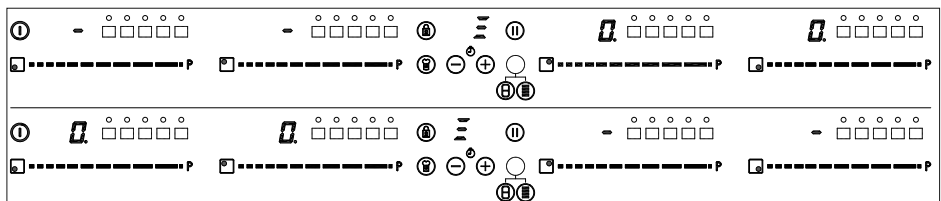
Setelah bunyi bip kedua, sistem akan mengaktifkan pengatur waktu dan stopwatch sehingga Anda dapat mengontrol seberapa lama masakan direbus.

30 detik setelah mengaktifkan stopwatch, bunyi bip ketiga akan terdengar untuk mengingatkan bahwa, mulai saat itu, sistem akan mengurangi pasokan daya untuk menjaga perebusan yang stabil (tidak berlebihan) dan terus-menerus. Pengatur waktu akan tetap aktif hingga akhir proses memasak.

Jika diinginkan, Anda dapat mematikan pengatur waktu dan mengatur waktu hitung mundur dan pematangan pelat otomatis (lihat bagian Fungsi Pengatur waktu).

Mematikan Fungsi

Anda dapat mengganti fungsi ini sewaktu-waktu, dengan mematikan



pelat, dengan mengubah tingkat daya, atau dengan memilih fungsi khusus lainnya.

FUNGSI SLIDE COOKING (bergantung pada model)

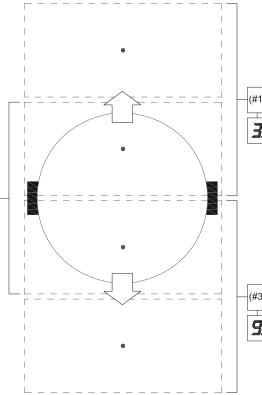
Fungsi ini memungkinkan untuk membagi zona fleksibel menjadi tiga area (lihat gambar 3) dan mengaktifkan konfigurasi daya yang telah ditentukan. Fungsi ini juga memungkinkan menggeser wadah dari satu area ke area lain untuk memasak sesuai dengan daya yang diberikan ke masing-masing zona.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, Anda harus terlebih dahulu mengaktifkan fungsi "Flex Zone" (lihat bagian "fungsi Flex Zone").

Lalu, tekan sensor CHEF (16) (16), hingga lampu LED (21) yang terdapat di ikon menyala. Ketika melakukannya, indikator daya (3) akan menampilkan tiga segmen (lihat gambar 4) yang menunjukkan bahwa Anda sekarang dapat menaruh wadah.

Setelah wadah ditaruh, tingkat daya akan muncul secara otomatis di indikator daya (3): untuk zona # 1, tingkat daya adalah 3, untuk zona # 2 tingkat daya 5, dan untuk zona # 3 tingkat daya 9 (lihat gambar 3 dan 5). Untuk menonaktifkan fungsi ini, Anda harus menyentuh kursur "penggeser" (2) di posisi "0".

Gbr. 3



FUNGSI MEMANGGANG (bergantung pada model)

Fungsi ini menentukan kendali daya otomatis yang sesuai untuk memasak di atas panggangan.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, pilih burner, dan tekan sensor CHEF (16) (16), hingga lampu LED (22) yang terdapat di ikon menyala. Setelah fungsi diaktifkan, segmen bergerak yang terdapat di indikator daya (3) akan muncul yang menandakan jika proses memasak berada di tahap pemanasan awal wadah.

Setelah tahap ini selesai, tanda akan muncul di indikator daya (3) dan bunyi bip akan terdengar yang memberitahukan pengguna untuk memasukkan makanan.

Anda dapat membatalkan fungsi ini kapan pun dengan mematikan burner dengan mengganti tingkat daya atau dengan memilih fungsi khusus yang berbeda.

FUNGSI MENGGORENG PAN FRYING (bergantung pada model)

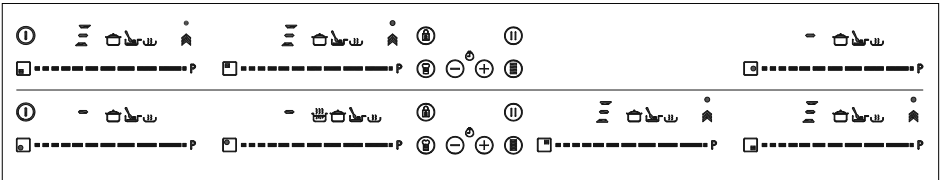
Fungsi ini menentukan kontrol daya otomatis yang sesuai untuk menggoreng dengan sedikit minyak atau tumis.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, pilih burner, dan tekan sensor CHEF

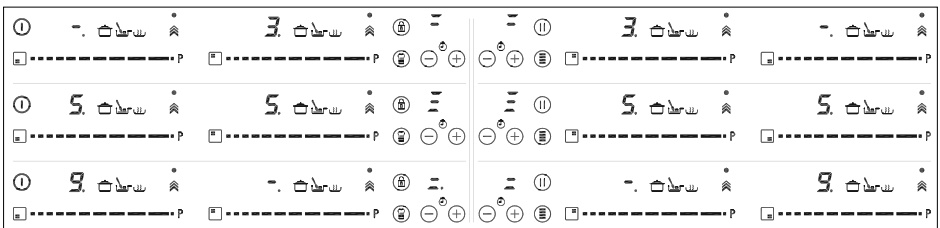
(16) (16), hingga lampu LED (22) yang terdapat di ikon menyala. Setelah fungsi diaktifkan, segmen bergerak yang terdapat di indikator daya (3) akan muncul yang menandakan jika proses memasak berada di tahap pemanasan awal wadah. Setelah tahap ini selesai, tanda akan muncul di indikator daya (3) dan bunyi bip akan terdengar yang memberitahukan pengguna untuk memasukkan makanan.

Anda dapat membatalkan fungsi ini kapan pun dengan mematikan burner dengan mengganti tingkat daya atau dengan memilih fungsi khusus yang berbeda.

