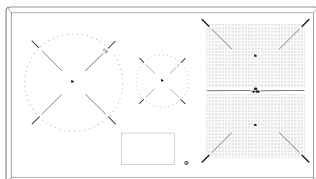


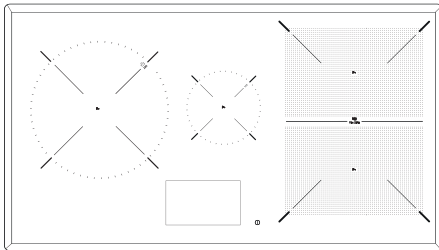


| | |
|----|---|
| ES | INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL |
| PT | INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL |
| EN | INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL |
| DE | MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL |
| FR | INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL |
| TR | KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL |
| IT | ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL |
| NL | AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL |



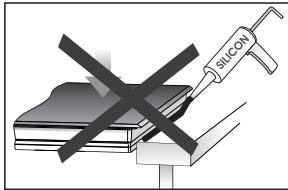
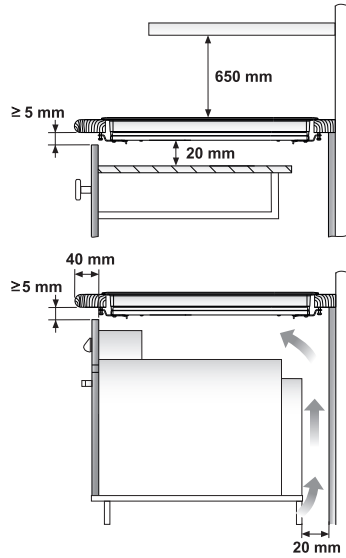
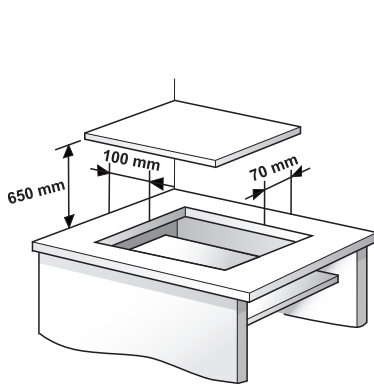
| | | |
|-----------|---|----|
| ES | INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL | 5 |
| PT | INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL | 14 |
| EN | INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL | 23 |
| DE | MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL | 32 |
| FR | INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL | 42 |
| TR | KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL | 52 |
| IT | ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL | 61 |
| NL | AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL | 70 |

**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation
/Présentation / Tanıtım / Presentazione / Presentatie**

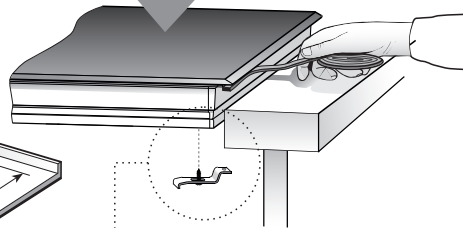
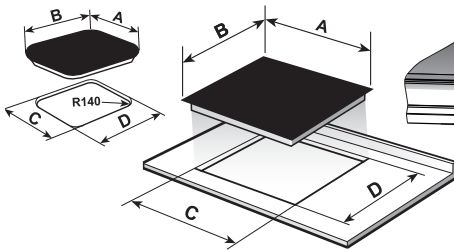


Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaj / /Installazione / Installatie

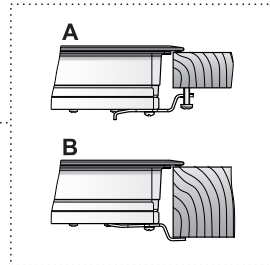
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler /
/Distanze minime / Minimumafstanden /



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



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



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Unità in mm /
Eenheden in mm /

Advertencias de seguridad:

⚠ **Atención.** En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

⚠ No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.

⚠ **Atención.** El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con

reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SOLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ **Precaución.** Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡NUNCA trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

⚠ No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.

⚠ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos

cardíacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

⚠ No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

⚠ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

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

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

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

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

! ¡Atención! No coloque nunca recipientes ni utensilios sobre la zona de la pantalla táctil. Objetos calientes sobre ella pueden, además, provocar daños irreversibles.

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

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

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

¡Atención!

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

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

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

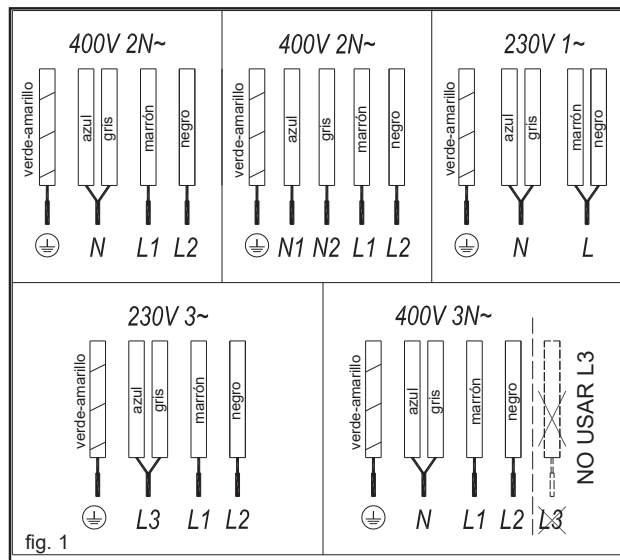
! Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

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

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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de uso de la Pantalla Táctil



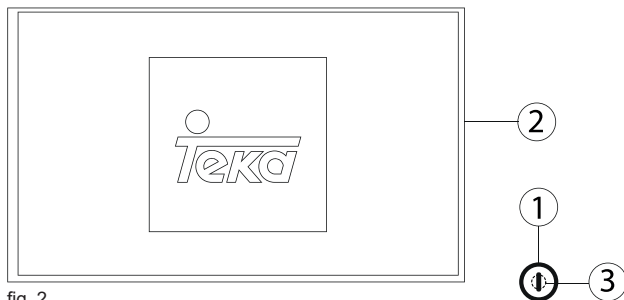


fig. 2

ELEMENTOS DEL PANEL DE APAGADO DEL APARATO CONTROL (fig. 2)

- ① Sensor de encendido / apagado general.
- ② Pantalla táctil.
- ③ Piloto indicador de encendido.

Las maniobras se realizan mediante la pantalla táctil (2). No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre la misma, activará la función deseada.

ENCENDIDO DEL APARATO

- 1 Toque el sensor encendido / apagado general ①(1) durante, al menos, un segundo. El piloto indicador de encendido (3) se ilumina y parpadea indicando el proceso de encendido de la cocina. En la pantalla táctil se hará visible el logo de Teka (fig. 3). Finalizado el proceso, se accede directamente a la "pantalla principal" (fig. 4).

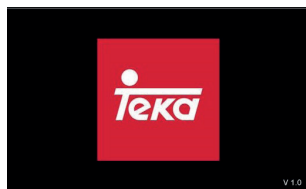


fig. 3

Cuando la pantalla táctil esté activada, puede ser desconectada en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ① (1), incluso si ha sido bloqueada. El sensor de encendido / apagado general ① (1) siempre tiene prioridad para desconectar la pantalla táctil (2).

Para apagar completamente el aparato, pulse sobre el sensor de encendido / apagado general ① (1). Todas las zonas de cocción se desconectarán y la pantalla se apagará. Si en alguna zona está presente el símbolo de calor residual H, éste permanecerá activo hasta que la zona de cocción se enfríe suficientemente; después se iniciará el proceso de apagado general.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activada la "pantalla principal" (fig. 4), puede encender las placas que desee.

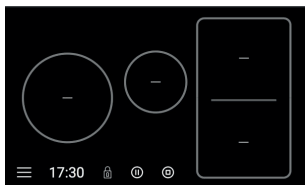


fig. 4

- 1 Seleccione la zona en la que desee cocinar pulsando en cualquier punto de la misma. El contorno de la zona se ilumina en rojo. Una vez seleccionada la zona, automáticamente se pasa a la pantalla de "selección de potencia" (fig. 5).
- 2 Deslizando el dedo sobre el anillo de potencia o tocando en un punto cualquiera del mismo, se puede seleccionar un nivel de potencia entre "0" y "9", o bien, la función "Power" (último cuadrante del anillo de potencia). Una vez seleccionado el nivel de potencia, éste, aparecerá

en la parte superior izquierda de la pantalla (fig. 5).

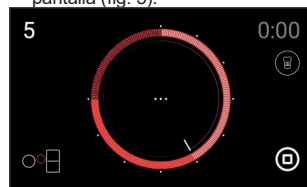




fig. 5

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, podrá modificar su nivel de potencia.


El icono "control/back"  nos permite retroceder a la "pantalla principal" aceptando los cambios realizados en la zona.

APAGADO DE UNA PLACA

Desde la pantalla de "selección de potencia" (fig. 5), para apagar una zona de cocción, deslice el dedo sobre el anillo de potencia hasta llegar al nivel "0" o bien, pulse el icono de apagado de zona .

Al apagar una zona, aparecerá una H en el interior de la misma si la superficie del vidrio alcanza, en la zona de cocción correspondiente una temperatura elevada, existiendo riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuya, la H desaparecerá.


APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Desde la "pantalla principal" (fig. 4) es posible desconectar simultáneamente todas las placas mediante el icono de apagado .

También es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor de encendido / apagado general ①(1). Todas las zonas de cocción se desconectarán y la pantalla se apagará. Si en alguna zona está presente el símbolo de calor residual H, éste permanecerá activo hasta que la zona de cocción se enfríe suficientemente; después se iniciará el proceso de apagado general.

MODO SLEEP


Cuando se apaga la encimera de

cocción mediante el icono de apagado , se activa el “Modo Sleep” durante el tiempo que esté programado. Durante este tiempo la encimera puede volver a conectarse con cualquier pulsación sobre la pantalla táctil. En este estado la encimera no se apaga por completo hasta que haya transcurrido este tiempo.

La encimera de cocción pasará a “Modo Sleep” automáticamente, cuando todas las zonas de cocción estén apagadas durante más de 60 segundos y no se realice ningún ajuste en la pantalla táctil.



Detección de recipientes

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

En la zona de cocción se mostrará el símbolo de “no hay recipiente”  si, estando la zona encendida y asignado un nivel de potencia, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.


Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de “no hay recipiente”. Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanudará el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva.


 **Después de su uso, desconecte la zona de cocción deslizando el dedo sobre el anillo de potencia hasta llegar al nivel “0” o pulsando el icono de apagado de zona . En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocará un recipiente sobre ella durante los**

tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!


Función Bloqueo


Mediante la función “Bloqueo” puede Vd. bloquear el resto de iconos, excepto el sensor de encendido / apagado general  (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como medida de seguridad para niños.

Activación de la función.

Para activar esta función toque el icono , éste se ilumina en rojo y se muestra un mensaje para indicar que la función está activa.

Desactivación de la función.



Pulsar nuevamente sobre el icono , éste se ilumina en blanco y se muestra un mensaje para indicar que la función está desactivada.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado  (1) mientras el bloqueo está activado, cuando vuelva a encender la encimera la función bloqueo seguirá activada.


Función Stop&Go

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función “Temporizador” se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función.

Para activar esta función ha de tocar el icono , éste se ilumina en rojo y en las áreas de cocción, aparece el símbolo  para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función.

Toque de nuevo el icono , éste se ilumina en blanco y se reanudará la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Power

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

- 1 Deslizamos el dedo sobre el anillo de potencia hasta superar el nivel 9 o tocando el cuarto cuadrante del mismo; dentro del anillo aparecerá la palabra “POWER”.
- 2 En el área de las zonas de cocción, también aparecerá la palabra “POWER” y la encimera comenzará a suministrar la potencia extra.

La función “Power” tiene una duración máxima especificada en la Tabla 1 (según modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido y se mostrará un mensaje que indica la regulación de potencia realizada.

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

Para desactivar la función “Power” antes de que transcurra el tiempo de funcionamiento, seleccione la zona y deslice el dedo sobre el anillo de potencia, seleccionando un nivel de potencia distinto.

Función Temporizador (reloj cuenta atrás)

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

En este modelo usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de 1 a 60 minutos.

Temporizado de una placa.

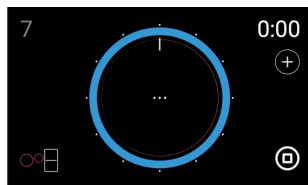


fig. 6

Una vez determinada la potencia en la placa deseada, podrá temporizar la zona.

- 1 Toque el icono 0:00 (fig. 5). El anillo de potencia cambia a color azul indicando que la función está disponible. En el interior del mismo, automáticamente, aparecerá un círculo rojo, de trazo más fino, que indica la potencia seleccionada. (fig. 6).
- 2 Inmediatamente después, deslice el dedo sobre el anillo azul y seleccione un tiempo de cocción de entre 1 a 60 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier zona de la pantalla. Si la zona de cocción apagada está caliente, en el área de la misma se mostrará el símbolo H.

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 y 2.

Si desea volver a configurar la potencia, pulse sobre el nivel de potencia indicado, en la parte superior izquierda de la pantalla (fig. 6).

Modificación del tiempo programado.

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

- 1 Seleccione la placa deseada.
- 2 Pulse sobre el icono 0:00 (fig. 5), y a continuación, deslice el dedo sobre el anillo de tiempo para modificar el tiempo programado.

Desconexión del temporizador.

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

- 1 Seleccione la placa deseada.
- 2 Pulse sobre el icono 0:00 (fig. 5), y a continuación, deslice el dedo sobre el anillo de tiempo reduciendo el tiempo hasta 00:00. El reloj queda anulado.

Añadir un “Aviso Sonoro”.

Durante el tiempo de temporizado, puede añadir un “Aviso Sonoro” para recordar algún cambio a realizar en el cocinado.

- 1 Después de seleccionar un tiempo de temporizado, pulse sobre el icono ⊕ (fig. 7) que se iluminará en azul. Al retirar el dedo se despliega, desde el borde inferior y hacia arriba, la opción de “Añadir Aviso Sonoro”. Puede añadir varios avisos sonoros sobre la misma placa. El “Aviso Sonoro” queda registrado, en el interior del anillo de tiempo, mediante un pequeño triángulo azul. Los avisos sonoros pueden ser modificados en cualquier momento.
- 2 Para eliminar un “Aviso Sonoro”, deslice el triángulo azul (fig. 7), hasta la posición 00:00 del anillo de tiempo.

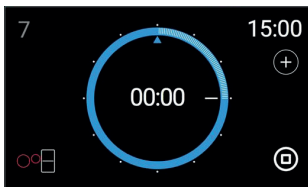


fig. 7

Para activar esta función, en la pantalla principal, sitúe su dedo en una de las zonas que disponga esta función y deslice el mismo hasta la otra zona. Al hacerlo, se ilumina en rojo el contorno de las dos zonas de cocción. La detección de recipiente tendrá lugar en todo el área vinculada. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactivará automáticamente y las zonas volverán a su estado anterior. Está función también puede ser activada si alguna de las zonas ya tiene potencia asignada.

Desactivación de la función.

Para desactivar esta función, deberá seleccionar nuevamente la zona, y pulsar sobre el icono apagado de placa, desvinculando las zonas y los niveles de potencia o funciones asignadas. También puede desactivar esta función, bien reduciendo el nivel de potencia a “0” y pulsando a continuación cualquier zona, o bien, reduciendo el nivel de potencia a “0” y esperando tres segundos aproximadamente a que se desactive de forma automática.

Funciones especiales: iCooking

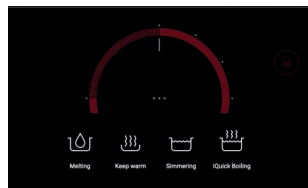


fig. 8

Función Flex Zone



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


Activación de la función.

En la pantalla de “selección de potencia” (fig. 5), se encuentra el icono iCooking (☺), que dispone de funciones especiales (fig. 8) que ayudan al usuario en el cocinado.

Para activar una función especial sobre una zona:

- 1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada.
- 2 A continuación pulsar sobre el icono




iCooking  que se iluminará en rojo. Al retirar el dedo se despliega, desde el borde inferior y hacia arriba, el menú de funciones especiales. Si se pulsa nuevamente sobre el icono iCooking , este menú desaparecerá.

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá seleccionar la zona y establecer un nuevo nivel de potencia, bien apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el icono iCooking .

Función Keep Warm

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


Activación de la función.

Para activarla, seleccione una placa, y pulse el icono "iCooking" . Al hacerlo, se iluminará en rojo. Pulse sobre el icono "Keep Warm"  (fig. 8), y se iluminará también en rojo. Una vez activada la función aparece el símbolo  en el centro del área de cocción de la zona seleccionada.

Desactivación de la función.

Puede anular la función en cualquier momento, habiendo seleccionado la zona previamente, apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Función iQuickBoiling

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

Condiciones del recipiente

Para un funcionamiento adecuado de la función "iQuickBoiling", es necesario utilizar un recipiente que reúna las

siguientes condiciones previas:




- Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.
- **SIN TAPA.**
- Lleno hasta más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente (nunca emplear agua ya templada o caliente).

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



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

Activación de la función.

Para activarla, seleccione una placa, y pulse el icono iCooking . Al hacerlo, se iluminará en rojo. Pulse sobre el icono función "iQuickBoiling"  (fig. 8), y se iluminará también en rojo. Una vez activada la función, aparece el símbolo , en el centro del área de cocción de la zona seleccionada.

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

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

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd. pueda controlar cuánto tiempo lleva siendo hervido el alimento 30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.

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




Desactivación de la función.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Función Melting

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

Activación de la función.

Para activarla, seleccione una placa, y pulse el icono iCooking . Al hacerlo, se iluminará en rojo. Pulse sobre el icono "Melting"  (fig. 8), y se iluminará también en rojo. Una vez activada la función aparece el símbolo  en el centro del área de cocción de la zona seleccionada.




Desactivación de la función.

Puede anular la función en cualquier momento, habiendo seleccionado la zona previamente, apagando la placa o modificando el nivel de potencia

Función Simmering

Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

Activación de la función.


Para activarla, seleccione una placa, y pulse el icono iCooking . Al hacerlo, se iluminará en rojo. Pulse sobre el icono "Simmering"  (fig. 8), y se iluminará también en rojo. Una vez activada la función, aparecerá el símbolo  en el centro del área de cocción de la zona seleccionada.

Desactivación de la función.

Puede anular la función en cualquier momento, habiendo seleccionado la

zona previamente, apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Menú Extras

Para entrar el Menú Extras, en la "pantalla principal" (fig. 4), pulse el icono Extras , el icono se iluminará en rojo y se muestra las opciones disponibles en este menú (fig. 9).


El Icono "control/back" , nos permite retroceder al "Menú Principal" de manera rápida.



fig. 9

Recetas

Si se accede al Menú Recetas (fig. 9) se muestra las opciones Menú Semanal, Recetario y Mis recetas.

Menú Semanal

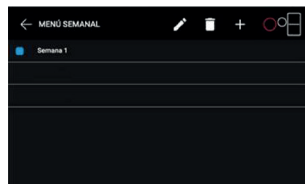


fig. 10

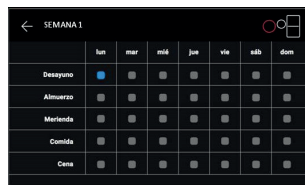




fig. 11

Si desea crear un nuevo menú semanal pulse sobre el icono + (fig. 10), a continuación, siga los pasos indicados. Para que la receta sea almacenada es

necesario introducir como mínimo el título del Menú.



Si desea editar algún menú, pulse sobre el icono  y después pulse sobre el menú a editar.

Si desea eliminar algún menú, pulse sobre el icono  y después pulse sobre el menú a eliminar.

El Menú Semanal aparece en formato de tabla. Si el usuario pulsa sobre cualquier ítem de la tabla (fig. 11), puede introducir/editar directamente la comida seleccionada para ese determinado día. Tocando sobre cualquier día de la semana, puede visualizarse el menú para ese día.

Recetario

Al entrar en el Menú Recetario podremos elegir el tipo de plato para el que queremos consultar una receta.

Si está visualizando una receta, para retroceder al Menú Principal de manera rápida, pulse sobre el icono "control/back" , después si quiere volver a la receta que se estaba visualizando, pulse el icono Extras  y en la franja superior se mostrará un acceso directo a esa receta.

Mis Recetas

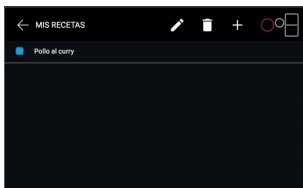




fig. 12

Si desea crear una nueva receta, pulse sobre el icono + (fig. 12), a continuación siga los pasos indicados.



Para que la receta sea almacenada es necesario introducir como mínimo el título de la receta.

Si desea editar alguna receta, pulse sobre el icono  y después pulse

sobre la receta a editar.

Si desea eliminar alguna receta, pulse sobre el icono  y después pulse sobre la receta a eliminar.

Para visualizar la receta, mantenga pulsado el nombre de la receta durante dos segundos.

Si está visualizando una receta, para retroceder al Menú Principal de manera rápida pulse sobre el icono "control/back" , después si quiere volver a la receta que se estaba visualizando pulse el icono Extras  y en la franja superior se mostrará un acceso directo a esa receta.

Planificador

Para crear un evento en una fecha específica, pulse durante un segundo sobre el día seleccionado y siga los pasos indicados.

