



TEKA

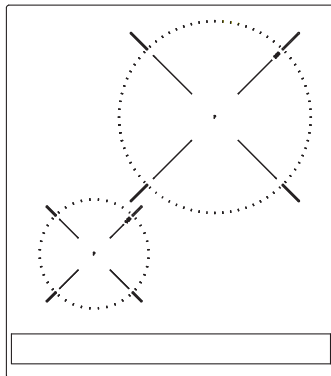
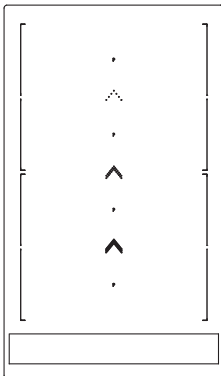
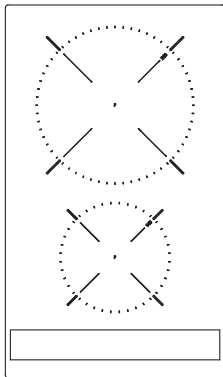
User Manual

**GR UA FI
BG SV INA
HU NO CN
RU DA**

www.teka.com

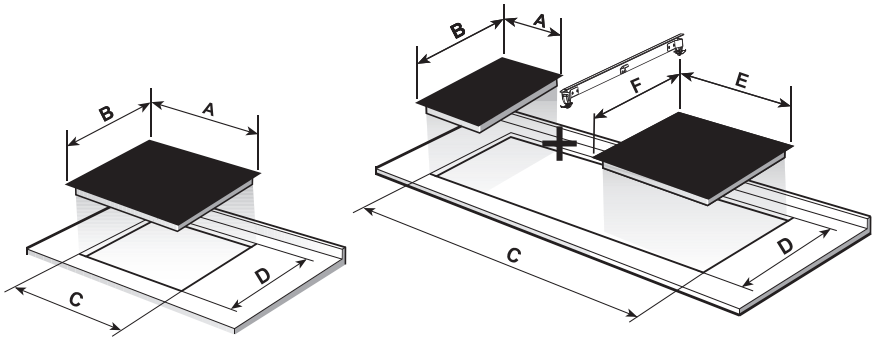
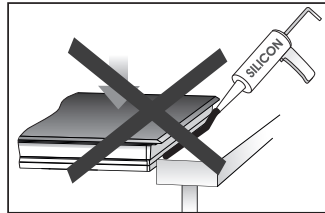
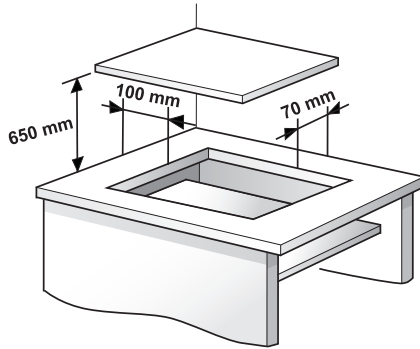
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ.....	6
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ.....	15
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL.....	24
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ.....	32
UA	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРІЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL.....	41
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL.....	50
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR.....	58
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL.....	65
FI	ASENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA.....	73
INA	PETUNJUK PEMASANGAN, CARA PENGGUNAAN DAN PERAWATAN KOMPOR INDUKSI.....	81
CN	安装说明及使用和维护建议 陶瓷加热板触控.....	89

Παρουσίαση / Представяне / Bemutató / Внешний вид / Зовнішній вигляд / Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys / Tampilan produk / 描述



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

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / 最小距离



A	B	C	D
300	510	280	490
450	510	420	490

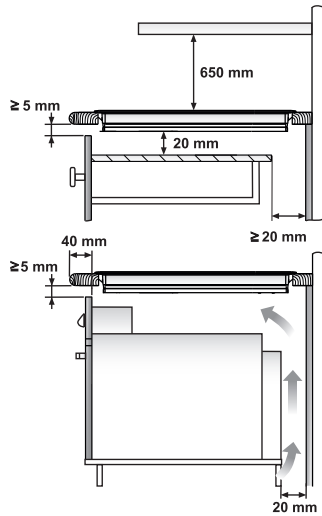
A	B	+	E	F	C	D
300	510	+	300	510	580	490
300	510	+	600	510	870	490
300	510	+	450	510	725	490
450	510	+	600	510	1015	490

Μονάδες σε mm / Элементите в mm / Egységök 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 / 单位 (毫米)

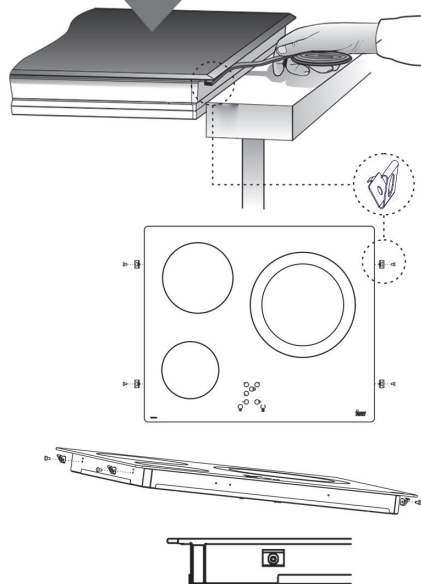
Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan / 安装

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / 最小距离

FAST-CLICK SYSTEM



Φούρνος TEKA / Фурна TEKA / TEKA / Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка TEKA / Духова шафка TeKa / TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn / TeKa-uuni / TEKA烤箱



Μονάδες σε mm / Элементите в mm / Egységék 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 / 单位 (毫米)

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 μαχίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

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

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπίρουνα

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

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι

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

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.


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

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





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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


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

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

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

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού το χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα

 (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

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


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

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

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

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


ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

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

Ανιχνευτής σκεύους

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν

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


Η ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο  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  (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα  (6)/ (7) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (8) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα  (6)/ (7).

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

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής ⊕ (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος Ⓢ (6)/ Ⓢ (7), το ηχητικό σήμαμπιπ - που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».

Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλειδωμα/ ξεκλειδωμα 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)/ Ⓢ (7). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».

Λειτουργία Ισχύος

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

- 1 Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το P και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.
- 2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P , και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

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

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

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

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

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

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

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

- 1 Αγγίξτε τον αισθητήρα \ominus (10) ή \oplus (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «00» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο Ⓢ που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.
- 2 Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες \ominus (10) ή \oplus (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει

από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα \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 οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα «-».

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

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

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

Αποσυνδεδεση του ρολογιού

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

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

Λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος

Τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού ισχύος (Διαχείριση ισχύος).

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύ 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)/ Ⓜ (7). 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)/ Ⓜ (7). 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 αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μιας εστίας, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα μπιπ και η ένδειξη ενεργοποίησης (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει το επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι εφικτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας αλλά το επίπεδο αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

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

η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (3).

Ειδικές λειτουργίες: CHEF (ανάλογα με το μοντέλο)

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF Ⓜ (9). 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 να ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
- 2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF Ⓜ (9). 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 (14), (15), (16), και (17).

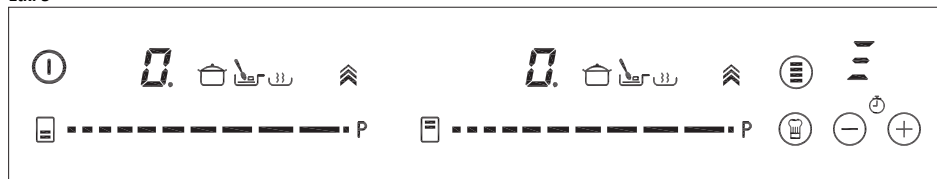
Αν θέλετε να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή μια ειδική λειτουργία που είναι ενεργή, θα πρέπει να αγγίξετε τον αισθητήρα (2)στη θέση "0"

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM

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

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF Ⓜ (9) έως ότου ανάψει η led (16) που βρίσκεται στο εικονίδιο Ⓜ . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο Ⓜ στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).




Εικ. 5



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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MELTING




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

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (9) έως ότου ανάψει η led (15) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SIMMERING

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να συνεχίσετε το σιγοβράσιμο.

Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντάς την και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (9) έως ότου ανάψει η led (14) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).



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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SLIDE COOKING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 2) 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.

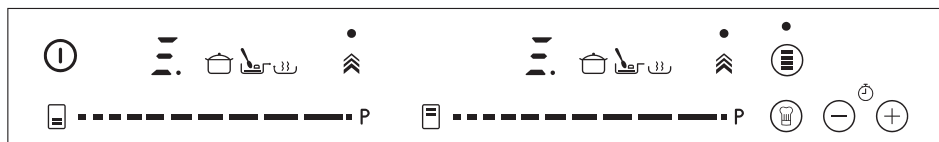
Για να την ενεργοποιήσετε, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Ευέλικτη Ζώνη» (βλ. ενότητα «Λειτουργία Ευέλικτη ζώνη»).

Κατόπιν πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ  (9), έως ότου ανάψουν οι LED  (17) που βρίσκονται στο εικονίδιο. Όταν το κάνει αυτό, οι ενδείξεις ισχύος (3) θα δείξουν τρία τμήματα (βλ. εικόνα 3) υποδεικνύοντας ότι τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος.

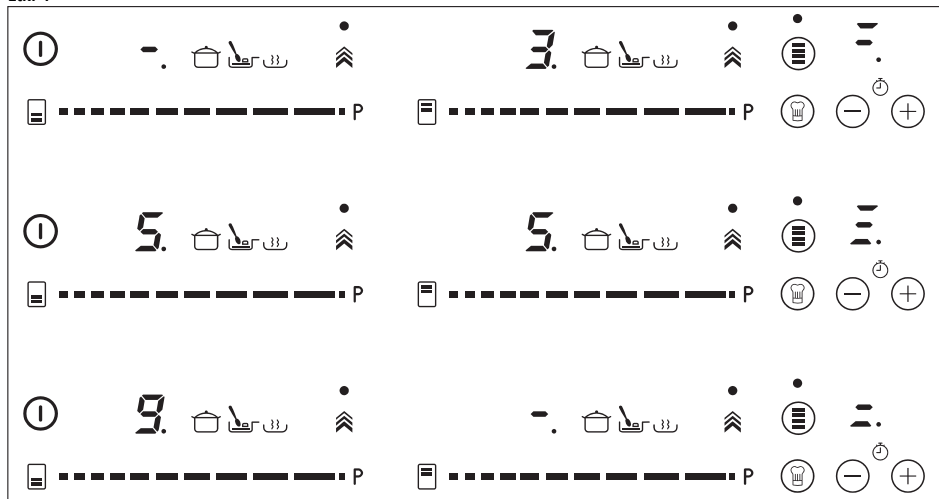
Μόλις τοποθετηθεί το σκεύος, το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στις ενδείξεις ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (βλ. εικ. 2 και 4).

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «ασυρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».

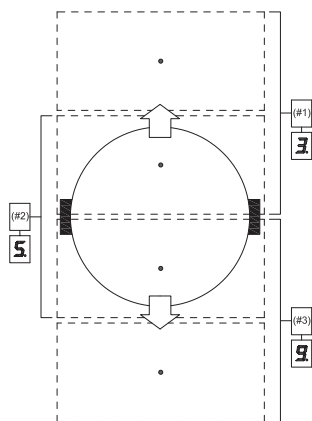
Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 2



Λειτουργία Flex Zone (ανάλογα με το μοντέλο)

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις 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, πρίστε τον αισθητήρα (7). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιασκότες (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. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (βλέπε Εικ. 5)

Αφού επιλεγεί η «Ευέλικτη Ζώνη», μπορείτε να αντιστοιχίσετε την ισχύ αγγίζοντας οποιοσδήποτε από τους «συρόμενους» δείκτες (2) μιας από τις συνδεδεμένες ζώνες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο ζωνών. Η LED (7) που βρίσκεται στο εικονίδιο (E) θα ανάψει.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να αγγίξετε το «συρόμενο» πλήκτρο αφής

(2) στη θέση '0'. Επίσης, όταν απενεργοποιηθεί η λειτουργία, τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν αντιστοιχιστεί στις σχετικές ζώνες διαγράφονται.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα απουσυνδεδεί 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	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9

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 εγκαυμάτων

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

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

Συμβουλές και συστάσεις

- * Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με 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.
- * Συνιστώμενες διαμέτρου 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 συσώρευση 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 εξαιτίας 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 ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθαρισμό 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 χειριρίδια 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 κατάσταση συσκευών αυτό 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 επικέτα 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 κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.

* Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και

τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.

* Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

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

Η συσκευή δεν λειτουργεί:

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:

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

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 μονοκόμματος.


Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:

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

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

Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν

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

Το σύμβολο  εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:

Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:

Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

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.

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 подхотвящи или 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. Предиотвратявайте възможни рискове от пожар.

⚠ **Индукционният генератор отговаря на**

изискванията от съществуващото европейско законодателство. Ние обаче предлагаме 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 нагорещят 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 невнимание поставите друга тенджера или тиган върху котлона в периода на детекция. Предиотвратявайте 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.

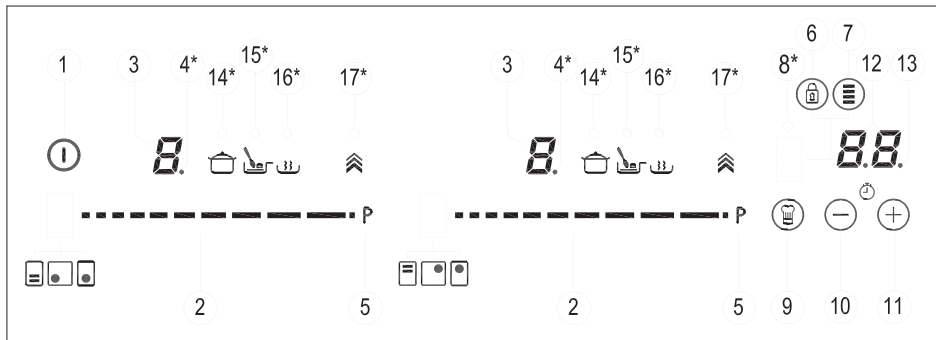
Електрическото свързване трябва да бъде осъществено чрез прекъсвач за всички полюси или щепсел, където е достъпно, съобразно тока, и с минимално 3 мм разстояние между контактните точки. Това ще осигури прекъсване на захранването при аварии и позволява почистване на плота.

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,

Фиг.1



съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.

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

! Препоръчваме да не използвате индукционния котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните фурни, поради високата температура, която достигат тези видове уреди.

! Само официалният технически сервиз на ТЕКА може да обслужва или поправя уреда, включително да подменя захранващия кабел.

! Преди да изключите плота от контакта, ви препоръчваме да изключите главния бутон (ключ) за изключване и да изчакате приблизително 25 секунди преди да извадите от контакта. Този интервал е необходим, за да позволи пълно разтоварване на електронната верига и по този начин да предотврати възможността от електрически шок при контакта.

i 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. 1)

- ① Главен сензор за вкл./изкл.
- ② Плъзгач на курсора за управление на мощността.
- ③ Индикатор на захранването и/или остатъчната топлина*.
- ④ Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
- ⑤ Директен достъп до функцията „Мощност“.
- ⑥ Активирани на сензора за функцията „Блокиране“.
- ⑦ Активирани на сензора за функцията „Гъвкава зона“.
- ⑧ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Блокиране“ или „Гъвкава зона“*.
- ⑨ Сензор за активиране на функцията „Готвач“

- ⑩ Сензор „Минус“ за таймера
- ⑪ Сензор „Плюс“ за таймера
- ⑫ Индикатор на таймера.
- ⑬ Десетична точка на таймера*.
- ⑭ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Къкрене“*.
- ⑮ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Размразяване“*.
- ⑯ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Подгръване“*.
- ⑰ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Готвене с плъзване“*.


*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 променено.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТ

Използвайте 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 (1). Всички индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа Н.

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 предишно избраното ниво на мощност.





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

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

Функция „Блокиране“




С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл.

① (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.




За да активирате тази функция, натиснете сензора  (6)/ (7) най-малко за една секунда. След като направите това, допълнителният сензор (8) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора  (6)/ (7).

Ако сензорът за вкл./изкл. ① (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 някоя натисне едновременно сензорния клавиш  (11) и заключващия сензорен клавиш  (6)/ (7) 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)/ (7) за три секунди. Индикаторът за време (12) ще покаже „On“.

Функция „Мощност“

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

стойност, позволена от генератора.

- 1 Плъзнете пръста над съответния курсорен плъзгач (2), докато индикаторът за мощността (3) покаже „9“ и задръжте пръста натиснат за секунда или докоснете директно „P“ и задръжте натиснат за една секунда.
- 2 Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа  и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

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

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

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

Функция „Таймер“ (часовник за обратно броене)

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








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


Задаване на таймер на плоча.


След като нивото на мощността

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

До този край:

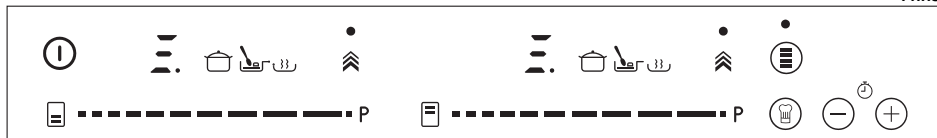
- 1 Сензорен сензор  (10) или  (11). Индикаторът на таймера (12) ще показва „00“ и съответният индикатор за време (3) ще показва символа , мигащи с текущото ниво на мощността.
- 2 Веднага след това задайте времето за готвене между 1 и 99 минути, използвайки сензори  (10) и  (11). С първото стойността ще започне от 60, а второто от 01. Държейки сензори  (10) и  (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 .

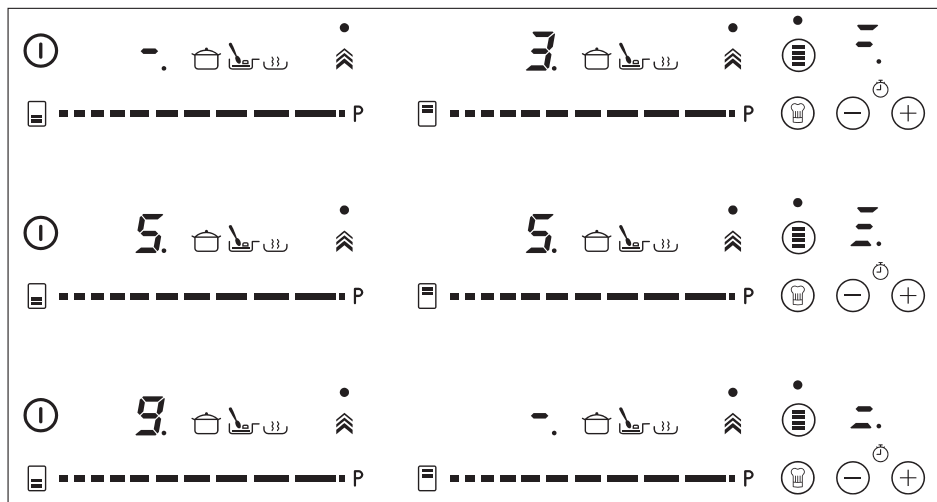
След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийпкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи 00 до десетичната точка (4) на избраната зона.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

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

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки „t“ на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони



Фиг.4



ФУНКЦИЯ KEEP WARM

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

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (9), докато светодиода (16), разположен на иконата (17) светне. След като функцията е активирана, символът **W** ще се появи на индикатора за мощността (3).