Gbr. 4






Gbr. 5



FUNGSI MENGGORENG DEEP FRYING (bergantung pada model)




Fungsi ini menentukan kontrol daya otomatis yang sesuai untuk menggoreng dengan minyak yang banyak.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, pilih burner, dan tekan sensor CHEF (16) , hingga lampu LED (23) yang terdapat di ikon  menyala. Setelah fungsi diaktifkan, segmen bergerak yang terdapat di indikator daya (3) akan muncul yang menandakan jika proses memasak berada di tahap pemanasan awal wadah. Setelah tahap ini selesai, tanda  akan muncul di indikator daya (3) dan bunyi bip akan terdengar yang memberitahukan pengguna untuk memasukkan makanan.

Anda dapat membatalkan fungsi ini kapan pun dengan mematikan burner dengan mengganti tingkat daya atau dengan memilih fungsi khusus yang berbeda.

FUNGSI CONFIT (bergantung pada model)

Fungsi ini mengatur kontrol daya otomatis yang cocok untuk confit.



Untuk mengaktifkannya, pilih pelat, dan tekan sensor CHEF , hingga lampu led (25) yang berada di ikon  menyala. Setelah fungsi ini diaktifkan, pada indikator daya (3) akan muncul segmen bergerak yang menunjukkan bahwa proses memasak berada pada tahap prapemanasan bejana. Setelah tahap ini selesai, tanda  akan muncul di indikator daya (3) dan suara beep akan terdengar, yang menunjukkan bahwa pengguna harus menambahkan makanan.

Anda dapat mengesampingkan fungsi ini kapan saja dengan mematikan pelat dengan mengubah level daya atau memilih fungsi khusus yang berbeda.


Fungsi Flex Zone (tergantung pada model)

Dengan fungsi ini, dua zona memasak dapat diaktifkan sekaligus, dan juga untuk memilih tingkat daya dan

mengaktifkan fungsi pengatur waktu untuk kedua zona.


Untuk mengaktifkan fungsi ini, tekan sensor  (15). Dengan demikian, titik desimal (4) dari pelat-pelat yang terhubung akan menyala dan nilai "0" akan ditampilkan pada indikator daya pelat tersebut (3). Indikator jam pengatur waktu (12) akan menampilkan tiga segmen yang menunjukkan zona-zona yang aktif. Jika model Anda memiliki beberapa zona dengan "Flex Zone", Anda dapat memilih opsi yang diinginkan dengan menekan sensor  (15) sebelum menetapkan daya pada zona yang dipilih. Anda akan memiliki beberapa detik untuk melakukan operasi berikutnya; jika tidak, fungsi tersebut akan mati dengan sendirinya. (lihat Gbr. 6).


Setelah "Flex Zone" dipilih, Anda dapat menetapkan daya dengan menyentuh kursor "geser" (2) dari salah satu zona yang terhubung. Tingkat daya dan variasinya ditampilkan secara bersamaan pada indikator daya (3) kedua zona tersebut.

Untuk mematikan fitur ini, Anda harus menyentuh kembali sensor  (15). Selain itu, saat fungsi tersebut dimatikan, tingkat daya dan fungsi yang ditetapkan untuk zona tersebut dihapus.

Fungsi Synchro (tergantung pada model)

Fungsi ini memungkinkan dua zona masak -yang ditunjukkan dalam layar tercetak sebagai "Synchro"- bekerja secara bersamaan, dan memilih tingkat daya dan mengaktifkan fungsi pengatur waktu untuk kedua zona tersebut.

Tekan sensor  (14) untuk mengaktifkan fungsi ini. Dengan demikian, titik desimal (4) dari pelat-pelat yang terhubung akan menyala dan nilai "0" akan berkedip pada indikator daya pelat tersebut (3). Deteksi wadah akan terjadi di seluruh zona yang terhubung. Anda akan memiliki beberapa detik untuk melakukan operasi berikutnya; jika tidak, fungsi tersebut akan mati dengan sendirinya.

Untuk mematikan fitur ini, Anda harus menyentuh kembali sensor .

(14). Selain itu, saat fungsi tersebut dimatikan, tingkat daya dan fungsi yang ditetapkan untuk zona tersebut akan dihapus.


Fungsi pengaman


Apabila karena sebab tertentu satu atau beberapa area pemanas tidak mati, peralatan ini akan mematenkan secara otomatis setelah beberapa waktu (lihat tabel 1).

Tabel 1

Power level	Maximal Waktu Beroperasi (jam)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 atau 5 menit, disesuaikan ke level 9 *tergantung model tertentu

Saat fungsi pengaman bekerja, display akan menunjukkan 0 apabila permukaan kaca tidak panas, dan akan menunjukkan H apabila panas dan berbahaya.

 **Pastikan panel kontrol dari area pemanas selalu dalam kondisi bersih dan kering selalu.**

 **Ketika terjadi permasalahan atau kejadian tidak wajar yang tidak disebutkan dalam buku petunjuk ini, segera cabut steker dari sumber listrik, dan hubungi Teknisi TEKA.**

Saran dan rekomendasi

- * Gunakan panci atau penggorengan yang tebal, dan rata bagian bawahnya.
- * Jangan menggeser panci dan penggorengan diatas permukaan kaca karena akan menyebabkan goresan. Meskipun kaca tahan benturan dari panci atau penggorengan yang

tidak tajam, hindari terjadinya benturan ini.

- * Untuk menghindari rusaknya permukaan kaca, jangan menarik panci dan penggorengan diatas kaca, dan pastikan bagian bawah panci dan penggorengan selalu dalam kondisi bersih dan baik.
- * Diameter bawah panci yang disarankan (Lihat "Lembar Data Teknis" yang disertakan dengan produk ini).

! Hindari tumpahan gula atau bahan lain mengandung gula pada permukaan kaca yang masih panas, karena bias menimbulkan kerusakan.

! Panci atau penggorengan memungkinkan lengket ke permukaan kompor karena ada bahan yang meleleh diantaranya. Jangan memasak untuk mengangkat panci atau penggorengan saat kondisi dingin ! karena dapat mengakibatkan pecahnya kaca kompor.

! Jangan menginjak, duduk diatas permukaan kompor karena dapat menyebabkan pecahnya kaca dan melukai Anda. Jangan menggunakan permukaan kompor untuk meletakkan benda-benda lain yang bukan peruntukannya.

TEKA INDUSTRIAL S.A. berhak mengubah isi dalam buku petunjuk ini yang dirasa perlu dan berguna, tanpa mengubah spesifikasi dan fungsi produk.

memasak:

- * Gunakan tutup panci yang sesuai, jika memungkinkan. Memasak tanpa penutup akan menghabiskan lebih banyak energi.
- * Gunakan wajan dengan dasar yang rata dan diameter dasar yang tepat agar sesuai dengan ukuran zona memasak. Produsen wajan biasanya menyediakan diameter atas panci yang selalu lebih besar dari diameter dasar.
- * Jika memasak menggunakan air, cukup gunakan air sedikit saja untuk mempertahankan kandungan vitamin dan mineral sayuran dan atur tingkat daya minimum untuk mempertahankan proses memasak. Tidak perlu menggunakan tingkat daya tinggi karena hanya akan membuang energi.
- * Gunakan panci kecil untuk memasak makanan yang tidak banyak.