Utilidades

Si se accede al Menú Utilidades se mostrará las opciones de Bloc de Notas, Info y Manual de Instrucciones.

Bloc de Notas

Para crear una nota, pulse sobre la opción "añadir" y siga los pasos indicados.

Para eliminar una nota, pulse sobre la nota y deslice el dedo hacia la izquierda, se mostrará el icono "papelera", pulse dicho icono para borrar la nota.

Info

Si se accede al Menú Info se mostrará las opciones de Manual de Instrucciones y Consumos.

Consumos

Si accede a este menú durante el cocinado, podrá ver la energía que se

está consumiendo en ese momento. y Cronómetro.

Si accede a este menú cuando la placa de cocción no tiene ninguna zona activa podrá consultar la energía consumida durante el último cocinado.

Función Limitación de Potencia

Se dispone de la función Limitación de Potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario.

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

Si utiliza la función de acceso al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y mostrará un mensaje indicando el nivel máximo configurable.

Ajustes

Si se accede al Menú Ajustes se mostrará las opciones de Idioma, Fecha/Hora, Brillo de Pantalla, restablecer valores de Fábrica, Sonido y Configuración de Modo Sleep.

Fecha/Hora

Si se accede al Menú Ajustes se mostrará las opciones de Fecha/Hora,

Sonido

Si se accede al Menú Sonido se mostrará las opciones de Duración avisos sonoros y Silenciar Teclado.

Silenciar Teclado

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado y la finalización del temporizador.

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

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

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un H en la zona correspondiente, si existiera riesgo de quemadura.



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



Ante cualquier problema de

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

Sugerencias y recomendaciones

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- * Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.



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

Limpieza y conservación

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


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


Las irrisaciones de colores son produ-

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

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

¡Atención!


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

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

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

Consideraciones medioambientales



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la

salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

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

-El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/Kg, está disponible en la placa de características del aparato.

Si algo no funciona

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

No funciona la cocina: Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

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

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción: En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza. El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde: No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una

placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre la pantalla, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

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

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

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

Bajo condiciones muy extremas de uso, el control táctil puede pasar a un estado seguro, mostrando la pantalla en blanco **y cortando la potencia de las zonas de cocción.** En este caso, por favor, deje enfriar la cocina y reinicie **el aparato.**

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo **APENAS** sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções

adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

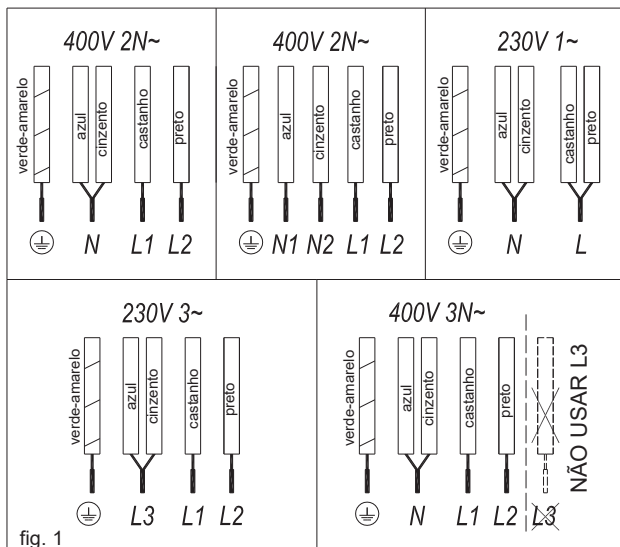
⚠ Não armazene

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

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

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

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a



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

⚠ Cuidado! Não coloque recipientes nem utensílios na zona do ecrã tátil. Os objetos quentes podem provocar danos irreversíveis.

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

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

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:

⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.

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

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

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

⚠ Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito

eléctrico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.



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

Utilização e manutenção

Instruções de uso do Controlo Tátil

ELEMENTOS DO PAINEL DE CONTROLO (fig. 2)

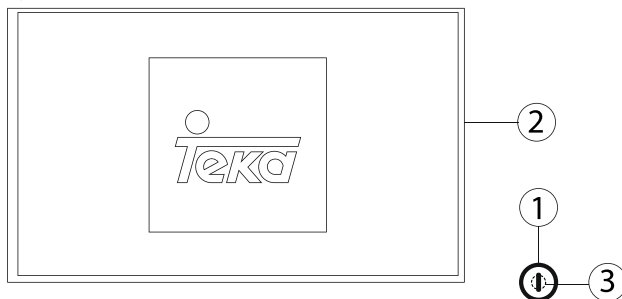
- ① Sensor de ligar/ desligar geral.
- ② Controlo tátil.
- ③ Sensor indicativo de ativação.

As manobras são realizadas mediante os sensores (2). Não é necessário fazer força sobre o vidro, basta tocar com o dedo no mesmo para ativar a função desejada.

LIGAR O APARELHO

- 1 Toque no sensor de ligar/ desligar geral ① (1) durante, pelo menos um segundo. O sensor indicativo de ligação (3) vai iluminar-se e piscar,

fig. 2



o que indica que o processo de cozedura foi iniciado. No controlo tátil vai surgir o logotipo da Teka (fig. 3). Quando terminar este processo, aceda diretamente ao «controlo principal» (fig. 4).



fig. 3

Quando o controlo tátil estiver ativado, pode desligá-lo a qualquer momento ao tocar no sensor de ligar/desligar geral (1), mesmo que o tenha bloqueado. O sensor geral de ligado/desligado (1) tem sempre prioridade para desligar o controlo tátil (2).

DESATIVAÇÃO DO APARELHO

Para desligar completamente o aparelho, prima o sensor de ligar/desligar geral (1). As zonas de cozedura desligam-se e o controlo apaga-se. Caso o símbolo de calor residual H se encontre em alguma zona, este permanecerá ativo até que a zona de cozedura arrefeça o suficiente; depois tem início o processo de desativação geral.

ATIVAÇÃO DAS PLACAS

Quando o «controlo principal» for ativado (fig. 4), pode ligar as placas que desejar.



fig. 4

1 Para selecionar a zona onde pretende cozinhar, toque em qualquer parte da mesma. No contorno dessa zona vai surgir uma luz vermelha. Quando tiver selecionado a zona, vai surgir automaticamente o controlador de

«seleção de potência» (fig. 5).

2 Deslize o dedo sobre o círculo de potência ou toque em qualquer ponto do mesmo para selecionar um nível de potência entre «0» e «9». Pode ainda fazê-lo através da função «Power» (último quadrante do círculo de potência). Assim que tiver selecionado o nível de potência, este surgirá no canto superior esquerdo do controlo (fig. 5).

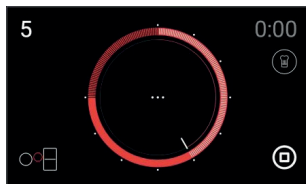


fig. 5

Sempre que a placa se encontre selecionada, pode alterar o seu nível de potência.

O sensor «control/ back» (1) permite retroceder para o «controlo principal», aceitando as alterações efetuadas na zona.

DESLIGAR UMA PLACA

A partir do controlo de «seleção de potência» (fig. 5), para desligar uma zona de cozedura, deslize o dedo sobre o círculo de potência até chegar ao nível «0», ou prima o sensor de desligar a zona (2).

Quando desligar uma zona, vai surgir um H no interior da mesma, se a superfície do vidro atinge, na zona de cozedura correspondente, uma temperatura elevada, existindo o risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui o indicador apaga-se.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

No «controlo principal» (fig. 4) é possível desligar simultaneamente todas as placas usando o símbolo «apagar» (3).

É também possível desligar

simultaneamente todas as placas usando o sensor ligar/desligar geral (1). As zonas de cozedura desligam-se e o controlo apaga-se. Caso o símbolo de calor residual H se encontre em alguma zona, este permanecerá ativo até que a zona de cozedura arrefeça o suficiente; depois tem início o processo de desativação geral.

MODO SLEEP

Quando se desligam as placas de cozedura através do símbolo apagar (4), ativa-se o «Modo Sleep» durante o tempo em que está programado. Durante esse tempo, pode voltar a ligar a placa ao tocar em qualquer ponto do controlo tátil. Neste modo, a placa não se desliga por completo até que termine o tempo estipulado.

A placa de cozedura passa automaticamente para o «Modo Sleep» quando todas as zonas de cozedura estiverem desligadas durante mais de 60 segundos e não se efetue qualquer ajuste no controlo tátil.

Deteção de recipientes

As zonas de cozedura por indução têm um detetor de recipientes. Deste modo, evita-se o funcionamento da placa sem que haja um recipiente colocado ou quando o mesmo seja inadequado.

Na zona de cozedura surge o símbolo de «sem recipiente» (5) quando, numa zona ligada e com um nível de potência selecionado, se deteta que não existe um recipiente ou que este não é o adequado.

Caso retire os recipientes da zona de cozedura enquanto esta está em funcionamento, a placa deixará automaticamente de fornecer energia e surgirá o símbolo de «sem recipiente». Quando volta a colocar o recipiente na zona de cozedura, o fornecimento de energia volta a ativar-se, assim como o nível de potência que tinha selecionado.

O tempo de deteção do recipiente é de 3 minutos. Caso ainda não

tenha colocado um recipiente depois deste tempo, ou se o recipiente não for o indicado, a zona de cozedura desativa-se.

⚠ **Depois de terminar de cozinhar, desligue a zona de cozedura ao deslizar o dedo sobre o círculo de potência até chegar ao nível «0», ou prima o sensor de desligar a zona **⏻**. Caso contrário, poderá provocar um funcionamento indesejado da zona de cozedura se, sem querer, colocar um recipiente sobre a mesma durante os três minutos seguintes. Evite possíveis acidentes!**

Função de Bloqueio

Com a Função de Bloqueio pode bloquear o resto dos sensores, exceto o de ligar/desligar geral **⏻** (1), de modo a evitar manipulações indesejadas. Esta função é útil como medida de segurança para crianças.

Ativação da função.

Para ativar esta função, toque no sensor **⏻**, este vai iluminar-se com uma luz vermelha e exibir uma mensagem que indica que a função está ativa.

Desativação da função.

Toque novamente no sensor **⏻**, este vai iluminar-se com uma luz branca e exibir uma mensagem que indica que a função está desativada.

O aparelho desliga-se através do sensor de ligar/ desligar **⏻** (1) caso a função de bloqueio esteja ativada, quando voltar a ligar a placa, o bloqueio continuará ativado.

Função Stop&Go

Com esta função, poderá fazer uma pausa no processo de cozedura. Se a função «Temporizador» estiver ativa, ela também permanecerá em pausa.

Ativação da função.

Para ativar esta função, toque no

sensor **⏻**, este vai iluminar-se com uma luz vermelha e, nas zonas de cozedura, vai surgir o símbolo **⏻** para indicar que a cozedura está em pausa.

Desativação da função.

Toque novamente no sensor **⏻**, este vai iluminar-se de branco e a cozedura volta a ativar-se com os mesmos níveis de potência e temporizadores que tinha definido antes da pausa.

Função Power

Esta função permite atribuir uma potência «extra» à placa, superior à normal. Essa potência depende do tamanho da placa e pode chegar ao valor máximo permitido pelo contador.

- 1 Deslize o dedo sobre o círculo de potência até ultrapassar o nível 9 ou toque no quarto quadrante do mesmo; dentro do círculo surgirá a palavra «POWER».
- 2 Nas zonas de cozedura surgirá, de igual modo, a palavra «POWER» e a placa vai começar a fornecer a potência extra.

A função «Power» tem um tempo de duração máximo especificado na Tabela 1 (mediante o modelo). Passado este tempo, o nível de potência vai ajustar-se automaticamente para o nível 9. Vai ouvir um apito e depois vai surgir uma mensagem que indica a regulação da potência aplicada.

Ao ativar a função «Power» na placa, é possível que o rendimento das outras seja afetado, reduzindo-se a sua potência a um nível inferior. Se isso acontecer, a zona reduzida vai refletir essa mudança.

Para desativar a função «Power» antes de terminar o seu tempo de funcionamento, selecione a zona e deslize o dedo sobre o círculo de potência para selecionar um nível de potência diferente.

Função Temporizador

(contagem decrescente)

Esta função vai facilitar a cozedura uma vez que não tem de estar presente durante a mesma. Pode criar uma contagem para uma zona e ela apaga-se automaticamente quando passar o tempo desejado.

Com este modelo, pode programar cada uma das placas de forma simultânea para contagens entre 1 a 60 minutos.

Temporizador de uma placa.

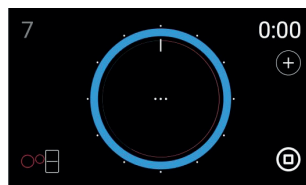


fig. 6

Quando tiver determinado a potência da placa desejada, poderá programar o temporizador dessa zona.

- 1 Toque no sensor 0:00 (fig. 5). A cor do círculo de potência muda de cor para azul, o que indica que a função está disponível. No interior do círculo surgirá automaticamente um círculo vermelho com um traçado mais fino que indica a potência selecionada (fig. 6).
- 2 Imediatamente depois, deslize o dedo sobre o círculo azul e selecione um tempo de cozedura entre 1 e 60 minutos.

Quando tiver terminado o tempo selecionado, a zona programada apaga-se e emite uma série de sons durante vários segundos que pode silenciar ao tocar em qualquer zona da placa. Caso a zona de cozedura ainda se encontre quente, surgirá o símbolo H na mesma.

Caso queira programar outra placa simultaneamente, deverá repetir os passos 1 e 2.

Caso queira voltar a configurar a potência, selecione o nível de potência indicado que surge no canto superior esquerdo do controlo (fig. 6).

Mudar o tempo programado.

Caso pretenda mudar o temporizador antes que termine o tempo programado:

- 1 Selecione a placa desejada.
- 2 Toque no sensor 0:00 (fig. 5), e, de seguida, deslize o dedo sobre o círculo do tempo para mudar o tempo programado.

Desligar o temporizador.

Caso pretenda parar o temporizador antes que termine o tempo programado:

- 1 Selecione a placa desejada.
- 2 Toque no sensor 0:00 (fig. 5), e, de seguida, deslize o dedo sobre o círculo do tempo para reduzir o tempo para 00:00. Isto anula o temporizador.

Juntar um «Aviso Sonoro».

Pode juntar um «aviso sonoro» ao temporizador para se lembrar de alguma alteração que tenha de fazer no cozinhado.

- 1 Depois de programar o temporizador, toque no sensor (+) (fig. 7), este vai iluminar-se de azul. Ao retirar o dedo surge, a partir da zona inferior e até acima, a opção «Juntar Aviso Sonoro». Pode juntar vários avisos sonoros na mesma placa. O «Aviso Sonoro» fica registado no interior do círculo do tempo num pequeno triângulo azul. Os avisos sonoros podem ser alterados a qualquer momento.
- 2 Para eliminar um «Aviso Sonoro», deslize o triângulo azul (fig. 7) até à posição 00:00 do círculo do tempo.

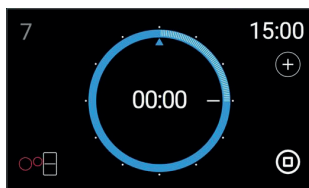


fig. 7

Função Flex Zone

Com esta função, é possível fazer com que duas zonas de cozedura, assinaladas com a serigrafia «Flex Zone» funcionem de forma conjunta, tanto para selecionar um nível de potência como para ativar a função «Temporizador».

Ativação da função.

Para ativar esta função, no controlo principal, coloque o seu dedo numa das zonas que contenha esta função e deslize-o até à outra zona. Quando o fizer, o contorno das zonas de cozedura vai iluminar-se de vermelho. A deteção do recipiente decorre em toda a área vinculada. Terá alguns segundos para realizar a manobra seguinte, caso contrário a função vai desativar-se automaticamente e as zonas vão regressar ao seu estado anterior. Também poderá ativar esta função se alguma das zonas já tiver uma potência programada.

Desativação da função.

Para desativar esta função, deverá selecionar a zona novamente e tocar no sensor de ligar/ desligar da placa, o que desvincula as zonas e os níveis de potência ou funções programados. Também pode desativar esta função ao reduzir o nível de potência para «0» e, de seguida, tocar em qualquer zona, ou ao reduzir o nível de potência para «0» e esperar três segundos aproximadamente até que a função se desative automaticamente.

Funções especiais: iCooking

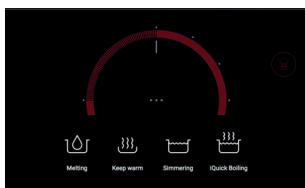


fig. 8

No controlo de «seleção de potência» (fig. 5), encontre-se o sensor iCooking (fig. 8), que oferece funções especiais

(fig. 8) que ajudam o utilizador com os seus cozinhados.

Para ativar uma função especial numa determinada zona:

- 1 Primeiro esta tem de ser selecionada.
- 2 De seguida, toque no sensor iCooking (fig. 8) que se vai iluminar de vermelho. Ao retirar o dedo surge, a partir da zona inferior e até acima, o menu de funções especiais. Se tocar novamente no sensor iCooking (fig. 8), esse menu desaparecerá.

Caso queira anular, a qualquer momento, uma função especial que tenha ativado, deve selecionar a zona e programar um novo nível de potência, desligar bem a zona, ou escolher uma função especial diferente ao tocar novamente no sensor iCooking (fig. 8).

Função Keep Warm

Esta função serve para programar automaticamente um nível de potência adequado para manter quentes os alimentos já cozinhados.

Ativação da função.


Para ativar a função, selecione uma placa e toque no sensor «iCooking» (fig. 8). Quando o fizer, ele ilumina-se de vermelho. Toque no símbolo «Keep Warm» (fig. 8), e este também vai iluminar-se de vermelho. Quando a função estiver ativa, surge o símbolo (fig. 8) no centro da área de cozedura da zona selecionada.

Desativação da função.

Pode anular a função a qualquer altura ao selecionar previamente a zona, desligar a placa, ou alterar o nível de potência.

Função iQuickBoiling

Esta função permite controlar o ponto de ebulição automaticamente, uma

grande ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver algum alimento, etc. A função está disponível apenas nas zonas onde surge o símbolo .

Condições do recipiente




Para um funcionamento adequado da função «iQuickBoiling», é necessário utilizar um recipiente que reúna as seguintes condições prévias:

- O tamanho do fundo deve ser o mais próximo possível do diâmetro da placa.
- **SEM TESTO.**
- Cheio até mais de metade da sua capacidade com água à temperatura ambiente (nunca encher com água já temperada ou quente).

O não cumprimento destas condições afeta o controlo adequado da ebulição.

⚠ AVISO: esta função serve unicamente para ferver água. Não a utilize para outro tipo de cozinhados. Nunca a utilize para aquecer óleo, uma vez que este pode aquecer em excesso e provocar chamas.

Ativação da função.

Para ativar a função, selecione uma placa e toque no sensor iCooking . Quando o fizer, ele ilumina-se de vermelho. Toque no símbolo «iQuickBoiling»  (fig. 8), e este também vai iluminar-se de vermelho. Quando a função estiver ativa, surge o símbolo , no centro da área de cozedura da zona selecionada.

Quando o sistema detetar que se está a aproximar do início do ponto de ebulição, emite um som. Aproveite para preparar o alimento que quer ferver ou cozer.

Após 30 segundos, o aparelho emite um segundo som, acompanhado de uma mensagem que indica que, caso ainda não o tenha feito, está na altura de juntar o alimento à cozedura. Depois do segundo som, o sistema

ativa o temporizador na forma de cronómetro para que possa controlar o tempo que já passou desde o início da ferverdura do alimento. 30 segundos depois da ativação do cronómetro, vai ouvir um terceiro som a avisar que, a partir desse momento, o sistema vai reduzir a potência administrada com o objetivo de manter a ebulição suave e contínua. O cronómetro mantém-se ativo até ao final do cozinhado.

Se quiser, pode desativar o cronómetro e fixar um tempo para que comece uma contagem decrescente para a desativação automática da placa (consulte a secção da função «Temporizador»).




Desativação da função.

Pode anular a função a qualquer altura ao selecionar previamente a zona, desligar a placa, ou alterar o nível de potência.

Função Melting

Esta função permite manter uma temperatura baixa na zona de cozedura. É ideal para descongelar alimentos ou derreter lentamente outros como chocolate, manteiga.

Ativação da função.

Para ativar a função, selecione uma placa e toque no sensor iCooking . Quando o fizer, ele ilumina-se de vermelho. Toque no símbolo «Melting»  (fig. 8), e este também vai iluminar-se de vermelho. Quando a função estiver ativa, surge o símbolo  no centro da área de cozedura da zona selecionada.




Desativação da função.

Pode anular a função a qualquer altura ao selecionar previamente a zona, desligar a placa, ou alterar o nível de potência.

Função Simmering

Esta função permite cozinhar em lume brando.


Ativação da função.

Para ativar a função, selecione uma placa e toque no sensor iCooking . Quando o fizer, ele ilumina-se de vermelho. Toque no símbolo "Simmering"  (fig. 8), e este também vai iluminar-se de vermelho. Quando a função estiver ativa, surge o símbolo  no centro da área de cozedura da zona selecionada.

Desativação da função.

Pode anular a função a qualquer altura ao selecionar previamente a zona, desligar a placa, ou alterar o nível de potência.

Menu de Extras

Para entrar no Menu de Extras, no «controlo principal» (fig. 4), toque no sensor Extras , este vai iluminar-se de vermelho e mostrar as opções disponíveis deste menu (fig. 9).