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

ФУНКЦИЯ MELTING

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

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора

(9), докато светодиода (15), разположен на иконата (17) светне. След като функцията е активирана, символът **W** ще се появи на индикатора за мощността (3).

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

ФУНКЦИЯ SIMMERING

Тази функция позволява да поддържате къкрене.

След като ястието заври, включете плочата, избирайки я, и натиснете CHEF сензора (9), докато светодиода (14), разположен на иконата, (17) светне. След като функцията е активирана, символът **W** 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 SLIDE COOKING (в зависимост от модела)

Тази функция позволява да разделите гъвкавата зона на три зони (вижте фигура 2) и да активирате предварително дефинирана конфигурация на мощността. Позволява да плъзвате съда от една зона в друга и да готвите с предварително зададената за всяка зона мощност.

За да я активирате, първо трябва да активирате функцията „Гъвкава зона“ (вижте раздела „Функция за гъвкава зона“).

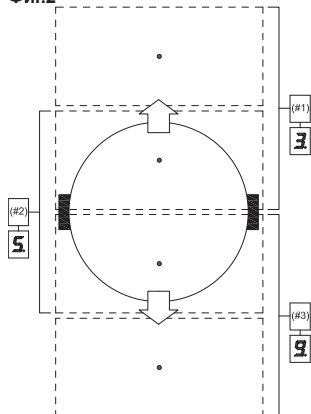
След това натискайте сензора CHEF (9) докато светнат светлинните индикатори (17) на иконата. При това индикаторите за мощност (3) показват три сегмента (вижте фиг.3), посочвайки, че вече можете да поставите съда.

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. 2-4).

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

Фиг.2



Функция Flex Zone (в зависимост от модела)

С помощта на тази функция е възможно да активирате готварските 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 (7). 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. Ще имате няколко секунди, за да изпълните следващото действие; в противен случай функцията ще бъде изключена автоматично. (вж. Фиг.5).

След като изберете „Гъвкава зона“, можете да зададете мощността чрез докосване на някой от курсорите на плъзгача (2) на една от свързаните зони. Нивото на мощност и вариациите се показват едновременно на индикаторите за

мощност (3) на двете зони. Светва индикаторът, който се намира на иконата (7).

За да деактивирате тази функция, е необходимо да придвижите курсора на сензора на плъзгача (2) в позиция „0“. Освен това, когато тази функция е деактивирана, нивата на мощност и зададените функции в съответните зони се отменят.

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	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минути и се коригирано до ниво 9

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

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

⚠ В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се

свържете с техническия сервиз на ТЕКА.

Предложения и препоръки

- * Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- * Не плъзгайте тенджерите и тиганите по съгълото, защото те могат да го надраскат.
- * Въпреки че съгълото 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 съгълото 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 съгълото, 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 мазна използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

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

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

Внимание



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




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

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

Екологични съображения



Символът  върху продукта или неговата опаковка означава,

че този продукт не може да бъде третиран като обикновено 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/kk.

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 съвпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
- * Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност,

което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.

- * Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Ако нещо не работи

Преди да позвъните на техническата служба, извършете проверките, описани по-долу.

Уредът не работи:

Уверете се, че кабелът е включен.

Индукционните зони не произвеждат топлина:

Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Уверете се, че дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.

Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:

При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само от един компонент.

Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:

Не е избрана зона за нагряване. Уверете се, че сте избрали зона за нагряване преди да се опитате да работите с нея.

Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи.

Заклучващата функция е активирана. Отключете сензорното управление.

Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:

Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той се включва,

само когато електронните вериги се нагреят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.



Символът — 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 стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.

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.

Biztonsági figyelmeztetések:

⚠️ **Óvintézkedés.** A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áram ütéslehetőségének 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-címkéjén 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 vészjelzés 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 a főzőlap meghibásodásához vezethet.

⚠️ A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).

⚠️ Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.

⚠️ A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis betápkábel cseréjét, a TEKA hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.

⚠️ Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 25 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.

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

Használat és karbantartás

Használati útmutató az Érintéses vezérléshez

Az elemek vezérlése (1. sz. kép)

- ① Általános ki-bekapcsolás érzékelő.
- ② Csúszó kurzor a teljesítmény vezérléséhez.
- ③ Teljesítmény és/vagy maradék hő kijelző*.
- ④ A teljesítmény és/vagy maradék hő kijelzőjének tizedes pontja.
- ⑤ Közvetlen hozzáférés a „Teljesítmény” funkcióhoz.
- ⑥ A „Blok” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑦ „A„Flexibilis zóna” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑧ A „Blok” vagy „Flexibilis zóna” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑨ A „Séf” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑩ Az időzítő „Minusz” érzékelője.
- ⑪ Az időzítő „Plusz” érzékelője.
- ⑫ Időzítő kijelző.
- ⑬ Az időzítő tizedes pontja*.
- ⑭ A „Forralás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑮ Az „Olvasztás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑯ A „Melegen tartás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑰ A „Főzés csúsztatása” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.

Ezeket a tevékenységeket érintógombok segítségével végezheti el. Az érintógombok esetében nincs szüksége erő kifejtésre, a kívánt funkció aktiválásához elég csak hozzáérnie az ujjbegyével. Minden tevékenységet ptytenés jelez

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

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

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

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1 Érintse meg a Bekapcsoló érintógombot **Ⓛ** (1) legalább egy másodpercig. Az Érintés vezérlés aktiválódik, megszólal egy ptytenő jelzés, a kijelzők (3) felvilágnak és a „-” jel látható rajtuk. Ha valamelyik főző zóna forró, a kapcsolódó kijelzőn a H és „-” fog villogni.

Ha a következő 10 másodpercben nem végez semmilyen tevékenységet, az Érintés vezérlés automatikusan kikapcsol.

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

FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA

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

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

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

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 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 esetében az érték 60-nál, a második esetében 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 kapcsolódó főzőzóna kijelzőjén pedig megjelenik a „t” jel. A többi időzített zóna megfelelő kijelzőjén pedig a tizedes pont villog. Ha megnyomja egy másik időzített zóna kurzor csuzkáját, az időzítő néhány másodpercre megmutatja az adott zóna hátralevő idejét, a zóna kijelzőjén pedig felváltva jelenik meg a teljesítmény szint és a „t” jelzés.

A programozott idő megváltoztatása.

A programozott idő megváltoztatása érdekében, nyomja le az időzített zóna kurzor csuzkáját (2). Ezt követően lehetőség nyílik az idő olvasására és változtatására.

A \ominus (10) és \oplus (11) szenzorok segítségével módosíthatja a beprogramozott időt.

Óra kikapcsolása

: Ha szeretné leállítani az órát a

beprogramozott idő lejártá előtt, bármikor egyszerűen megteheti az idő érték „-”-ra állításával.

- 1 Válassza ki a kívánt zónát,

- 2 Állítsa be az óra értéket „00”-ra, a \ominus (10) szenzor segítségével. Az óra törlésre került. Ugyanezt megteheti sokkal gyorsabban, a \ominus (10) és \oplus (11) szenzorok egyidejű lenyomásával.

Teljesítmény irányítás funkció

Ezeket a típusokat a teljesítménykorlátozó funkcióval látták el (Teljesítményvezérlés). Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap által generált teljes teljesítmény felhasználó általi beállítását. Ahhoz, hogy ezt megtegye, a főzőlap csatlakoztatását követő első percben elérhetővé válik a Teljesítmény irányítás menü.

- 1 Nyomja le a \oplus (11) érintőgombot három másodpercig. Az időzítő kijelzőn (12) megjelennek a PL betűk.
- 2 Nyomja le a zárolás érintőgombot $\text{Ⓢ}(6)/\text{Ⓢ}(7)$. Megjelennek a különböző teljesítmény értékek, melyre a főzőlapot korlátozni lehet, és ezek megváltoztathatók a \oplus (11) és \ominus (10) szenzorokkal.
- 3 Amint kiválasztotta az értéket, még egyszer nyomja le a zárolás érintőgombot $\text{Ⓢ}(6)/\text{Ⓢ}(7)$. A főzőlap a választott teljesítmény értékre korlátozódik.


Ha ismét meg szeretné változtatni az értéket, húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és néhány másodperc múlva csatlakoztassa újra. Ekkor ismét lehetősége nyílik belépni a teljesítmény korlátozó menübe.

A főzőlap teljesítmény határának minden egyes változtatásánál a teljesítmény korlátozó kiszámítja a főzőlap teljes generált teljesítményét. Ha eléri a teljes teljesítmény limitet, az érintő vezérlés nem engedélyezi a főzőlap teljesítményének további növelését. Azon a szinten, melyet nem lehet túllépni, a főzőlap sípol és


a teljesítmény kijelző (3) villog. Ha szeretné megemelni ezt az értéket, csökkentenie kell a többi főzőlap teljesítményét. Néha nem elég a másik főzőlapot egy szinttel csökkenteni, ugyanis függ az egyes főzőzónák teljesítményétől és a beállított szinttől. Lehetséges, hogy a nagyobb főzőlap szintjének növeléséhez a kisebbeket ki kell kapcsolni.

Ha a gyors kikapcsolást a maximum teljesítmény funkcióval használja és az igényelt érték magasabb, mint a limit által beállított érték, a főzőlap a maximálisan lehetséges szintre áll. A főzőlap sípol és a kívánt teljesítmény érték villogni fog a kijelzőn (3).

Speciális funkciók: CHEF (modelltől függően)

Az Érintéses vezérlés speciális lehetőségekkel rendelkezik, melyek lehetővé teszik a felhasználó számára a főzést az CHEF szenzor  (9) segítségével. Ezek a speciális funkciók az adott modelltől függően érhetők el.




A zóna speciális funkciójának aktiválása:

- 1 Először válassza ki, majd a Teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a tizedes pont (4).
- 2 Most nyomja le az CHEF szenzort  (9). Ezt követően az ismételt lenyomást követően az összes zóna esetében végighaladhat az összes jelenlévő CHEF funkción. Ezen funkciók aktivált állapotát a megfelelő ledek jelzik (14), (15), (16) és (17).

Ha bármikor szeretné törölni a speciális aktivált funkciókat, a kiválasztáshoz érintse meg a „csuszka” szenzor kurzort (2), a „0” pozícióban

Melegen tartó FUNKCIÓ




Ez a funkció automatikusan beállítja a teljesítmény szintet a főzött étel forró tartásához.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort  (9) amíg az  ikonon található led (16) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

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

Olvasztó FUNKCIÓ



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


Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort  (9) amíg az  ikonon található led (15) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

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

Lassú főzés FUNKCIÓ

Ez a függvény lehetővé teszi a forrásban tartást.

Miután az étel felforr, válassza ki és engedélyezze a főzőlapon és nyomja meg az CHEF szenzort  (9) amíg az  ikonon található led



(14) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

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

SLIDE COOKING FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a flexibilis zónát három területre ossza (lásd 2. 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.

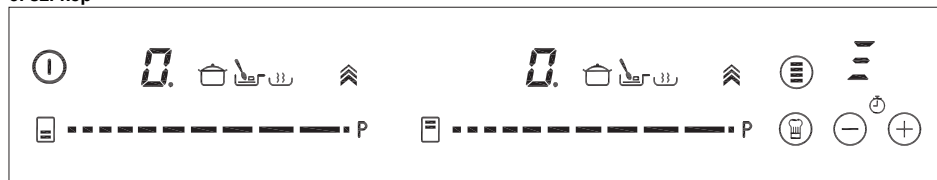
Az aktiválásához először aktiválnia kell a „Flexibilis zóna” funkciókat (lásd a „Flexibilis zóna funkció” fejezetet).

Ezután nyomja meg a SÉF érzékelőt  (9), amíg az ikonon található ledek  (17) felgyulladnak. Amikor így tesz, a teljesítménykijelzők (3) három szegmenst fognak mutatni (lásd 3. ábra), jelezve, hogy most behelyezheti az edényt.

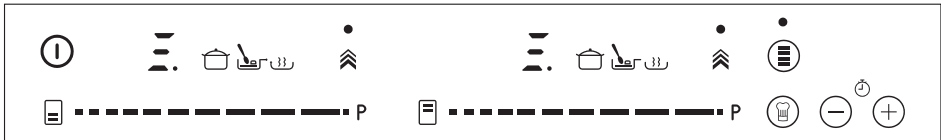
Amint behelyezte az edényt, a teljesítményfokozat automatikusan megjelenik a teljesítménykijelzőkön (3): az 1-es zóna teljesítményfokozata 3, a 2-es zóna teljesítményfokozata 5, és a 3-as zóna teljesítményfokozata 9 (lásd a 2. és 4. ábrát).

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

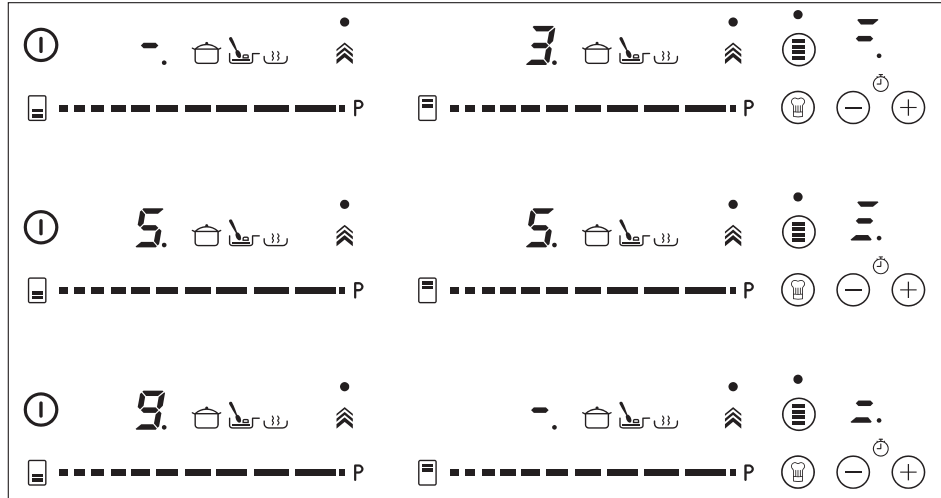
5. sz. kép



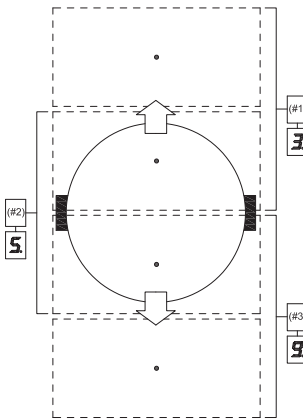
3. sz. kép



4. sz. kép



2. sz. kép



Flex Zone FUNKCIÓ (modelltől függően)

A funkció segítségével biztosítani lehet, hogy a főzési zónák együttműködjenek, ki lehet választani egy teljesítményfokozatot, és aktiválni lehet mindkét zóna időzítő funkcióját.

A funkció aktiválásához nyomja le a (7) 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. Néhány másodpernyi ideje lesz a következő operáció elvégzésére, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol. (Lásd az 5. Sz. Kép).

A „Flexibilis zóna” kiválasztása után hozzárendelheti a teljesítményt az egyik összekapcsolt zóna valamelyik „csúszó” kurzorának (2) megérintésével. A teljesítményfokozatot és variációit egyszerre jelzi ki mindkét zóna teljesítménykijelzője (3). Az ikonon található led (7) fel fog gyulladni.

A funkció kikapcsolásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzor érzékelőjét (2) a „0” pozícióban. Ha a funkció le van tiltva, az egyes zónákhoz rendelt teljesítményfokozatok és funkciók törődnek.

Biztonsági kikapcsolás

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

1. Táblázat

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

Ha a „biztonsági lekapcsolás” következik be, megjelenik egy 0 ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhas-

ználóra 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 szerviz- 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, amelyeknek nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
- * Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.
- * Az edény fenekének javasolt 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 tisztítószereket és eszközöket, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerülük a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószereket, amelyek megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződéseket egy enyhe tisztítószeres nedves törlőkendővel

vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószert kell alkalmazni, követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a pengés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsímaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkesel dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerezrel távolíthatják el. A főzőlapra olvadt műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémcsillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerezrel, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.



Az edény odaragadhat az üveghöz ha valamilyen anyag olvadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!



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



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

Környezetvédelmi szempontok

A terméken vagy a csomagolásán



található 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 termék nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldolgozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, a hulladékélelhelyezésért 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 főzőeszkor energiát megtakarítani:

- * Minden edényhez használja a megfelelő fedőt, amikor csak lehet. A fedő nélküli főzés több energiát használ.
- * Használjon lapos aljú, megfelelő alapátmérőjű serpenyőket, hogy egyezzenek a főzési zóna méretével. A serpenyőgyártók általában az edény felső átmérőjét adják meg, amely mindig nagyobb, mint az alapátmérő.
- * Ha vizet használ a főzéshez, használjon kis mennyiségeket, hogy megőrizze a zöldségek vitaminjait és ásványi anyagait, és állítsa be azt a minimális teljesítményfokozatot, amely még fenntartja a 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 fenéke 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 fenékre 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 fenékű edényt és/vagy amelyik egy darabból áll.


Az érintőgombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:

Nem választott ki főzőfelületet. Győződjön meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolná.

Az érzékelőkön nedvesség van és/ vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa tisztán és szárazon az érintőgombok felületét és/ vagy ujjait. A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárását.

A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja:

Az indukciós felületeknél egy ventilátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.

Az egyik  főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:

Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátett edény nem megfelelő.

Egy főzőfelület kikapcsol és a C8 1 vagy C82 üzenet jelenik meg a kijelzőkön:

Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hogy az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C90 üzenet jelenik meg (3):

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

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 в возрасте 8 лет и старше,

людям с ограниченными физическими и умственными способностями, а также с органами чувств, и не имеющим достаточных знаний и опыта лицам, ТОЛЬКО в тех случаях, когда они находятся под наблюдением или получили достаточные инструкции по использованию изделия и полностью юные пользователи связаны. 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 возможность происшествий!

Установка

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней части варочной панели.

Подключение к электросети


Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.


Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью рубильника или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях, а также для чистки.