Pembersihan dan Perawatan

Untuk menjaga peralatan selalu dalam kondisi baik, bersihkan saat kondisi dingin menggunakan produk pembersih yang sesuai. Hal ini akan mempermudah proses pembersihan dan menghindari penumpukan kotoran. Jangan menggunakan produk pembersih yang bisa mengakibatkan permukaan kaca tergores.


Untuk kotoran ringan dapat dibersihkan menggunakan kain lembut dengan sedikit air dan detergen. Sedangkan untuk kotoran yang berat, gunakan cairan khusus pembersih kompor induksi, dan ikuti petunjuk penggunaan yang tertulis pada kemasannya. Kotoran yang lengket karena panas dapat dihilangkan menggunakan scraper dengan mata pisau.

Bercak noda pada permukaan kaca ditimbulkan oleh sisa minyak dari bagian bawah panci atau penggorengan selama proses memasak. Kotoran seperti ini bisa dihilangkan menggunakan kain fibre dengan cairan khusus pembersih kompor induksi. Bahan plastik, gula, dan bahan makanan mengandung gula yang meleleh dipermukaan kaca harus segera dibersihkan menggunakan scraper.

Kotoran mengandung metal yang disebabkan oleh gesekan panci/ penggorengan pada permukaan kaca bisa dihilangkan menggunakan cairan khusus pembersih kompor induksi, kadang kala perlu dilakukan berulang kali.

Pertimbangan lingkungan



Simbol  pada produk ini atau kemasannya mempunyai arti bahwa apabila sudah tidak digunakan, produk ini tidak boleh diperlakukan seperti limbah rumah tangga biasa, melainkan harus sebagai limbah industri elektronik dengan proses daur ulang khusus. Proses daur ulang yang benar akan menghindari kemungkinan perusakan lingkungan dan kesehatan manusia. Untuk lebih detail mengenai daur ulang ini, silahkan menghubungi dinas terkait, atau toko dimana produk ini dibeli.

Material packing yang digunakan merupakan material yang dapat didaur ulang keseluruhan. Material plastik yang digunakan berjenis PE, LD, EPS, dll dimana masuk dalam kategori limbah rumah tangga umum dan dapat dibuang ditempat sampah umum.

Pemenuhan dengan Efisiensi Energi dari peranti:

-Peralatan telah diuji menurut standar EN 60350-2 dan nilai yang diperoleh, di Wh/Kg, tersedia dalam peringkat pelat dari peranti.

Saran berikut akan membantu Anda menghemat energi ketika Anda

Apabila terjadi masalah teknis

Sebelum memanggil teknisi, periksa-lah beberapa hal sebagai berikut :

Peralatan mati total:

Pastikan kabel power telah terhubung ke sumber listrik.

Kompor tidak menghasilkan panas:

Panci/ penggorengan tidak tepat (tidak untuk kompor induksi, atau terlalu kecil. Pastikan bagian bawah panci/ penggorengan bisa lengket dengan magnet, atau gunakan ukuran yang sesuai.

Terdengar bunyi mendengar saat mulai memasak:

Bunyi mendengar disebabkan oleh pancaran energi induksi langsung ke bagian bawah panci/ penggorengan yang bahannya terlalu tipis. Bunyi ini tidaklah berbahaya, tetapi jika ingin menghilangkannya, atur power level lebih rendah, atau gunakanlah panci/ penggorengan dengan bahan yang lebih tebal.

Touch control tidak menyala, atau tidak merespon :

Area pemanas belum dipilih. Pastikan untuk memilih area pemanas sebelum mengoperasikannya.

Suara kipas terdengar selama

memasak, dan terus hingga selesai memasak:

Kompor induksi ini dilengkapi dengan fan pendingin. Fan ini berfungsi saat komponen elektronik panas. Fan ini akan berhenti otomatis saat komponen elektronik dalam kompor sudah dingin.

Simbol  muncul di indikator level pemanas :

Kompor induksi tidak menemukan adanya panci/penggorengan, atau ukurannya terlalu kecil.

Pemanas mati dan muncul pesan C81 dan C82 pada indikator:

Temperatur terlalu panas pada perangkat elektronik atau permukaan pemanas. Tunggu beberapa saat hingga perangkat elektronik tidak terlalu panas, atau pindahkan panci/penggo-rengan supaya permukaan kaca cepat dingin.

C85 muncul pada salah satu indikator pemanas:

Panci/penggorengan yang digunakan tidak sesuai. Matikan kompor, lalu nyalakan lagi dan coba gunakan panci/penggorengan lain.

Alat akan mati dan pesan C90 akan muncul di indikator daya (3):

Kontrol sentuh yang mendeteksi sensor on/off (1) akan tertutup sehingga kompor tidak dapat dinyalakan. Bersihkan benda atau cairan yang memenuhi permukaan kontrol sentuh, bersihkan dan keringkan hingga pesan hilang.

Alat akan mati dan pesan C91 akan muncul di indikator daya (3):

Kontrol sentuh yang mendeteksi sensor Stop&Go (6) terhalang sehingga kompor tidak dapat digunakan. Bersihkan benda atau cairan yang memenuhi permukaan kontrol sentuh, bersihkan dan keringkan, lalu tekan sensor Stop&Go (6) sebanyak dua kali agar pesan hilang dan dapat kembali ke pengoperasian normal.

تحذيرات السلامة:

بموقد حثي. تجنب التعرض لمخاطر الحريق الممكنة.

الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمبيت الجهاز. يجب تثبيت اللوحة 20 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من توافق الجهد والتردد مع الجهد والتردد المحددين على لوحة اسم الموقد الموجود بالأعلى وعلى ورقة الضمان، أو إن أمكن على ورقة البيانات الفنية التي يجب الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

تحقق من عدم تلامس كابل الدخول بمبيت السطح الحثي أو مبيت الفرن في حالة تركيبه في الوحدة نفسها.

تحذير:

يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضياً بشكل صحيح، مع اتباع التشريعات الحالية والإفقد بتغطيل الموقد الحثي.