O símbolo «control/back» , permite retroceder para o «Menu Principal» rapidamente.



fig. 9

Receitas

Ao aceder ao Menu de Receitas (fig. 9) poderá ver as opções Menu Semanal, Livro de Receitas e As Minhas Receitas.

Menu Semanal



fig. 10

| ← Semana 1 | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sáb | Dom |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Pequeno-almoço | | | | | | | |
| Brunch | | | | | | | |
| Almoço | | | | | | | |
| Lanche | | | | | | | |
| Jantar | | | | | | | |

fig. 11

Caso queira criar um novo menu semanal, toque no símbolo + (fig. 10), e depois siga os passos indicados.

Para guardar a receita, tem de introduzir no mínimo o título do Menu.

Caso queira editar algum menu, toque no símbolo e depois toque no menu que quer editar.

Caso queira eliminar algum menu, toque no símbolo e depois toque no menu que quer eliminar.

O Menu Semanal surge no formato de uma tabela. Se o utilizador tocar em qualquer item da tabela (fig. 11), poderá introduzir/editar diretamente a comida selecionada para um determinado dia. Ao tocar em qualquer dia da semana, pode ver o menu para esse dia.

Livro de Receitas

No Livro de Receitas, poderá escolher o tipo de prato para o qual deseja escolher uma receita.

Se estiver a ver uma receita e quiser retroceder rapidamente para o Menu Principal, toque no símbolo «control/back» , depois, se quiser regressar à receita que estava a ver, toque no símbolo Extras e na parte superior vai surgir um acesso direto a essa receita.

As Minhas Receitas

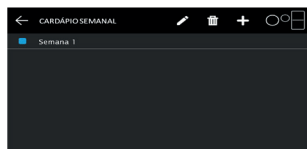


fig. 12

Caso queira criar uma nova receita, toque no símbolo + (fig. 12), e depois siga os passos indicados.

Para guardar a receita, tem de introduzir no mínimo o título da receita.

Caso queira editar alguma receita, toque no símbolo e depois toque na receita que quer editar.

Caso queira eliminar alguma receita, toque no símbolo e depois toque na receita que quer eliminar.

Para ver a receita, prima o nome da mesma durante dois segundos.

Se estiver a ver uma receita e quiser retroceder rapidamente para o Menu Principal, toque no símbolo «control/back» , depois, se quiser regressar à receita que estava a ver, toque no símbolo Extras e na parte superior vai surgir um acesso direto a essa receita.

Planificador

Para criar um evento numa data específica, prima o dia selecionado durante um segundo e siga os passos indicados.

Utilidades

No Menu de Utilidades, poderá encontrar as opções de Bloco de Notas, Informações e Manual de Instruções.

Bloco de Notas

Para criar uma nota, prima a opção «acrescentar» e siga os passos indicados.

Para eliminar uma nota, prima a nota e deslize o dedo para a esquerda, onde surgirá o símbolo «lixo», prima esse símbolo para apagar a nota.

Informações

No Menu de Informações, poderá

encontrar as opções de Manual de Instruções e Consumo.

Consumo

Se aceder a este menu enquanto estiver a cozinhar, poderá ver a energia que está a ser consumida nesse momento.

Se aceder a este menu quando a placa não tiver nenhuma zona ativa, poderá consultar a energia consumida da última vez que cozinhou.

Função Limitadora de Potência

Está disponível uma função de Limitação de Potência (Power Management). Esta função permite limitar a potência total gerada durante a cozedura para diferentes valores definidos pelo utilizador.

Sempre que altere o nível de uma placa, o limitador de potência calcula a potência total que a cozedura está a gerar. Se atingir o limite de potência máximo, o controlador tátil não vai permitir que aumente o nível de potência dessa placa. A placa emite um som e mostra uma mensagem que indica o nível máximo de potência que pode selecionar. Caso deseje aumentar esse valor, deverá baixar a potência das outras placas; por vezes, não bastas reduzir um único nível numa só placa, uma vez que a cozedura depende da potência de cada placa e do nível em que se encontre. É possível que, para aumentar o nível de potência de uma placa grande, tenha de diminuir vários níveis das outras.

Se utilizar a função de acesso no nível máximo e esse valor estiver acima do valor imposto pelo limite, a placa passa ao nível máximo possível. A placa emite um som e mostra uma mensagem que indica o nível máximo configurável.

Ajustes

No Menu de Ajustes, poderá encontrar as opções de Idioma, Data/Hora, Luminosidade do Ecrã, restabelecer os valores de fabrico, Som e Configuração do Modo Sleep.

Data/ Hora

No Menu de Ajustes, poderá encontrar as opções de Data/Hora e Cronómetro.

Som

No Menu de Som, poderá encontrar as opções de Duração de avisos sonoros e Silenciar Teclado.

Silenciar Teclado

Esta desativação não se aplica a todas as funções, como por exemplo o som de ligado/ desligado e o final do temporizador.

Função desligar de segurança


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


Tabla 1

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

* Conforme o modelo


Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um H, na área correspondente, se existir risco de queimadura..

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

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

Sugestões e recomendações

- * Utilize painelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

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


Limpeza e manutenção


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

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

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

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

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


 **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partirse e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.**

A TEKA INDUSTRIAL S.A. reserva-se o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Considerações

ambientais



O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Cumprimento com Eficiência Energética do aparelho:

-Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh/Kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Se algo não funcionar

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

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

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

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

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

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

Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

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

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 no indicador de uma das placas:

O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligá-la e experimente com outro recipiente.

Em condições de utilização muito extremas, o comando tátil pode entrar no estado de segurança, mostrando o ecrã em branco e bloqueando a alimentação às zonas de cozedura. Neste caso, deve permitir que a placa arrefeça e voltar a ligar o aparelho.

Safety warnings:

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

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

⚠ Do not steam clean this device.

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

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

by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

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

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

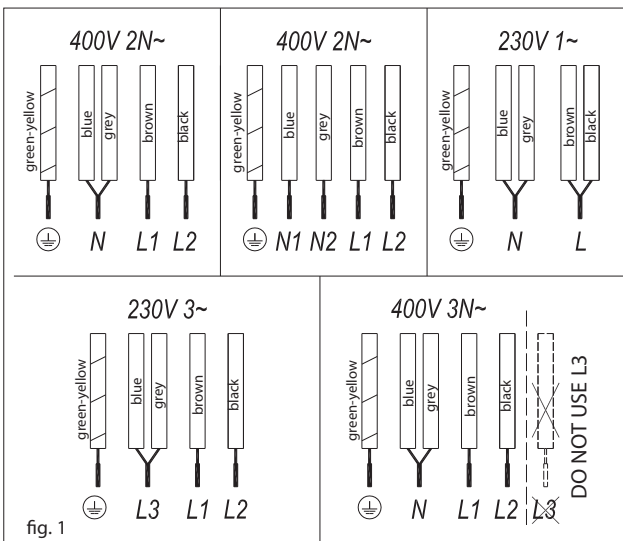
⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend

that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

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

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

⚠ If the supply cord



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

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

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

⚠ Attention! Never place cookware nor utensils on the touch screen area. Hot

objects on it can also cause irreversible damage.

Installation

Installation with cutlery drawer

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

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

Electrical connection

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

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

Warning:

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

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

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

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

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



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

Use and Maintenance

Instructions of use of the Touch Screen

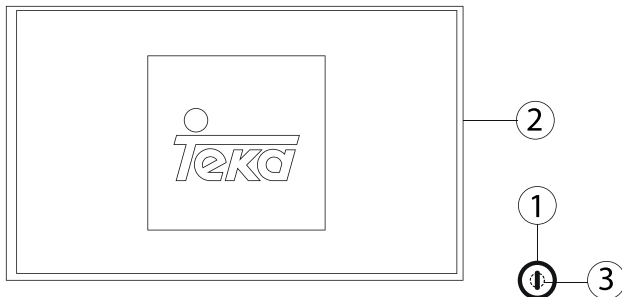
ELEMENTS OF THE CONTROL PANEL (fig. 2)

- ① General on / off sensor.
- ② Touch screen.
- ③ On indicator light.

Operations are carried out via the touch screen (2). It is not necessary to press hard on the glass; by just touching it with your finger, you can activate the desired function.

TURNING ON THE DEVICE

fig. 2



- 1 Touch the general on / off sensor (1) for, at least, one second. The on indicator light (3) lights up and blinks, indicating that the cooker is in the process of turning on. The touch screen will display the Teka logo (fig. 3). When the process is completed, it goes directly to the "main screen" (fig. 4).

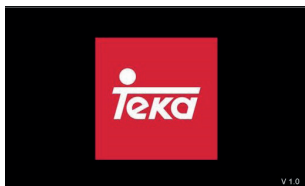


fig. 3

When the touch screen is active, it can be disconnected at any time by touching the general on / off sensor (1), even if it has been blocked. The general on / off sensor (1) always has priority to disconnect the touch screen (2).

TURNING OFF THE DEVICE

To completely turn the device off, press the general on / off sensor (1) (1). All of the zones will disconnect and the screen will turn off. If in any zones the residual heat symbol H is present, it will remain active until the zone is sufficiently cool; then the general turning-off process will start.

ACTIVATING THE ZONES

Once the "main screen" is activated (fig. 4), you can turn on the zones that you wish.

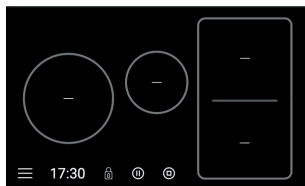


fig. 4

- 1 Choose the zone you want to cook with by pressing on any part of it. The outline of the zone will light up in red. Once the zone is selected, it automatically goes to the "power

selection" screen (fig. 5).

- 2 By sliding your finger on the power ring or by touching any of its points, you can choose a power level between "0" and "9", or the "Power" function (last quadrant of the power ring). Once the power level is chosen, it will be displayed on the top left corner of the screen (fig. 5).

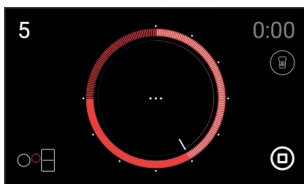


fig. 5

Whenever a zone is selected, you can change its power level.

The "control/back" icon allows us to return to the "main screen" accepting the changes made to the zone.

TURNING OFF A ZONE

When in the "power selection" screen (fig. 5), to turn off a zone, slide your finger on the power ring until reaching level "0", or press the icon for turning the zone off.

When turning a zone off, an H will be displayed inside it if the surface of the glass above the zone is at a high temperature that may risk causing burns. When the temperature falls, the H will disappear.

TURNING OFF ALL ZONES

When in the "main screen" (fig. 4) it is possible to simultaneously turn off all the zones by pressing the off icon.

It is also possible to simultaneously turn off all the zones by using the general on / off sensor (1). All of the zones will disconnect and the screen will turn off. If in any zones the residual heat symbol H is present, it will remain active until the zone is sufficiently cool; then the general turning-off process will start.

SLEEP MODE

When the cooktop is turned off via the off icon, "Sleep Mode" is activated during the programmed period of time. During this time, the cooktop can be connected again by pressing anywhere on the touch screen. In this state, the cooktop is not completely turned off until this time has elapsed.

The cooktop will go into "Sleep Mode" automatically when all of the zones are turned off for more than 60 seconds and no adjustments are made on the touch screen.

Detection of cookware

The induction cooking zones are equipped with cookware detectors. This prevents the operation of the zone without there being cookware present or when the latter is inadequate.


The zone will display the "no cookware" symbol if, when the hob is turned on and a power level is assigned, it detects that there is no cookware or that it is inadequate.

If the cookware is removed from the zone during its operation, the zone will automatically stop supplying power and will display the "no cookware" symbol. When the cookware is placed on the zone again, the energy supply will be resumed at the power level that was selected.


The cookware detection time is 3 minutes. If this time elapses without placing cookware, or if it is inadequate, the zone will be deactivated.

⚠ After its use, disconnect the zone by sliding your finger on the power ring until reaching level "0", or by pressing the icon for turning the zone off. Otherwise there could be an undesired operation of the zone if, inadvertently, cookware was placed on it during the following three minutes. Avoid possible accidents!


Locking function


By means of the “Lock” function you can block the rest of the icons, except for the general on / off sensor  (1), to prevent undesired operations. This function is useful as a safety measure for children.

Activating the function.

To activate this function touch the  icon, it will light up in red and a message is displayed to indicate that the function is active.

Deactivating the function.



Press the  icon again, it lights up in white and a message is displayed to indicate that the function is deactivated.

If you turn off the equipment with the general on / off sensor  (1) while the lock is activated, when you turn on the cooker again the lock function will remain active.


Stop&Go function

With this function it is possible to pause the cooking process. In the event that the “Timer” function is active, it will also be paused.

Activating the function.

In order to activate this function touch the  icon, it will light up in red and the zones will display the symbol  to indicate that the cooking has been paused.

Deactivating the function.

Touch the  icon again, it will light up in white and the cooking will resume in the same power level and timer conditions as before the pause.

Power Function

This function gives the zone “extra” power, higher than the nominal power. This power depends on the size of the zone, and can reach the maximum value permitted by the generator.

1 Slide your finger on the power ring until going over level 9 or by touching the fourth quadrant of the same; inside the ring the word “POWER” will be displayed.

2 The word “POWER” will also be displayed on the zones and the cooktop will start to supply the extra power.

The “Power” function has a maximum duration specified in Table 1 (depending on the model). After this time, the power level will automatically revert to level 9. A signal will be heard and a message will be displayed that indicates the power adjustment made. By activating the “Power” function in a zone, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing their power to a lower level, and in this case it will be shown on the zone.

In order to deactivate the “Power” function before the operation time has elapsed, choose the zone and slide your finger on the power ring, choosing a different level of power.

power ring changes to blue, indicating that the function is available. Inside it, automatically, a thinner, red circle will appear, indicating the power chosen (fig. 6).

2 Immediately after, slide your finger on the blue ring and choose the cooking time, from 1 to 60 minutes.

Once the time chosen has elapsed, the timed zone will turn off and will beep for several seconds, which can be stopped by touching any part of the screen. If the zone that has been turned off is hot, it will display the H symbol.

If you want to set the timer for another zone at the same time, you must repeat steps 1 and 2.

If you want to configure the power again, press the power level indicated at the top left of the screen (fig. 6).

Modification of the programmed time.

If you want to modify the timer before the preset time is over:

- 1 Choose the zone.
- 2 Press the icon 0:00 (fig. 5), and then slide your finger on the time ring to change the timer setting.


Disconnecting the timer.

If you want to stop the timer before the preset time is over:

- 1 Choose the zone.
- 2 Press the icon 0:00 (fig. 5), and then slide your finger on the time ring to reduce the time down to 00:00. The timer will be cancelled.

Adding a “Sound Alarm”.

During the set timer period, you can add a “Sound Alarm” to remind you of any changes required while cooking.

- 1 After choosing the timer period, press the  icon (fig. 7) which will light up in blue. When you remove your finger, the “Add Sound Alarm” option will scroll up from the bottom. You can add several sound alarms for the same zone. The “Sound

Timer function

This function will making the cooking process easier, as it is not necessary to be present during the same. You can set a timer for a zone and it will turn off automatically once the desired time has elapsed.

In this model you can program each one of the zone simultaneously, from 1 to 60 minutes.

Timing a zone.

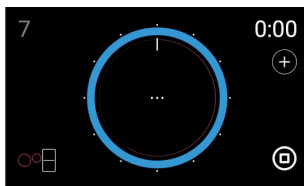


fig. 6

Once the power for a specific zone has been determined, you can apply a timer to it.

- 1 Touch the 0:00 icon (fig. 5). The

Alarm” is displayed inside the time ring, with a small blue triangle. The sound alarms can be changed at any time.

- To eliminate a “Sound Alarm”, drag the blue triangle (fig. 7), to the 00:00 position of the time ring.

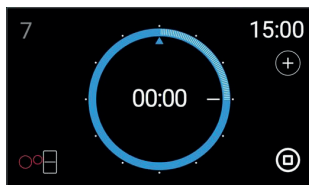


fig. 7

Flex Zone function

By means of this function, it is possible for two zones, indicated as “Flex Zone”, to operate together, to both select a power level and to activate the “Timer” function.

Activating the function.

To activate this function, on the main screen, place your finger on one of the zones with this function and slide it to the other one. By doing so, the outline of the two zones will light up in red. The detection of the cookware will occur in the entire area linked together. You have a few seconds to carry out the next operation, otherwise the function will be automatically deactivated and the zones will return to their previous state. This function can also be activated if any of the zones already have power assigned to them.

Deactivating the function.

To deactivate this function, you must select the zone again and press the zone off icon, unlinking the zones and the power levels or functions assigned. You can also deactivate this function by either reducing the power level to “0” and by then pressing on any zone, or by reducing the power level to “0” and waiting approximately three seconds for it to be deactivated automatically.

Special functions:

iCooking

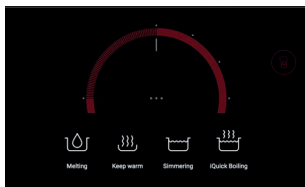






fig. 8

On the “power selection” screen (fig. 5), there is the iCooking icon , which has special functions (fig. 8) that help the user when cooking.

To activate a special function for a zone:




- First it must have been selected.
- Then press the iCooking icon , which will light up in red. When you remove your finger, the special functions menu will scroll up from the bottom. If you press the iCooking icon  again, this menu will disappear.

If you want to cancel at any time an activated special function, you must select the zone and set a new power level, turn the zone off, or you can choose a different special function by pressing the iCooking icon  again.

Keep Warm function

This function automatically sets an adequate power level to keep cooked food warm.

Activating the function.


To activate it, choose a zone and press the “iCooking” icon . When you do so, it will light up in red. Press the “Keep Warm” icon  (fig. 8), and it will also light up in red. Once this function is activated, the  symbol will be displayed in the centre of the zone chosen.

Deactivating the function.

You can cancel this function at any

time by first choosing the zone, turning it off or by changing the power level.

iQuickBoiling function


This function makes it possible to automatically boil water, very helpful for cooking pasta, rice, eggs, boiling food, etc. Only available in the zones that display the  symbol.

Conditions of the cookware




For an adequate operation of the “iQuickBoiling” function, it is necessary to use cookware that meets the following conditions:

- Bottom size as close as possible to the zone diameter.
- NO LID.**
- Filled to more than half of its capacity with water at ambient temperature (never use already warm or hot water).

Failure to meet these conditions distorts adequate control of the boiling.

 **WARNING: do not use this function for any cooking operation other than boiling water. Never use oil as it can heat up excessively and ignite.**

Activating the function.

To activate it, choose a zone and press the iCooking icon . When you do so, it will light up in red. Press the “iQuickBoiling” function icon  (fig. 8), and it will also light up in red. Once this function is activated the  symbol will be displayed in the centre of the zone chosen.

When the system detects that the water is close to boiling, there will be a first beeping sound. Use the opportunity to prepare the food you want to boil or cook.

30 seconds later there will be a second beep accompanied by a message indicating that if you have not yet done so, it is time to add the food to the pot. After the second beep, the system will

activate the timer as a stopwatch, so that you can monitor how long the food has been boiling for. 30 seconds after the stopwatch has been activated, there will be a third beep to signal that from that moment onwards the system will reduce the power supplied, to keep the water simmering. The stopwatch will remain active until the cooking is completed.

If you wish, you can deactivate the stopwatch and set the timer to automatically turn off the zone (see the "Timer" function section).




Deactivating the function.

You can cancel this function at any time by turning off the zone or by changing the power level.

Melting function

This function makes it possible to keep a low temperature in the cooking zone. Ideal for de-freezing food or slowly melting others such as chocolate, butter...

Activating the function.

To activate it, choose a zone and press the iCooking icon . When you do so, it will light up in red. Press the "Melting" icon  (fig. 8), and it will also light up in red. Once this function is activated, the  symbol will be displayed in the centre of the zone chosen.



Deactivating the function.


You can cancel this function at any time by first choosing the zone, turning it off or by changing the power level.

Simmering function

This function is for keeping food simmering.

Activating the function.


To activate it, choose a zone and press the iCooking icon . When you do so, it will light up in red. Press the "Simmering" icon  (fig. 8), and it will also light up in red. Once this


function is activated, the  symbol will be displayed in the centre of the zone chosen.

Deactivating the function.

You can cancel this function at any time by first choosing the zone, turning it off or by changing the power level.

Extras Menu

To enter the Extras Menu, on the "main screen" (fig. 4), press the Extras  icon, the icon will light up in red and the available options will be displayed in this menu (fig. 9).

The "control/back" icon  allows us to quickly return to the "Main Menu".

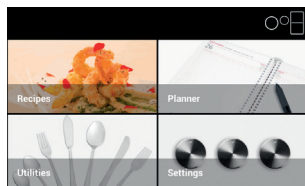


fig. 9

Recipes

If you access the Recipes Menu (fig. 9) the Weekly Menu, Recipe Book and My Recipes options are shown.

Weekly Menu

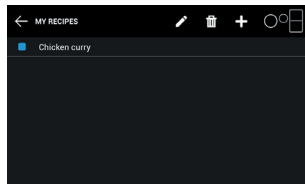



fig. 10


| | Mon | Tue | Wed | Thu | Fri | Sat | Sun |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Breakfast | | | | | | | |
| Brunch | | | | | | | |
| Lunch | | | | | | | |
| Afternoon snack | | | | | | | |
| Dinner | | | | | | | |

fig. 11

If you wish to create a new weekly menu press the + icon (fig. 10), then follow the steps indicated.