При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания


не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.


Внимание:

 Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

 Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему 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.

техобслуживание

Инструкция для пользователя по сенсорному управлению

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 1)

- ① Общий датчик включения/выключения.
- ② Ползунок 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 функции «Блокировка».
- ⑦ Датчик активации для функции «Изменяемая зона».
- ⑧ Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка» или «Изменяемая зона»*.
- ⑨ Датчик активации для функций «Шеф».
- ⑩ Датчик «Минус» для таймера.
- ⑪ Датчик «Плюс» для таймера.
- ⑫ Индикатор таймера.
- ⑬ Десятичный знак таймера*.
- ⑭ Контрольный световой индикатор активации функции «Тушение»*.
- ⑮ Контрольный световой индикатор активации функции «Растапливание»*.
- ⑯ Контрольный световой индикатор активации функции «Подогрев»*.
- ⑰ Контрольный световой индикатор активации функции «Приготовление с использованием изменяемых зон нагрева»*.

*Отображается только во время работы.

Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При

Эксплуатация и

нажатию требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

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

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

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

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- 1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.» (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква 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), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФРОКОВ

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 готовности 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 Н, 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.

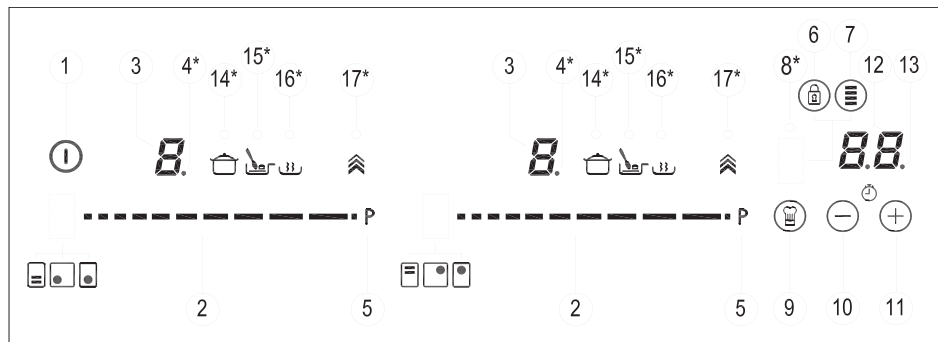
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФРОКОВ

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 «Н».


Определитель посуды

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

Рис. 1




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) /  (7) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (8), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу  (6) /  (7) 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) /  (7) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).

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


Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу  (11) и клавишу блокировки  (6) /  (7) и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВКЛ» (ON).

Функция мощности

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

1 Переместите палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и

удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку «Р» и продолжайте удерживать ее одну секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ , 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  , поочередно мигая с текущим уровнем мощности.

- 2 Сразу после этого необходимо установить время готовки от 1 до 99 минут с помощью сенсорных клавиш \ominus (10) или \oplus (11). В первом случае значение будет начинаться с 60, а во втором – с 01. При удерживании клавиш \ominus (10) или \oplus (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  .

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

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

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом на соответствующей зоне будет отображаться буква t. На остальных

зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква t.

Изменение запрограммированного времени.

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

С помощью сенсорных клавиш \ominus (10) и \oplus (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 \ominus (10). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш \ominus (10) и \oplus (11).





Функция управления мощностью

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

Функция управления

МОЩНОСТЬЮ

Модели оснащены функцией ограничения мощности (Управление 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 \oplus (11) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы PL.
- 2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки  (6)/ (7). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш \ominus (10) и \oplus (11).
- 3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки  (6)/ (7). Уровень мощности конфорки будет ограничено выбранным значением.

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

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

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


светодиодами (14), (15), (16) и (17).

Если Вы хотите отменить особую активную функцию в любое время, следует нажать на «бегущий» курсор датчика (2) в положении «0»

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

Функция KEEP WARM


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

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (9) нажатым до тех пор, пока светодиод (16) расположенный на значке (13) не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

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

Функция MELTING


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

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (9) нажатым до тех пор, пока светодиод (15) расположенный на значке (12) не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ .

Вы можете переопределить

Функция SIMMERING

Эта функция позволяет вам готовить в режиме тушения.

После того, как еда закипит, активируйте плиту, выбрав ее и удерживайте датчик CHEF (9) нажатым до тех пор, пока светодиод (14) расположенный на значке (11) 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 SLIDE COOKING (в зависимости от модели)

Эта функция позволяет разделить изменяемую зону на три области (см. Рис. 2) 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 (9), пока не загорятся светодиодные индикаторы (17) на значке. При этом индикаторы мощности (3) будут отображать три сегмента (см.

Специальные функции: CHEF (в зависимости от модели)

Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF (9). 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 (9). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями CHEF, доступными в каждой зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими

Рис. 5

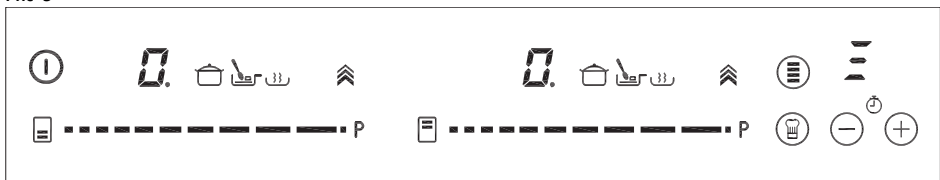




Рис. 4

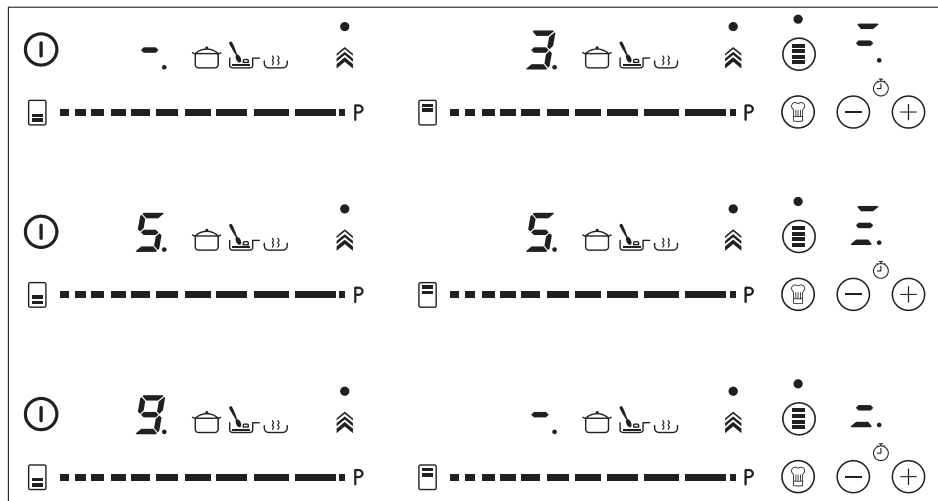
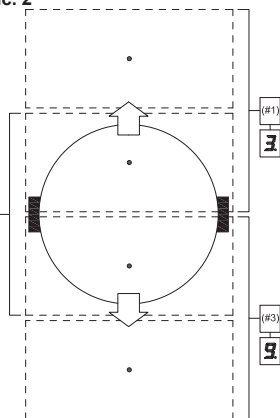


Рис. 3), указывающие, что теперь вы можете поместить емкость для приготовления.

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. 2 и 4).

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

Рис. 2



Функция Flex Zone (в зависимости от модели)

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

Чтобы активировать эту функцию, нажмите датчик (7). Таким образом, загорятся десятичные точки (4) соответствующей плиты, (3) появятся значение «0». Индикатор таймера (12) покажет три сегмента с указанием активированных зон. Следующую операцию необходимо выполнить в течение нескольких секунд; в противном случае функция будет автоматически отключена. (см. Рис. 5)

После выбора функции «Изменяемая зона» вы можете установить мощность с помощью любого из ползунков (2) одной из связанных зон. Уровень мощности и его варианты отображаются одновременно на индикаторах мощности (3) обеих зон. Загорится светодиодный (7) индикатор (7), расположенный на значке.

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить ползунок (2) в положение «0». Кроме того, когда функция отключена, настройки уровня мощности и функций, определенные для связанных зон, сбрасываются.

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	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут , скорректированные на уровень 9

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается 0, если температура стекляной 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; кром того, нельзя чистить панель с помощью пара.

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

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и

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

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


! Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.

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

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

Экологические соображения



Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных

пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

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

Энергоэффективность устройства:

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

Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:

- * Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- * Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- * Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся

в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой электроэнергии.

- * Используйте небольшие кастрюли с небольшим количеством пищи.

Если что-то не работает

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

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют: посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

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

ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.

На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

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

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

На индикаторе одной из конфорок

появляется символ  :

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.

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.

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 ззовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремою системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочисувачі.

⚠ 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

и, сенсорними чи розумовими здібностями та особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, **ЛИШЕ** під наглядом відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної небезпеки. Очищення та те хнічне обслуговування приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігріті жир та олія можуть зайнятися. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети.

Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання в зоні 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 напруження та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

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

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

Увага!

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

! Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління

(як це трапляється з будь-якими електроприладами).

! Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно 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. 1)

- 1 Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.

- 2 Повзунок курсора для керування живленням.
- 3 Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
- 4 Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
- 5 Прямий доступ до функції «Power».
- 6 Датчик активації для функції «Block».
- 7 Датчик активації для функції «Flex Zone».
- 8 Основна індикаторна лампочка активації функції «Block» або «Flex Zone».*
- 9 Датчик активації для функції «Chef».
- 10 Датчик «Minus» для таймера.
- 11 Датчик «Plus» для таймера.
- 12 Індикатор таймера.
- 13 Десяткова точка таймера. *
- 14 Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering».*
- 15 Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting».*
- 16 Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm».*
- 17 Основна індикаторна лампочка активації функції «Slide Cooking».*

*С 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 «Н» 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 вимкнення варильної поверхні на відповідній індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».


ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

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

Визначник наявності посуду

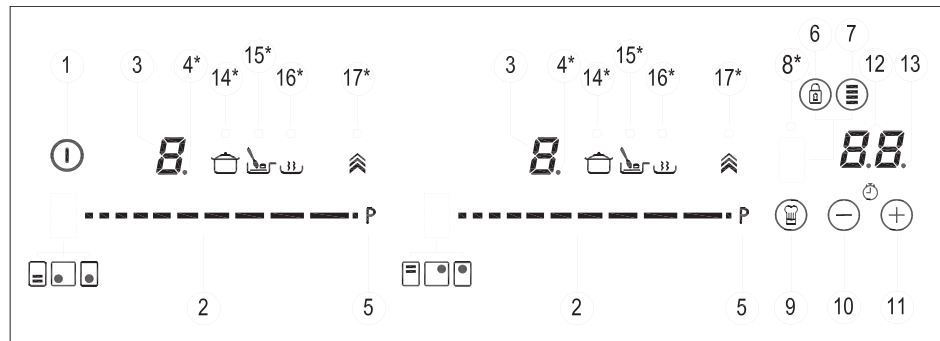
Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

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

Рис. 1



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 ④ (6) / ⑤ (7) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (8), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента ④ (6) / ⑤ (7) 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 ④ (11) і сенсорну кнопку блокування ④ (6) / ⑤ (7), 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 операції 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 ④ (11) і сенсорну кнопку блокування ④ (6) / ⑤ (7) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

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 максимальну тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

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

це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

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

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)


Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити 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 потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач її індикатора.

3 цією метою потрібно зробити наступні дії:

- 1 Торкніться сенсорного елемента ④ (10) або ④ (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.
- 2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента ④ (10) або ④ (11) встановіть час приготування в діапазоні 1–99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення 60, а якщо другу — зі значення 01. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент ④ (10) або ④ (11), значення буде відновлено до 00. Якщо залишилося менше

однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

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

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

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

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунок іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2)

конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів \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) встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).

Управління рівнем потужності

Моделі оснащені функцією обмеження потужності (Power Management). 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 \oplus (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».
- 2 Натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓜ (6)/ Ⓝ (7). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів \oplus (11) і \ominus (10).

3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓜ (6)/ Ⓝ (7). 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 Ⓢ (9).

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 (9). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загорання відповідних світлодіодів (14), (15), (16) і (17).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2) в позиції «0»

ФУНКЦІЯ KEEP WARM



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

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (9), доки не загориться світлодіод (16), 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 MELTING



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

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (9), доки не загориться світлодіод (15), 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 SIMMERING

Ця функція дозволяє підтримувати кипіння.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (9) доки не загориться світлодіод (14), 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 SLIDE COOKING (у залежності від моделі)

Ця функція дозволяє розділити гнучку зону на три зони (див.

Мал.2) та активувати попередньо 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 (9), доки світлодіоди  (17), розташовані на екрані, не загоряться. При цьому індикатори живлення (3) покажуть три сегменти (див. Мал. 3), 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.2 і 4).

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

Рис. 2

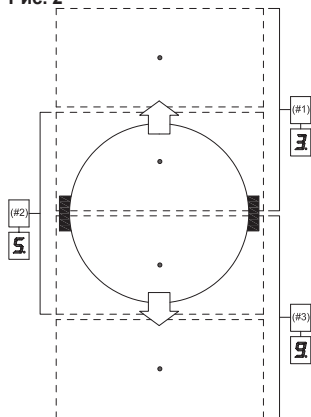


Рис. 5

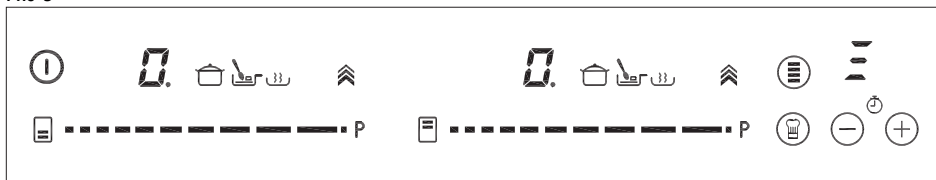


Рис. 3

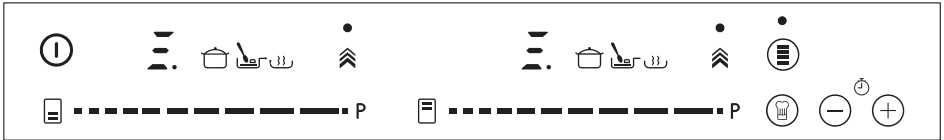
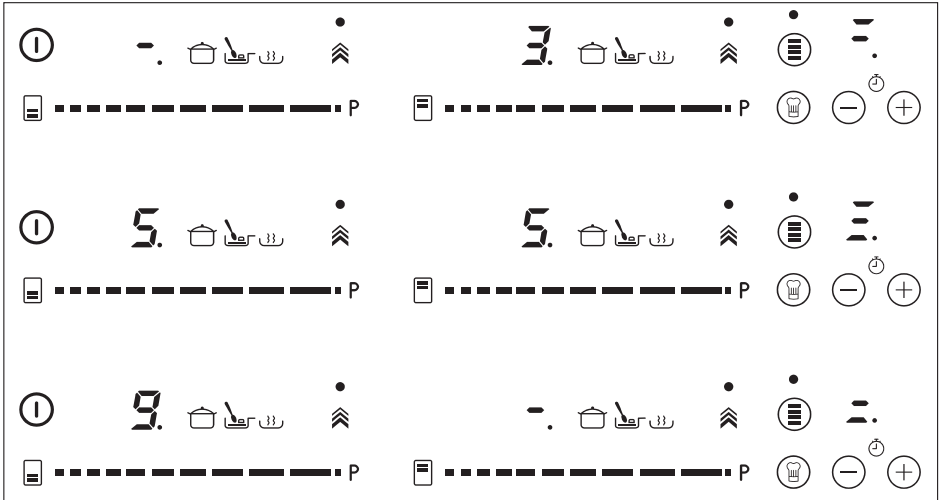


Рис. 4



ФУНКЦІЯ Flex Zone (в залежності від моделі)

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

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсор (7). 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 Залишитися кілька секунд, щоб виконати наступну операцію; в іншому випадку функція вимкнеться автоматично.(див. Рис. 5).

Після вибору функції «Flex Zone», ви можете призначити потужність, торкнувшись будь-якого з повзунків курсорів (2) однієї з пов'язаної зони. Рівень потужності та його варіанти відображаються одночасно на індикаторах живлення (3) обох зон. На екрані засвітиться світлодіод (7).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0». Крім того, коли функція вимкнена, рівні потужності та функції, які призначені для відповідних зон, очищені.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 1).


Таблиця 1

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

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


 **Слідкуйте за тим, щоб**

панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.

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

Поради і рекомендації

- * Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- * Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подряпати склокераміку.
- * Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- * Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим т а неушкодженим.
- * Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)

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

Очищення та догляд


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


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 заклеїлися 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 спеціальним засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавилися на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.


 Якщо між дном посуду та склом щось 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 посібник та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ , нанесений на прилад чи його упакунок, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

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

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 сим-вол :

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

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

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

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

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення / вимкнення 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.

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 lågorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagingsområden. 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 strömkablen.

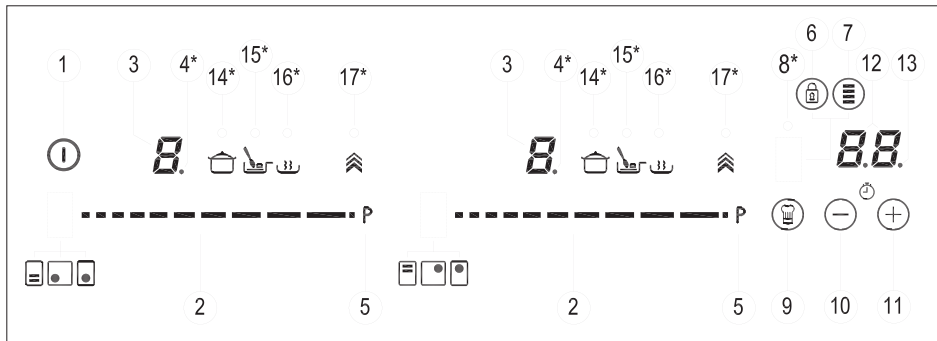
! Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av fränskiljaren och vänta i ungefär 25 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladdning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontakterna 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

Sl. 1



krmilnika na dotik

KRMILNI ELEMENTI (sl. 1)

- ① Allmän på/av-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 funktionen "Blockera".
- ⑦ Aktiveringssensor för funktionen "Flex-zon".
- ⑧ Lampa som indikerar om funktionerna "Blockera" eller "Flex-zon" är aktiverade.
- ⑨ Aktiveringssensor för "Kock"-funktionerna.
- ⑩ "Minus"-sensor för timern.
- ⑪ "Plus"-sensor för timern.
- ⑫ Timerindikator.
- ⑬ Decimalpunkt för timern.*
- ⑭ Lampa som indikerar om funktionen "Sjudning" är aktiverad.*
- ⑮ Lampa som indikerar om funktionen "Smältning" är aktiverad.*
- ⑯ Lampa som indikerar om funktionen "Varmhållning" är aktiverad.*
- ⑰ Lampa som indikerar om funktionen "Glidande tillagning" är aktiverad.*

*Vidno samo pri delovanju.