قد تؤدي تفريقات الطاقة العالية غير المعتادة إلى تلف نظام التحكم (مثل الحال مع أي جهاز كهربائي).

ينصح بالامتناع عن استخدام الموقد الحثي أثناء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة أفران التحلل الحراري بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي قد تلحق بهذا النوع من الأجهزة.

لا يمكن سوى لخدمة TEKA الفنية الرسمية التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

قبل فصل الموقد عن الكهرباء، ننصح بإيقاف تشغيل مفتاح فصل الطاقة والانتظار لمدة 25 ثانية تقريباً قبل الفصل عن الكهرباء. يلزم هذا الوقت للسماح بالفصل الكامل للدوائر الكهربائية، ومن ثم مع إمكانية التعرض لصدمة كهربائية من أطراف الكابل.



احفظ شهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال العمر الافتراضي للمنتج، حيث إنها تتضمن معلومات فنية مهمة.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر (الشكل 2)

المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف.

تحذير. في حالة تعرض زجاج السيراميك للكسر أو التصدع، يجب فصل الموقد على الفور لتجنب التعرض لأي صدمات كهربائية.

هذا الجهاز غير مُصمم للعمل مع موقت خارجي (غير مضمّن في الجهاز) أو نظام تحكم عن بعد مفصل.

تجنب تنظيف هذا الجهاز بالبخار.

تحذير. قد يتعرض الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها إلى السخونة أثناء التشغيل، لذا، تجنب لمس عناصر التسخين. ويجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً عن الموقد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

يجوز للأطفال الذين يكونون في عمر 8 سنوات أو أكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون الخبرة والمعرفة باستخدام هذا الجهاز بمفردهم بشرط الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات كافية بشأن استخدام الجهاز وتفهم الأخطار الكامنة في استخدامه. ولا يجوز قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم دون الإشراف عليهم.

يحظر ترك الأطفال يعبتون بالجهاز.

تحذير. من الخطر أن تطهو بالزيت أو الدهون دون وجودك لأنه قد يتسبب في الاشتعال. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! في هذه الحالة، أفضل جهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو طبق أو بطانية.

تجنب تخزين أي شيء في مناطق الطهي المزودة

التركيب

التركيب بأدراج لألوان المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لألوان المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع

لاختيار مستوى جديد للطهي بين 0 و9.

طالما تم تحديد اللوحة وبعبارة أخرى تمت إضاءة النقطة العشرية (4)، فيمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

عند استخدام مفتاح تشغيل التمرير الذي يعمل باللمس (2)، تنخفض الطاقة إلى المستوى 0. وسيتوقف تشغيل الموقد.

عند إيقاف تشغيل الموقد، سيظهر الحرف H بمؤشر الطاقة (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنة ويوجد خطر التعرض للحروق. وعند انخفاض درجة الحرارة، سيتوقف تشغيل المؤشر (3) (في حالة فصل الموقد) أو بطريقة أخرى، سيضيء «-» إذا كان الموقد ما زال متصلاً.

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات بالتزامن عن طريق استخدام المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف ① (1). وسيتم إيقاف تشغيل جميع مؤشرات اللوحة (3). إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فيعرض مؤشرا الحرف H.

كاشف المقلاة

يوجد بمناطق الطهي الحثي كاشف أو اني مضمّن. وبذلك، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود مقلاة أو إذا كانت المقلاة غير مناسبة.

سيعرض مؤشر الطاقة (3) رمزاً ليشير إلى «عدم وجود مقلاة» في حالة تشغيل المنطقة، ولم يتم الكشف عن مقلاة

وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة في شريط تمرير المؤشر (2)

⚠️ لتحديد لوحة بهذه التماذج، المس مباشرة شريط تمرير المؤشر (2).

تشغيل الجهاز

1 الممس باللمس ① (1) لمدة ثوانية على الأقل، ستكون لوحة التحكم باللمس نشطة وستسمع صفارة وستضيء المؤشرات (3) وتعرض «-». وإذا كانت منطقة الطهي ساخنة، سيومض المؤشر المعنى بالحرف H.

إذا لم تتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ القادمة، فسيتوقف التحكم باللمس تلقائياً.

عند تفعيل التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ① (1)، حتى في حالة قفله (تم تفعيل وظيفة القفل). وتكون الأولوية دوماً لزر اللمس ① (1) لفصل التحكم باللمس.

تفعيل اللوحات

بمجرد تفعيل التحكم باللمس بمستشعر ① (1)، يمكن تشغيل أية لوحة عن طريق اتباع الخطوات التالية:

1 مرر إصبعك أو المس أي مكان في أحد «شرايط تمرير» المؤشر (2). وتم تحديد المنطقة وسيتم تعيين مستوى الطاقة بالتزامن بين 0 و9. سيظهر قيمة الطاقة هذه على مؤشر الطاقة المقابل وستبقى تقطعته العشرية (4) مضطربة لمدة 10 ثوانٍ.

2 استخدم شريط تمرير المؤشر (2)

② شريط تمرير المؤشر للتحكم في الطاقة.

③ مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية*.

④ النقطة العشرية للطاقة ومؤشر الحرارة المتبقية.

⑤ الوصول المباشر لوظيفة «الطاقة».

⑥ مستشعر التفعيل لوظيفة «الحظر».

⑦ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الحظر»*.

⑧ مستشعر التفعيل لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».

⑨ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الإيقاف والتشغيل»*.

⑩ المستشعر «سالب» للموقت.

⑪ المستشعر «موجب» للموقت.

⑫ مؤشر الموقت.

⑬ النقطة العشرية للموقت*.

⑭ مستشعر التفعيل لوظيفة "المزامنة"؛ (حسب الطراز).

⑮ مستشعر التفعيل لوظيفة "المنطقة المرنة"؛ (حسب الطراز).

⑯ مستشعر التفعيل لوظيفة "الثيف"؛ (حسب الطراز).

⑰ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «البقاء دافئاً»*؛ (حسب الطراز).

⑱ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الإصحاح»*؛ (حسب الطراز).

⑲ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي على نار هادئة»*؛ (حسب الطراز).

⑳ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الغلي السريع»*؛ (حسب الطراز).

㉑ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي بالانزلاق»*؛ (حسب الطراز).

㉒ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الشي» (حسب الطراز)*.

㉓ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي المقلاة» (حسب الطراز)*.