For the recipe to be stored, it is necessary to at least enter the title of the Menu.



If you wish to edit a menu, press the  icon and then press on the menu to be edited.

If you wish to delete a menu, press the  icon and then press on the menu to be deleted.

The Weekly Menu is displayed as a table. If the user presses on any item in the table (fig. 11), they can directly enter/edit the meal chosen for that specific day. By touching on any day of the week, you can visualise the menu for that day.

Recipe Book

By going into the Recipe Book Menu, we can choose the type of dish for which we want to consult a recipe.

If you are viewing a recipe, to return to the Main Menu quickly, press the "control/back" icon , then, if you want to return to the recipe you were viewing, press the Extras icon  and at the top a direct access to that recipe will be displayed.

My Recipes

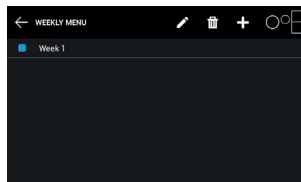




fig. 12



If you wish to create a new recipe, press the **+** icon (fig. 12), then follow the steps indicated.

For the recipe to be stored, it is necessary to at least enter the title of the recipe.

If you wish to edit a recipe, press the  icon and then press on the recipe to be edited.

If you wish to delete a recipe, press the  icon and then press on the recipe to be deleted.

To view the recipe, keep pressing the name of the recipe for two seconds.

If you are viewing a recipe, to return to the Main Menu quickly, press the “control/back” icon , then, if you want to return to the recipe you were viewing, press the Extras icon  and at the top a direct access to that recipe will be displayed.

Planner

To create an event on a specific date, press for one second on the chosen day and follow the steps indicated.

Utilities

If you access the Utilities Menu the Notepad, Info and Instruction Manual options will be displayed.

Notepad

To create a note, press the “add” option and follow the steps indicated.

To delete a note, press on the note and slide your finger to the left. A “trash” icon will be displayed; press this icon to delete the note.

Info

If you access the Info Menu, the Instruction Manual and Consumption options will be displayed.

Consumption

If you access this menu while cooking, you can see the energy being consumed at that moment.

If you access this menu when the cooktop does not have any active zones, you can consult the energy consumed during the last cooking session.

Power Management function

There is a Power Management function. This function makes it possible to limit the total power generated by the cooker to different values chosen by the user.

Every time the level of a zone is changed, the power manager will calculate the total power being generated by the cooker. If it has reached its total power limit, the touch screen will not allow you to increase the level of that zone. The cooker will emit a beep and will display a message indicating the maximum power level that can be selected. If you wish to exceed this value, you must lower the power of other zones; sometimes it is not enough to reduce just one other level, as it will depend on the power of each zone and their level. It is possible that, in order to raise the power level of a large zone, you have to reduce the levels of several others.

If you use the function to access the maximum level, and this value is above the value imposed by the limitation, the zone will operate at the maximum level possible. The cooker will emit a beep and will display a message indicating the maximum level that can be configured.

Settings

If you access the Settings Menu, the Language, Date/Time, Screen Brightness, Reset Default Values, Sound and Sleep Mode Configuration options will be displayed.

Date/Time

If you access the Settings Menu, the Date/Time and Stopwatch options will be displayed.

Sound

If you access the Sound Menu, the alarm sound Duration and Silence Keyboard options will be displayed.

Silence Keyboard

This deactivation will not apply to all functions, such as for example the on/off and the timer finished beep.

Safety switch off function

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

Table 1

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

* Depends on model

When the “safety switch off” function has been triggered, in the corresponding area, an H is displayed, if there is a burn risk.

 **Keep the control panel of the**

heating areas clean and dry at all times.

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

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Pots/pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.

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

Cleaning and maintenance

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

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

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel

scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

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

Warning:


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

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

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

Environmental considerations



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

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<,

EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

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

If something does not work

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

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

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

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

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

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond: No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the

circuits cool whether the hob is turned on or not.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

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

Under very extreme conditions of use, the touch control might enter into safe state, showing the white screen and **cancelling power supply in the cooking zones**. In this case, please allow the cooktop to cool down and restart **the appliance**.

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

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

⚠ **Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen.**

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

⚠ **Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse**

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

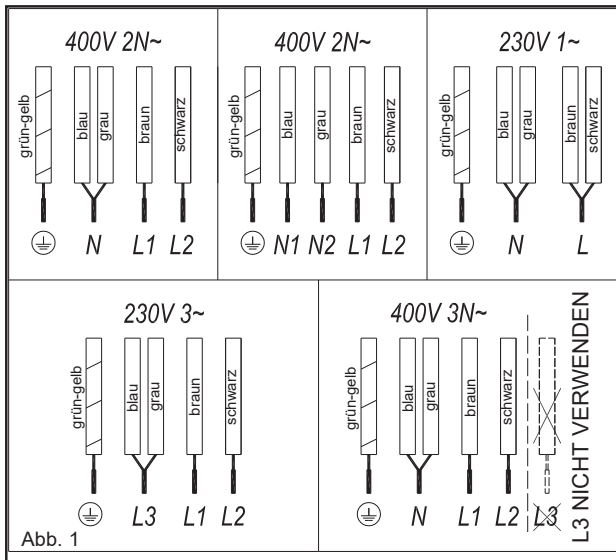
⚠ **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

⚠ **Vorsicht!** Überhitzte Fette und Ole können sich selbst entzünden. **Einen Brand NIEMALS mit Wasser löschen! Schalten**

Sie in diesem Fall das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke.

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

⚠ **Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.**



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

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

⚠ Achtung! Stellen Sie keine Behälter und legen Sie kein Geschirr auf den Touchscreenbereich. Heiße Gegenstände darauf können außerdem bleibende Schäden verursachen.

Installation

Montage mit Besteckschublade

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

Oberfläche des Gerätegehäuses vermieden.

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

⚠ Es wird empfohlen, das

Induktionskochfeld während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen nicht zu verwenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.

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

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

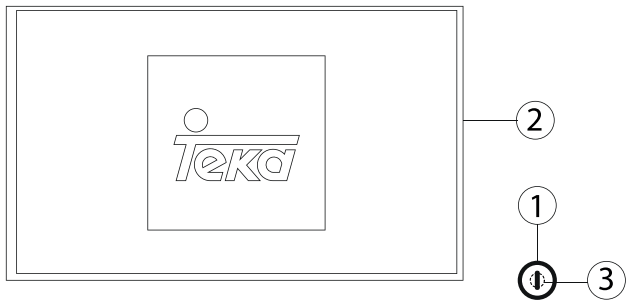
📖 Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung über die Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten.

Gebrauch und Wartung

**Touchscreen
Gebrauchsanweisungen**

BAUTEILE DER STEUERTAFEL (Abb. 2)

① Allgemeiner Button zum Ein- /



- Ausschalten.
- ② Touchscreen.
 - ③ Einschaltleuchtanzeiger.

Die Betätigungen erfolgen über den Touchscreen (2). Sie müssen keine Kraft auf das Glas ausüben. Die bloße Berührung der Glasfläche mit dem Finger betätigt die gewünschte Funktion.

GERÄT EINSCHALTEN

- 1 Berühren Sie den allgemeinen Button zum Ein- / Ausschalten ① (1) mindestens eine Sekunde lang. Der Einschaltleuchtanzeiger (3) leuchtet auf und blinkt zur Anzeige des Einschaltvorgangs des Kochfelds. Auf dem Touchscreen erscheint das Teka Logo (Abb. 3). Nach Abschluss dieses Vorgangs kommt man direkt auf das „Hauptbild“ (Abb. 4).

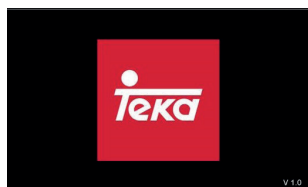


Abb. 3

Sobald der Touchscreen eingeschaltet ist, kann er jederzeit durch Berührung des allgemeinen Buttons zum Ein- / Ausschalten ① (1) ausgeschaltet werden - auch dann, wenn er gesperrt wurde. Der allgemeine Button zum Ein- / Ausschalten ① (1) hat immer Vorrang, um den Touchscreen (2) auszuschalten.

GERÄT AUSSCHALTEN

Zum vollständigen Ausschalten des Geräts muss man den allgemeinen Button zum Ein- / Ausschalten ① (1). Alle Kochstellen und der Bildschirm werden ausgeschaltet. Sollte in einem Bereich das Symbol H für Restwärme stehen, bleibt es so lange eingeschaltet, bis sich der Kochbereich ausreichend abgekühlt hat. Danach beginnt der allgemeine Ausschaltvorgang.

EINSCHALTEN DER PLATTEN

Nachdem das „Hauptbild“ eingeschaltet ist (Abb. 4), können Sie die gewünschten Platten einschalten.

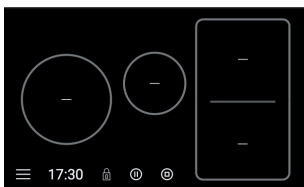


Abb. 4

- 1 Wählen Sie den gewünschten Kochbereich, indem Sie auf einen beliebigen Punkt darauf drücken. Die Kontur des Bereichs leuchtet rot auf. Nachdem der Bereich gewählt ist, kommt man automatisch auf das Bild zur „Leistungswahl“ (Abb. 5).
- 2 Indem man mit dem Finger über den Leistungsring fährt oder einen beliebigen Punkt davon berührt, kann man eine Leistungsstufe zwischen „0“ und „9“ oder die „Power“ Funktion (letztes Quadrat des Leistungsrings) auswählen. Nachdem die Leistungsstufe gewählt ist, wird sie links oben am Bildschirm angezeigt (Abb. 5).

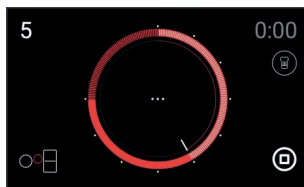




Abb. 5

Sobald eine Platte angewählt ist, kann man deren Leistungsstufe ändern.


Über das „control/back“ Icon  kommt man auf das „Hauptbild“ zurück, indem man die im Bereich erfolgten Änderungen akzeptiert.

PLATTE AUSSCHALTEN

Auf dem Bild „Leistungswahl“ (Abb. 5) muss man zum Ausschalten einer Kochstelle mit dem Finger auf dem Leistungsring bis zur Stufe „0“ fahren oder das Icon zum Ausschalten des Bereichs  drücken .


Beim Ausschalten eines Bereichs erscheint innerhalb dieses Bereichs ein H, wenn die Temperatur der Glasfläche im jeweiligen Bereich hoch ist und Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur sinkt, verschwindet das H.

ALLE PLATTEN AUSSCHALTEN

Vom „Hauptbild“ aus (Abb. 4) kann man gleichzeitig alle Platten mit dem Icon zum Ausschalten  ausschalten.

Man kann auch gleichzeitig alle Platten ausschalten, indem man den allgemeinen Button zum Ein- / Ausschalten ① drückt (1). Alle Kochstellen und der Bildschirm werden ausgeschaltet. Sollte in einem Bereich das Symbol H für Restwärme stehen, bleibt es so lange eingeschaltet, bis sich der Kochbereich ausreichend abgekühlt hat. Danach beginnt der allgemeine Ausschaltvorgang.


SLEEP MODUS

Beim Ausschalten des Kochfelds mit dem Icon zum Ausschalten  , wird der „Sleep Modus“ so lange eingeschaltet, wie er programmiert ist. Während dieser Zeit kann das Kochfeld mit einem beliebigen Druck auf den Touchscreen wieder eingeschaltet werden. In diesem Zustand wird das Kochfeld erst vollständig ausgeschaltet, wenn diese Zeit abgelaufen ist.

Das Kochfeld schaltet automatisch auf den „Sleep Modus“, wenn alle Kochstellen über 60 Sekunden lang ausgeschaltet sind und keine Einstellung am Touchscreen erfolgt.

Behälterdetektor


Die Induktionskochstellen sind mit Behälterdetektoren ausgestattet. Dadurch wird vermieden, dass die Platte ohne einen Behälter darauf oder bei einem ungeeigneten Behälter eingeschaltet wird.

Auf der Kochstelle erscheint das Symbol „Kein Behälter vorhanden“  , wenn festgestellt wird, dass


der Bereich eingeschaltet ist und eine Leistungsstufe zugeordnet wurde, aber kein Behälter oder kein geeigneter Behälter darauf steht.

Werden die Behälter während des Betriebs aus dem Bereich entfernt, unterbricht die Platte automatisch die Stromversorgung und zeigt das Symbol „Kein Behälter vorhanden“ an. Wird der Behälter wieder auf den Bereich gestellt, wird die Stromversorgung auf der gewählten Leistungsstufe wieder eingeschaltet.


Die Dauer der Behälterdetektion beträgt 3 Minuten. Läuft diese Dauer ab, ohne dass ein Behälter oder ein richtiger Behälter darauf gestellt wird, wird die Kochstelle ausgeschaltet.

⚠ Nach dem Gebrauch muss die Kochstelle ausgeschaltet werden, indem man mit dem Finger auf dem Leistungsring bis zur Stufe „0“ fährt oder das Icon zum Ausschalten des Bereichs  drückt. Andernfalls könnte der Kochbereich ungewollt in Betrieb sein, wenn man innerhalb der folgenden drei Minuten unbeabsichtigt einen Behälter darauf stellen würde. Vermeiden Sie evtl. Unfälle!


Sperrfunktion


Mit der „Sperr“- Funktion können Sie die restlichen Icons mit Ausnahme des allgemeinen Buttons zum Ein- / Ausschalten  (1) sperren, um ungewollte Betätigungen zu vermeiden. Diese Funktion ist als Sicherheitsmaßnahme bei Kindern nützlich.

Funktion einschalten.

Zum Einschalten der Funktion müssen Sie das Icon  berühren. Es leuchtet rot auf und zeigt mit einer Mitteilung an, dass die Funktion eingeschaltet ist.

Funktion ausschalten.

Drücken Sie erneut auf das Icon . Es leuchtet weiß auf und zeigt mit einer Mitteilung an, dass die Funktion ausgeschaltet ist.



Wird das Gerät mit dem Ein- / Ausschaltbutton  (1) ausgeschaltet, während die Sperre eingeschaltet ist,

bleibt die Sperrfunktion beim nächsten Einschalten eingeschaltet.


Stop&Go Funktion

Mit dieser Funktion kann während des Kochvorgangs eine Pause eingelegt werden. Sollte die „Programmierung“ eingeschaltet sein, wird auch sie auf Pause gesetzt.

Funktion einschalten.

Zum Einschalten dieser Funktion muss man das Icon  berühren. Es leuchtet rot auf und in den Kochbereichen zeigt das Symbol , dass der Kochvorgang auf Pause steht.

Funktion ausschalten.

Wird das Icon  wieder berührt, leuchtet es weiß und der Kochvorgang wird mit den gleichen Leistungsstufen und Programmierungen wie vor der Pause wieder eingeschaltet.

Power Funktion

Mit dieser Funktion erhält die Platte eine „Extra“-Leistung, die über der Nennleistung liegt. Diese Leistung hängt von der Plattengröße ab und kann bis zum vom Generator zugelassenen Höchstwert reichen.

- 1 Führt man mit dem Finger über den Leistungsring bis über die Stufe 9 hinaus oder berührt man dessen vierten Quadranten, erscheint im Ring der Begriff „POWER“.
- 2 Im Bereich der Kochbereiche erscheint auch der Begriff „POWER“ und das Kochfeld beginnt mit der Versorgung der Extraleistung.

Die maximale Dauer der „Power“-Funktion ist auf Tabelle 1 (je nach Modell) angegeben. Nach Ablauf dieser Dauer wird die Leistungsstufe automatisch auf die Stufe 9 gestellt. Es ertönt ein Pfeifton und die

Mitteilung zur Angabe der erfolgten Leistungseinstellung wird angezeigt. Beim Einschalten der „Power“-Funktion einer Platte ist es möglich, dass die Leistung einer anderen Platte davon betroffen wird, indem deren Leistung auf eine niedrigere Stufe gesenkt wird. In diesem Fall wird es in diesem Bereich angezeigt.

Soll die „Power“-Funktion vor Ablauf der Betriebsdauer ausgeschaltet werden, muss der Bereich angewählt und mit dem Finger auf dem Leistungsring eine andere Leistungsstufe gewählt werden.

Programmierfunktion (Count-down)

Anhand dieser Funktion wird der Kochvorgang erleichtert, da man nicht dabei anwesend sein muss. Sie können einen Bereich programmieren, der dann nach Ablauf der gewünschten Dauer automatisch ausgeschaltet wird.

Bei diesem Modell können Sie jede Platte gleichzeitig für eine Dauer von 1 bis 60 Minuten programmieren.

Platte programmieren.

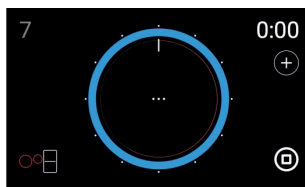


Abb. 6

Nachdem die Leistung der gewünschten Platte festgelegt ist, können Sie den Bereich programmieren.

- 1 Berühren Sie das Icon 0:00 (Abb. 5). Der Leistungsring ändert seine Farbe auf blau zur Anzeige, dass die Funktion verfügbar ist. Innerhalb davon erscheint automatisch ein roter Kreis mit einem dünneren Rand, der die gewählte Leistung anzeigt (Abb. 6).

- 2 Fahren Sie sofort danach mit

dem Finger über den blauen Ring und wählen Sie eine Kochdauer zwischen 1 bis 60 Minuten.

Nach Ablauf der gewählten Dauer wird der programmierte Bereich ausgeschaltet und eine Sekunde lang ertönt eine Reihe an Pfeiftonen, die durch eine Berührung auf eine beliebigen Stelle des Bildschirms abgestellt werden können. Sollte der ausgeschaltete Kochbereich heiß sein, wird in diesem Bereich das Symbol H angezeigt.

Wenn Sie eine weitere Platte programmieren möchten, müssen Sie die Schritte 1 und 2 wiederholen.

Wenn Sie die Leistung wieder einstellen möchten, müssen Sie die links oben am Bildschirm angezeigte Leistungsstufe berühren (Abb. 6).

Änderung der programmierten Zeit.

Wenn Sie die Programmierung vor dem Ablauf der programmierten Dauer ändern möchten:

- 1 Wählen Sie die gewünschte Platte.
- 2 Drücken Sie auf das Icon 0.00 (Abb. 5) und fahren Sie im Anschluss mit dem Finger über den Zeitring, um die programmierte Dauer zu ändern.

Ausschalten der Programmierung.

Wenn Sie die Programmierung vor Ablauf der programmierten Dauer ausschalten möchten:

- 1 Wählen Sie die gewünschte Platte.
- 2 Drücken Sie auf das Icon 0.00 (Abb. 5) und fahren Sie im Anschluss mit dem Finger über den Zeitring, indem Sie die Zeit bis 0:00 reduzieren. Die Zeituhr wird ausgeschaltet.

„Tonsignal“ hinzufügen.

Während der programmierten Dauer können Sie ein „Tonsignal“ hinzufügen, um an eine Änderung erinnert zu werden, die beim Garen erforderlich ist.

- 1 Nachdem Sie eine Dauer für die Programmierung gewählt haben,

müssen Sie auf das Icon \oplus (Abb. 7) drücken, das dann blau aufleuchtet. Wenn Sie den Finger anheben, öffnet sich am unteren Rand nach oben hin die Option „Tonsignal hinzufügen“. Sie können für eine Platte mehrere Signale hinzufügen. Das „Tonsignal“ wird innerhalb des Zeitrings mit einem kleinen blauen Dreieck eingezeichnet. Die Tonsignale können jederzeit geändert werden.

- 2 Um ein „Tonsignal“ zu entfernen, müssen Sie das blaue Dreieck (Abb. 7) auf die Stellung 00:00 des Zeitrings schieben.

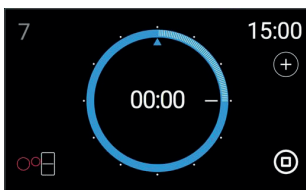


Abb. 7

Flex Zone Funktion

Anhand dieser Funktion besteht die Möglichkeit, dass zwei Kochzonen, die auf der Abbildung als „Flex Zone“ gekennzeichnet sind, bei der Leistungswahl wie auch beim Einschalten der „Programmierung“ gemeinsam wirken.

Funktion einschalten.

Um diese Funktion einzuschalten, müssen Sie auf dem Hauptbild Ihren Finger auf einen der Bereiche mit dieser Funktion setzen und bis zum anderen Bereich fahren. Dabei leuchtet die Kontur der beiden Kochstellen rot auf. Die Behälterdetektion findet im gesamten verbundenen Bereich statt. Ihnen stehen für die nächste Einstellung ein paar Sekunden zur Verfügung. Erfolgt keine Einstellung, wird die Funktion automatisch ausgeschaltet und die Bereiche kehren in ihren vorherigen Zustand zurück. Diese Funktion kann auch eingeschaltet werden, wenn einem der Bereiche schon eine Leistung zugeordnet ist.

Funktion ausschalten.