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

Vsak dotik je potrjen s kratkim piskom.

Za 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).

VKLOP NAPRAVE

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

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

VKLOP PLOŠČE

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

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

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


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

IZKLOP PLOŠČE

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


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

IZKLOP VSEH PLOŠČ

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

Zaznavanje posode


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

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


Če med delovanjem cone z nje odstranite posodo, bo kuhalna plošča





takoj prenehala z napajanjem cone in prikazala simbol „ni posode“. Ko posodo znova postavite na kuhalno cono, se napajanje cone znova vzpostavi z enako močjo, ki je bila izbrana poprej.


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

 **Ko zaključite s kuhanjem, izključite kuhalno cono z dotikom na ustrezno tipko krmilja. V nasprotnem lahko pride do neželenega vklopa, če v treh minutah po naključju postavite posodo na kuhalno cono. Izogibajte se možnim nezgodam!**




Zaklepanje tipk

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




Da bi aktivirali to funkcijo, se za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke  (6)/ (7). Nato se vključi pilotski indikator (8), ki opozarja na to, da je nadzorna plošča zaklenjena. Da bi to funkcijo izključili, se enostavno znova dotaknite tipke  (6)/ (7).

Pri aktiviranem zaklepanju tipk naprave ne morete vključiti s tipko za vklop/izklop  (1).

Izklop zvočnega signala


Ko je kuhalna plošča vključena, lahko deaktivirate zvočni signal, ki spremlja vsak aktiviran ukaz, s hkratnim dotikom tipke  (11) in tipke za zaklepanje  (6)/ (7) za tri sekunde. Na časovnem prikazu (12) se prikaže "OF".


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

Če želite znova aktivirati vse zvočne signale, ki spremljajo vsak ukaz, hkrati za tri sekunde pritisnite tipko  (11) in tipko za zaklepanje  (6)/ (7). Na časovnem prikazu (12) se prikaže "On".

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 grejta (3) ne prikaže "9", nato pa prst še zadržite za eno sekundo ali pa se dotaknite oznake  in zadržite prst za eno sekundo.

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

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

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

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

Časovnik (odštevalni)



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

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

Nastavitev časovnika za kuhalno ploščo.

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

Naredite naslednje:

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

Ko izbrani čas kuhanja poteče, se bo s časovnikom krmiljena kahalna plošča izključila in v naslednjih nekaj sekundah boste slišali nekaj kratkih piskov. Za izklop zvočnega signala se dotaknite katerekoli tipke. Na indikatorju časovnika (12) se ob decimalni piki (4) izbrane cone prikaže utripajoča oznaka 00. Če je izključena grelna cona vroča, se na indikatorju grelne moči (3) izmenoma prikazuje simbol H in "°".

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

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

preostali čas te cone, na indikatorju cone pa bosta izmenoma prikazana stopnja moči in črka "t".

Spreminjanje programiranega časa

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

S tipkama ⊖ (10) in ⊕ (11) lahko spremenite nastavljeni čas.





Izklop funkcije časovnika

Če želite izključiti funkcijo časovnika pred iztekom programiranega časa, lahko to storite kadarkoli, tako da nastavite čas na "°".

- 1 Izbere zeleno kahalno ploščo.
- 2 S tipko ⊖ (10) nastavite čas na "00". Časovnik je izključen. To lahko naredite še hitreje, tako da hkrati pritisnete na tipki ⊖ (10) in ⊕ (11).

Funkcija upravljanja energije

Modellerna har en effektbegränsningsfunktion (Strömhantering). Ta funkcija omogoča uporabniško nastavitve največje moči kahalne plošče. V ta namen lahko v prvi minuti po priklopu kahalne plošče na omrežno napetost dostopate do menija za omejitev porabe energije.

- 1 Za tri sekunde se dotaknite tipke ⊕ (11). Na indikatorju časovnika (12) se prikaže "PL".
- 2 Pritisnite tipko za zaklepanje  (6)/() (7). Prikazane bodo različne vrednosti moči, na katere je mogoče omejiti kahalno 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)/() (7). Moč kahalne plošče bo omejena na izbrano vrednost moči.


Če želite znova spremeniti vrednost, izključite napajanje kahalne 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 plošče, bo omejevalnik moči izračunal skupno porabo kahalne plošče. Ko dosežete omejitev moči, vam krmilje moči na dotik ne bo več omogočalo povečevanja moči posamezne grelne plošče. Zasišal se bo pisk in indikator vklopa (3) bo utripal s prikazom omejitve moči. Če želite povišati moč posamezne grelne plošče, morate najprej zmanjšati moč drugih plošč. Morda v določenih primerih ne bo dovolj zmanjšati moč samo za eno stopnjo, saj je to odvisno od moči posamezne plošče. Lahko povečate moč velike plošče, tako da manjše plošče v celoti izključite.

Če uporabljate hitri vklop pri največji moči in je moč plošče višja od omejitve moči, se bo grelna plošča vključila pri največji moči. Zasišal se bo pisk in oznaka moči bo dvakrat utripnila na indikatorju (3).

Speciella funktioner: CHEF (beroende på modell)

Pekkontrollen har speciella funktioner som hjälper användaren att laga mat genom CHEF-sensorn  (9). 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 strömindikator (3).
- 2 Klicka nu på CHEF-sensorn  (9). 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 (14), (15), (16), och (17).

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst, bör du trycka på "reglage"-markörsensorn (2) i läget "0"

KEEP WARM-FUNKTION



Den här funktionen ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla den tillagade maten varm.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (9) tills led-lampnan (16) vid ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikator (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

MELTING-FUNKTION



Denna funktion behåller en låg temperatur i kokzonen. Perfekt för upptining eller för att långsamt smälta andra typer av livsmedel som choklad, smör, etc.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (9) tills led-lampnan (15) vid ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikator (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTION

Med den här funktionen kan du fortsätta sjuda.

Efter maten kokats, aktivera plattan genom att markera den och tryck på CHEF-sensorn (9) tills led-lampnan (14) på ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikator (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån


Fig. 5

eller genom att välja en annan specialfunktion.

SLIDE COOKING FUNCTION (beroende på modell)

Med den här funktionen kan du dela in de flexibla zonerna i tre områden (se fig.2) och aktivera en fördefinierad effektkonfiguration. Det går då att glida med matlagingskärlet från ett område till ett annat, och tillaga med den effekt som har tilldelats till varje zon.

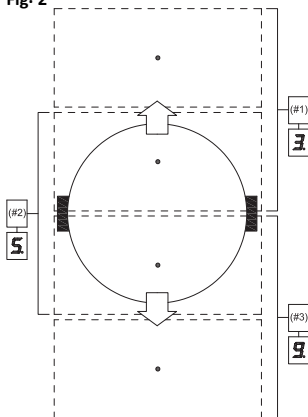
För att aktivera det här måste du först aktivera funktionen "Flex-zon" (se avsnittet "Funktionen Flex-zon").

Tryck sedan på KOCK-sensorn (9) tills LED-lamporna  (17) på ikonen tänds. När du gör det kommer effektindikatorerna (3) att visa tre segment (se fig. 3), vilket signalerar att du nu kan sätta på matlagingskärlet.

När du har satt på matlagingskärlet kommer effektnivån automatiskt att visas i effektindikatorerna (3): för zon #1 är effektnivån 3, för zon #2 är effektnivån 5 och för zon #3 är effektnivån 9 (se fig.2 och 4).

För att inaktivera den här funktionen behöver du trycka på skjutreglaget (2) i läget "0".


Fig. 2



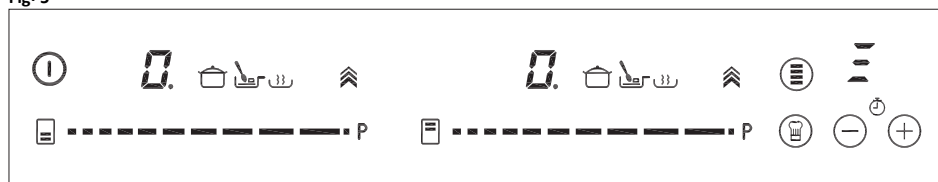
Flex Zone-funktionen (beroende på modell)

Med den här funktionen går det att aktivera tillagningszonerna så att de arbetar tillsammans, att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.

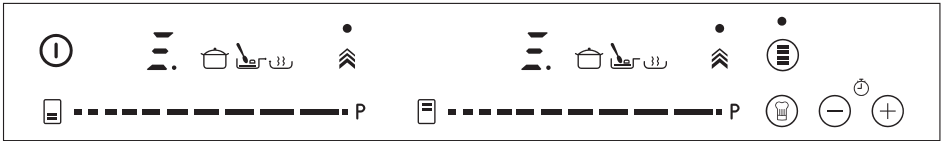
För att aktivera denna funktion, tryck på sensor (7). Genom att göra det tänds decimalerna (4) för de länkade plattorna och värdet "0" kommer att visas på deras strömindikatorer (3). Klocktimerindikatorn (12) visar tre segment som indikerar de aktiverade zonerna. Du kommer att ha ett par sekunder att utföra nästa operation; annars kommer funktionen avaktiveras automatiskt. (se Fig. 5).

När "Flex-zon" har valts kan du tilldela effekten genom att trycka på något av skjutreglagen (2) för en av de sammanlänkade zonerna. Effektnivån och dess variationer visas samtidigt på effektindikatorerna (3) för båda zonerna. LED-lampnan (7) på ikonen  kommer att tändas.

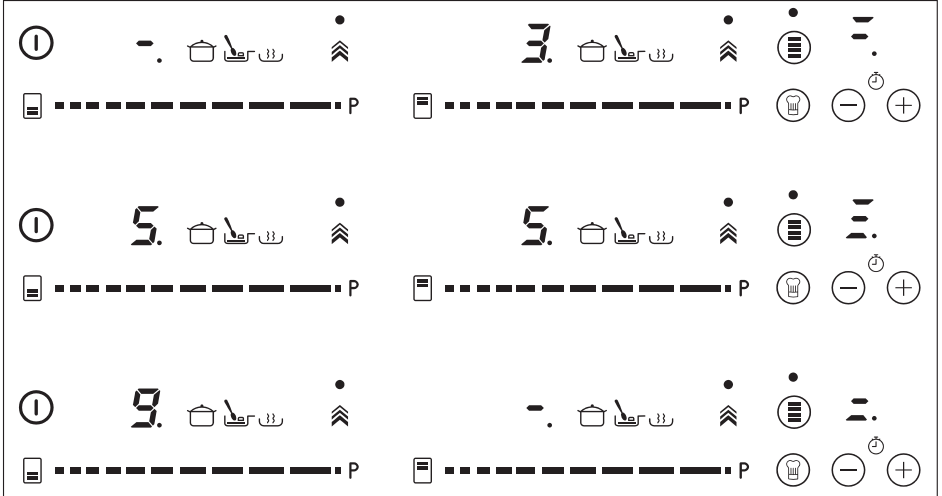
För att inaktivera den här funktionen



Sl. 3



Sl. 4



behöver du trycka på skjutreglaget (2) i läget "0". När funktionen inaktiveras rensas även effektivnivåerna och funktionerna som har tilldelats de aktuella 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 effektivnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minuter, justerade till nivå 9

När "säkerhetsbrytar" funktionen har triggats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.

! Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.

! Ifall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i den manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.

Råd och rekommendationer

- * Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- * Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- * Även om glaset kan ta smällar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- * För att undvika att skada keramikglasytan, 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 spillta 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 keramik- och värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastruller och stekpannor med torra kvarvarande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor. Plastföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.

Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.



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 sönder glaset.




Stå inte på glaset eller luta

dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa före- mål på.

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper

Miljömässiga överväganden



Symbolen  på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningstation för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta <PE <, > LD <, > EPS <, > etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behållare.

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 effektivnivå som behövs för att hålla igång tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektivnivåer, 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 effektivnivån eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.


Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte:

Ingen värmezonen har valts. Se till att välja värmezonen innan du använder den.

Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollen och/eller dina fingrar rena och torra. Läsningfunktionen 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.

Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektindikatorerna (3):

Pekkontrollen upptäcker att på/avsensorn (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.

Sikkerhetsadvarsler:

⚠ Forsiktig. Hvis det keramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ Forsiktig. Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

⚠ Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede 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. Forhindre mulige brannfarer.

⚠ Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler likevel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke induksjonsområdene.

⚠ Metallobjekter, som kniver, gafler, 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 detekteringsperioden. Forhindre mulige ulykker!

Installasjon

Installasjon med bestikkskuff

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skillebrett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatet husets 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 allepolet 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 ovenshuset, 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 spennings-

vingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).

⚠ Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.

⚠ Kun TEKAs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strømledningen.

⚠ Før komfyren kobles fra strømmettet, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 25 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektrisk strøm 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

HÅNDTERE ELEMENTER (fig. 1)

- ① Generell av/på-sensor.
- ② Skyvebryter for å kontrollere strøm.
- ③ Indikator for strøm og/eller restvarme
- ④ Desimalpunkt for indikatoren for strøm og/eller restvarme
- ⑤ Direkte tilgang til «Strøm»-funksjonen.
- ⑥ Aktiveringssensor for «Blokker»-funksjonen.
- ⑦ Aktiveringssensor for «Fleksibel sone»-funksjonen.
- ⑧ Lys som indikerer at funksjonen «Blokker» eller «Fleksibel sone» er aktivert*.
- ⑨ Aktiveringssensor for «Kokk»-funksjoner.
- ⑩ «Minus»-sensor for timeren.
- ⑪ «Pluss»-sensor for timeren.
- ⑫ Timerindikator.
- ⑬ Desimalpunkt for timeren.*
- ⑭ Lys som indikerer at funksjonen «Småkoke» er aktivert*.
- ⑮ Lys som indikerer at funksjonen «Småkoke» er aktivert*.
- ⑯ Lys som indikerer at funksjonen «Hold varm» er aktivert*.
- ⑰ Lys som indikerer at funksjonen «Flytting» er aktivert*.

*Bare synlig under drift.

Manøvrerne utføres ved bruk av berøringsstaster. Du trenger ikke å

bruke kraft på den hurtigstasten du vil bruke. Du trenger bare å berøre den med fingeren for å aktivere ønsket funksjon

Hver handling bekreftes med et pip.

Bruk glidebryteren (2) for å justere strømnivåer (0 - 9) ved å gli fingeren din over den. Verdien øker når du glir fingeren mot høyre, og reduseres når du glir den mot venstre.

Du kan også velge et strømnivå ved å plassere fingeren direkte på ønsket punkt på glidebryteren (2)

⚠ Berør glidebryteren direkte (2) for å velge en plate på disse modellene.

SLÅ PÅ ENHETEN

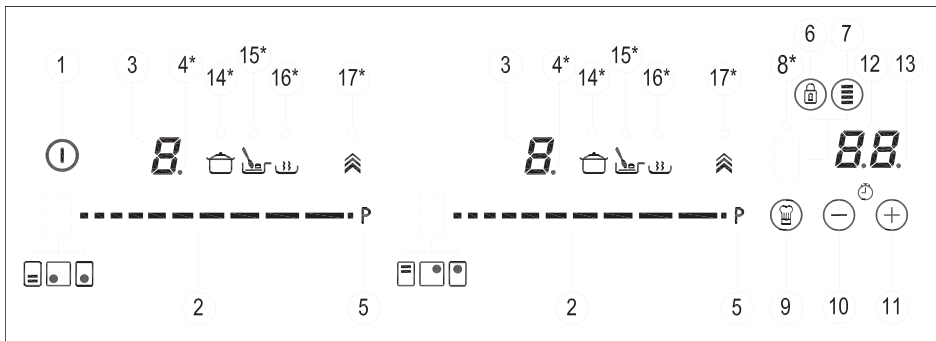
- 1 Berør On touch-tasten (1) i minst ett sekund. Berøringskontrollen blir aktiv, et pip lyder og indikatoren (3) lyser og viser "-". Hvis kokeområdet er varmt, vil den relaterte indikatoren blinke en H og "-".

Hvis du ikke utfører handlinger i løpet av de neste 10 sekundene, blir berøringskontrollen slått av automatisk.


Når berøringskontrollen er aktivert, kan du koble den til når som helst ved å trykke på berøringsknappen (1), selv om den har blitt låst (låsefunksjon aktivert). Berøringsknappen (1) kan alltid koble fra berøringskontrollen.

AKTIVERE PLATER

Fig. 1



NO

Når berøringskontrollen aktiveres med sensoren  (1), kan alle plater slås på ved bruk av følgende trinn:

- 1 Gli fingeren eller berør i hvilken som helst funksjon på én av glidebryterne (2). Sonen har blitt valgt og strømnivået vil samtidig bli satt til mellom 0 og 9. Strømnivået vil bli vist på den tilsvarende strømindikatoren og desimalpunktumet (4) vil lyse i 10 sekunder.
- 2 Bruk glidermarkøren (2) for å velge et nytt kokenivå mellom 0 og 9.


Desimalpunktumet (4) vil med andre ord lyse, og strømnivået kan endres, så lenge platen er valgt.

SLÅ AV PLATEN

Bruk av berørings sensitiv glidertast (2) reduserer strømmen til nivå 0. Kokeplaten slås av.


Når en kokeplate er slått av, blir en H vist i strømindikator (3), hvis glassoverflaten til det relaterte kokeområdet er varmt og det er fare for brannskader. Når temperaturen faller, slås indikatoren (3) av (hvis komfyrtoppen er frakoblet). Ellers vil "•" lyse hvis komfyrtoppen fremdeles er tilkoblet.

SLÅ ALLE PLATER AV

Alle plater kan frakobles samtidig ved å bruke den generelle på/av-sensoren  (1). Alle plateindikatorer (3) slås av. Hvis den avslåtte varmesonen er varm, viser indikatoren en H.

Pannedetektor


Induksjonssonene har en innebygd pannedetektor. På denne måten vil platen slutte å fungere hvis ingen panne er til stede eller hvis pannen ikke passer.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol  som indikerer "det er ingen panne" hvis, mens sonen er på, ingen panne er oppdaget eller pannen ikke passer


Hvis en panne blir tatt av sonen mens den fremdeles er i drift, vil platen stoppe å forsyne strøm automatisk og vise symbolet for "det er ingen panne".





Når en panne nok en gang plasseres på kokesonen, vil energitilførselen gjenoppta ved forrige strømnivå som ble valgt.