㉔ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي العميق» (حسب الطراز)

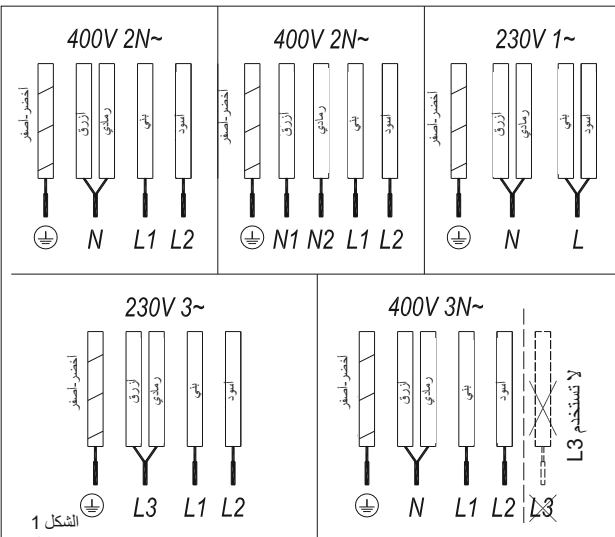
㉕ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطبخ على نار هادئة»*؛ (حسب الطراز)*.

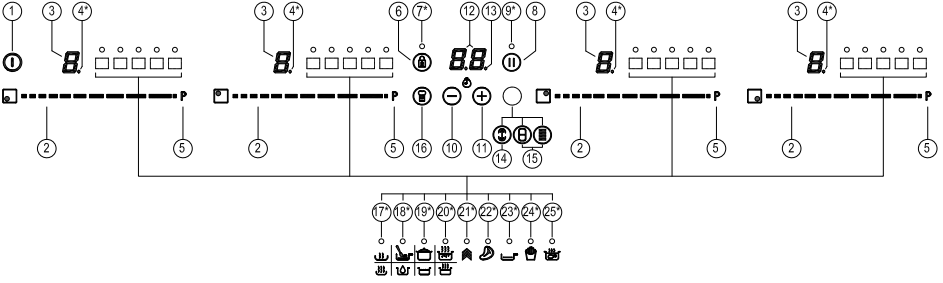
* مرئي فقط عند التشغيل.

تتم المنورات بوسائل مفتاح اللمس. ولن تحتاج إلى الضغطة على مفتاح اللمس المطلوب، فكل ما تحتاجه هو لمس بطرف إصبعك لتفعيل الوظيفة المطلوبة.

يتم التحقق من كل عمل من خلال صفارة. استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) من خلال تمرير إصبعك فوقه. فالتمرير نحو اليمين يزيد القيمة، بينما التمرير نحو اليسار ينقصها.

كما يمكن اختيار مستوى طاقة مباشرة عن طريق





أو أن المقلاة غير مناسبة.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستوقف اللوحة تلقائياً عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقاً.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستوقف اللوحة تلقائياً عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقاً.



عند الانتهاء، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام عناصر التحكم باللمس. وإلا، فقد تحدث عملية غير مرغوب فيها إذا وضعت مقلاة بالصدفة في منطقة الطهي أثناء الثلاث دقائق. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

وظيفة الحظر

باستخدام وظيفة الحظر، يمكنك حظر أجهزة الاستيعار الأخرى عدا مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) لتجنب حدوث العمليات غير المرغوب فيها. وتكون هذه الوظيفة مفيدة لسلامة الأطفال.

لتفعيل هذه الوظيفة، المس المستشعر (6) لمدة ثانية على الأقل. وبمجرد قيامك بذلك، يضيء الضوء (7) شبيهاً إلى أنه تم حظر لوحة التحكم. لإلغاء تفعيل الوظيفة، يُرجى لمس المستشعر (6) مرة أخرى.

في حالة استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تفعيل وظيفة الحظر، لن يمكنك تشغيل سطح الموقد مرة أخرى لحين إزالة الحظر عنه.

خافت صوت الصفارة

عند تشغيل الموقد في حالة أن ضغط شخص ما على المفتاح الذي يعمل باللمس (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس (6)، بالتزامن لمدة

ثلاث ثوانٍ، سيتم إلغاء تفعيل الصفارة التي تصاحب كل إجراء. وسيعرض مؤشر الوقت (12) سيعرض «OF» (إيقاف).

لن يطبق إلغاء التفعيل هذا على جميع الوظائف، فعلى سبيل المثال ستظل الصفارة التي تصدر عند التشغيل/الإيقاف أو انتهاء مدة الموقت أو قفل/إلغاء قفل المفاتيح التي تعمل باللمس قيد التفعيل دوماً.

لتفعيل جميع الصفارات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مرة أخرى على المفتاح الذي يعمل باللمس (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس (6) لمدة ثلاث ثوانٍ. وسيعرض مؤشر الوقت (12) «On» (تشغيل).

وظيفة الإيقاف والتشغيل

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وفقاً مؤقتاً. وستتوقف الموقت بشكل مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر الإيقاف (8) لمدة ثانية واحدة. سيضيء المؤشر التجريبي (9) وسيظهر مؤشر الطاقة العلامة // للإشارة إلى توقف الطهي بشكل مؤقت.

إلغاء تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر «الإيقاف والتشغيل» (8) مرة أخرى. سيطفئ المؤشر التجريبي (9) ويتم استئناف الطهي وفق نفس إعدادات الطاقة والموقت التي تم ضبطها قبل التوقف الموقت.

وظيفة الطاقة

تقدم هذه الوظيفة طaque «إضافية» للوحة أعلى من القيمة الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة مع إمكانية الوصول إلى أقصى قيمة مسموح بها من المؤد.

1 مرر إصبعك فوق شريط تمرير المؤشر المقابل (2) حتى يعرض مؤشر الطاقة (3) «9» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية، أو المس مباشرة الحرف «P» واستمر في الضغط

بإصبعك لمدة ثانية.

2 سيعرض مؤشر مستوى الطاقة الرمز P، وستبدأ اللوحة في الإمداد بالطاقة الإضافية.

تتمتع وظيفة الطاقة بحد أقصى للمدة محددًا في الجدول 1. وبعد ذلك، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائياً إلى 9. وسيصدر صوت الصفارة.

عند تفعيل وظيفة الطاقة في موقد واحد، فقد يتأثر أداء بعض المواقف الأخرى بحيث تقل طاقتها إلى مستوى أقل، وفي هذه الحالة، سيظهر ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تفعيل وظيفة الطاقة قبل انتهاء وقت التشغيل من خلال لمس «شريط تمرير» المؤشر بحيث يتم تعديل مستوى الطاقة أو من خلال تكرار الخطوة 3.