Um diese Funktion auszuschalten, muss man den Bereich erneut anwählen und auf das Ausschalt-Icon der Platte drücken. Damit werden die Bereiche und die zugeordneten Leistungsstufen und Funktionen getrennt. Sie können diese Funktion auch ausschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf „0“ reduzieren und anschließend auf einen beliebigen Bereich drücken, oder, indem Sie die Leistungsstufe auf „0“ reduzieren und ca. drei Sekunden abwarten, bis die Funktion automatisch ausgeschaltet ist.

Sonderfunktionen: iCooking

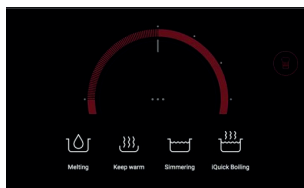



Abb. 8

Auf dem Bild „Leistungswahl“ (Abb. 5) ist das iCooking Icon \oplus dargestellt. Es bietet besondere Funktionen (Abb. 8), die dem Anwender bei Kochen helfen.

Um eine Sonderfunktion in einem Bereich einzuschalten:

- 1 Zunächst muss der Bereich angewählt sein.
- 2 Im Anschluss muss man auf das iCooking \oplus Icon drücken, das rot aufleuchtet. Wenn Sie den Finger anheben, öffnet sich am unteren Rand nach oben hin das Menü der Sonderfunktionen. Wenn Sie erneut auf das iCooking Icon \oplus drücken, verschwindet dieses Menü wieder.




Soll zu einem bestimmten Zeitpunkt eine eingeschaltete Sonderfunktion aufgehoben werden, muss man den Bereich wählen und eine neue Leistungsstufe festlegen oder den Bereich ausschalten oder auch eine

andere Sonderfunktion wählen, indem man erneut das iCooking Icon  betätigt.

Keep Warm Funktion

Mit dieser Funktion wird automatisch eine Leistungsstufe eingeschaltet, die schon gegarte Gerichte warmhält.


Funktion einschalten.

Zum Einschalten müssen Sie eine Platte anwählen und auf das "iCooking" Icon  drücken. Dabei leuchtet sie rot auf. Drücken Sie auf das "Keep Warm" Icon  (Abb. 8) und es leuchtet auch rot auf. Nachdem diese Funktion eingeschaltet ist, erscheint das Symbol  mitten im Kochbereich des gewählten Bereichs.

Funktion ausschalten.

Sie können die Funktion jederzeit aufheben, indem Sie den Bereich vorher angewählt haben, die Platte ausschalten oder die Leistungsstufe ändern.

iQuickBoiling Funktion

Mit dieser Funktion können Sie eine automatische Kochkontrolle vornehmen, was beim Kochen von Nudeln, Reis, Eiern wie auch von bestimmten Gerichten usw. sehr hilfreich ist. Sie steht nur in den Bereichen zur Verfügung, in denen das Symbol  erscheint.

Behälterbedingungen




Für den ordnungsgemäßen Einsatz der „iQuickBoiling“-Funktion muss ein Behälter mit folgenden Bedingungen verwendet werden:

- Bodengröße so ähnlich wie möglich wie der Plattendurchmessers.
- **OHNE DECKEL.**
- Bis über die Hälfte des Fassungsvermögens mit Wasser mit Zimmertemperatur füllen (es darf nie schon lauwarmes oder warmes Wasser verwendet werden).

Die Verletzung dieser Bedingungen beeinträchtigt die geeignete Kochkontrolle.

⚠ VORSICHT: Diese Funktion darf nur zum Kochen von Wasser eingesetzt werden. Es darf niemals Öl verwendet werden, da es zu heiß werden und sich entzünden kann.

Funktion einschalten.

Zum Einschalten müssen Sie eine Platte anwählen und auf das "iCooking" Icon  drücken. Dabei leuchtet es rot auf. Drücken Sie auf das "iQuickBoiling" Icon  (Abb. 8) und es leuchtet auch rot auf. Nachdem diese Funktion eingeschaltet ist, erscheint das Symbol  mitten im Kochbereich des gewählten Bereichs.

Sobald das System feststellt, dass es kurz vor dem Kochen steht, wird der erste Pfeifton abgegeben. Nutzen Sie ihn, um das zu kochende Lebensmittel vorzubereiten.

Nach 30 Sekunden erfolgt ein zweiter Pfeifton mit der Mitteilung, dass nun der richtige Zeitpunkt ist, das Lebensmittel in den Topf zu geben, falls es nicht schon erfolgt ist.

Nach dem zweiten Pfeifton schaltet das System die Zeituhr als Stoppuhr ein, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Gericht schon kocht. 30 Sekunden nach dem Einschalten der Stoppuhr ertönt der dritte Pfeifton und weist darauf hin, dass das System ab diesem Moment die Leistungsversorgung reduziert, um mit einem leichten und kontinuierlichen Kochen fortzufahren. Die Stoppuhr bleibt bis zum Ende des Kochvorgangs eingeschaltet.

Wenn gewünscht, können Sie die Stoppuhr ausschalten und eine Zeit für den Countdown und das automatische Ausschalten der Platte (siehe den Abschnitt mit der Funktion zur „Programmierung“) einstellen.




Funktion ausschalten.

Sie können die Funktion jederzeit aufheben, indem Sie die Platte ausschalten oder die Leistungsstufe ändern.

Melting Funktion

Bei dieser Funktion können Sie einen Kochbereich auf niedriger Temperatur halten. Sie ist ideal, um Lebensmittel aufzutauen oder langsam Produkte wie Schokolade, Butter usw. zu schmelzen.

Funktion einschalten.

Zum Einschalten müssen Sie eine Platte anwählen und auf das "iCooking" Icon  drücken. Dabei leuchtet sie rot auf. Drücken Sie auf das "Melting" Icon  (Abb. 8) und es leuchtet auch rot auf. Nachdem diese Funktion eingeschaltet ist, erscheint das Symbol  mitten im Kochbereich des gewählten Bereichs.




Funktion ausschalten.

Sie können die Funktion jederzeit aufheben, indem Sie den Bereich vorher angewählt haben, die Platte ausschalten oder die Leistungsstufe ändern.

Simmering Funktion

Mit dieser Funktion können Sie einen Kochvorgang bei kleiner Flamme halten.


Funktion einschalten.

Zum Einschalten müssen Sie eine Platte anwählen und auf das "iCooking" Icon  drücken. Dabei leuchtet sie rot auf. Drücken Sie auf das "Simmering" Icon  (Abb. 8) und es leuchtet auch rot auf. Nachdem diese Funktion eingeschaltet ist, erscheint das Symbol  mitten im Kochbereich des gewählten Bereichs.

Funktion ausschalten.

Sie können die Funktion jederzeit aufheben, indem Sie den Bereich vorher angewählt haben, die Platte ausschalten oder die Leistungsstufe ändern.

Extras Menü

Um auf das Extras Menü zu kommen, müssen Sie auf dem „Hauptbild“ (Abb. 4) das Extras Icon  drücken. Das Icon leuchtet rot auf und zeigt die in diesem Menü verfügbaren Optionen an (Abb. 9).


Mit dem Icon „control/back“  kommt man schnell auf das „Hauptmenü“ zurück.



Abb. 9

Rezepte

Unter dem Menü Rezepte (Abb. 9) werden die Optionen Wochenmenü, Rezeptbuch und Meine Rezepte angezeigt.

Wochenmenü

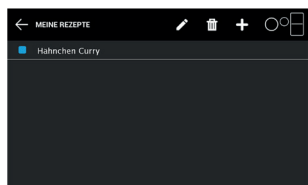


Abb. 10

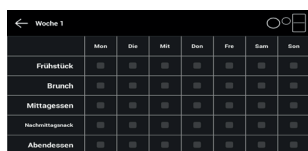




Abb. 11

Wenn Sie ein neues Wochenmenü erstellen möchten, müssen Sie auf das Icon + (Abb. 10) drücken und anschließend die angezeigten Schritte befolgen.

Damit das Rezept gespeichert wird, muss mindestens der Name des Menüs eingegeben werden.

Wenn Sie ein Menü bearbeiten



möchten, müssen Sie auf das Icon  und anschließend auf das zu bearbeitende Menü drücken.

Wenn Sie ein Menü entfernen möchten, müssen Sie auf das Icon  und anschließend auf das zu entfernende Menü drücken.

Das Wochenmenü erscheint im Tabellenformat. Drückt der Anwender auf einen beliebigen Punkt der Tabelle (Abb. 11), kann er das für diesen bestimmten Tag gewählte Gericht direkt eingeben / bearbeiten. Wird ein beliebiger Wochentag gewählt, kann das Menü für diesen Tag angezeigt werden.

Rezeptbuch

Unter dem Menü Rezeptbuch kann man das Gericht wählen, von dem man ein Rezept anzeigen möchte.

Wenn Sie bei der Anzeige eines Rezeptes schnell zum Hauptmenü zurück möchten, müssen Sie auf das „control/back“ Icon  drücken. Wenn Sie danach wieder zum angezeigten Rezept zurück möchten, müssen Sie auf das Extras Icon  drücken. Im oberen Bereich wird ein direkter Zugang zu diesem Rezept angezeigt.

Meine Rezepte

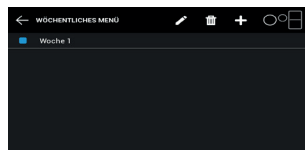




Abb. 12

Wenn Sie ein neues Rezept erstellen möchten, müssen Sie auf das Icon + (Abb. 12) drücken und anschließend die angezeigten Schritte befolgen.



Damit das Rezept gespeichert wird, muss mindestens der Name des Rezeptes eingegeben werden.

Wenn Sie ein Rezept bearbeiten möchten, müssen Sie auf das  Icon und anschließend auf das zu

bearbeitende Rezept drücken.

Wenn Sie ein Rezept entfernen möchten, müssen Sie auf das  Icon und anschließend auf das zu entfernende Rezept drücken.

Zur Anzeige des Rezeptes müssen Sie den Namen zwei Sekunden lang gedrückt halten.

Wenn Sie bei der Anzeige eines Rezeptes schnell zum Hauptmenü zurück möchten, müssen Sie auf das „control/back“ Icon  drücken. Wenn Sie danach wieder zum angezeigten Rezept zurück möchten, müssen Sie auf das Extras Icon  drücken. Im oberen Bereich wird ein direkter Zugang zu diesem Rezept angezeigt.

Planer

Um an einem konkreten Tag ein Event einzurichten, müssen Sie den gewählten Tag eine Sekunde lang gedrückt halten und die angezeigten Schritte befolgen.

Utilities

Unter dem Menü Utilities erscheinen ein Notizblock, Info und die Gebrauchsanleitung.

Notizblock

Drücken Sie die Option „Hinzufügen“, wenn Sie eine Notiz erstellen möchten und befolgen Sie die angezeigten Schritte.

Um eine Notiz zu entfernen, müssen Sie darauf drücken und mit dem Finger nach links fahren. Das „Papierkorb“-Icon erscheint. Drücken Sie darauf, um die Notiz zu entfernen.

Info

Unter dem Menü Info erscheinen die Optionen Gebrauchsanleitung und Verbrauchswerte.

Verbrauchswerte

Wenn Sie dieses Menü beim Kochen öffnen, können Sie den jeweiligen Energieverbrauch zu diesem Zeitpunkt sehen.

Öffnen Sie dieses Menü, wenn keine Kochstelle auf dem Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie die beim letzten Kochvorgang verbrauchte Energie anzeigen.

Funktion zur Leistungsbegrenzung

Es steht eine Funktion zur Leistungsbegrenzung (Power Management) zur Verfügung. Anhand dieser Funktion kann die vom Herd erzeugte Gesamtenergie auf verschiedene, vom Anwender ausgewählte Werte begrenzt werden.

Bei jeder Stufenänderung einer Platte berechnet die Leistungsbegrenzung die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wird die Grenze der Gesamtleistung erreicht, kann die Stufe dieser Platte mit dem Touchscreen nicht mehr erhöht werden. Der Herd gibt einen Pfeifton ab und zeigt eine Meldung mit Angabe der auswählbaren Höchstleistungsstufe an. Wenn Sie diesen Wert überschreiten möchten, müssen Sie die Leistung der anderen Platten senken. Ggf. reicht die Senkung einer Stufe einer anderen Platte nicht aus, da es von der Leistung jeder Platte und der jeweiligen Stufe abhängt. Es kann vorkommen, dass Sie zur Leistungserhöhung einer großen Platte die anderen mehrere Stufen reduzieren müssen.

Wird die Funktion zum Zugriff auf den Höchstwert eingesetzt und liegt dieser Wert über dem Wert der Begrenzung, geht die Platte auf den möglichen Höchstwert. Der Herd gibt einen Pfeifton ab und zeigt eine Meldung mit Angabe der auswählbaren Höchstleistungsstufe.

Einstellungen

Unter dem Menü Einstellungen

erscheinen die Optionen Sprache, Datum / Uhrzeit, Bildschirmhelligkeit, Werkseinstellungen wiederherstellen, Ton und Sleep-Modus-Einstellung.

Datum / Uhrzeit

Unter dem Menü Einstellungen erscheinen die Optionen Datum / Uhrzeit und Stoppuhr.

Ton

Unter dem Menü Ton erscheinen die Optionen Dauer Tonhinweise und Tastatur lautlos schalten.

Tastatur lautlos schalten

Dieses Ausschalten ist nicht für alle Funktionen wie zum Beispiel für den Pfeifton beim Ein- / Ausschalten und das Ende der Programmierung möglich.

Sicherheitsabschaltung


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


Tabelle 1

| Gewählte Kochstufe | MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden) |
|--------------------|--|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 5 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 3 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| P | 10 oder 5 Minuten eingestellt zum Level 9 (* je nach Modell) |

* je nach Modell


Bei der « Sicherheitsabschaltung » wird H in der entsprechenden Zone angezeigt, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

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

 Bei Problemen mit der Bedienbarkeit oder nicht in der vor-liegenden Anleitung genannten Stö-rungen, schalten Sie das Gerät aus und benachrichtigen Sie den tech-nischen TEKA-Kundendienst.

Vorschläge und Empfehlungen

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

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

Reinigung und Pflege

Um eine lange Lebensdauer des Kochfeldes zu gewährleisten, lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen und verwenden Sie geeignete Reinigungs-

mittel und Werkzeuge. Dies erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass sich weniger Schmutz ansammelt. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen können sowie Dampfreinigungsgерäte.

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

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

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

Achtung:



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




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

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

Umweltschutz



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

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

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

Erfüllung mit Energieeffizienz des Gerätes: -Geräte Wurde nach der Norm EN 60350-2 und die erhaltene getestete Wert, in Wh/Kg, ist im Typenschild des Gerätes.

Störungsbehebung

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

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

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

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

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen: Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.

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

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet: Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt,

unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

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

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

Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85:

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

Unter sehr extremen Nutzungsbedingungen kann die Berührungssteuerung in einen sicheren Zustand übergehen und den weißen Bildschirm anzeigen und die Stromversorgung in den Kochzonen unterbrechen. Lassen Sie in diesem Fall das Kochfeld abkühlen und starten Sie das Gerät neu.

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

⚠ **A t t e n t i o n .** L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Evitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un con-**

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.**

⚠ **ATTENTION :** Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabri-

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

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

⚠ Attention ! Ne posez jamais de récipients ni d'ustensiles sur l'écran tactile. Le fait de poser des objets chauds sur celui-ci pourrait, en outre, causer des dommages irréversibles.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

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

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

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

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

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

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

⚠ Nous conseillons de ne

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

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

⚠ Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.

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

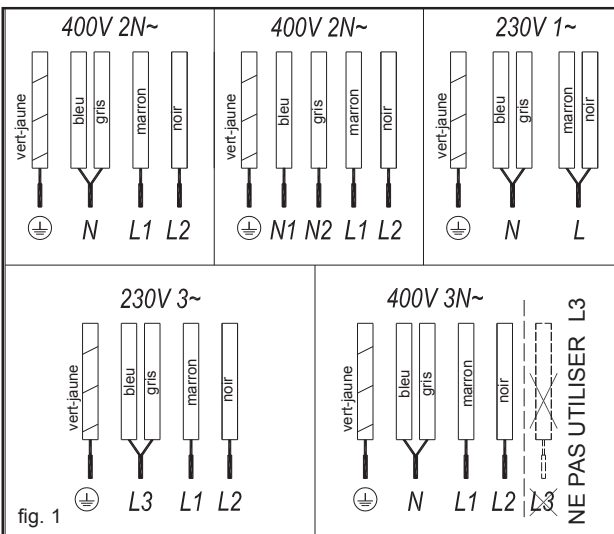


fig. 1

Utilisation et entretien

Mode d'emploi de l'écran tactile

ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE CONTRÔLE (fig. 2)

- ① Touche sensitive marche / arrêt.
- ② Écran tactile.
- ③ Voyant lumineux.

Les manipulations sont effectuées via un écran tactile (2). Inutile d'appuyer fort sur la vitre, vous pourrez activer la fonction souhaitée simplement au toucher du doigt.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Appuyez sur la touche sensitive marche / arrêt ① (1) pendant au moins, une seconde. Le voyant lumineux (3) s'allume et clignote indiquant que la plaque de cuisson est en train de se mettre en marche. Vous verrez le logo Teka apparaître sur l'écran tactile (fig. 3). Une fois le processus terminé, vous accéderez directement à « l'écran principal » (fig. 4).

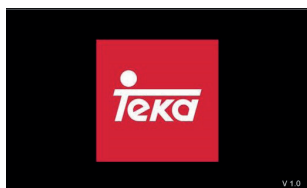
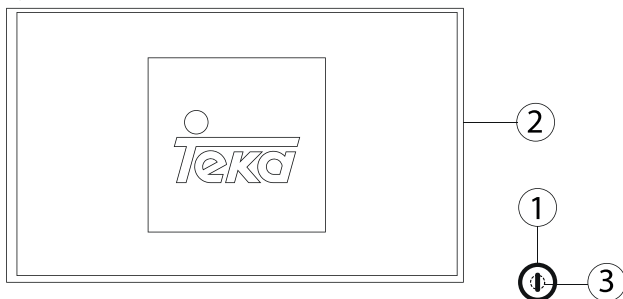


fig. 3

fig. 2



Quand l'écran tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur la touche sensitive marche / arrêt ① (1), même si celle-ci a été verrouillée. Vous devez utiliser la touche sensitive marche / arrêt ① (1) en priorité pour désactiver l'écran tactile (2).

ARRÊT DE L'APPAREIL

Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur la touche sensitive marche / arrêt ① (1). Toutes les zones de cuisson seront alors désactivées et l'écran s'éteindra. Si l'indicateur de chaleur résiduelle H apparaît sur l'une des zones, celui-ci restera actif jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse. Ensuite, la plaque s'arrêtera.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois « l'écran principal » activé (fig. 4), vous pourrez allumer les plaques que vous souhaitez.



fig. 4

- 1 Sélectionnez la zone sur laquelle vous souhaitez cuisiner en appuyant sur celle-ci, à n'importe quel endroit. Le contour de la zone s'allume en rouge. Une fois la zone sélectionnée, vous passerez automatiquement à l'écran de « sélection de puissance » (fig. 5).

- 2 En faisant glisser votre doigt sur

l'anneau de chauffe ou en le touchant à n'importe quel endroit, vous pourrez sélectionner un niveau de puissance compris entre « 0 » et « 9 », ou bien la fonction « Power » (partie extérieure de l'anneau de chauffe). Une fois le niveau de puissance sélectionné, ce dernier apparaîtra dans la partie supérieure gauche de l'écran (fig. 5).



fig. 5

Si la plaque est sélectionnée, vous pourrez modifier son niveau de puissance.

L'icône « control/back » permet de revenir à « l'écran principal » et d'accepter les modifications réalisées sur la zone.

ARRÊT D'UNE PLAQUE

Depuis l'écran de « sélection de puissance » (fig. 5), pour éteindre une zone de cuisson, faites glisser votre doigt sur l'anneau de chauffe jusqu'à ce que vous arriviez à « 0 » ou bien appuyez sur l'icône arrêt de la zone.

Lorsque vous éteignez une zone, vous verrez apparaître un H à l'intérieur de celle-ci si la surface de la vitre de la zone de cuisson correspondante atteint une température élevée, car il y a des risques de brûlures. Lorsque la température diminuera, le H disparaîtra.


ARRÊT DE TOUTES LES PLAQUES

Depuis « l'écran principal » (fig. 4) il est possible de désactiver simultanément toutes les plaques grâce à l'icône arrêt.

Il est également possible de désactiver simultanément toutes les plaques en utilisant la touche sensitive marche / arrêt ① (1). Toutes les zones de

cuisson seront alors désactivées et l'écran s'éteindra. Si l'indicateur de chaleur résiduelle H apparaît sur l'une des zones, celui-ci restera actif jusqu'à ce que la zone de cuisson refroidisse. Ensuite, la plaque s'arrêtera.


MODE SLEEP

Lorsque la plaque de cuisson s'éteint grâce à l'icône arrêt , le « Mode Sleep » s'active pendant la durée pour laquelle il a été programmé. Pendant ce temps, la plaque peut se réactiver simplement en appuyant sur l'écran tactile. Durant cette phase, la plaque ne s'éteindra complètement que lorsque le temps sera écoulé.

La plaque de cuisson passera automatiquement en « Mode Sleep » quand toutes les zones de cuisson seront éteintes pendant plus de 60 secondes et qu'aucun réglage ne sera effectué sur l'écran tactile.

Détection de récipients

Les zones de cuisson à induction intègrent un détecteur de récipients. Cela permet ainsi d'éviter que la plaque soit en marche lorsqu'il n'y a aucun récipient dessus ou lorsque celui-ci n'est pas approprié.