Tiden for pannedeteksjon er 3 minutter. Hvis en panne ikke plasseres i løpet av denne tidsperioden, eller pannen ikke passer, vil kokesonen slå seg av.

 **Når pannedeteksjonen er ferdig, slår du av kokesonen ved bruk av berøringskontrollene. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå en uønsket operasjon hvis en panne ved et feiltak plasseres på kokesonen i løpet av de tre minuttene. Unngå mulige uhell!**




Blokker-funksjon

Med Blokker-funksjonen kan du blokkere andre sensorer, med unntak av på/av-sensoren  (1), for å unngå uønskede operasjoner. Denne funksjonen er nyttig som en barnesikring.




Berør berøringsfunksjonen  (6)  (7) i minst ett sekund for å aktivere denne funksjonen. Når du har gjort dette, slår indikatorlyset (8) seg på for å indikere at kontrollpanelet er blokkert. For å deaktivere funksjonen, trykk på sensoren  (6)  (7) igjen.

Hvis på/av-sensoren  (1) brukes til å slå av apparatet mens blokker-funksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på koketoppen igjen før blokkeringen oppheves.

Demping av pipelyd


Når komfyrtoppen er slått på, deaktiveres pipelyden som lyder hver gang du utfører handling hvis du trykker på berøringstasten  (11) og låsetasten  (6)  (7) samtidig i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".


Denne deaktiveringen vil ikke gjelde for alle funksjoner. Pipelyden for på/av, sluten av nedtellingen eller låsing/opplåsing av berøringstastene vil for eksempel ikke deaktiveres.

For å nok en gang deaktivere alle pipelyden som følger med hver handling, trykk på berøringstasten  (11) og låsetasten  (6)  (7) i tre sekunder Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Strøm-funksjon

Denne funksjonen leverer "ekstra" strøm til platen, over den nominelle effekten. Denne strømmen er avhengig av størrelsen på platen, og kan nå den maksimale verdien som er tillatt av generatoren.

1 Skyv fingeren over den tilsvarende glidebryteren (2) til strømindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i ett sekund, eller trykk direkte på "" 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 av 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 L 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 "+" (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 "+" (11), vil verdien gjenopprettes til 00. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne å telle ned i sekunder.

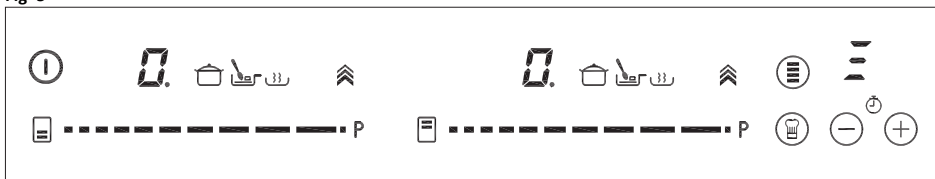
- 3 Når tidsurfunksjonen (12) slutter å blinke, vil den begynne å telle ned tiden automatisk. Indikatoren (3) tilknyttet den tidsinnstilte varmeplaten vil vise det valgte strømnivået og symbolet vekselvis L .

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 effektnidkatoren (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)

Fig. 5



som standard vise den korteste gjenværende tiden, og vise en "t" på den relaterte sonen. De gjenværende tidsinnstilte sonene vil vise det blinkende desimalpunktumet på sine tilsvarende indikatorer. 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 "+" (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 sensoren \ominus (10). Klokken er avbrutt. Dette kan gjøres raskere ved å trykke på "sensorene \ominus (10) og "+" (11) samtidig.

Strømstyringsfunksjon

Modellene er utstyrt med en strømbegrensningsfunksjon (Strømstyring). Denne funksjonen gjør at den totale strømmen som komfyrtoppen genererer kan settes til ulike verdier av brukeren. For å gjøre dette kan du gå inn på strømstyringsmenyen i løpet av det første minuttet etter at komfyrtoppen er koblet fra strømforsyningen.

- 1 Trykk på berøringstasten "+" (11) i tre sekunder. Bokstavene PL vil vises på tidsindikatoren (12)

- 2 Trykk på berøringstasten Ⓜ (6)/ Ⓜ (7). De ulike strømværdiene som komfyrtoppen kan begrenses til vises og disse kan endres ved hjelp av sensorene "+" (11) og \ominus (10).
- 3 Når verdien er valgt, trykker du nok en gang på låsetasten Ⓜ (6)/ Ⓜ (7). Komfyrtoppen vil bli begrenset til den valgte strømværdien.


Hvis du vil endre verdien igjen, må du koble fra komfyrtoppen og plugge den til igjen etter et par sekunder. Da vil du kunne gå inn i strømstyringsmenyen igjen.

Hver gang strømnivået til en varmeplate endres, vil strømbegrenseren beregne den totale strømmen som komfyrtoppen genererer. Hvis du har nådd den totale strømgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømnivået til den aktuelle varmeplaten. Komfyrtoppen vil pipe og strømindikatoren (3) vil blinke med nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride det nivået, må du redusere strømmen til de andre varmeplatene. Noen ganger vil de ikke være nok å redusere strømmen til en annen plate med ett enkelt nivå, fordi dette er avhengig av strømmen til hver varmeplate og det innstilte strømnivået. Det er kan bli 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 strømværdien vil 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  (9). 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  (9). 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 (14), (15), (16), og (17).

Hvis du vil avbryte en aktiv spesialfunksjon, må du berøre "glideren"/markørsensoren (2) i stilling «0»

KEEP WARM-FUNKSJON

Denne funksjonen angir automatisk et egnet effektnivå for å holde stekt mat varm.




For å aktivere den, velg platen og

trykk på CHEF-sensoren  (9) til led-en (16) på ikonet  tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet  vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

MELTING-FUNKSJON




Denne funksjonen opprettholder en lav temperatur i kokesonen. Ideell for å tine mat eller sakte smelte andre typer mat slik som sjokolade, smør osv.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren  (9) til led-en (15) på ikonet  tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet  vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

SIMMERING-FUNKSJON

Denne-funksjonen lar deg holde ting på småkok.

Når maten er kokt, aktiverer du platen ved å velge den og trykk på CHEF-sensoren  (9) til led-en (14) på ikonet  tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet  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.

SLIDE COOKING FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen lar deg dele den fleksible sone inn i tre områder (se fig. 2), og aktiverer er forhåndsdefinert strømkonfigurasjon. Den lar deg flytte gryta fra ett område til et annet, for å tilberede maten med varmemengden som er tildelt hver sone.

For å aktivere den, må du først aktivere «Fleksibel sone»-funksjonen (se området «Fleksibel sone-funksjon»).

Etter dette trykker du på KOKK-

Fig. 3

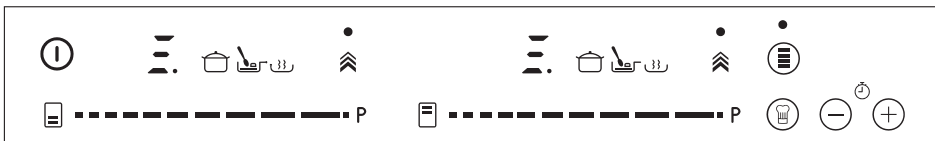
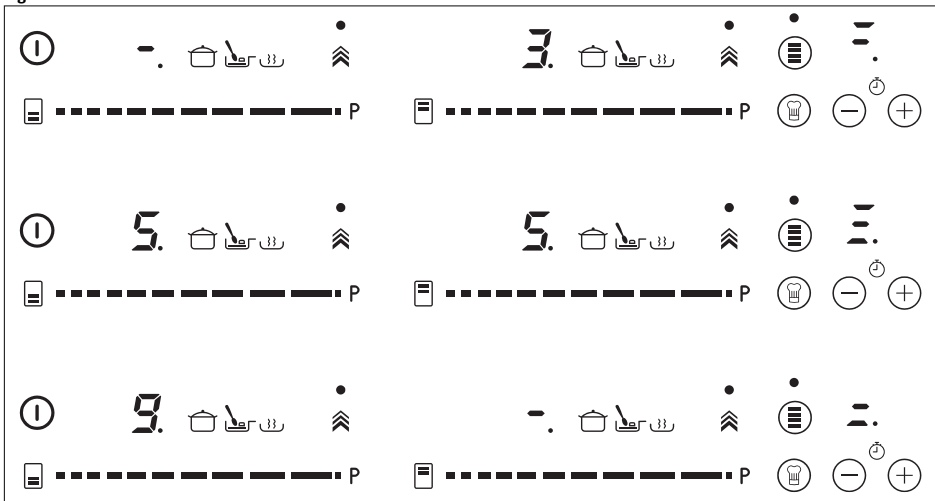


Fig. 4

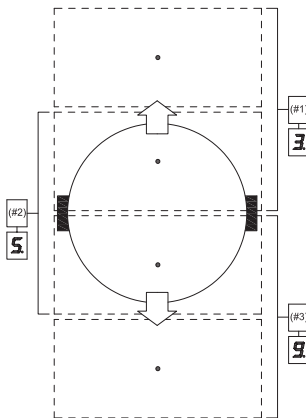


sensoren (9) til lysene (17) på ikonet begynner å lyse. Når vil strømindikatorene (3) vise tre segmenter (se fig. 3) som indikerer at du nå kan plassere gryta.

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. 2 og 4).

For å deaktivere denne funksjonen, må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Fig. 2



Flex Zone-funksjon (avhengig av modellen)

Via denne funksjonen kan du få matlagingssonene til å samarbeide, og velge et strømmnivå eller en timer for begge sonene.

For å aktivere denne funksjonen, trykk på sensoren (7). 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. 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. 5).

Etter at «Fleksibel sone» er valgt, kan du angi strømmnivå ved å trykke

på hvilken som helst av glidebryterne (2) for den sammenkoblede sonen. De forskjellige strømmnivåene vises samtidig på strømindikatorene (3) for begge sonene. Lyset (7) i ikonet (9) vil lyse.

For å deaktivere denne funksjonen, må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0». Når funksjonen blir deaktivert, vil strømmnivåene og funksjonene som er angitt for de sammenkoblede sonene tømmes.

Sikkerhetsavstengnings-funksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke slås på grunnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 1).

Tabell 1

Valgte strømnivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutter, justert til nivå 9

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 varmemrådene rent og tørt til enhver tid.

Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAs tekniske service.

Forslag og anbefalinger

- * Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- * Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
- * Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.
- * For å unngå skader på den kjeramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.
- * Anbefalt diameter på kasserollens bunn (Se det tekniske databladet som fulgte med produktet.)

Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.

Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skraper med et blad.

Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skraper.

Metallgylans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset.

NO

Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.



En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.




Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.



TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine brukersanvisninger 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 opp-

nådde 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 bunn diameteren.
- * Når du bruker vann til matlaging, bruk som 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 pluggert inn.

Induksjonssonene produserer ikke varme:

Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:


For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektnivået litt, eller bruk en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.

Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser: Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen.

Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.

Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over: Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

Symbolet  vil vises på kokeplatenens 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.

Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømindikatoren (3): Berøringskontrollen registrerer at av/ på (1)-sensoren 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.

Sikkerhedsanvisninger:

⚠ Forsigtig. Hvis der opstår brud eller revner i den glasceramiske 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 kogeuret. I modsat fald er der mulighed for, at kogezoneen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet kogeudrustning på kogezoneen i det tidsrum, hvor der detekteres kogeuret. Undgå eventuelle uheld!

Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 20 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller 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 udsiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af TEKA kundeservice.

! Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 25 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elastikket.

i 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-control

HÅNDBTERING AF ELEMENTER (fig. 1)

- ① Generel tændt/slukket-sensor.
- ② Markørskyder til at styre strømmen med.
- ③ Indikator for restvarme og/eller strøm*.
- ④ Decimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
- ⑤ Direkte adgang til funktionen "Strøm".
- ⑥ Aktiveringssensor for funktionen "Bloker".
- ⑦ Aktiveringssensor for funktionen "Flekszone".
- ⑧ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Bloker" eller "Flekszone" er aktiveret.
- ⑨ Aktiveringssensor for "Chef"-funktionerne.
- ⑩ "Minus"-sensor for tid.
- ⑪ "Plus"-sensor for tid.
- ⑫ Timer-indikator.
- ⑬ Decimalpunkt for timeren.
- ⑭ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Simre" er aktiveret.
- ⑮ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Smelt" er aktiveret.
- ⑯ Pilotindikatorlys for, at funktionen

"Hold varm" er aktiveret.

- ⑰ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Glidetilberedning" er aktiveret.

*Kan kun ses, mens den kører.

Manøvrer udføres ved hjælp af touch-taster. Du behøver ikke at bruge kræfter på den ønskede touch-tast, du behøver kun at røre ved den med din fingerspids for at aktivere den ønskede funktion

Hver handling bekræftes med et bip.

Brug skyderen (2) for at justere effektrinnet (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)

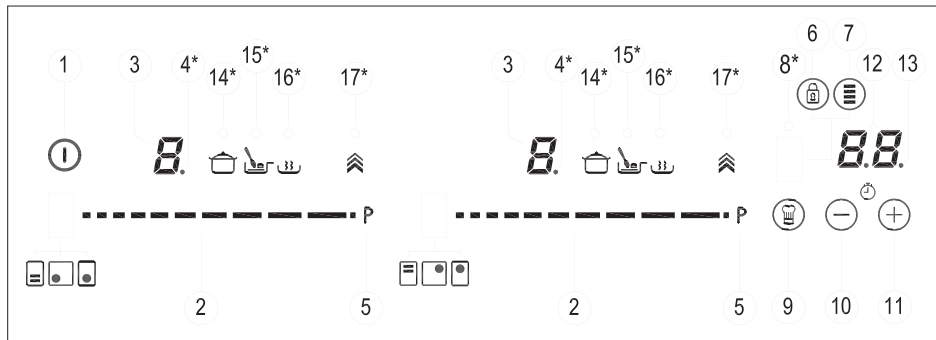
! For at vælge en plade på disse modeller, skal du berøre skyderen direkte (2).

TÆNDING AF ENHEDEN

- 1 Berør touch-tasten Tænd ① (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.

Fig. 1



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 decimalprík (4) vil tændes i løbet af 10 sekunder.
- 2 Brug skyderen (2) for at vælge en nyt kogestykke mellem 0 og 9.

Så længe pladen er valgt, med andre ord, med decimalpríkken (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 U, 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 kogezonen, vil energiforsyningen blive genoptaget på samme effektiveau, 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 kogezonen ved hjælp af touch-kontrol. Ellers kunne en uønsket operation opstå, hvis en gryde ved et uheld bliver placeret på kogezonen inden for tre minutter. Undgå eventuelle ulykker!

Blokeringsfunktion

Med Blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer, med undtagelse af tænd/sluk-sensoren (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som børnesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren (6)/(7) i mindst et sekund. Når du har gjort det, angiver pilotlampen (8) at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensor (6)/(7) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmning af bip

Når komfuret er tændt, vil det bip, som ledsager hver handling blive deaktiveret, hvis man trykker touch-tasten (+) (11) og låse-touch-tasten (6)/(7) 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)/(7) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektiveau 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 effekttrin eller gentage trin 3.

Timer/ tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede: Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder til fra 1 til 90 minutter.

Indstilling af timeren på en plade.

Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprikken på zonen vises, vil timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

- 1 Berør sensor \ominus (10) eller \oplus (11). Timer-indikatoren (12) viser "00", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet $\underline{\text{L}}$, som blinker skiftevis med dens nuværende effekttrin.
- 2 Umiddelbart derefter indstilles en tid mellem 1 og 99 minutter, ved hjælp af sensorerne \ominus (10) og \oplus (11). Med den første værdien startende på 60, hvorimod med den anden vil starte ved 01. Ved at holde sensorerne \ominus (10) og \oplus (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 $\underline{\text{L}}$.

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

effektindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "-".

Hvis du ønsker at tidsindstille en anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezone allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og viser et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezone vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprikken 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 effekttrin 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 \ominus (10) og \oplus (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 \ominus (10). Uret er annulleret. Dette kan også gøres hurtigere ved at skubbe "sensorerne \ominus (10) og \oplus (11) samtidigt.

Effektstyringsfunktionen

Modellerne er udstyret med en strømbesparende funktion (Strømstyring). 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 \oplus (11) touch-tasten i tre sekunder. Bogstavet PL vises på tidsindstillingsindikatoren (12)
- 2 Tryk på låse-touch-tasten Ⓜ (6)/ Ⓢ (7). De forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, vises, og disse kan ændres ved hjælp af \oplus (11), og \ominus (10) sensorer.
- 3 Når værdien er valgt, trykker du igen på låse-touch-tasten Ⓜ (6)/ Ⓢ (7). 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 og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper og det nævnte effekttrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF (afhængigt af model)

Touch Kontrol har særlige funktioner, der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF sensor Ⓜ (9). 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 (9). 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 (14), (15), (16), og (17).

Hvis du vil annullere en speciel aktiv funktion til enhver tid, skal du røre "glider"-sensoren (2) i positionen "0"

KEEP WARM-FUNKTIONEN

Denne funktion indstiller automatisk et passende power-trin til at holde maden varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og tryk på CHEF-sensoren (9), indtil led'en (16) placeret på ikonet (13) lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet R på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

MELTING-FUNKTIONEN

Denne funktion opretholder en lav temperatur på kogezone. Den er ideel til optøning mad eller til langsomt smeltende andre typer fødevarer som chokolade, smør osv.

For at aktivere den, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (9), indtil led'en (15) placeret

på ikonet (13) lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet R på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTIONEN

Denne-funktion giver dig mulighed for at lade maden simre.

Når maden er kogt, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (9), indtil led'en (14) placeret på ikonet (13) lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet R 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.

SLIDE COOKING FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion gør det muligt at opdele den fleksible zone i tre områder (se figur 2) 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").

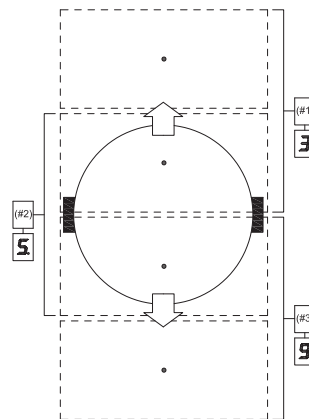
Derefter skal du trykke på CHEF-sensoren (9), indtil LED-lamperne (17) på ikonet lyser. Når du gør det, vil strømindikatorerne (3) vise tre segmenter (se figur 3), hvilket angiver, at du kan placere beholderen.

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 2 og 4).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".

Fig. 2



Flex Zone-funktion (afhængigt 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 (7). 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. Du vil få et par sekunder til at udføre den næste operation; ellers vil funktionen automatisk blive deaktiveret. (se Fig. 5).