وظيفة الموقت (ساعة العد التنازلي)

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي المطلوبة بحيث لا يلزم وجودك: ما عليك سوى ضبط الموقت لإحدى اللوحات، وسيتم إيقاف تشغيلها بمجرد انتهاء الوقت المحدد.

في هذه الطرز، يمكنك ضبط كل لوحة برمجياً بالتزامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 و90 دقيقة.

ضبط الموقت باللوحة

بمجرد ضبط مستوى الطاقة للمنطقة المطلوبة وأثناء تشغيل النقطة العشرية للمنطقة، سيمنحك ضبط وقت المنطقة.

لذلك:

1 المس المستشعر (10) أو (11). وسيعرض مؤشر الموقت (12) «00»

ويعرض مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز L بحيث يضيء بالتبادل مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على الفور لمدة تتراوح بين 1 و99 دقيقة باستخدام جهاز الاستيعار (10) (11) 6، وعند الضبط لأول مرة، سيبدأ الوقت بالقيمة 60، بينما في المرة الثانية، سيبدأ الوقت عند 01. عند الضغط باستمرار على (10) (11) 6 ستم

استعادة القيمة إلى 00. وعندما يكون المتبقي أقل من دقيقة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3. عندما يتوقف مؤشر المؤقت (12) عن الوميض، فسيبدأ الوقت بالعد التنازلي تلقائياً. وسيعرض المؤشر (3) المتعلق بالموقت الذي تم ضبط وقت له بدلاً من مستوى الطاقة المحدد بالرمز **L**.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، تتوقف منطقة التسخين عن التشغيل وتصدر الساعة مجموعة من الصفارات لعدة ثوانٍ. ولإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المنسأ على مستشعر. سيعرض مؤشر الموقت (12) وميضاً (00) بجانب النقطة العشرية (4) بالمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين ساخنة، فسيظهر مؤشر الطاقة (3) بدلاً من الرمز H و«-».

إذا كنت ترغب في ضبط وقت موقت آخر في الوقت نفسه، ففكر الخطوات من 1 إلى 3.

في حالة ضبط وقت منطقة واحدة أو أكثر، سيعرض مؤشر المؤقت (12) افتراضياً أقل وقت متبقي للإنباء بحيث يعرض الحرف «t» بالمنطقة ذات الصلة. بينما ستعرض بقية المناطق التي تم ضبط وقت لها النقطة العشرية المضئبة وذلك بمناطق المؤشر المقابل. وعند الضغط على «شريط تمرير» المؤشر الخاص بمنطقة أخرى تم ضبط وقت لها، سيعرض المؤقت الوقت المتبقي لهذه المنطقة ليضع ثوانٍ وسيعرض المؤشر الخاص بها مستوى الطاقة والحرف «t» بدلاً من ذلك.

تغيير الوقت المبرمج.

لتعديل الوقت المبرمج، يتعين الضغط على «شريط تمرير» المؤشر (2) بالمنطقة التي تم ضبط وقت لها. ومن ثم، يمكنك قراءة الوقت وتعديله.

من خلال جهازي الاستشعار \ominus (10) و \oplus (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن إجراء ذلك بكل بساطة في أي وقت من خلال ضبط قيمتها إلى «-».

1. حدد اللوحة المطلوبة.

2. اضبط قيمة الساعة إلى «00» باستخدام المستشعر \ominus (10). وسيتم إلغاء الساعة. كما يمكن إجراء ذلك بشكل أسرع من خلال دفع «جهازي الاستشعار \ominus (10) و \oplus (11) في الوقت نفسه.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز)

بعض الطرز مزودة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة المتولدة من الموقت إلى قيم مختلفة يحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقت بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

النقطة العشرية (4) بمؤشر الطاقة (3). ثم المس مرة أخرى مؤشر «شريط التمرير» (2) لتعيين مستوى طاقة جديد أو إيقاف تشغيل المنطقة، أو يمكنك اختيار وظيفة خاصة مختلفة لممس مستشعر الشيف مرة أخرى \ominus (16).

وظيفة البقاء دافئاً (حسب الطراز)

تضبط هذه الوظيفة تلقائياً مستوى الطاقة المناسب للاحتفاظ بالطعام المطهو ساخناً.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف \ominus (16) حتى يضيء مصباح LED الموجود بالرمز L . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز F بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الانصهار (حسب الطراز)

تحفظ هذه الوظيفة بدرجة حرارة منخفضة في منطقة وتكون هذه الوظيفة مثالية لإزالة الجليد عن الطعام أو لإذابة أنواع الأطعمة الأخرى ببطء، مثل الشوكولاتة والزبدة وغيرهما.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف \ominus (16) حتى يضيء مصباح LED (18) الموجود بالرمز L . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز F بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة (حسب الطراز)

تسمح لك هذه الخاصية بالطهي على نار هادئة.

بعد أن يغلي الطعام، قم بتمكين اللوحة خلال تحديدها واضغط على مستشعر الشيف \ominus (16) حتى يضيء مصباح LED (19) الموجود بالرمز L . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز F بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة التقي السريع (حسب الطراز)

تتيح هذه الوظيفة التحكم التلقائي بالغلجان والذي يعد مساعدة كبيرة لطهي المعكرونة والأرز والبيض وغلي بعض الطعام، إلخ. وهي متاحة فقط في المناطق التي يظهر فيها الرمز L .

شروط الحاقوية

1. اضغط على المفتاح الذي يعمل بالممس \oplus (11) لمدة ثلاث ثوانٍ. وسيظهر الحرف PL على مؤشر الموقت (12).

2. اضغط على مفتاح القفل الذي يعمل بالممس \ominus (6). وستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد الموقت بها ويمكن تغيير هذه القيم باستخدام جهازي الاستشعار \oplus (11) و \ominus (10).

3. بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح القفل الذي يعمل بالممس \ominus (6). وسيتم تحديد الموقت إلى قيمة الطاقة المحددة.

إذا كنت تريد تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل الموقت ثم إعادة توصيله بعد بضع ثوانٍ. وبذلك، ستتمكن مرة أخرى من الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم خلالها تغيير مستوى طاقة الموقت، سيجسب محدد الطاقة إجمالي الطاقة المتولدة من الموقت. وفي حالة الوصول إلى حد إجمالي الطاقة، فلن يسمح لك التحكم بالممس بزيادة مستوى الطاقة لهذا الموقت. سيصدر الموقت صوت صفارة وسيومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. أما إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك تقليل الطاقة الخاصة بالمواق الأخرى. وأحياناً لا يكون تقليل الطاقة بموقت آخر بمعدل مستوى واحد كافياً لأنه يعتمد على الطاقة الخاصة بكل موقت والمستوى التي تم تعيينها إليه. يمكن زيادة مستوى موقت كبير بحيث يجب تقليل مستوى العديد من المواق الأصغر.