Sur la zone de cuisson, vous verrez apparaître le symbole « il n'y a pas de récipient »  s'il s'avère que la zone de cuisson est en marche, qu'un niveau de puissance a été choisi et qu'il n'y a pas de récipient ou que celui-ci n'est pas approprié.

Si on enlève les récipients de la zone pendant que celle-ci est en marche, la plaque cessera immédiatement de chauffer et le symbole « il n'y a pas de récipient » apparaîtra. Lorsque vous reposerez le récipient sur la zone de cuisson, celle-ci se remettra en marche au niveau de puissance sélectionné.


Il faut 3 minutes pour que la zone de cuisson détecte un récipient. Après cette période, si aucun récipient n'est posé ou si ce dernier est inapproprié, la zone de cuisson se désactive.




Après utilisation, désactivez la

zone de cuisson en faisant glisser votre doigt sur l'anneau de chauffe jusqu'à ce que vous arriviez à « 0 » ou bien en appuyant sur l'icône arrêt de la zone . Le cas échéant, la zone de cuisson pourrait se mettre en marche de manière non désirée si, par inadvertance, vous posez un récipient sur celle-ci pendant les trois minutes suivantes. Evitez de possibles accidents !


Fonction Verrouillage


Grâce à la fonction « Verrouillage », vous pouvez verrouiller les autres icônes, sauf la touche sensitive marche / arrêt  (1), afin d'éviter des manipulations non désirées. Cette fonction est une mesure de sécurité utile pour les enfants.

Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône , celle-ci s'allumera en rouge et un message apparaîtra pour indiquer que la fonction est activée.

Désactivation de la fonction.



Appuyez de nouveau sur l'icône , celle-ci s'allumera en blanc et un message apparaîtra pour indiquer que la fonction est désactivée.

Si vous éteignez l'appareil grâce à la touche sensitive marche / arrêt  (1) alors que le verrouillage est activé, lorsque vous allumerez de nouveau la plaque, la fonction verrouillage restera activée.


Fonction Stop&Go

Cette fonction permet de faire une pause dans le processus de cuisson. Si la fonction « Minuterie » est active, la cuisson sera aussi interrompue.

Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, il faut toucher l'icône , celle-ci s'allumera en rouge et le symbole  apparaîtra sur les zones de cuisson pour indiquer que la cuisson est interrompue.

Désactivation de la fonction.

Touchez de nouveau l'icône , celle-ci s'allumera en blanc et la cuisson reprendra son cours dans les mêmes conditions, c'est-à-dire que le niveau de puissance et la durée indiqués avant l'interruption de la cuisson seront strictement les mêmes.

Fonction Power

Cette fonction permet à la plaque d'avoir une puissance « supplémentaire » supérieure à la puissance nominale. Cette puissance dépend de la taille de la plaque et peut atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1 Faites glisser votre doigt sur l'anneau de chauffe jusqu'à ce que vous ayez dépassé le niveau 9 ou en touchant la partie extérieure de celui-ci. Le mot « Power » apparaîtra alors dans l'anneau.

2 Le mot « POWER » apparaîtra également sur la plaque de cuisson et celle-ci commencera à générer une puissance supérieure.

La fonction « Power » peut être utilisée pendant une certaine durée, indiquée sur le Tableau 1 (selon le modèle). Une fois le temps écoulé, le niveau de puissance sera automatiquement ajusté sur le niveau 9. Vous entendrez un bip et vous verrez apparaître un message vous indiquant que la puissance a été ajustée avec succès.

En activant la fonction « Power » sur une plaque, il se peut que le rendement des autres plaques soit affecté et que la puissance soit réduite à un niveau inférieur. Dans ce cas, vous le verrez sur la zone de cuisson concernée.

Pour désactiver la fonction « Power » avant que la durée de fonctionnement ne soit écoulée, sélectionnez la zone et faites glisser votre doigt sur l'anneau de chauffe en choisissant un niveau de puissance différent.

Fonction Minuterie (compte à rebours)

Cette fonction simplifiera la cuisson, puisque vous n'avez pas besoin d'être présent au cours de ce processus. Vous pouvez utiliser cette fonction minuterie sur une zone et celle-ci s'éteindra automatiquement une fois le temps souhaité écoulé.

Sur ce modèle, vous pouvez programmer simultanément chacune des plaques pour une durée allant de 1 à 60 minutes.

Mettez la minuterie sur une plaque.

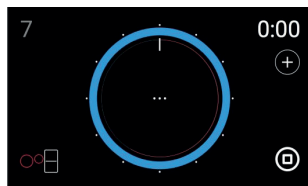


fig. 6

Après avoir choisi la puissance sur la plaque souhaitée, vous pourrez mettre une minuterie sur la zone.

- 1 Touchez l'icône 0:00 (fig. 5). L'anneau de chauffe deviendra bleu indiquant que la fonction est disponible. À l'intérieur de celui-ci, un cercle rouge doté d'un trait plus fin apparaîtra automatiquement et vous indiquera la puissance sélectionnée (fig.6).
- 2 Juste après, faites glisser votre doigt sur l'anneau bleu et sélectionnez un temps de cuisson compris entre 1 et 60 minutes.

Une fois le temps sélectionné écoulé, la zone sur laquelle on aura mis une minuterie s'éteindra et émettra une série de bips pendant plusieurs secondes, que vous pourrez arrêter en touchant n'importe quel endroit de l'écran. Si la zone de cuisson éteinte est chaude, le symbole H apparaîtra alors sur celle-ci.

Si vous souhaitez mettre une minuterie simultanément sur une autre plaque, vous devrez répéter les étapes 1 et 2.

Si vous souhaitez de nouveau configurer la puissance, appuyez sur le niveau de puissance indiqué, sur la partie supérieure gauche de l'écran (fig. 6).

Modification de la durée programmée.

Si vous souhaitez modifier la minuterie avant que le temps programmé ne soit écoulé :

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Appuyez sur l'icône 0:00 (fig. 5) et faites glisser votre doigt sur l'anneau horloge afin de modifier la durée programmée.

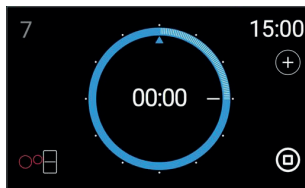


fig. 7

Désactivation du minuteur.

Si vous souhaitez arrêter la minuterie avant que le temps programmé ne soit écoulé :

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Appuyez sur l'icône 0:00 (fig. 5) et faites glisser votre doigt sur l'anneau horloge afin de réduire la durée jusqu'à 00:00. L'horloge est arrêtée.

Ajouter un « Signal Sonore ».

Lorsque vous utilisez la minuterie, vous pouvez ajouter un « Signal sonore » pour vous rappeler que vous avez une modification à faire en cours de cuisson.

- 1 Après avoir sélectionné la durée de la minuterie, appuyez sur l'icône ⊕ (fig. 7) qui s'allumera en bleu. En enlevant votre doigt, l'option « Ajouter un signal sonore » se déroulera du bord inférieur vers le haut. Il est possible d'ajouter plusieurs signaux sonores sur la même plaque. Le « Signal sonore » est enregistré à l'intérieur de l'anneau horloge, grâce à un petit triangle bleu. Les signaux sonores peuvent être modifiés à tout moment.
- 2 Pour supprimer un « Signal sonore », faites glisser le triangle bleu (fig. 7), jusqu'à ce que l'anneau horloge soit sur la position 00:00.

Fonction Flex Zone

Cette fonction vous permettra de faire fonctionner deux zones de cuisson en même temps en ayant un niveau de puissance identique et en ayant activé la fonction « Minuterie ». Vous verrez alors apparaître « Flex Zone » sur la sérigraphie.

Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, sur l'écran principal, mettez votre doigt sur l'une des zones dotées de cette fonction et faites-le glisser jusqu'à l'autre zone. Lors de cette manipulation, le contour des deux zones de cuisson s'allumera en rouge. Le récipient sera alors détecté sur les deux zones de cuisson associées. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer cette manipulation. Le cas échéant, la fonction se désactivera automatiquement et les zones retrouveront leur état antérieur. Vous pouvez aussi activer cette fonction si vous avez déjà attribué une puissance à l'une des zones de cuisson.

Désactivation de la fonction.

Pour désactiver cette fonction, vous devrez de nouveau sélectionner la zone et appuyer sur l'icône arrêt de la plaque pour dissocier les zones et les niveaux de puissance ou les fonctions attribuées. Vous pouvez également désactiver cette fonction en réduisant le niveau de puissance jusqu'à « 0 » et en appuyant sur n'importe quelle zone, ou bien en réduisant le niveau de puissance jusqu'à « 0 » et en attendant trois secondes environ qu'elle se désactive automatiquement.

Fonctions spéciales : iCooking

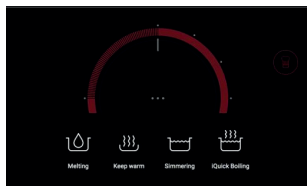






fig. 8

Sur l'écran de « sélection de puissance » (fig. 5), se trouve l'icône iCooking  qui dispose de fonctions spéciales (fig. 8) permettant d'aider l'utilisateur à cuisiner.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :




- 1 D'abord, il faut sélectionner une zone.
- 2 Ensuite, appuyez sur le symbole iCooking  qui s'allumera en rouge. En enlevant votre doigt, le menu de fonctions spéciales se déroulera du bord inférieur vers le haut. Si vous appuyez de nouveau sur l'icône iCooking , ce menu disparaîtra.

Si vous souhaitez désactiver cette fonction spéciale à un moment ou à un autre, vous devez sélectionner la zone et définir un nouveau niveau de puissance ou éteindre la zone, ou bien, choisir une fonction spéciale différente et appuyer de nouveau sur l'icône iCooking .

Fonction Keep Warm

Cette fonction définit automatiquement un niveau de puissance adéquat pour garder au chaud les aliments déjà cuisinés.


Activation de la fonction.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque et appuyez sur l'icône « iCooking » . Lors de cette manipulation, elle s'allumera en rouge. Appuyez sur l'icône « Keep Warm »  (fig. 8), elle s'allumera aussi en rouge. Une fois la fonction activée, le symbole  apparaîtra au centre de la plaque de cuisson de la zone sélectionnée.

Désactivation de la fonction.

Vous pouvez annuler cette fonction à tout moment en ayant sélectionné la zone au préalable, en éteignant la plaque ou en modifiant le niveau de puissance.

Fonction iQuickBoiling

Cette fonction permet d'effectuer un contrôle automatique du point d'ébullition, très utile pour faire cuire des pâtes, du riz, des œufs, faire bouillir des aliments... Elle est uniquement disponible sur les zones sur lesquelles le symbole apparaît .

Conditions relatives au récipient




Pour utiliser correctement la fonction « iQuickBoiling », il faut choisir un récipient réunissant toutes les conditions suivantes :

- Le diamètre du fond du récipient doit être le plus proche possible de celui de la plaque.
- **PAS DE COUVERCLE.**
- Le récipient doit être rempli à moitié avec de l'eau à température ambiante (ne jamais utiliser de l'eau déjà tiède ou chaude).

Le non-respect de ces conditions modifie le contrôle adéquat du point d'ébullition.

⚠ AVERTISSEMENT : utiliser uniquement cette fonction pour faire bouillir de l'eau. Ne jamais utiliser d'huile car l'huile peut trop chauffer et cela peut provoquer la formation de flammes.

Activation de la fonction.

Pour l'activer, sélectionnez une plaque et appuyez sur l'icône iCooking . Lors de cette manipulation, elle s'allumera en rouge. Appuyez sur la fonction « iQuickBoiling »  (fig. 8), elle s'allumera aussi en rouge. Une fois la fonction activée, le symbole  apparaîtra au centre de la plaque de cuisson de la zone sélectionnée.

Quand l'appareil détecte le début de l'ébullition, vous entendrez un premier bip. Profitez-en pour préparer l'aliment que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.

Au bout de 30 secondes, vous entendrez un deuxième bip accompagné d'un message indiquant que, si vous ne l'avez pas encore fait, c'est le moment de verser l'aliment dans la casserole.

À partir du deuxième bip, l'appareil activera la minuterie en fonction chronomètre pour que vous puissiez contrôler depuis combien de temps l'aliment est en train de bouillir et 30 secondes après l'activation du chronomètre, vous entendrez un troisième bip vous avertissant qu'à partir de ce moment, l'appareil réduira la puissance générée, dans le but de maintenir une ébullition douce et continue. Le chronomètre sera actif jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver le chronomètre et paramétrer la durée du compte à rebours ainsi que l'arrêt automatique de la plaque (voir la rubrique fonction « Minuterie »).




Désactivation de la fonction.

Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en arrêtant la plaque ou en modifiant le niveau de puissance.

Fonction Melting

Cette fonction permet de conserver la zone de cuisson à basse température. Idéal pour décongeler des aliments ou faire fondre lentement des aliments tels que le chocolat, le beurre.

Activation de la fonction.

Pour l'activer, sélectionnez une plaque et appuyez sur l'icône iCooking . Lors de cette manipulation, elle s'allumera en rouge. Appuyez sur l'icône « Melting »  (fig. 8), elle s'allumera aussi en rouge. Une fois la fonction activée, le symbole  apparaîtra au centre de la plaque de cuisson de la zone sélectionnée.




Désactivation de la fonction.

Vous pouvez désactiver cette fonction à tout moment en ayant sélectionné la zone au préalable, en éteignant la plaque ou en modifiant le niveau de puissance.

Fonction Simmering

Cette fonction permet de maintenir l'ébullition à feu doux.


Activation de la fonction.


Pour l'activer, sélectionnez une plaque et appuyez sur l'icône iCooking . Lors de cette manipulation, elle s'allumera en rouge. Appuyez sur l'icône « Simmering »  (fig. 8), elle s'allumera aussi en rouge. Une fois la fonction activée, le symbole  apparaîtra au centre de la plaque de cuisson de la zone sélectionnée.

Désactivation de la fonction.

Vous pouvez annuler cette fonction à tout moment en ayant sélectionné la zone au préalable, en éteignant la plaque ou en modifiant le niveau de puissance.

Menu Autres fonctions

Pour entrer dans le menu Autres fonctions, sur « l'écran principal » (fig. 4) Appuyez sur l'icône Autres fonctions , l'icône s'allumera en rouge et les options disponibles de ce menu apparaîtront (fig. 9).

L'icône « control/back »  permet de revenir rapidement au « menu principal ».

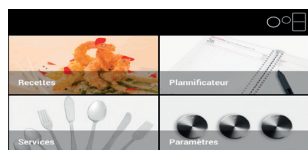


fig. 9

Recettes

Si vous accédez au Menu Recettes

(fig. 9) vous trouverez les options Menu hebdomadaire, Livre de recettes et Mes recettes.

Menu hebdomadaire

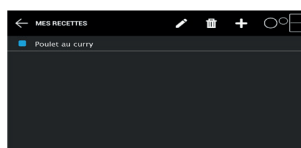
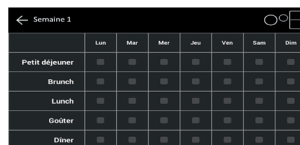


fig. 10





| | Dim | Lun | Mar | Mer | Jeu | Ven | Sab | Dim |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Petit déjeuner | | | | | | | | |
| Brunch | | | | | | | | |
| Lunch | | | | | | | | |
| Gâter | | | | | | | | |
| Dîner | | | | | | | | |

fig. 11

Si vous souhaitez créer un nouveau menu hebdomadaire, appuyez sur l'icône + (fig. 10), ensuite, suivez les étapes indiquées.

Pour que la recette soit enregistrée, il faut au moins mettre le titre du menu.



Si vous souhaitez éditer un menu, appuyez sur l'icône , puis appuyez sur le menu à éditer.

Si vous souhaitez effacer un menu, appuyez sur l'icône , puis appuyez sur le menu que vous souhaitez supprimer.

Le Menu hebdomadaire apparaît sous forme de tableau. Si l'utilisateur appuie sur n'importe quel élément du tableau (fig. 11), il peut ajouter/éditer directement le repas sélectionné pour ce jour-là. En appuyant sur n'importe quel jour de la semaine, il peut visualiser le menu élaboré pour ce jour.

Livre de recettes

En entrant dans le Menu Livre de recettes, vous pourrez choisir le type de plat pour lequel vous souhaitez consulter la recette.

Si vous êtes en train de visualiser une recette, pour revenir rapidement au Menu principal, appuyez sur l'icône « control/back »  ensuite si vous souhaitez revenir à la recette que vous étiez en train de regarder, appuyez sur l'icône Autres fonctions  et dans le ruban supérieur, vous pourrez accéder directement à cette recette.

Mes recettes

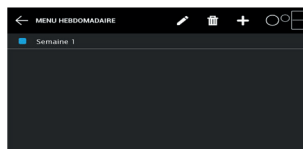




fig. 12



Si vous souhaitez créer une nouvelle recette, appuyez sur l'icône + (fig. 12), ensuite, suivez les étapes indiquées.

Pour que la recette soit enregistrée, il faut au moins mettre le titre de la recette.

Si vous souhaitez éditer une recette, appuyez sur l'icône  et ensuite appuyez sur la recette à éditer.

Si vous souhaitez supprimer une recette, appuyez sur l'icône  et ensuite appuyez sur la recette que vous souhaitez supprimer.

Pour visualiser la recette, laissez votre doigt appuyé sur le nom de la recette pendant deux secondes.

Si vous êtes en train de visualiser une recette, pour revenir rapidement au Menu principal, appuyez sur l'icône « control/back »  ensuite si vous souhaitez revenir à la recette que vous étiez en train de regarder, appuyez sur l'icône Autres fonctions  et dans le ruban supérieur, vous pourrez accéder directement à cette recette.

Organiseur

Pour créer un événement à une date précise, appuyez pendant une seconde sur le jour sélectionné et

suivez les étapes indiquées.

Services

Si vous accédez au Menu services, vous y trouverez les options Bloc-notes, Informations et Mode d'emploi.

Bloc-Notes

Pour créer une note, appuyez sur l'option « ajouter » et suivez les étapes indiquées.

Pour supprimer une note, appuyez sur la note et faites glisser votre doigt vers la gauche, une icône « corbeille » apparaîtra. Appuyez sur cette icône pour effacer la note.

Informations

Si vous accédez au Menu informations, vous y trouverez les options Mode d'emploi et Consommations.

Consommations

Si vous accédez à ce menu pendant la cuisson, vous pourrez voir l'énergie que vous êtes en train de consommer à ce moment-là.

Si vous accédez à ce menu lorsqu'aucune zone de la plaque de cuisson n'est active, vous pourrez consulter l'énergie consommée au cours de la dernière cuisson.

Fonction Économiseur d'énergie

Vous bénéficiez de la fonction Économie d'énergie (Power Management). Cette fonction permet de limiter la consommation d'énergie totale générée par la plaque de cuisson à différentes valeurs choisies par l'utilisateur.

À chaque fois que vous modifiez le niveau d'une plaque, l'économiseur d'énergie calculera la puissance totale que la plaque de cuisson est

en train de générer. Si la limite de la puissance totale a été atteinte, l'écran tactile ne vous permettra pas d'augmenter le niveau de cette plaque. La plaque de cuisson émettra un bip et un message indiquant le niveau de puissance maximale que vous pouvez sélectionner apparaîtra. Si vous souhaitez dépasser cette valeur, vous devrez diminuer la puissance des autres plaques. Parfois, réduire la puissance d'un seul niveau n'est pas suffisant, cela dépendra de la puissance et du niveau de chaque plaque. Il se peut que pour augmenter le niveau de puissance d'une grande plaque vous ayez besoin de diminuer les autres de plusieurs niveaux.

Si vous utilisez la fonction d'accès au niveau maximal et que ladite valeur se trouve au-dessus de la valeur imposée par l'économiseur, la plaque passera au niveau maximal possible. La plaque de cuisson émettra un bip et un message indiquant le niveau maximal configurable apparaîtra.

Réglages

Si vous accédez au Menu Réglages, vous y trouverez les options Langues, Date/Heure, Luminosité de l'écran, rétablir les paramètres d'Usines, Son et Configuration du Mode Sleep.

Date/Heure

Si vous accédez au Menu Réglages, vous y trouverez les options Date/Heure et Chronomètre.

Son

Si vous accédez au Menu Son, vous y trouverez les options Durée des signaux sonores et Clavier silencieux.

Clavier silencieux

Cette désactivation ne pourra pas être appliquée à toutes les fonctions. Par exemple, on ne pourra pas désactiver le bip lorsque l'on allume/éteint la plaque de cuisson et à l'arrêt de la minuterie.

Déconnexion de sécurité

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

Tableau 1

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

*En fonction du modèle

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un « H » apparaît dans la zone de cuisson concernée s'il subsiste un risque de brûlure.



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



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

Suggestions et recommandations

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Il n'est pas recommandé d'utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur à celui reproduit sur la zone chauffante.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques

de rayures.

- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.



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

Nettoyage et entretien

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

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

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

Les éclats métalliques sont causés par

les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Attention:



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




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

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

Considérations environnementales



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

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

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages

>PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson: -L'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenue, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

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

Les zones à induction ne chauffent pas :

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

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

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

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

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

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se

poursuit même quand la cuisinière est éteinte :

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

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

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

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :

Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

Dans des conditions d'utilisation très extrêmes, la commande tactile peut passer dans un état sûr, montrant l'écran blanc et annulant l'alimentation électrique des zones de cuisson. Dans ce cas, veuillez attendre que la table de cuisson refroidisse, puis redémarrez l'appareil.