Når "Flekszonen" er valgt, kan du

Fig. 3

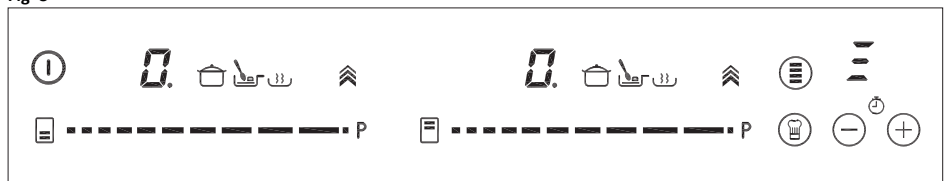
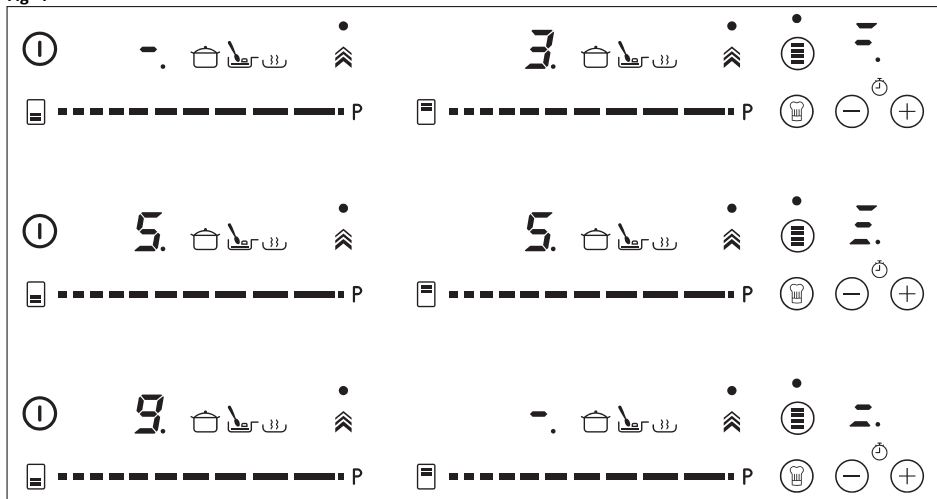


Fig. 3



Fig. 4



tildeler strøm ved at berøre en af "skyder"-markørerne (2) for den tilknyttede zone. Strømniveauet og variationerne af det vises samtidigt på strømindikatorerne (3) for begge zoner. LED-lampen (7) på ikonet (8) lyser.

Hvis du vil slå denne funktion fra, skal du berøre "skyder"-markøren (2) i position "0". Når funktionen er slået fra, slettes de strømniveauer og funktioner, som er tildelt til de relaterede zoner.

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	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutter , justeret til niveau 9

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 kogezo-

nerne 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 glasramiske 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 arkivet "Tekniske data", der følger med produktet).



Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaskeramiske kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lette tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunken sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

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 glaskeramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber.

Metalskær opstår, når metalliske kogevej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.



Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogevej, kan kogevej sættes sig fast på glasset. Forsøg ikke

at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.




Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet



Symbolet  på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikkedele er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende 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

For du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

Kogepladen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezonerne varmer ikke:

Kogevej er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogevej tiltrækkes af enmagnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:

I tyndbundet kogevej eller kogevej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogevejens 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 kogevej med en tykkere bund og/eller bestående en enkelt del.

Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:

Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den. Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-

kontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene.
Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen slukket:

Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektronikken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.

Styrkedisplayet for en kogezone viser symbolet  :

Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejet er uhensigtsmæssigt.

Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:

Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejet, for at glasset kan afkøles.

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.

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. **ALÄ 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 kansia, 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 välletään kosketus laitteen rungon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 20 mm:n päähän keittotason alaosaan.

Sähköliitäntä

Ennen kuin keittotasoa kytetään sähköverkkoon, tarkista, että verkkojännite ja -taajuus vastaavat keittotason alaosaan 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 oikeooppisen maadoituksen voimassa olevien vaatimusten mukaisesti. Muussa tapauksessa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.**

⚠️ **Normaalia suuremmat**

ylilijän- nitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestelmän häiriön (kaikkien muiden sähkö- laitteiden tapaan).



Induktiokieittotasoa 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.



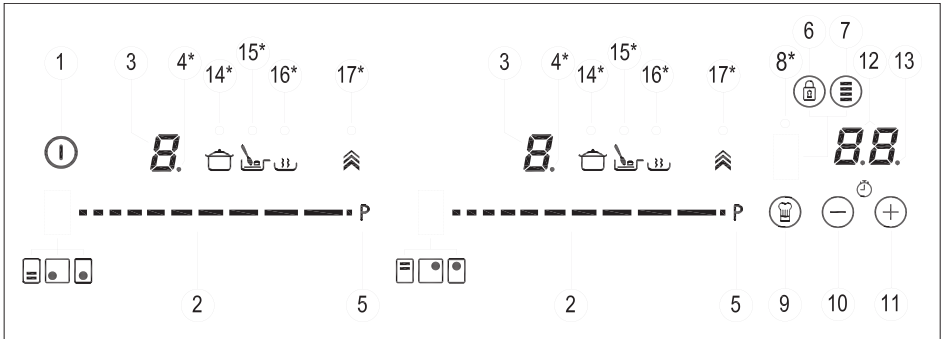
Säilytä takuutodistus tai ohje- kirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.

Käyttö ja huolto

Kosketuspaneelin käyttöohjeet

OHJAUSLAITTEET (kuva 1)

Kuva 1



- ① Yleinen päällä / pois päältä -tunnistin
- ② Tehon liukusäädin
- ③ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisim*
- ④ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisimen desimaalipiikku
- ⑤ Tehon pikasäädin
- ⑥ Lukituksen aktivointianturi
- ⑦ Flex Zone -toiminnon aktivointianturi
- ⑧ Lukituksen tai Flex Zone -toiminnon merkkivalo*
- ⑨ Chef-toimintojen aktivointianturi
- ⑩ Ajastimen miinuspainike
- ⑪ Ajastimen pluspainike
- ⑫ Ajastimen merkkivalo
- ⑬ Ajastimen desimaalipiikku*
- ⑭ Hiljalleen kiehuttamisen merkkivalo*
- ⑮ Sulatuksen merkkivalo*
- ⑯ Lämpimänä pidon merkkivalo*
- ⑰ Liu'utusruoanlaiton merkkivalo*

*Näkyvissä vain tilan ollessa päällä.

Asetukset tehdään kosketusnäppäimien avulla. Et tarvitse voimaa käyttääksesi haluamaasi näppäintä, käytä sormenpäätä halutun toiminnon päällekytkemiseksi.

Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.

Käytä liukusäädintä (2) säätääksesi tehotasoa (0-9) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Kun liu'utat sormeasi oikealle liukusäätimen arvo kasvaa, liu'uttaessasi sormeasi vasemmalle

sen arvo vähenee.

Voit myös valita tehotason suoraan asettamalla sormesi haluamaasi pisteeseen liukusäätimessä (2).



Valitaksesi levyn, kosketa liukusäädintä suoraan (2).

LAITTEEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

- 1 Kosketa päälle-näppäintä ① (1) vähintään sekunnin ajan. Kosketuspaneeli kytkeytyy päälle, laite päästää merkkiäänensä ja ilmaisimet (3) syttyvät jolloin ruudussa näkyy "-". Jos jokin keittoalueista on kuuma, sen ilmaisimessa vilkkuu H sekä "-".

Jos et valitse mitään toimintoa 10 sekunnin sisällä, kosketuspaneeli sammuu automaattisesti.

Kosketuspaneelin ollessa päällä, voit sammuttaa sen milloin tahansa koskettamalla painiketta ① (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 levyn noudattamalla seuraavia vaiheita:

- 1 Liu'uta sormeasi tai kosketa mitä tahansa kohtaa "liukusäätimestä" (2). Keittoalue valitaan ja sen tehotaso asetetaan välille 0 - 9 samanaikaisesti. Tehotaso

esitetään keittoalueen tehotason ilmaisruudussa ja sen desimaalipiste (4) jatkaa palamistaan 10 sekunnin ajan.

2 Käytä liukusäädintä (2) valitaksesi uuden kypsennystason välillä 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 ilmaisruutuun (3), jos keittoalueen lasipinta on vielä lämmin ja muodostaa palovammavaaran. Lämpötilan laskiessa, ilmaisim (3) kytkeytyy pois päältä (lieden ollessa kytketty pois päältä), muussa tapauksessa "..." syttyy palamaan, mikäli liesi on vielä päällä.

KAIKKIEEN 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 ilmaisimeen.

Pannuntunnistin

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu pannuntunnistin. Tällä tavoin levy kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos levyllä ei ole pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Tehotason ilmaisruutuun (3) ilmestyy symboli "ei pannua", jos keittoalueen ollessa kytketty päälle, sen pinnalla ei

havaita pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Jos pannu otetaan pois keittoalueelta sen ollessa kytketty päälle, keittoalueen energiansiirto lakkaa ja

symboli "ei pannua" syttyy palamaan. Kun pannu asetetaan uudestaan keittoalueelle, energiansiirto jatkuu samalla, aiemmin valitulla tehotasolla.

Pannuntunnistimen kesto on 3 minuuttia. Jos pannua ei aseteta keittoalueelle tänä aikana, tai jos pannu ei ole sopiva, 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) lukuunottamatta, välttääksesi virheelliset painallukset. Tämä toiminto on hyödyllinen lasten turvallisuutta ajatellen.

Asettaaksesi tämän toiminnon, paina kosketuspainiketta (6)/(7) vähintään yhden sekunnin ajan. Tämän jälkeen, merkivalo (8) syttyy ilmaisten ohjauspaneelin olevan lukittu. Purkaaksesi toiminnon, paina kosketuspainiketta (6)/(7) uudelleen.

Jos päälle/pois-painiketta (1) käytetään kytkemään laite pois päältä, lukitustoiminnon ollessa asetettuna, laitetta ei voida kytkeä takaisin päälle ennen lukitustoiminnon purkautumista.

Merkkiään vaimentaminen

Jos painat kosketusnäppäintä (11) ja lukitusnäppäintä (6)/(7) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan lieden ollessa kytketty päälle, merkkiään joka vahvistaa toiminnot kytkeytyy pois päältä. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "OF".

Tämä ei koske kaikkia toimintoja,

esimerkiksi painaessasi päälle/pois-painiketta, ajastimen kuluessa loppuun, tai kosketuspainikkeiden lukituessa/lukituksen purkautuessa laite päästää aina äänimerkin.

Kytkeäksesi merkkiään takaisin päälle toimintojen vahvistamiseksi, paina kosketusnäppäintä (11) ja lukitusnäppäintä (6)/(7) uudelleen kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "On".

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 ilmaisruutuun (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 ilmaisruudussa (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 merkkiään.

Kytkiessäsi tehotoiminnon päälle jotakin levyä varten, on mahdollista että se voi vaikuttaa muiden levyjen tehotasoon, tason laskiessa alemmalle tasolle, jolloin tämä näkyy levyjen tehotason ilmaisruudussa (3).

Tehotoiminto voidaan asettaa pois päältä ennen sen enimmäiskeston kulumista, joko käyttämällä "liukusäädintä" tai toistamalla vaihe 3.

Ajastintoiminto (alaslaskenta)

Tämän toiminnon avulla voit

kypsentää ruokaa olematta jatkuvasti paikalla: Voit asettaa levyille ajastimen, jonka jälkeen se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Näiden mallien levyt voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, jokaisen levyyn 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:

- 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.
- 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.
- 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 desimaalipiike. 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 "--".

- Valitse haluamasi levy.
- Aseta kellon ajaksi "00" käyttäen kosketuspainiketta \ominus (10). Ajastin peruutetaan. Tämä voidaan tehdä myös nopeammin painamalla kosketuspainikkeita \ominus (10) ja \oplus (11) samanaikaisesti.

Virranhallintatoiminto

Malleissa on tehonrajoitustoiminto (virranhallinta). Tämän toiminnon avulla lieden kokonaistehoa voidaan säätää käyttäjän mielen mukaan. Käyttäaksesi toimintoa, voit avata tehonrajoitusvalikon ensimmäisen minuutin sisällä lieden kytkemisestä verkkovirtaan.

- Paina \oplus (11) kosketuspainiketta kolmen sekunnin ajan. Kirjaimet PL ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).

- Paina lukituksen kosketuspainiketta Ⓜ (6)/ Ⓜ (7). Erilaisia tehoarvoja joita liedessä voidaan rajoittaa, ilmestyy ruutuun ja näitä voidaan muuttaa käyttäen \oplus (11) ja \ominus (10) antureita.

- Kun olet valinnut haluamasi arvon, paina lukituksen kosketuspainiketta uudelleen Ⓜ (6)/ Ⓜ (7). 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 tehonrajoitukseen asetetun kokonaistehon, et voi lisätä keittolevyn tehoa kosketuspaneelin avulla. Liesi päästää äänimerkin ja tehotason ilmaisiruudussa (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 tehotasoa täytyy laskea.

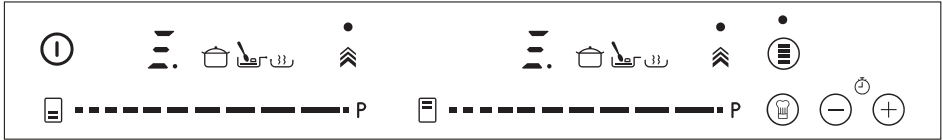
J o s k y t k e t p i k a - enimmäistehotoiminnon päälle ja toiminnon tehotaso ylittää rajoitetun tehotason, keittolevy asetetaan toimimaan suurimmalla mahdollisella tehotasolla. Liesi antaa äänimerkin ja edellä mainittu tehotaso vilkkuu kahdesti tehotason ilmaisiruudussa (3).

Erikoistoiminnot: CHEF (mallista riippuen)

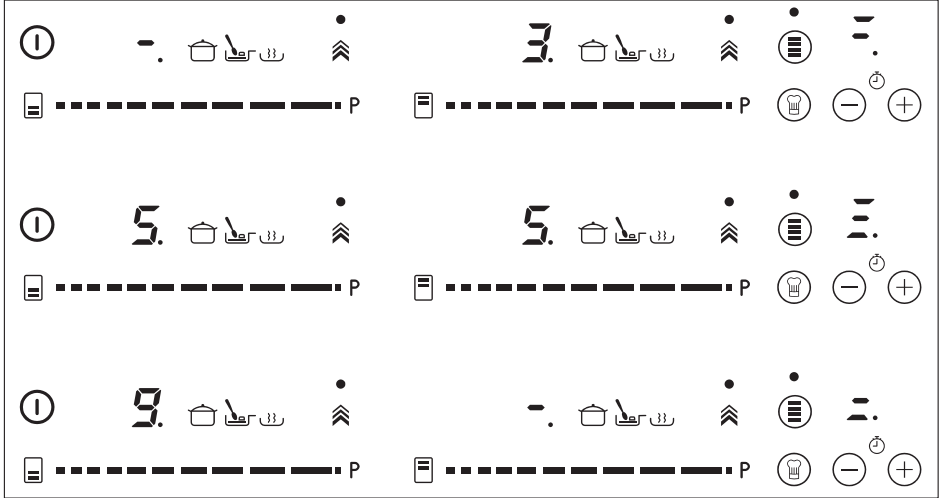
Kosketusohjaus sisältää erikoistoimintoja joiden avulla käyttäjä voi kypsennää ruokaa käyttäen CHEF kosketuspainiketta Ⓜ (9). Nämä toiminnot ovat saatavilla mallista riippuen.

Kytkeäksesi erikoistoiminnon päälle

Kuva 3



Kuva 4



määrittää tehon koskettamalla haluamaasi yhdistetyn alueen liukusäätimen kohdistinta (2). Tehotaso ja sen eri muunnelmat näkyvät yhtä aikaa molempien alueiden tehonilmaisimissa (3). Lisäksi kuvakkeen merkkivalo (7) syttyy (8).

Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2). Kun toiminto poistetaan käytöstä, toiminnossa käytetyille alueille määritetyt tehotasot ja toiminnot poistetaan.

Turvatoiminto

ole vahingossa sammutettu, laite sammuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 1).

Taulukko 1

Valittu tehotaso	MAKSIMIKÄYTTÖAIKA (tunteina)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minuuttia , oikaistu tasolle 9

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 tasareunaisien 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 sokeri tai sokeripitoisia ruokia, 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 saippuvedellä. Hankalimmat läikät ja rasvat voidaan poistaa keraamiselle pinnalle tarkoitetuilla puhdistusaineilla valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti poistettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterää käyttäen.

Värimuutoksia syntyy käyttäessä keittoastioita, joiden pohjalla on kuivia rasvajäämiä tai jos rasvaa on lasin ja keittoastian välissä käytön aikana. Ne poistetaan lasipinnasta nikkelipatasudilla ja vedellä tai erityisellä keraamisten pintojen puhdistusaineella. Keittotason päälle sulaneet muoviasiat, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruuat tulee poistaa välittömästi kuumina kaavinta käyttäen.

Kirkkaat metalliset loistevä juotavat 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 keittoastiaa kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.



Älä paina lasia tai nojaa


lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä esineitä lasin päällä.

TEKA INDUSTRIAL S.A. pidättää oikeuden ohjekirjojen muutoksiin, kun muutokset vaaditaan tai ovat hyödyllisiä, muuttamatta kuitenkaan niiden oleellista sisältöä.

Ympäristönsuojelu

Tuotteessa tai 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 virheellisesti käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikalliselta viranomaiselta, jätteenpalvelulta 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 Energiatohokkuus laitteen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh/Kg, on saatavana laitteen arvokilvistä.

Ruonanlaiton energiansäästöohjeita:

- * Pyri käyttämään jokaisessa kattilassa sille kuuluvaa kantta. Ilman kantta kypsentäminen kuluttaa enemmän energiaa.
- * Käytä litteä pohjaisia ruonanlaittoastioita, joiden pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa. Kattilanvalmistajat yleensä kertovat yläreunan halkaisijan, joka on aina pohjaa suurempi.
- * Käytä vedessä kypsennyksen 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 soittamista tulee suorittaa seuraavat tarkistukset.

Laite ei toimi:

Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.

Induktiokaittoalueet eivät kuumene: Keittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiinnitty keittoastian pohjaan tai käytä suurempaa keittoastiaa.

Kypsennyksen alussa induktiokaittoalueilta kuuluu surinaääntä: Ohutpohjaisissa tai useammasta kappaleesta koostuvissa keittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymisestä suoraan keittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan valitua tehotasoa tai käytä paksupohjaisempaa ja/tai yksikkappaleista keittoastiaa.