إذا كنت تستخدم مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القوي وكانت القيمة المحدد أعلى من القيمة التي تم تعيينها من المحدد، فسيتم تعيين الموقت إلى أقصى مستوى ممكن. وسيصدر الموقت صوت صفارة وستومض قيمة الطاقة المحددة مرتين بالمؤشر (3).

الوظائف الخاصة: الشيف (قد يختلف باختلاف الطراز)

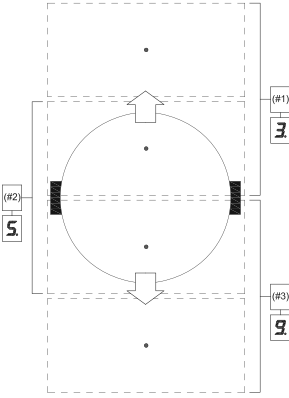
يتمتع التحكم بالممس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف \ominus (16). وتتوفر هذه الوظائف حسب الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة بإحدى المناطق:

1. يجب أولاً تحديدها، ومن ثم ستكون النقطة العشرية (4) نشطة بمؤشر الطاقة (3).

2. انقر الآن فوق مستشعر الشيف \ominus (16). وستؤدي عمليات الضغط المتوالية إلى اجتياز كل وظائف الشيف المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصاحبي LED المقابلة (17) و (18) و (19) و (20) و (21).

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر مؤشر «شريط التمرير» (2) بالمنطقة ذات الصلة لتحديد تلك الوظيفة. ستضيء



وظيفة الشبي (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للطهي على الشواية.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (21) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولى للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

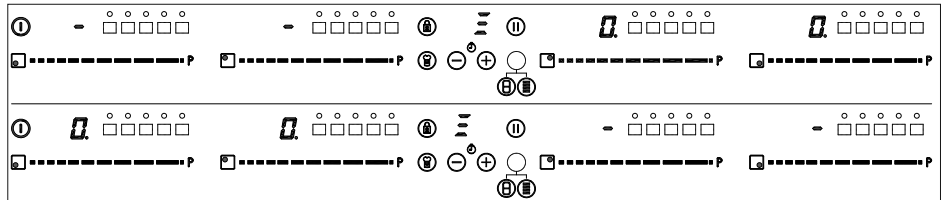
يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي بالمقلاة (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي بالقليل من الزيت أو التشويح.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (22) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في

6 لكشدا



من أجل التشغيل السليم لوظيفة القلي السريع، تحتاج إلى استخدام حاوية تقي بالشروط المسبقة التالية:

- حجم القاع أقرب ما يكون إلى قطر اللوحة.

- وضع الحاوية بدون غطاء.


- ملء الحاوية حتى نصف سعتها بماء بدرجة حرارة الغرفة (لا تستخدم أبدا الماء الدافئ أو الساخن).


عدم الامتناع لهذه الشروط سيؤدي السيطرة الصحيحة على الغليان.



تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغرض طهي مختلف غير طهي الماء. لا تستخدم الزيت لإطلاق، فقد يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتسبب في الاشتعال.

تفعيل الوظيفة

لتفعيل هذه الوظيفة، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (20) LED الموجود بالرمز .

بمجرد تفعيل الخاصية، ستظهر العلامة  على كل من مؤشر الطاقة (3) ومؤشر الوقت (12)؛ وسيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي تحت تحكم النظام.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك البدء بالغليان، سيتم سماع صوت صفير أولي. اغتنم هذه الفرصة لإعداد طعامك للقلي أو الخبز على النحو المرغوب فيه.

بعد 30 ثانية، سيتم سماع صوت صفير ثاني؛ إذا لم تكن قد صببت الطعام بالفعل، فقد حان الوقت لصب الطعام في المقلاة.

بعد الصفير الثاني، سيعمل النظام على تفعيل المؤقت وساعة التوقف حتى تتمكن من التحكم في مدة غلي الطعام.

بعد 30 ثانية من تفعيل ساعة الإيقاف، يصدر صوت صفير ثالث للتحذير من أنه ابتداء من تلك اللحظة، سيقل النظام من الطاقة المقدمة من أجل الحفاظ على غليان لطيف ومستمر. سيظل المؤقت مفعلاً حتى نهاية الطهي.

إذا رغبت في ذلك، يمكنك تعطيل المؤقت وتعيين وقت للعد التنازلي والإغلاق التلقائي للوحة (انظر قسم وظائف المؤقت).

إلغاء تفعيل الوظيفة (حسب الطراز)

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي بالانزلاق SLIDE COOKING (حسب الطراز)

تسمح هذه الوظيفة بتقسيم المنطقة المرنة إلى ثلاث مناطق (انظر الشكل 3)، وتقوم بتفعيل تكوين الطاقة المحدد مسبقاً. كما تسمح بانزلاق الإناء من منطقة لأخرى بغرض الطهي من خلال الطاقة التي تم تعيينها لكل منطقة.

لتفعيلها، يجب عليك أولاً تفعيل وظيفة «المنطقة المرنة» (انظر القسم «وظيفة المنطقة المرنة»)

بعد ذلك، اضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (22) الموجود بالرمز. وعند إجراء ذلك، ستعرض مؤشرات الطاقة (3) ثلاث شرائح (انظر الشكل 4) بحيث توضح أنه يمكن الآن وضع الإناء.

بمجرد وضع الإناء، سيظهر مستوى الطاقة تلقائياً بمؤشرات الطاقة (3): في المنطقة #1، يكون مستوى الطاقة هو 3، أما في المنطقة #2، فيكون مستوى الطاقة هو 5، بينما في المنطقة #3، فيكون مستوى الطاقة هو 9 (انظر الشكلين 3 و5).

لإلغاء تفعيل هذه الوظيفة، يجب عليك لمس مؤشر «شريط التمرير» (2) بالموضع «0».

الشكل 3

للأواني إنباء بقطر علوي يكون دوماً أكبر من قطر القاعة.

* عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بقيمة الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم استخدام مستوى عالٍ من الطاقة واستهلاك الطاقة.

* استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

في حالة حدوث أي عطل

قبل الاتصال بالخدمة الفنية، بقم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.

الجهة لا يعمل:

تأكد من توصيل كابل الطاقة.