Güvenlik uyarıları:

⚠ **Dikkat.** E ğ e r seramik cam kırılır ya da çatlar ise, elektrik çarpmaları arından korunmak için ocak ızgarasının fişini prizden hemen çekin.

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

⚠ Bu aygıtı buharla temizlemeyin.

⚠ **Dikkat.** Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuklar, sürekli olarak denetimde olmadıkları sürece ocak ızgarasından uzakta kalmalıdır.

⚠ Bu cihaz; ANCAK gözetim altında olduklarında ya da cihazın kullanımı hakkında uygun bilgi verildiğinde ve onun kullanımının içerdiği tehlikeler anlaşıldığında 8 yaşında ve daha büyük çocuklar, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri engelli kişiler ya da deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından

an kullanılabılır. Kullanıcı temizlik ve bakımı, denetimsiz çocuklar tarafından yapılamaz.

⚠ **Çocuklar,** cihaz ile oynamamalıdır.

⚠ **Dikkat.** Yangına neden olabileceğinden mevcut değilken yağlar ile pişirmek tehlikelidir. ASLA su ile yangını söndürmeye çalışmayın! bu durumda, cihazın bağlantısını kesip bir kapak, bir tabak ya da bir battaniye ile alevleri örtün.

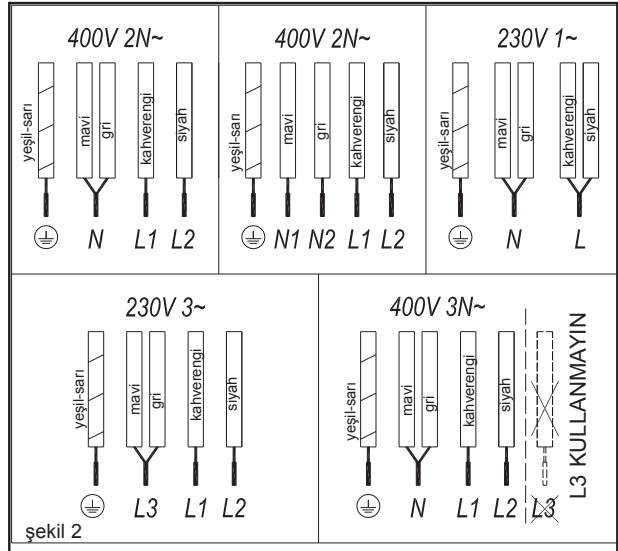
⚠ **Endüksiyonlu ocak ızgarasının** pişirme alanlarında herhangi bir nesne saklamayın. Olası yangın tehlikelerini önleyin.

⚠ **Endüksiyon**

n jeneratörü mevcut AB mevzuatı ile uyumludur. Bununla birlikte, kalp pili gibi bir cihaz ile donatılmış herhangi birinin hekime danışmasını ya da şüphe durumunda endüksiyon alanlarını kullanmaktan imtina etmesini tavsiye ediyoruz.

⚠ **Aşırı ısı** nabileceğinden; bıçak, çatal, kaşık ve kapaklar gibi madeni nesnelere, ocak ızgarası yüzeyi üzerine konulmamalıdır.

⚠ **Kullandıktan** sonra her zaman ısıtma plakasının bağlantısını kesin, sadece tencere veya tavayı çıkarmayın. Aksi takdirde, tespit süresi içinde yanışlıkla başka bir



tencere veya tava konacak olursa, bir hatalı çalışma meydana gelebilir. Olası kazaları önleyin!

⚠ Dikkat! Dokunmatik ekranın üzerine hiç bir zaman kaplar veya mutfak eşyaları koymayın. Üzerinde Sıcak nesnelere, bu nedenle geri dönüşü olmayan hasarlara neden olabilir.

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesi ile kurulum

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

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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

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

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

Uyarı:

⚠ Elektrik bağlantısı; yürürlükteki mevzuata uyularak düzgün şekilde topraklanmalıdır, aksi takdirde endüksiyonlu ocak arızalanabilir.

⚠ Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.

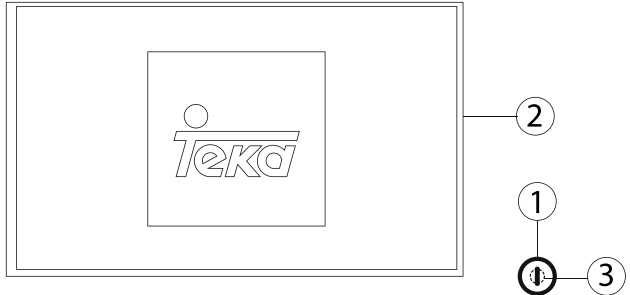
⚠ Piroolitik fırınlarda, pirolitik temizleme fonksiyonu esnasında, bu tip cihazın eriştiği yüksek sıcaklık nedeniyle, endüksiyonlu ocak kullanmaktan kaçınılması tavsiye edilir.

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

⚠ Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 25 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.

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

şek. 2



Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Ekran Kullanma Talimatları

DENETİM PANELİ ÖĞELERİ (şek. 2)

- ① Genel açma / kapama sensörü.
- ② Dokunmatik ekran.
- ③ Açma göstergesi ışığı.

İşlemler dokunmatik ekran (2) kullanılarak gerçekleştirilir. Cama kuvvet uygulamanız gerekmez. İstedığınız işlevi etkinleştirmek için parmağınızla ona dokunmanız yeterlidir.

CİHAZIN AÇILMASI

- 1 Genel açma / kapama sensörünü ① (1) en az bir saniye basılı tutun. Açma göstergesi ışığı (3) yanar ve ocağın açıldığını belirtmek için yanıp söner. Dokunmatik ekranda TeKa logosu belirir (şek. 3). İşlemin sonunda, doğrudan "ana ekran"a erişilir (şek. 4).



şek. 3

Dokunmatik ekran etkin durumdayken,

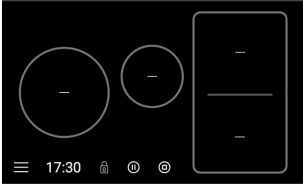
bloke edilmiş olsa dahi, genel açma / kapama sensörüne (1) dokunarak onu istediğiniz an devre dışı bırakabilirsiniz. Genel açma / kapama sensörü (1) dokunmatik ekranın (2) kapatılması bakımından daima önceliğe sahiptir.

CİHAZIN KAPATILMASI

Cihazı tamamen kapatmak için, genel açma / kapama sensörüne (1) (1) basın. Tüm pişirme bölgelerinin enerjisi kesilecek ve ekran kapanacaktır. Herhangi bir pişirme bölgesinde kalan ısı simgesi H gösteriliyorsa, o bölge tamamen soğuyana kadar etkin halde kalacak, cihazın tamamen kapanması bunun ardından gerçekleşecektir.

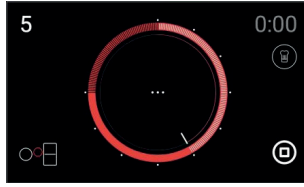
PLAKALARIN ETKİNLEŞTİRİLMESİ

"Ana ekran" etkin hale geldikten sonra (şek. 4), istediğiniz plakayı açabilirsiniz.




şek. 4

- Herhangi bir noktaya basarak istediğiniz pişirme bölgesini seçin. Pişirme bölgesinin çevresi kırmızı renkle aydınlatılır. Pişirme bölgesinin seçilmesinden sonra otomatik olarak "güç seçimi" ekranına geçilir (şek. 5).
- Parmağınızı güç halkası üzerinde kaydırarak veya halka üzerinde herhangi bir noktaya basarak güç seviyesini "0" ile "9" arasında herhangi bir değere ayarlayabilir veya "Power" (güç halkası üzerindeki son çeyrek daire) fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Güç seviyesini seçmenizin ardından ekranın üst sol kısmında seçtiğiniz güç seviyesi gösterilecektir (şek. 5).




şek. 5

Plaka seçili durumdayken, güç seviyesini istediğiniz an değiştirebilirsiniz.


"Control/back"  simgesi, pişirme bölgesindeki değişiklikleri kabul ettikten sonra "ana ekran"a dönmeyi sağlar.

BİR PLAKANIN KAPATILMASI

"Güç seçimi" ekranında (şek. 5), bir pişirme bölgesini kapatmak için, güç halkası üzerinde parmağınızı "0" değerine kaydırın veya pişirme bölgesine ait kapatma simgesine  basın.


Bir pişirme bölgesini kapatmanızın ardından, eğer o pişirme bölgesinin cam yüzeyi yanma riski oluşturacak düzeyde yüksek sıcaklığa sahipse, bölgenin içerisinde H simgesi gösterilir. Sıcaklık düştüğünde H simgesi sönecektir.

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

"Ana ekran"da (şek. 4)  simgesini kullanarak tüm plakaları aynı anda kapatabilirsiniz.

Genel açma / kapama (1) sensörünü kullanarak da tüm plakaları aynı anda kapatmak mümkündür. Tüm pişirme bölgelerinin enerjisi kesilecek ve ekran kapanacaktır. Herhangi bir pişirme bölgesinde kalan ısı simgesi H gösteriliyorsa, o bölge, tamamen soğuyana kadar etkin halde kalacak, cihazın tamamen kapanması bunun ardından gerçekleşecektir.

SLEEP MODU


Ocağı, kapatma simgesini  kullanarak kapatmanız durumunda, "Sleep Modu" programlanan süre boyunca etkin halde kalır. Bu süre içerisinde dokunmatik ekranın

herhangi bir noktasına basarak ocağı tekrar etkin hale getirebilirsiniz. Bu durumdayken ocak, programlanan süre boyunca tamamen kapanmamış halde bekler.

Tüm pişirme bölgelerinin 60 saniyeden uzun bir süre kapalı halde kalması ve bu süre boyunca dokunmatik ekranda herhangi bir işlem gerçekleştirilmemiş olması durumunda, ocak otomatik olarak "Sleep Modu"na geçecektir.



Kapların algılanması

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde kap sensörleri bulunmaktadır. Bu sayede, pişirme bölgesinin üzerinde kap bulunmadığı zaman veya yerleştirilen kabin pişirme bölgesine uygun olmaması durumunda plakanın çalışması engellenir.

Pişirme bölgesi açıldıktan ve bir güç seviyesi ayarlandıktan sonra, pişirme bölgesine bir kap yerleştirilmediği veya yerleştirilen kabin uygun özellikleri taşımadığı tespit edildiğinde, bölge üzerinde "kap yok"  simgesi gösterilecektir.

Çalışma esnasında kabin alınması durumunda plakanın enerjisi otomatik olarak kesilecek ve «kap yok» simgesi gösterilecektir. Kabin pişirme bölgesine tekrar yerleştirilmesi durumunda, plakaya yeniden, başta seçilen güç seviyesinde enerji verilecektir.

Kap algılama süresi 3 dakikadır. Bu süre geçtiği halde herhangi bir kabin yerleştirilmemesi veya yerleştirilen kabin uygun olmaması durumunda pişirme bölgesi devre dışı kalacaktır.

 **Kullandıktan sonra pişirme bölgesini, güç halkası üzerinde parmağınızı "0" seviyesine getirerek veya kapatma simgesine  basarak kapatın. Aksi takdirde, sonraki üç dakika içerisinde pişirme bölgesine bir kap yerleştirmeniz durumunda pişirme bölgesi istemediğiniz halde çalışmaya başlayabilir. Olası kazalardan sakının!**

Bloke İşlevi

"Blok" işlevi sayesinde, isteğiniz dışındaki kullanımları önlemek için, genel açma / kapama sensörü (1) (1) haricindeki simgeleri bloke edebilirsiniz. Bu işlev, çocuklara yönelik emniyet tedbiri olarak kullanılabilir.

İşlevin etkinleştirilmesi.

Bu işlevi etkinleştirmek için (1) simgesine dokununuz. Simge kırmızı renkte yanar ve işlevin etkin olduğunu belirten bir mesaj gösterilir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

(1) simgesine tekrar basın. Simge beyaz renkte yanar ve işlevin devre dışı bırakıldığını belirten bir mesaj gösterilir.

Blok işlevi etkin durumdayken cihazı açma / kapama sensörü (1) (1) ile kapatmanız durumunda, ocağı tekrar açtığınızda blok işlevi de etkin halde olmaya devam edecektir.

Stop&Go İşlevi

Bu işlevi kullanarak pişirme işlemini duraklatabilirsiniz. Etkin olması durumunda "Zamanlayıcı" işlevi de duraklatılacaktır.

İşlevin etkinleştirilmesi.

Bu işlevi etkinleştirmek için (II) simgesine dokununuz. Simge kırmızı renkte yanar ve pişirme işleminin duraklatıldığını belirtmek için pişirme bölgelerinde (II) simgesi gösterilir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

(II) simgesine tekrar dokunduğunuzda simge beyaz renkte yanar ve pişirme işlemi başta seçilen güç seviyesinde kaldığı yerden devam eder, zamanlayıcı da tekrar çalışmaya başlar.

Power İşlevi

Bu işlev plakaya nominal düzeyin üzerinde "ekstra" güç sağlamak için kullanılır. Bu güç seviyesi plakanın

boyutuna bağlıdır ve güç üreticisinin izin verdiği maksimum seviyeye ulaşır.

1 Bunun için güç halkası üzerinde parmağınızı 9 seviyesine getirmemiz veya halkanın dördüncü çeyreğine dokunmamız gerekir; halka içerisinde "POWER" sözcüğü gösterilir.

2 Pişirme bölgelerinin bulunduğu alanda da "POWER" sözcüğü gösterilir ve ocak ekstra güçle çalışmaya başlar.

"Power" işlevi, (modele bağlı olarak) Tablo 1'de gösterilen maksimum sürelerde çalışır. Bu sürenin sonunda güç seviyesi otomatik olarak 9 seviyesine ayarlanacaktır. Bir "bip" sesi duyulacak ve güç seviyesinin ayarlandığını belirten bir mesaj gösterilecektir.

Bir plakada "Power" işlevini etkinleştirdiğinizde diğer plakaların çalışma verimi etkilenebilir ve bunların güç seviyeleri düşebilir. Güç seviyesi düşen bölgede bu durumu belirten bir mesaj gösterilir.

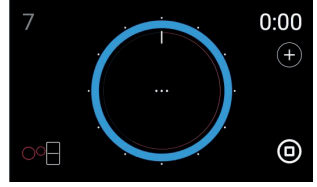
Çalışma süresi tamamlanmadan "Power" işlevini devre dışı bırakmak için, ilgili bölgeyi seçin ve güç halkası üzerinde parmağınızı kaydırarak farklı bir güç seviyesi seçin.

Zamanlayıcı İşlevi (geri sayım saati)

Bu işlevi, pişirme esnasında ocağın başında durmayacağınız durumlarda kullanabilirsiniz. Belirli bir pişirme bölgesinin zamanlayıcısını ayarladığınızda, bu süre sonunda ilgili pişirme bölgesi kapanacaktır.

Bu modelde plakaların her birini eş zamanlı olarak 1 ila 60 dakika arası pişirme sürelerine programlayabilirsiniz.

Bir plakanın zamanlayıcısının ayarlanması.



şek. 6

Seçtiğiniz plakada güç seviyesini ayarladıktan sonra zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

1 0:00 simgesine dokununuz (şek. 5). Güç halkası, işlevin kullanılabilir durumda olduğunu göstermek üzere mavi renk alır. Güç halkasının içerisinde otomatik olarak, daha ince çizgili kırmızı bir halka belirir. Bu halka, seçilen güç seviyesini gösterir (şek. 6).

2 Bunun hemen ardından parmağınızı mavi halka üzerinde kaydırın ve 1 ila 60 dakika arası bir pişirme süresi seçin.

Zamanlayıcıyı ayarlanmış pişirme bölgesi, belirlenen sürenin sonunda kapanacak ve birkaç saniye boyunca kesik kesik uyarı sesi çalacaktır. Ekranın herhangi bir noktasına dokunarak bu sesi durdurabilirsiniz. Kapanan pişirme bölgesi sıcak durumdaysa, o bölgede H simgesi gösterilecektir.

Aynı anda başka bir pişirme bölgesinin zamanlayıcısını da ayarlamak isterseniz 1. ve 2. adımları tekrarlayın.

Güç seviyesini değiştirmek isterseniz, ekranın sol üst kısmında belirlenen güç seviyesine basın (şek. 6).

Programlanan sürenin değiştirilmesi.

Programladığınız süre tamamlanmadan önce süreyi değiştirmek isterseniz:

- 1 İlgili plakayı seçin.
- 2 0:00 simgesine basın (şek. 5) ve ardından parmağınızı süre halkasının üzerinde kaydırarak programlanan süreyi değiştirin.

Zamanlayıcının devre dışı

birakılması.

Programlanan süre dolmadan önce zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak isterseniz:

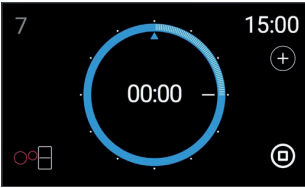
- 1 İlgili plakayı seçin.
- 2 0:00 simgesine basın (şek. 5) ve ardından parmağınızı süre halkasının üzerinde kaydırarak süreyi 0:00 olarak değiştirin. Zamanlayıcı devre dışı kalacaktır.

“Sesli Uyarı” ekleme.

Zamanlayıcının çalışması esnasında pişirme işleminde bir değişiklik yapmak isterseniz, bunu hatırlatması için bir “Sesli Uyarı” ekleyebilirsiniz.

- 1 Bir zamanlayıcı süresi seçtikten sonra ⊕ simgesine basın (şek. 7). Simge mavi renkte yanacaktır. Parmağınızı çektiğinizde, simgenin alt kenarından yukarı doğru, “Sesli Uyarı Ekle” seçeneği açılacaktır. Aynı plaka için birden fazla sesli uyarı ekleyebilirsiniz. “Sesli Uyarı” küçük mavi bir üçgen aracılığıyla süre halkasının içerisine kaydedilir. Sesli uyarılar üzerinde istediğiniz zaman değişiklik yapabilirsiniz.

- 2 Bir “Sesli Uyarı”yı silmek için, mavi üçgeni (şek. 7) süre halkasının üzerindeki 00:00 konumuna kaydırın.



şek. 7

Flex Zone İşlevi

Serigrafı baskılı kısımda “Flex Zone” ibaresiyle gösterilen bu işlev, hem bir güç seviyesi seçmek hem de “Zamanlayıcı” işlevini etkinleştirmek için, iki pişirme bölgesinin birlikte çalışmasını sağlama imkanı sunar.

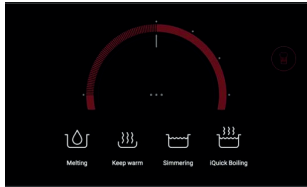
İşlevin etkinleştirilmesi.

Bu işlevi etkinleştirmek için, ana ekranda parmağınızı bu işleve sahip pişirme bölgelerinden birinin üzerine yerleştirin ve başka bir pişirme bölgesine kaydırın. Bunu yaptığınızda, her iki pişirme bölgesinin etrafı kırmızı renkte yanar. İlişkilendirilen pişirme bölgelerinin tümünde kap algılama işlevi etkin hale gelir. Bir sonraki işlemi birkaç saniye içerisinde gerçekleştirmeniz gerekir. Aksi takdirde, işlev otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme bölgeleri önceki durumlarına geri döner. Bu işlev, pişirme bölgelerinden herhangi birinin güç seviyesinin ayarlanmasından sonra da etkin hale getirilebilir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

İşlevi devre dışı bırakmak için, pişirme bölgesini tekrar seçin ve plakanın kapatma simgesine basın. Bu durumda pişirme bölgeleri arasındaki bağlantı kesilecek ve onlarla ilişkilendirilen güç seviyeleri veya işlevler devre dışı kalmış olacaktır. Bu işlevi aynı zamanda, güç seviyesini “0” olarak ayarlayıp ardından herhangi bir bölgeye dokunmak veya güç seviyesini “0” olarak ayarlayıp, otomatik olarak devre dışı kalması için yaklaşık üç saniye beklemek suretiyle de devre dışı bırakabilirsiniz.

Özel işlevler: iCooking



şek. 8

“Güç seçimi” ekranında (şek. 5), özel işlevlere sahip iCooking ⊕ simgesi yer almaktadır (şek. 8). Bu işlevler kullanıcıya pişirme konusunda bazı ek yardımlar sunar.

Bir pişirme bölgesinde belirli bir özel işlevi etkinleştirmek için:

- 1 Öncelikle bu pişirme bölgesini seçmeniz gerekir.

- 2 Ardından, iCooking ⊕ simgesine basın. Simge kırmızı renkte yanacaktır. Parmağınızı çektiğinizde, simgenin alt kenarından yukarı doğru, özel işlevler seçeneği açılacaktır. iCooking ⊕ simgesine tekrar bastığınızda menü kapanacaktır.

Etkinleştirmiş olduğunuz özel işlev herhangi bir anda devre dışı bırakmak isterseniz, ilgili pişirme bölgesini seçin ve yeni bir güç seviyesi belirleyin veya ilgili pişirme bölgesini kapatın. Ya da, iCooking ⊕ simgesini yeniden etkinleştirerek başka bir özel işlev seçin.