Kosketuspainikkeet eivät syty tai vastaa, kun ne ovat päällä:

Mitään keittoaluetta ei ole valittu. Varmista, että valitset jonkin keittoalueen ennen sen säätämistä. Kosketuspainikkeiden päällä on kosteutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet 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 jäähdyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpötilan ollessa korkea, se sammuu automaattisesti lämpötilan laskiessa oli laite päällä tai ei.

Jonkin keittoalueen – tehonäyttöön tulee näkyviin merkki: Induktiojärjestelmä ei havaitse keittoastiaa keittotasolla, tai keittoastia on sopimaton.

Jokin keittoalue sammuu ja osoitti-

miin tulee näkyviin viesti C81 tai C82:

Elektronisten osien tai lasin ylikuumentuminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista keittoastia lasin jäähdyttämiseksi.

Täyttymyksen Energiatehokkuus lait- teen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh / kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti ”C90”:

Kosketuspaneeli on havainnut, että päällä / pois päältä (1) -anturi on peitettyä, eikä siksi salli liesitason päälle kytkemistä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana, kunnes viesti katoaa.

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 akan 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 anak-anak 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 mengopera-

sikan peralatan ini.

⚠ **MetaBenda-benda terbuat dari metal seperti pisau, garpu, sendok, dan lainnya, sebaiknya tidak diletakkan diarea 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 peralatan ini yang mudah dijangkau. Hal ini untuk menghindari apabila terjadi halhal yang tidak diinginkan

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. 1)

- 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 Sensor pengaktifan untuk fungsi "Flex Zone"..
- ⑧ Lampu indikator utama fungsi "Block" atau "Flex Zone" diaktifkan*.
- ⑨ Sensor pengaktifan untuk fungsi "Chef".
- ⑩ Sensor "Minus" untuk pengukur waktu.
- ⑪ Sensor "Plus" untuk pengukur waktu.
- ⑫ Indikator pengukur waktu.
- ⑬ Titik desimal pengukur waktu.*
- ⑭ Lampu indikator utama fungsi "Simmering" diaktifkan*.
- ⑮ Lampu indikator utama fungsi "Melting" diaktifkan*.
- ⑯ Lampu indikator utama fungsi "Keep Warm" diaktifkan*.
- ⑰ Lampu indikator utama fungsi "Slide Cooking" diaktifkan*.

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

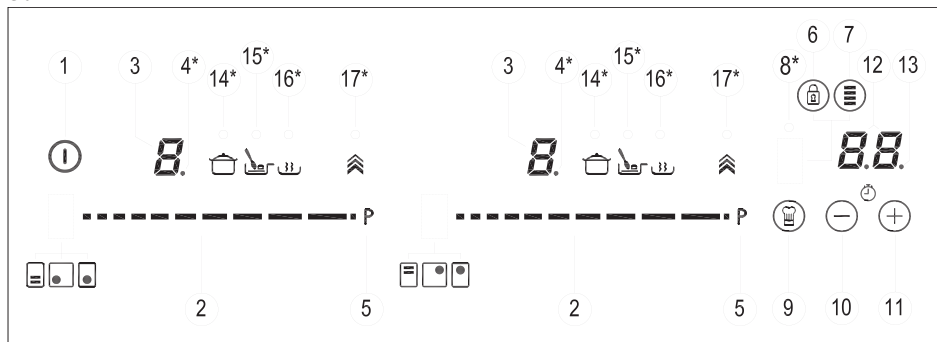
Sebelum menghubungkan peralatan ini ke sumber listrik, pastikan tegangan dan frekwensi listrik telah sesuai dengan memeriksa spesifikasi yang ada di label bagian bawah peralatan ini.

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

Gbr. 1




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 kursor 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 kursor geser (2)

 **Untuk memilih pelat pada model ini, langsung sentuh kursor geser (2).**


MENYALAKAN PERANGKAT

- 1 Sentuh kunci sentuh On  (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 menyalakan 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), bahkan jika terkunci (fungsi kunci aktif). Tombol sentuh  (1) selalu memprioritaskan untuk memutus sambungan kontrol sentuh.

MENGAKTIFKAN PELAT

Setelah Kontrol Sentuh diaktifkan dengan sensor  (1), semua pelat dapat dinyalakan dengan mengikuti

langkah-langkah berikut:

- 1 Geser jari atau sentuh di segala posisi salah satu kursor "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 kursor 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). 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)/ (7) selama setidaknya satu detik. Setelah melakukannya, pandu (8) akan menyala, menunjukkan panel kontrol dihentikan. Untuk menonaktifkan fungsi ini, cukup sentuh kembali sensor  (6)/ (7) 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)/ (7) 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 \oplus (11) dan kunci sentuh pengunci $\text{Ⓜ}(6)/\text{Ⓜ}(7)$ selama tiga detik. Indikator waktu (12) akan menampilkan "On"

Fungsi Power

Fungsi ini memasok 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 kursor geser (2) yang sesuai hingga indikator daya (3) menampilkan "9" dan tetap tekan dengan jari selama satu detik, atau langsung sentuh pada "P" dan tetap tekan dengan jari selama satu detik.
- 2 Indikator tingkat daya (3) akan menampilkan simbol P, dan pelat akan mulai memasok 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 kursor "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 menyetel 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 \ominus (10) atau \oplus (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 \ominus (10) ó \oplus (11). Dengan yang pertama, nilai akan mulai pada 60, sementara dengan yang kedua, nilai akan dimulai pada 01. Dengan tetap menekan sensor \ominus (10) ó \oplus (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 ⏰ .

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 "t" 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 "t" 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

Model ini 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) Ⓜ (7). 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) Ⓜ (7). 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 penyalaaan 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 Ⓜ (9). 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 Ⓜ (9). 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 (14), (15), (16), dan (17) yang saling terhubung.

Jika Anda ingin membatalkan satu fungsi khusus yang sedang aktif sewaktu-waktu, Anda harus menyentuh sensor kursor "geser" (2) di posisi "0"

FUNGSI KEEP WARM

Fungsi ini akan secara otomatis mengatur tingkat daya yang sesuai untuk menjaga masakan tetap panas.

Untuk mengaktifkannya, pilih pelat, dan tekan sensor CHEF Ⓜ (9) sampai lampu led (16) 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

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 Ⓜ (9) sampai lampu led (15) 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.

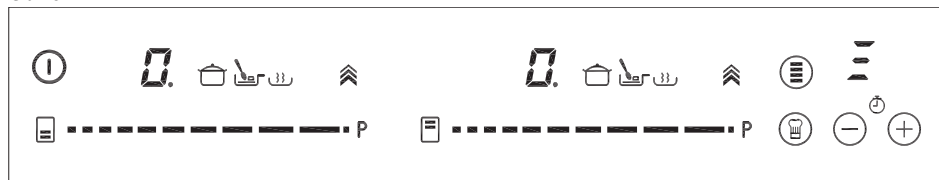
FUNGSI SIMMERING

Fungsi-ini memungkinkan Anda untuk terus merebus dengan perlahan.

Setelah masakan mendidih, aktifkan pelat dengan memilihnya, dan tekan sensor CHEF Ⓜ (9) sampai lampu led (14) 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

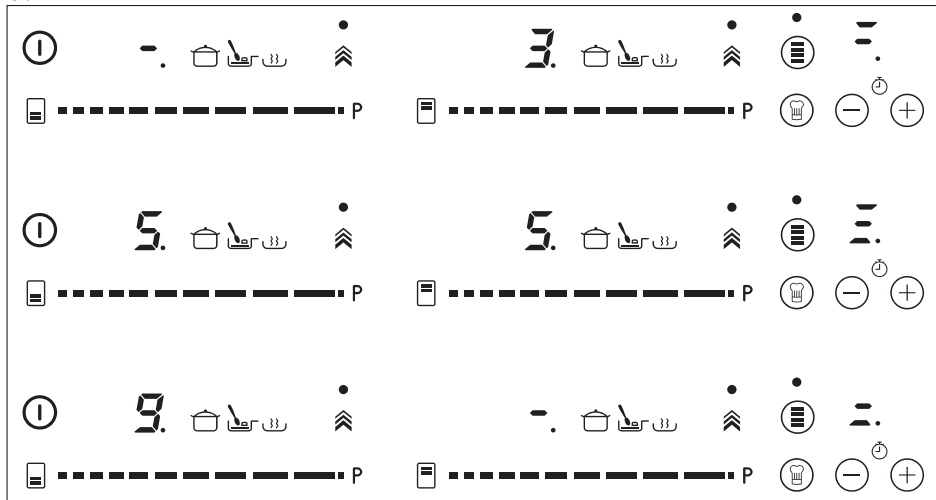
Gbr. 5



Gbr. 3



Gbr. 4



husus lainnya.

FUNGSI SLIDE COOKING
(bergantung pada model)

Fungsi ini memungkinkan untuk membagi zona fleksibel menjadi tiga area (lihat gambar 2) 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").

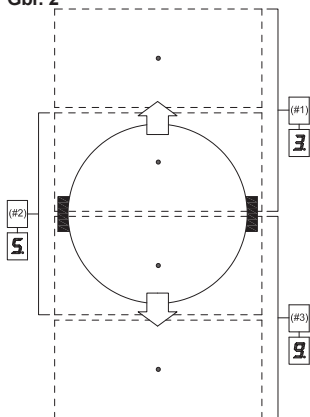
Lalu, tekan sensor CHEF (9) hingga lampu LED (17) yang terdapat di ikon menyala. Ketika melakukannya, indikator daya (3) akan menampilkan tiga segmen (lihat gambar 3) yang menunjukkan bahwa Anda sekarang dapat menaruh wadah.

Setelah wadah ditaruh, tingkat daya akan muncul secara otomatis pada

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 2 dan 4).

Untuk menonaktifkan fungsi ini, Anda harus menyentuh kursor "penggeser" (2) di posisi "0".

Gbr. 2




Fungsi Flex Zone

(tergantung pada model)

Dengan fungsi ini, zona-zona memasak dapat diaktifkan agar bekerja bersama, dan juga untuk memilih tingkat daya dan mengaktifkan fungsi pengatur waktu untuk kedua zona.

Untuk mengaktifkan fungsi ini, tekan sensor (7). 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. Anda akan memiliki beberapa detik untuk melakukan operasi berikutnya; jika tidak, fungsi tersebut akan mati dengan sendirinya. (lihat Gbr. 5).

Setelah "Flex Zone" dipilih, Anda dapat menetapkan daya dengan menyentuh salah satu kursor "penggeser" (2) dari salah satu zona yang terhubung. Tingkat daya dan variasinya ditampilkan secara bersamaan pada indikator daya

(3) dari kedua zona. Lampu LED (7) yang terdapat di ikon  akan menyala.

Untuk menonaktifkan fungsi ini, Anda harus menyentuh kursur "penggeser" (2) di posisi "0". Dan, ketika fungsi dinonaktifkan, tingkat daya dan fungsi yang ditetapkan ke zona terkait akan dihapus.


Fungsi pengaman


Apabila karena sebab tertentu satu atau beberapa area pemanas tidak mati, peralatan ini akan mematikan secara otomatis setelah beberapa waktu (lihat tabel 1).

Tabel 1

Power level	Maximal Waktu Beroperasi (jam)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 menit, disesuaikan ke level 9


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 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.**

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

diperlihatkan 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.


 **Panci atau penggorengan memungkinkan lengket ke permukaan kompor karena ada bahan yang meleleh diantaranya. Jangan masak-kan 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.

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 menghidar kan 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 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-buang energi.
- * Gunakan panci kecil untuk memasak makanan yang tidak banyak.

panciran energy 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.

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 den- gan magnet, atau gunakan ukuran yang sesuai.

Terdengar bunyi mendengar saat mulai memasak:

Bunyi mendengar disebabkan oleh

Alat akan mati dan pesan C90 akan muncul pada indikator daya (3):

Kontrol sentuh yang mendeteksi sensor on/off (1) akan tertutup sehingga kompor tanam tidak dapat dinyalakan. Bersihkan benda atau cairan yang memenuhi permukaan kontrol sentuh, bersihkan dan keringkan hingga pesan hilang.

安全警告：

⚠️警告：如果陶瓷玻璃发生破裂，请立即拔掉炉灶以避免电击。

⚠️本设备不适用于外部远置（未单独设置）或单独控制。

⚠️请勿对本设备进行蒸汽清洁。

⚠️警告：运行期间，设备温度可能升高。避免接触，特别是儿童。远离炉灶，除非受到监督。

⚠️该设备只能用于烹饪。对于儿童，该设备可能造成伤害。请仔细阅读使用说明书，了解如何正确使用。儿童不得使用该设备。

⚠️警告：无人在场的情况下，油脂或油类可能会起火。请小心。

⚠️警告：无人在场的情况下，油脂或油类可能会起火。请小心。

⚠️不要将任何物体存放在炉灶的烹饪区。

防止可能发生的火灾安全隐患。

⚠️当前应启动感应电机电阻器后任何符合法规的再功能。不当的改装或修理可能会导致火灾。

⚠️刀具、叉子、勺子、刀子等金属物体不要放在炉灶上，以免过热。

⚠️使用后，请务必要关闭炉灶。不要将锅、铲、勺等放在炉灶上，以免过热。

⚠️如果电源线损坏，请立即更换。不要自行修理。

⚠️警告：仅使用的说明书。请勿擅自拆卸或修理。

⚠️警告：安装后必须断开电源。请务必按照说明书进行。

如果您希望在炉灶下方安装家具或餐具抽屜，则必须在两者之间安装隔离板。这样可以防止意外接触设备外壳的高温表面。电路板必须安装在炉灶下方20毫米的位置。

电气连接

在将炉灶连接到电源之前，请检查电源电压和频率是否与炉灶铭牌（炉灶下方）和保修单上指定的电压和频率相匹配。如果适用，请在产品的使用寿命期内将技术数据表与此用户手册保存于一处。

如果入口电缆安装在同一单元中，请确保入口电缆不与感应电机顶部外壳或烤箱外壳接触。

警告：


⚠️根据现行法规，电气连接必须正确接地，否则炉灶可能会发生故障。

⚠️异常高的电涌可能会损坏控制系统（就像使用其他任何电器一样）。

⚠️由于该设备可以达到高温，建议在高温烤箱的热解清洁功能期间不要使用炉灶。

⚠️只有TEKA官方技术服务可以处理或修理设备，包括更换电源线。

⚠️我们建议在断开炉灶主电源之前，先关闭切断开关并等待大约25秒，然后再断开主电源。等待时间可使电源电路完全放电，从而避免电缆终端触电的危险。

 在整个产品的使用寿命期间，请将保修证明或技术数据表与说明手册一起保存。这些文件包含重要的技术信息。

使用与维护

触控功能用户使用说明

处理组件 (图1)

- ① 通用开/关传感器。
- ② 用于控制功率的光标滑块。

安装

安装餐具抽屜

- ③ 功率和/或残留热量指示器*。
- ④ 功率和/或残留热量指示器的小数点。
- ⑤ 直接访问“Power”功能。
- ⑥ 激活传感器以启用“封闭”功能。
- ⑦ 激活传感器以启用“Flex Zone”功能。
- ⑧ 先导指示灯“Block”或“Flex Zone”功能已激活*。
- ⑨ 激活传感器以启用“Block”功能。
- ⑩ 定时器“Minus”传感器。
- ⑪ 定时器“Plus”传感器。
- ⑫ 定时指示器。
- ⑬ 定时器小数点*。
- ⑭ 先导指示灯“Simmering”功能已激活*。
- ⑮ 先导指示灯“Melting”功能已激活*。
- ⑯ 先导指示灯“Keep Warm”功能已激活*。
- ⑰ 先导指示灯“Slide Cooking”功能已激活*。

* 仅运行时可见。

通过触摸键完成操作。您无需用力按压目标触摸键，只需用手指尖触摸即可激活所需的功能。

听到蜂鸣声证明操作有效。

使用光标滑块（2）通过滑动手指来调整功率水平（0 - 9）。向右滑动会增加功率水平值，而向左滑动则会减小值。

也可以通过将手指直接放在光标滑块的目标位置（2）来直接选择功率水平。

! 要在这些型号上选择加热板，请直接触摸光标滑块（2）。
启动设备

- 1 触摸On键①（1）至少一秒种。触摸控制功能将被激活，听到蜂鸣声，指示器（3）将亮起，显示“-”。如果某一烹饪区过热，相应指示器将闪烁H。

如果您在接下来的10秒内未进行任何后续操作，则触控功能将自动关闭。

触摸控制激活后，您可以通过触摸按钮①（1）随时断开此功能，即使它已被锁定（锁定功能已激活）。触摸按钮①（1）始终优先断开触摸控制。

激活加热板

使用传感器①（1）激活触摸控制功能后，可以按照以下步骤打开任意加热板：

- 1 滑动手指或触摸其中一个光标“滑块”（2）的任何位置。已选择烹饪区，同时功率水平将设置在0到9之间。该功率值将显示在相应的功率指示器上，其小数点（4）将在10秒内保持亮起。
- 2 使用光标滑块（2）在0到9之间选择新的烹饪水平。

只要选择了加热板，换句话说，当小数点（4）点亮时，便可以修改其功率水平。

关闭加热板

使用触摸滑键（2）将功率降低到0。加热板将关闭。

当关闭加热板时，如果相应烹饪区的玻璃表面很热并且存在灼伤风险，则其电源指示器（3）中将显示H。当温度下降时，指示器（3）关闭（如果炉灶断开），如果炉灶仍然处于连接状态，则“-”将亮起。

关闭所有加热板

可以使用通用开/关传感器①（1）同时断开所有加热板。所有加热板指示器（3）都将关闭。如果关闭的加热区温度过高，其指示灯器显示H..