المناطق الحثية لا تنتج حرارة:

الحاوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جدًا). وتأكد من أن قاعدة الحاوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حاوية أكبر.

يصدر صوت طنين عند بدء الطهي في المناطق الحثية:

عند استخدام حاويات غير سمكية للغاية أو لا تتكون من جزء واحد، يصدر صوت طنين نتيجة نقل الطاقة مباشرة إلى أسفل الحاوية. وصوت الطنين لا يمثل عيباً في الجهاز، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أية حال، فما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة قليلاً أو استخدام حاوية بقاعدة كثيفة و/أو حاوية تتكون من جزء واحد.

لا تضيء لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءة نها، فإنها لا تستجيب:

لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.

توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة. احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة.

تم تفعيل وظيفة النقل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

يصدر صوت عن المروحة أثناء الطهي ويستمر هذا الصوت حتى بعد انتهاء الطهي:

تكون المناطق الحثية مزودة بمروحة للاحتفاظ بالإنفراحميات باردة، وتعمل هذا المروحة إلا عندما تكون الدوائر الإلكترونية ساخنة. وستتوقف عن العمل مرة أخرى عندما تكون الدوائر باردة سواء تم تشغيل الموقد أم لا.



سيظهر الرمز — بمؤشر الطاقة في الموقد:

لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب.

سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:

زيادة المفرطة في درجة الحرارة في الإلكترونيات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونيات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.

تظهر الرسالة C85 على مؤشر أحد المواق:

ينتج المعادن المعدني عن سحب الأواني والمقالي المعدنية على السطح الزجاجي. ويمكن إزالة ذلك من خلال التنظيف جيداً باستخدام منظف مصنوع خصيصاً للألواح الزجاجية الساخنة من السيراميك، مع ذلك قد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.

تحذير:



قد تصبح الأواني أو المقالي عالقة بالسطح الزجاجي بسبب إذابة أحد المنتجات بين السطح الزجاجي والأواني أو المقالي. وتجنب رفع الأواني عندما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يؤدي ذلك إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر.



تجنب أن تطأ على السطح الزجاجي أو تنكث عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام سطح الزجاجي كمكان تضع عليه الأشياء.

تحفظ شركة TEKA INDUSTRIAL S.A. بحقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

الاعتبارات البيئية



وجود الرمز — على المنتج أو صندوق التغليف الخاصة به يعني أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه أحد النفايات المنزلية العادية. ولكن يجب نقل هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير تم إنشاؤها خصيصاً للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعند ضمان أنه تم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنيك بذلك تتجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة العامة الذي قد يحدث في حالة عدم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالهئية المحلية لديك أو خدمة النفايات المنزلية أو المتجر الذي قمت بشراء المنتج منه.

المواد المصنوع منها صندوق التغليف المستخدم في مواد صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل.

و يتم تحديد المكونات البلاستيكية بالعالم. >PE< >EPS<، >LD<، والخ. تخلص من مواد صندوق التغليف على أنه أحد النفايات المنزلية، ووضعه في حاويته.

تحقيق كفاءة الطاقة بالجهاز: خضع الجهاز للاختبار وفقاً للمعيار EN 60350-2 وتتوفر القيمة التي تم الحصول عليها بوحد واط في الساعة/كجم في لوحة تصنيف الجهاز.

ستساعدك النصح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تقوم خلاله بالطهي:

* استخدم الغطاء المناسب لكل إناء

كلما كان ذلك ممكناً، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيداً من الطاقة.

* استخدم أواني مزودة بقواعد

مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي، وتوفر عادةً الجهات المصنعة

إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي لا تمثل خطراً للمستخدم، أو الحرف H في حالة احتمالية التعرض لخطر الحروق.



احتفظ بلوحة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.



في حالة وقوع حوادث أو حدوث مشاكل في التشغيل غير مذكورة في هذا الدليل، اتصل بالجهاز واتصل بالخدمة الفنية لشركة TEKA.

الاقتراحات والتوصيات

* استخدم أواني أو مقالي مزودة بقواعد مسطحة تماماً وسميكة.

* تجنب انزلاق الأواني والمقالي

على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.

* على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصدطد بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزودة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.

* لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبحالة جيدة.

* الأقطار الموصى بها لفاع الإناء (جنتملا عم دوتوزملا "تجبتما تاتاييلا تجترو" رطنا)



تجنب سكب السكر أو أي منتجات تحتوي على سكر على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف السطح إذا كان ساخناً.

التنظيف والصيانة

للاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام منتجات مناسبة وذلك بمجرد أن تبرد درجة حرارة الجهاز. وسيؤدي ذلك إلى تسهيل وظيفة التنظيف وتجنب تراكم الأوساخ. تجنب استخدام منتجات تنظيف أو أدوات صلبة قد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي، أو استخدام جهاز يعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأوساخ الخفيفة غير العالقة بالسطح الزجاجي باستخدام قطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف أو ماء دافئ بالصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع العميقة أو الشحوم، استخدم منظفاً مصنوعاً خصيصاً للوحات السيراميك الساخنة، واتباع التعليمات الموضحة بالزجاجة. أما بالنسبة للأوساخ الراسخة العالقة بسبب تعرضها للاحتراق بشكل متكرر، فيمكن إزالتها باستخدام مكشطه مزودة بشفرة.

ينتج وجود آثار ألوان خفيفة عن الأواني والمقالي التي تتضمن بقايا شحوم جافة تحتها أو عن الشحوم الموجودة بين الزجاج والأواني أثناء الطهي. ويمكن إزالة هذه الآثار باستخدام منظف قطعة قماش خشنة من النيكل مع الماء أو منظف مصنوع خصيصاً للألواح الساخنة من السيراميك. أما بالنسبة للأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحترق على سكر تمت إذابته على السطح الزجاجي، فيجب إزالته فوراً باستخدام مكشطه.

الأواني أو المقالي المستخدمة من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد، ثم إعادة تشغيله وحاول استخدام أواني أو مقالي أخرى.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة **C90** على مؤشرات الطاقة (3):

تكتشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفًا وجافًا إلى أن تختفي الرسالة.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة **C91** على مؤشرات الطاقة (3):

تكتشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر الإيقاف والتشغيل (6) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأجسام أو السوائل المحتملة التي تلامس سطح التحكم باللمس مع إبقائه نظيفًا وجافًا، ثم اضغط مرتين على جهاز استشعار الإيقاف والتشغيل (6) لإزالة الرسالة والعودة إلى التشغيل العادي.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg, No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/OOO "Teka Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapi Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