烹饪锅探测器

感应烹饪区都内置了烹饪锅探测器。如此，如果未装载烹饪锅或烹饪锅不适配，加热板将停止工作。

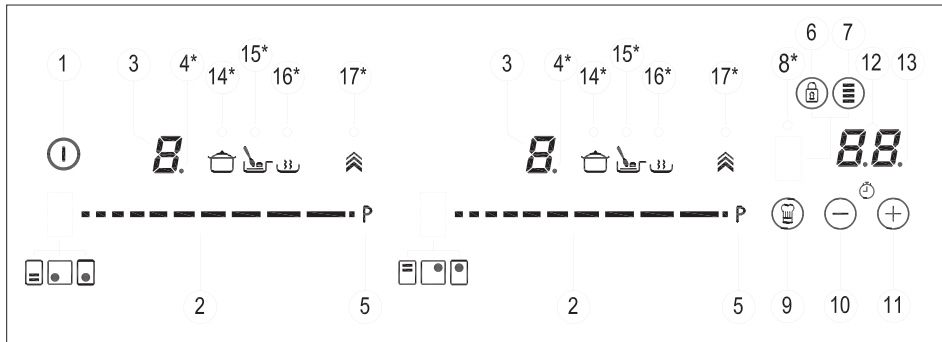
如果该烹饪区开启时未检测到烹饪锅或烹饪锅不适配，功率指示器（3）将显示一个符号，表示“无烹饪锅”。

如果在设备运行时将烹饪锅从烹饪区取出，则加热板将自动停止加热，并且将显示“无烹饪锅”的符号。当烹饪锅再次放置回烹饪区时，将以先前选择的相同功率水平恢复加热。

如果在设备运行时将烹饪锅从烹饪区取出，则加热板将自动停止加热，并且将显示“无烹饪锅”的符号。当烹饪锅再次放置回烹饪区时，将以先前选择的相同功率水平恢复加热。

! 烹饪完成后，使用触摸控制功能关闭烹饪区。如果在三分种内不小心再次将烹饪锅放置在烹饪区，可能发生意外操作。避免可能的事故！

图1



阻断功能

使用阻断功能，您可以阻断除开/关传感器①（1）之外的其他传感器，以避免意外操作。此功能可用作儿童安全防护功能。

要激活此功能，请触摸传感器④（6）/⑤（7）至少1秒钟。完成后，先导指示灯（8）将亮起，表示控制面板已被关闭。要取消激活此功能，只需再次触摸传感器④（6）/⑤（7）。

如果在激活阻断功能时使用开/关传感器①（1）关闭设备，则无法再次打开炉灶面直至其解锁。

蜂鸣消声器

当炉灶开启时，如果按下触摸键④（11）并且锁定④（6）/⑤（7）持续3秒钟，每次操作伴随的蜂鸣声将被取消激活。时间指示器（12）将显示“OF”。

此取消激活操作不会应用于所有功能，例如打开/关闭蜂鸣声、定时器结束或触摸键锁定/解锁始终保持激活状态。

如需再次激活伴随每次操作的所有蜂鸣声，再次同时按下触摸键④（11）和锁定触摸键④（6）/⑤（7）3秒钟。时间指示器（12）将显示“OF”。

电源功能

此功能为加热板提供“额外”功率，高于标称值。所述功率取决于加热板的尺寸，可能达到发电机允许的最大值。

1 将手指滑动到相应的光标滑块（2）上方，直到功率指示器（3）显示“9”并按住手指1秒钟，或者直接触摸“P”键并按住手指1秒钟。

2 功率水平指示器（3）将显示符号P，并且加热板将开始提供额外功率。功率功能具有表1中指定的最大持续时间。在此之后，功率水平将自动调整为9。发出蜂鸣声。

在激活一块加热板中的功率功能时，可能会影响其他一些加热板的性能，使其功率降低到较低水平，这些情况将显示在其指示器上（3）。

在设备加热过程结束前，取消功率功能激活可以通过触摸光标“滑块”修改其功率水平或重复步骤3来完成。

定时器功能（倒计时）

此功能有助于烹饪，因为不需要人员在场：您可以为加热板设置定时器，定时结束后加热板关闭。

对于这些型号，您可以对每个加热板同时进行编程，持续时间可从1到90分钟。

在加热板上设置定时器。

一旦为目标烹饪区设置了功率水平，并且烹饪区的小数点保持开启，该烹饪区将可以设置定时。

为此：

1 触摸传感器①（10）或④（11）。定时器指示器（12）将显示“00”并且相应的烹饪区指示灯（3）将显示符号L与其当前功率水平交替闪烁。

2 之后立即设置烹饪时间（1到99分钟之间），使用传感器①（10）④（11）。第一个值将从60开始，而第二个值将从开始。按住传感器①（10）④（11），该值将恢复为00。剩余不到一分钟时，时钟将在几秒钟内开始倒计时。

3. 当定时器指示器（12）停止闪烁时，它将自动开始倒计时。与定时加热板相关的指示器（3）将交替显示所选的功率水平和符号L。

设定好的烹饪时间到时后，关闭定时加热区并且时钟发出一连串蜂鸣声，持续几秒钟。要关闭声音信号，请触摸任意传感器。定时器指示器（12）将在选定烹饪区的小数点（4）旁边显示闪烁的00。如果关闭的加热区域过热，其功率指示器（3）将交替显示H符号和“-”。

如果您需要同时对另一加热板定时，请重复步骤1至3。

如果一个或多个烹饪区已经定时，则

定时器指示器（12）将默认显示剩余最少完成时间的烹饪区，在相关烹饪区显示“t”。其余的定时烹饪区将在其相应的指示区域上显示小数点闪烁。当按下另一个定时烹饪区的光标“滑块”时，定时器将显示该烹饪区的剩余时间，持续几秒钟，其指示器将交替显示其功率水平和“t”。

改变编程时间。

要修改编程时间，必须按下定时烹饪区的光标“滑块”（2）。然后就可以读取和修改时间。

通过传感器①（10）和④（11），您可以修改编程时间。

断开时钟

如果您希望在编程时间结束之前停止计时，随时将其值调整为“-”即可，操作简单。

1 选择所需的加热板。

2 使用传感器①（10）将时钟值调整为“00”。计时取消。通过同时按下“传感器①（10）和④（11）”，也可以更快速地完成此操作。

功率管理功能

该型号配有功率限制功能（功率管理）。使用此功能可将炉灶生成的总功率设置为用户选择的不同值。为此，在将炉灶连接到电源后一分钟内，可以访问功率限制菜单。

1 按下④（11）触摸键3秒钟。字母PL将出现在定时器指示器上（12）

2 按下锁定触摸键④（6）/⑤（7）。将显示炉灶的不同功率限制值，并且可以使用④（11）和①（10）传感器更改这些功率值。

3 选择功率值后，再次按下锁定触摸键④（6）/⑤（7）。炉灶功率将限制为所选的功率值。

如果需要再次更改该值，则必须拔出炉灶并在几秒钟后重新插入。如此可再次进入功率限制菜单。

每次更改加热板的功率水平时，功率限制器将计算炉灶生成的总功率。如果已达到总功率限制值，您将无法使用触摸控制功能增加加热板的功率水平。炉灶将发出蜂鸣声，功率指示器

(3) 将在最高限制水平闪烁。如果您想超过该值，则必须降低其他炉灶的功率。有时仅仅降低单一炉灶的功率水平是不够的，因为这取决于每块加热板的功率和它所设置的水平。要升高一块大型加热板的功率水平，必须关闭几块较小的加热板。

如果在最大功率功能下使用快速接通且所述值高于设置的限制值，则加热板将设置为最大可能的功率水平。炉灶将发出蜂鸣声，并且指示灯上的所述功率值将闪烁两次(3)。

特殊功能：CHEF (视型号而定)

触摸控制具有特殊功能，可帮助用户通过CHEF传感器进行烹饪[®] (9)。这些功能取决于型号。

要激活烹饪区上的特殊功能：

- 1 首先它应该被选中；然后，功率指示器(3)上的小数点(4)将被激活。
- 2 现在点击CHEF传感器[®] (9)。按顺序连续按下将逐个查看每个烹饪区中可用的所有CHEF功能。这些功能相应的指示灯(14)，(15)，(16)和(17)将闪烁，表示激活。

任何时候如果您想取消特殊的激活功能，都可触摸“0”位置的“滑块”光标传感器(2)来完成。

保温功能

此功能可自动设置适当的功率水平以保持熟食温热。

要激活此功能，请选择加热板，然后按下CHEF传感器[®] (9)，直到图标[®]上的指示灯(16)亮起。激活该功能后，功率指示器(3)上将出现符号[®]。

您可以通过关闭加热板，更改功率水平或选择其他特殊功能随时覆盖该功能。

融化功能

此功能可使烹饪区保持较低温度。非常适合解冻食物或慢慢融化巧克力、黄油等其他类型的食物。

要激活此功能，请选择加热板，然后按下CHEF传感器[®] (9)，直到图标[®]上的指示灯(15)亮起。激活该功能后，功率指示器(3)上将出现符号[®]。

您可以通过关闭加热板，更改功率水平或选择其他特殊功能随时覆盖该功能。

文火功能

此功能可保持煨炖状态。

食物煮沸后，选择此功能开启加热板，然后按CHEF传感器[®] (9)直到图标位置(14)指示灯[®]亮起。激活该功能后，功率指示器(3)上将出现符号[®]。

您可以通过关闭加热板，更改功率水平或选择其他特殊功能随时覆盖该功能。

滑动烹饪功能 (取决于型号)

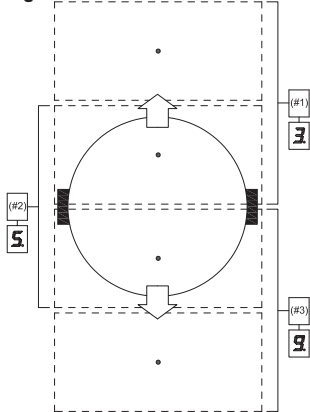
此功能可将灵活可变区域划分为三个区域(参见图2)并激活预定义的功率配置。它使得容器可从一个区域滑动到另一个区域，以根据每个区域的分配功率进行烹饪。

要激活它，必须先激活“协调烹饪区”功能(请参见“协调烹饪区功能”部分)。

然后，按下CHEF传感器[®] (9)，直到图标位置指示灯[®] (17)亮起。如此，功率指示器(3)将显示三个区段(见图3)，表示您现在可以放置容器。一旦放置容器，功率水平将自动显示在功率指示器(3)中：对于区域#1，功率水平为3；对于区域#2，功率水平为5；对于区域#3，功率水平为9(参见图2和4)。

要取消激活此功能，必须触摸位置“0”中的“滑块”光标(2)。

Fig. 2



协调烹饪区功能 (取决于型号)

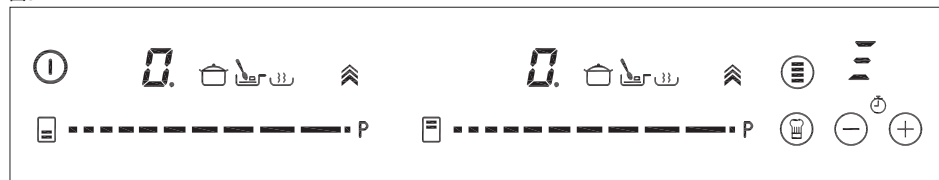
使用此功能，可使烹饪区协同工作，选择功率水平并激活两个烹饪区的定时器功能。

要激活此功能，请按传感器[®] (7)。如此，链接加热板的小数点(4)将亮起，值“0”将显示在其功率指示器(3)上。时钟定时指示器(12)将显示三个区段表示激活的烹饪区。您将有几秒钟的时间来执行下一个操作；否则，该功能将自动禁用(见图5)。

选择“协调烹饪区”功能后，您可以通过触摸其中一个链接区域的任意“滑块”光标(2)来分配功率。功率水平及其变化同时显示在两个烹饪区的功率指示器(3)上。图标位置指示灯(7) [®]将亮起。

要取消激活此功能，必须触摸位置“0”中的“滑块”光标传感器(2)。此外，禁用该功能时，将清除分配给相关区域的功率和功能水平。

图5



安全开关断开功能

如果由于错误导致一个或多个加热区未关闭，则设备将在一段时间后自动断开（参见表1）。

表1

选定功率水平	最大操作时间 (小时)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10分钟, 重新调整到功率水平9

触发“安全开关断开”功能后，如果玻璃表面温度未达到危险温度，则显示0，如果存在灼伤危险，则显示H。

始终保持加热区控制面板的清洁干燥。

如果出现本手册未提及的故障或事故，请断开设备并联系TEKA技术服务支持。

建议

- * 使用厚底、完全平底的烹饪锅。
- * 不要在玻璃上滑动烹饪锅，以免刮损玻璃。
- * 虽然玻璃可以承受来自标边缘不锋利的烹饪锅的敲击，但尽量不要敲击。
- * 为避免损坏陶瓷玻璃表面，请勿在玻璃上拖曳烹饪锅，并保持其烹饪锅底面清洁和良好的使用状态。
- * 推荐的锅底直径（参见随产品提供的“技术数据表”）。

尽量不要将糖或含糖的产品洒在玻璃上，因为当表面过热时可能造成损坏。

清洁与维护

为了使设备保持良好状态，请在冷却后使用合适的产品和工具进行清洁。这将使工作更容易，并避免污垢堆积。切勿使用可能划伤设备表面的刺激性清洁产品或锐利工具，不可使用蒸汽设备清洁。可以使用湿布和温和的清洁剂或温肥皂水清洗未粘在设备表面上的轻微污垢。但是，对于较深的污渍或油脂，请使用陶瓷加热板专用清洁剂，并按照产品说明进行清洁操作。由于反复燃烧而附着牢固的污垢可以使用带刀片的刮刀去除。

烹饪锅下面有干燥的油脂残留物，或者烹饪过程中玻璃和烹饪锅之间的油脂，会使设备表面发生轻微的颜色改变。这些可以使用镍清洁剂的水溶液或陶瓷加热板专用清洁剂来清除。设备表面沾有融化的塑料、糖或含有大量糖的食物时，必须立即用刮刀清除。

图3

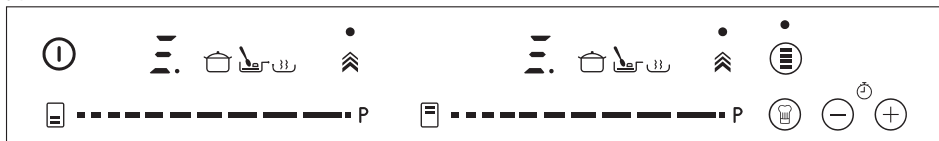
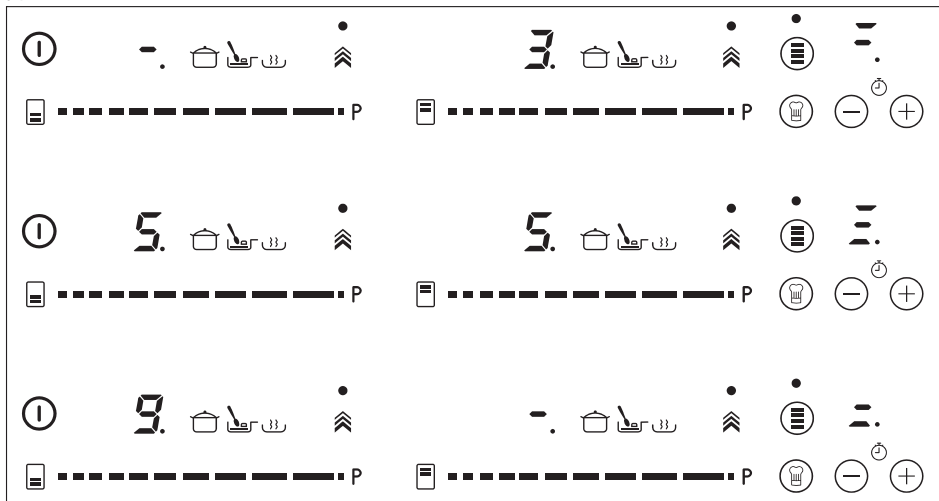




图4



金属光泽是由于在玻璃上拖动金属烹饪锅造成的。尽管您可能需要多次重复清洁过程，但可以使用陶瓷玻璃加热板专用清洁剂彻底清洗去除。


警告：

 由于烹饪物在烹饪锅与玻璃接触面熔化，可能使得烹饪锅粘在玻璃上。加热区冷却后，请不要试图抬起烹饪锅！这可能导致玻璃破损。

 不要踩到玻璃上或靠在玻璃上，因为它可能会破裂并造成伤害。请勿将其他物品放置于玻璃表面。TEKA INDUSTRIAL S.A. 保留更改其认为必要或有用的手册而不影响产品的基本功能的权利。

环保因素



产品或其包装上的符号  表示该产品不能像普通家庭垃圾一样处理。该产品必须交由电气和电子设备的回收点处理。如果本产品处理不当可能会造成环境污染和公众健康损害，请确保正确处理本产品。有关回收产品的更多详细信息，请联系您当地的责任机构、家庭垃圾处理服务站或产品购买商店。

使用的包装材料是环保的，可以完全回收。塑料部件标有 > PE <, > LD <, EPS < 等。包装材料可如生活垃圾般丢弃在垃圾桶中。

满足设备的能源效率：- 已根据标准 EN 60350 - 2 对设备进行了测试，能源效率值 (Wh / Kg) 可参见设备铭牌。

以下建议将帮助您在烹饪时节省能源：

- * 每个锅尽可能使用适配锅盖。不加锅盖烹饪会耗费更多能源。
- * 使用底座平坦、直径适当的平底锅，以匹配烹饪区的大小。烹饪锅制造商通常会提供锅的顶部直径，且总是大于底部直径。
- * 烹饪时添加少量水以保存蔬菜的维生素和矿物质，并设定维持烹饪的最低功率水平。高功率水平造成能源浪费，没有必要。
- * 少量食物可用小型烹饪锅盛装。

如果设备无法工作

在致电技术服务支持之前，请进行下述验证。

该设备不工作：

确保已插入电源线。

感应区不产生热量：

容器不合适（它没有铁磁底或尺寸太小）。检查容器底部是否具有磁性，或使用尺寸大一点的容器。

开始烹饪时在感应区听到嗡嗡声：

对于厚度一般或非一件式容器，嗡嗡声是由能量直接传递到容器底部引起的。嗡嗡声不是设备缺陷，但如果您想避免它，请稍微降低功率水平或使用底部较厚的容器和/或一件式容器。

触摸控制屏不亮，或者亮屏但不响应触摸：没有选择加热区。操作前必须先选择加热区。

传感器上有湿气和/或手指潮湿。保持触控表面和/或手指清洁干燥。锁定功能被激活。解锁控制。

烹饪时会听到风扇的声音，甚至烹饪结束后风扇声仍然存在：感应区装有一个风扇，可防止电气设备温度过高。这仅在电气电路发热时才会运行。当电路冷却时，无论炉灶是否打开，风扇都会停止运行。

符号将在加热板的功率指示器上显示：

感应系统未能在加热板上探测到烹饪锅，或者烹饪锅类型不适合。

加热板将关闭，指示器上将显示消息 C 81 或 C 82：

电气设备或玻璃上的温度过高。等待一段时间让电气设备冷却或取下烹饪锅，以便让玻璃冷却。

其中一个加热板的指示器上显示 C 85：

使用的烹饪锅类型不适合。关闭炉灶后再次开启，尝试更换新的烹饪锅。

设备关闭，功率指示器 (3) 上显示消息 C90：

触摸控制检测开/关 (1) 传感器被覆盖并且无法接通灶具。移除可能存在于触摸控制表面的物体或液体，保持表面清洁干燥，直至消息消失。

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, 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 Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka 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



www.teka.com

61401411_915 / P21597R00