Keep Warm İşlevi

Bu işlev, pişmiş yemekleri sıcak tutmak için otomatik olarak bir güç seviyesi belirler.

İşlevin etkinleştirilmesi.

İşlevi etkinleştirmek için bir plaka seçin ve “iCooking” ⊕ simgesine basın. Simge kırmızı renkte yanacaktır. “Keep Warm” ⊕ simgesine basın (şek. 8). Bu simge de kırmızı renkte yanacaktır. İşlevi etkinleştirmenizin ardından, seçtiğiniz pişirme bölgesinin pişirme alanının ortasında ⊕ simgesi belircektir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

İlgili pişirme bölgesini seçtikten sonra plakayı kapatmak veya güç seviyesini değiştirmek suretiyle işlevi istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

iQuickBoiling İşlevi

Bu işlev, otomatik kaynama kontrolü olanağı sunar. Makarna, pilav, yumurta pişirme veya herhangi bir yiyeceği haşlama işlemlerinde son derece yararlıdır. Yalnızca ⊕ simgesinin bulunduğu pişirme bölgelerinde kullanılabilir.

Kabin özellikleri

“iQuickBoiling” işlevinin düzgün şekilde kullanılabilmesi için, kaynatmada

kullanılacak kabin şu özellikleri taşıyor olması gerekmektedir:

- Taban çapı plakanın çapına mümkün olduğunca yakın olmalıdır.
- **KAPAKSIZ OLMALIDIR.**
- Yarısına kadar, ortam sıcaklığında su ile doldurulmuş olmalıdır (asla ılık veya sıcak su kullanmayın).

Bu koşulların sağlanmaması, kaynama kontrolü işlevinin düzgün çalışmamasına yol açar.

⚠ UYARI: Bu işlevi su kaynatmayı içermeyen bir pişirme yöntemi uygulamak için asla kullanmayın. Asla yağ eklemeyin; aşırı ısınabilir ve alev alabilir.

İşlevin etkinleştirilmesi.

İşlevi etkinleştirmek için bir plaka seçin ve "iCooking" simgesine basın. Simgede kırmızı renkte yanacaktır. "QuickBoiling" simgesine basın (şek. 8). Bu simge de kırmızı renkte yanacaktır. İşlevi etkinleştirmenizin ardından, seçtiğiniz pişirme bölgesinin pişirme alanının ortasında simgesi belirleyecektir.

Sistem, kaynama anının yaklaştığını tespit ettiğinde birinci "bip" sesi duyulur. Bu sesi duyduktan sonra, kaynatmak veya pişirmek istediğiniz yiyeceği hazırlayabilirsiniz.

Yaklaşık 30 saniye sonra ikinci bir "bip" sesi duyulur. Bu, henüz yapmadıysanız, yiyeceği kaba dökülebileceğiniz anlamına gelir. İkinci "bip" sesinden sonra sistem kronometreyi etkinleştirecektir. Böylece, yiyeceğin ne kadar sürerdi kaynamakta olduğunu görebilirsiniz. Kronometrenin etkinleştirilmesinden sonraki 30 saniye sonunda, üçüncü bir "bip" sesi duyulur. Bu, kaynamanın hafif ve sürekli olmasını sağlamak için, o andan itibaren sistemin güç seviyesini düşüreceği anlamına gelir. Kronometre pişirme süresinin sonuna kadar etkin halde kalacaktır. İsterseniz, belirlediğiniz süre sonunda plakanın otomatik olarak kapanması için kronometreyi iptal ederek bunun yerine geri sayım sayacını etkinleştirebilirsiniz ("Zamanlayıcı"

işlevi bölümüne bakın).

İşlevin devre dışı bırakılması.

Plakayı kapatmak veya güç seviyesini değiştirmek suretiyle işlevi istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

Melting İşlevi

Bu işlev pişirme bölgesini düşük sıcaklıkta tutmak için kullanılır. Donmuş gıdaların buzunu çözdürmek veya çikolata ya da tereyağı gibi gıdaları eritmek için idealdir.

İşlevin etkinleştirilmesi.

İşlevi etkinleştirmek için bir plaka seçin ve "iCooking" simgesine basın. Simgede kırmızı renkte yanacaktır. "Melting" simgesine basın (şek. 8). Bu simge de kırmızı renkte yanacaktır. İşlevi etkinleştirmenizin ardından, seçtiğiniz pişirme bölgesinin pişirme alanının ortasında simgesi belirleyecektir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

İlgili pişirme bölgesini seçtikten sonra plakayı kapatmak veya güç seviyesini değiştirmek suretiyle işlevi istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

Simmering İşlevi

Bu işlev, yiyecekleri kısık ateşte haşlama olanağı sunar.

İşlevin etkinleştirilmesi.

İşlevi etkinleştirmek için bir plaka seçin ve "iCooking" simgesine basın. Simgede kırmızı renkte yanacaktır. "Simmering" simgesine basın (şek. 8). Bu simge de kırmızı renkte yanacaktır. İşlevi etkinleştirmenizin ardından, seçtiğiniz pişirme bölgesinin pişirme alanının ortasında simgesi belirleyecektir.

İşlevin devre dışı bırakılması.

İlgili pişirme bölgesini seçtikten sonra plakayı kapatmak veya güç seviyesini değiştirmek suretiyle işlevi istediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

Extras Menü

Extras Menüye erişmek için, "ana ekran"da (şek. 4), Extras simgesine basın. Simgede kırmızı renkte yanacak ve bu menüdeki seçenekler gösterilecektir (şek. 9).

"Control/back" simgesi, hızlı bir biçimde "Ana Menü"ye dönmemize olanak verir.

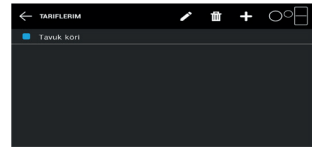


şek. 9

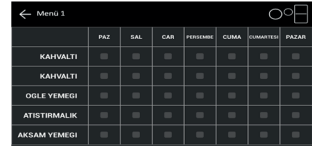
Tarifler

Tarifler Menüye (şek. 9) girdiğinizde, Haftalık Menü, Yemek Kitabı ve Tariflerim seçenekleri gösterilir.

Haftalık Menü



şek. 10




şek. 11

Yeni bir haftalık menü oluşturmak için "+" simgesine basın (şek. 10). Ardından, belirtilen adımları izleyin.

Tarifin kaydedilebilmesi için en azından bir Menü başlığı girilmesi gerekir.



Herhangi bir menü üzerinde değişiklik yapmak için simgesine ve ardından değişiklik yapacağınız

menüye basın.

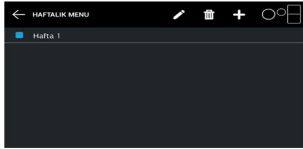
Herhangi bir menüyü silmek için  simgesine ve ardından silmek istediğiniz menüye basın. Haftalık Menü, tablo formatında gösterilir. Tablo üzerindeki herhangi bir öğeye basarak (şek. 11) o gün için doğrudan bir yemek girebilir veya var olanı düzenleyebilirsiniz. Haftanın herhangi bir gününe dokunarak o güne ait menüyü görüntüleyebilirsiniz.

Yemek Kitabı

Yemek Kitabı Menüsünü kullanarak, istediğiniz yemeğin tarifine bakabilirsiniz.

Bir yemek tarifine göz attıktan sonra hızla Ana Menüye dönmek isterseniz "control/back"  simgesine basın. Görüntülemiş olduğunuz tarife yeniden dönmek içinse Extras  simgesine basın. Üst şeritte bu tarife doğrudan erişim bağlantısı gösterilecektir.


Tariflerim




şek. 12



Yeni bir tarif oluşturmak için + simgesine basın (şek. 12). Ardından, belirtilen adımları izleyin.

Tarifi kaydedebilmesi için en azından bir tarif başlığı girilmesi gerekir.

Herhangi bir tarif üzerinde değişiklik yapmak için  simgesine ve ardından değişiklik yapacağınız tarife basın.

Herhangi bir tarifi silmek için  simgesine ve ardından sileceğiniz tarife basın.

Tarifi görüntülemek için, tarifin adını iki saniye kadar basılı tutun.

Bir yemek tarifine göz attıktan sonra hızla Ana Menüye dönmek isterseniz "control/back"  simgesine basın. Görüntülemiş olduğunuz tarife yeniden dönmek içinse Extras  simgesine basın. Üst şeritte bu tarife doğrudan erişim bağlantısı gösterilecektir.

Planlayıcı

Belirli bir tarih için herhangi bir etkinlik oluşturmak isterseniz, o tarihi iki saniye kadar basılı tutun ve belirtilen adımları takip edin.

Yardımcı Araçlar

Yardımcı Araçlar Menüsüne gittiğinizde, Not Defteri, Bilgi ve Kullanım Kılavuzu seçenekleri gösterilir.

Not Defteri

Bir not oluşturmak için "ekle" seçeneğine basın ve belirtilen adımları izleyin.

Bir notu silmek için nota dokunun ve parmağınızı sola kaydırın. "Çöp kutusu" simgesi gösterilir. Notu silmek için bu simgeye dokunun.

Bilgi

Bilgi Menüsüne gittiğinizde, Kullanım Kılavuzu ve Enerji Tüketimi seçenekleri gösterilir.

Enerji Tüketimi

Pişirme sırasında bu menüye erişerek o sırada tüketilen enerjiyi görebilirsiniz. Pişirme plakasında herhangi bir pişirme bölgesi etkin durumda değilken bu menüye erişilmesi durumunda, en son pişirme işleminde harcanan enerji miktarı gösterilir.

Güç Sınırlama İşlevi

Cihazda Güç Sınırlama (Power Management) işlevi bulunmaktadır. Bu işlev, kullanıcı tarafından seçilen farklı değerlerde ocak tarafından üretilen toplam güç miktarını sınırlama olanağı sunar.

Bir plakadaki güç seviyesini değiştirdiğinizde, güç sınırlayıcısı ocağın ürettiği toplam güç miktarını hesaplayacaktır. Toplam güç miktarı üst sınırına ulaşıldığında, dokunmatik ekran o plakadaki güç miktarının daha fazla artırılmasına izin vermeyecektir. Bu durumda ocak bir "bip" sesi çıkarır ve seçilebilecek maksimum güç seviyesini gösterir. Bu değerim üzerine çıkabilmek için diğer plakalardaki güç seviyelerini düşürmeniz gerekir. Bazı durumlarda tek bir plakanın güç seviyesini düşürmek yeterli olmayabilir çünkü toplam güç her bir plakanın gücüne ve o sırada hangi güç seviyesinde çalıştığına bağlı olacaktır. Büyük bir plakanın güç seviyesini düşürmek için diğer plakaların güç seviyelerini birkaç kademeye birden düşürmeniz gerekebilir.

Maksimum seviye işlevini kullanmanız ve bu değerın sınırlama ile belirlenen değer üzerine çıkmayı gerektirmesi durumunda, plaka olası en yüksek seviyede çalışacaktır. Ocak bir "bip" sesi çıkaracak ve seçilebilecek maksimum güç seviyesini gösterecektir.

Ayarlar

Ayarlar Menüsüne eriştiğinizde; Dil, Tarih/Saat, Ekran Parlaklığı, Fabrika ayarlarına geri dön, Ses ve Sleep Modu Yapılandırması seçenekleri gösterilir.

Tarih/Saat

Ayarlar Menüsüne gittiğinizde, Tarih/Saat ve Kronometre seçenekleri gösterilir.

Ses

Ses Menüsüne gittiğinizde, Sesli uyarıların süresi ve Tuşları Sessize Al seçenekleri gösterilir.

Tuşları Sessize Al

Tuşların sessize alınması, açma/kapama sinyali ve zamanlayıcı bitiş sinyali gibi bazı sesli uyarıları devre dışı bırakmaz.

Güvenlik kapatma işlevi

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

Tablo 1

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

Güvenli kapatma" fonksiyonu tetiklendiğinde, gözde yanma riski varsa ilgili alanda (display alanında) "H" görüntülenir.

! Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.

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

Öneriler ve tavsiyeler

- * Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
- * Gösterilen ısıtma alanından daha küçük çaplı tava ve tepsiler tavsiye

edilmez.

- * Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirsiniz.
- * Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler ala- bilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
- * Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.

! Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmeye çalışın.

Temizlik ve bakım

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

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

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

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

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

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

TEKA INDUSTRIAL S.A. ürünün temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel konular

Ürün veya ambalajı üzerindeki



■ sembolü, bu ürünün normal ev çöpü olarak işlem göremeyeceği anlamına gelir. Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazlar için bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürününüzün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişime kurunuz.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilir. P l a s t i k bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<, vb. ile ayratılır. A m b a l a j malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:

-Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/Kg birimi üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları

gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:

Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabin altının bir miktarıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:

Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabin altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:

Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun. Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun. Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişıirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:

Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:

Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:

Kullanılan tencere ya da tava, elverişsiz bir tipte. Ocak ızgarasını kapatın, onu yeniden açın ve başka bir tencere ya da tava ile deneyin.

Son derece nadir durumlarda dokunmatik kontrol güvenli kipe girebilir, beyaz ekran görüntülenerek pişirme alanındaki gücü kesebilir. Bu durumda lütfen ocağın soğumasını bekleyin ve cihazı yeniden çalıştırın."

Avvertenze per la sicurezza:

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

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione e .** L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di**

esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua!** In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

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

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Cio- nonostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pace-**

maker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

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

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

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

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

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

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

⚠ Attenzione! Non appoggiare recipienti o utensili sopra il touchscreen. Gli oggetti caldi possono provocare danni irreversibili.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

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

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

Collegamento elettrico

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

dell'apparecchio.

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

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di TEKA.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

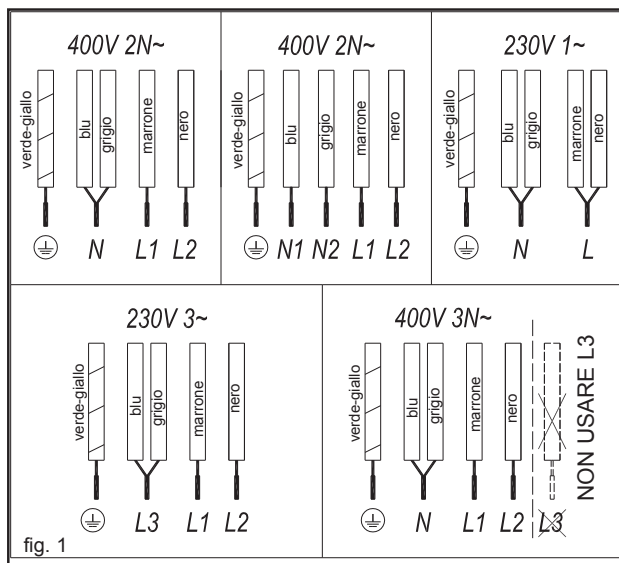
i Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

Uso e Manutenzione

Istruzioni d'uso del touchscreen

ELEMENTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO (fig. 2)

① Sensore di accensione/



- spegnimento generale.
- ② Touchscreen.
 - ③ Spia di accensione.

Le operazioni vengono effettuate mediante il touchscreen (2). Non è necessario fare forza, la funzione selezionata si attiva con una semplice pressione del dito.

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Toccare il sensore di accensione/spegnimento generale ①(1) per almeno un secondo. La spia di accensione (3) si illumina e lampeggia, ad indicare che la cucina è in fase di accensione. Sul touchscreen compare il logo di Teka (fig. 3). Al termine della procedura si accede direttamente alla "schermata principale" (fig. 4).

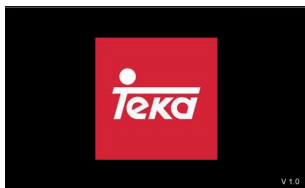


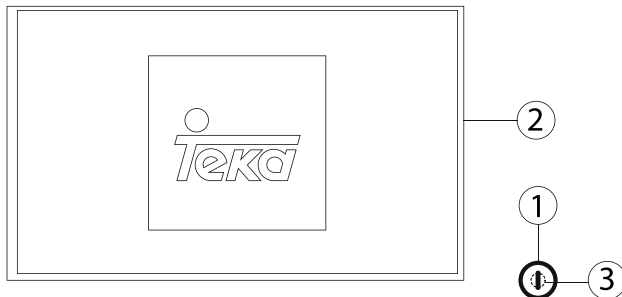
fig. 3

Anche se bloccato, il touchscreen può essere spento in qualsiasi momento toccando il sensore di accensione/spegnimento generale ① (1). Il sensore di accensione/spegnimento generale ①(1) ha sempre la precedenza per lo spegnimento del touchscreen (2).

SPEGNIMENTO DEL DISPOSITIVO

Per spegnere completamente il

fig. 2



dispositivo, toccare il sensore di accensione/spegnimento generale ①(1). Tutte le aree di cottura si scollegano e lo schermo si spegne. Il simbolo H di calore residuo rimarrà acceso fino a quando l'area di cottura corrispondente si sarà raffreddata, dopo di che verrà avviata la procedura di spegnimento generale.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta attivata la "schermata principale" (fig. 4) è possibile accendere qualsiasi piastra.

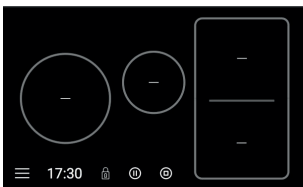


fig. 4

- 1 Selezionare l'area in cui si desidera cucinare premendo un punto qualsiasi della stessa. Il contorno dell'area si illumina in rosso. Una volta selezionata l'area, si passa automaticamente alla schermata "selezione della potenza" (fig. 5).
- 2 Facendo scorrere il dito sull'anello di potenza, oppure toccando un punto qualsiasi dello stesso, è possibile selezionare un livello di potenza compreso tra "0" e "9", oppure la funzione "Power" (ultimo quadrante dell'anello di potenza). Una volta selezionato il livello di potenza, questo verrà visualizzato nella parte superiore sinistra dello schermo (fig. 5).

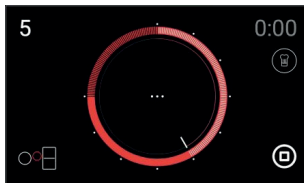





fig. 5

Se la piastra è selezionata, sarà possibile modificarne la potenza.


L'icona "control/back"   permette di tornare alla "schermata principale" salvando le modifiche effettuate.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Dalla schermata "selezione della potenza" (fig. 5), per spegnere un'area di cottura, far scorrere il dito sull'anello di potenza fino ad arrivare a "0", oppure premere l'icona di spegnimento dell'area .


Se dopo aver spento un'area di cottura la temperatura all'interno della stessa rimane elevata, al suo interno apparirà il simbolo H, ad indicare il rischio di ustioni. Quando la temperatura diminuisce, il simbolo H scompare.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Dalla "schermata principale" (fig. 4) è possibile spegnere contemporaneamente tutte le piastre mediante l'icona di spegnimento .

È inoltre possibile spegnere tutte le piastre contemporaneamente mediante il sensore di accensione/spegnimento generale ① (1). Tutte le aree di cottura si scollegano e lo schermo si spegne. Il simbolo H di calore residuo rimarrà acceso fino a quando l'area di cottura corrispondente si sarà raffreddata, dopo di che verrà avviata la procedura di spegnimento generale.

MODALITÀ SLEEP


Quando il piano cottura viene spento mediante l'icona di spegnimento , la "Modalità Sleep" si attiva per il tempo programmato. In questo lasso

di tempo il piano cottura può essere riacceso mediante una semplice pressione del touchscreen. In tal caso il piano cottura non si spegne completamente finché non è trascorso questo tempo.

Il piano cottura passa automaticamente alla "Modalità Sleep" quando tutte le aree di cottura sono spente da oltre 60 secondi e non vengono effettuate manipolazioni sul touchscreen.



Rilevamento dei recipienti

I piani cottura ad induzione permettono il rilevamento dei recipienti. In questo modo si evita l'accensione delle piastre in assenza di recipienti o se questi non sono idonei.


Nell'area di cottura appare il simbolo di "nessun recipiente"  se, dopo aver acceso l'area e selezionato il livello di potenza, si rileva l'assenza di recipienti o l'inidoneità degli stessi.

Se i recipienti vengono rimossi dall'area di cottura mentre questa è in funzione, l'alimentazione elettrica della piastra si interrompe automaticamente e viene visualizzato il simbolo di "nessun recipiente". Se il recipiente viene collocato nuovamente nell'area di cottura, l'alimentazione elettrica riprende, ripristinando il livello di potenza precedentemente selezionato.


Il tempo di rilevamento del recipiente è di 3 minuti. Se in questo lasso di tempo non vengono collocati recipienti, o se questi non sono idonei, l'area di cottura si disattiva.

 **Dopo l'uso, scollegare l'area di cottura facendo scorrere il dito sull'anello di potenza fino a portarlo su "0" oppure premendo l'icona di spegnimento corrispondente . Se viene collocato un recipiente nell'area di cottura prima che siano trascorsi tre minuti potrebbe verificarsi l'accensione incontrollata della stessa. Evitate possibili incidenti!**


Funzione Blocco


Con la funzione "Blocco" è possibile bloccare le rimanenti icone, ad eccezione del sensore di accensione/spegnimento generale  (1), ed evitare così manipolazioni incontrollate. Questa funzione è utile come misura di sicurezza per i bambini.

Attivazione della funzione.

Per attivare questa funzione toccare l'icona : questa si illumina in rosso e visualizza un messaggio indicante che la funzione è attiva.

Disattivazione della funzione.



Premere nuovamente l'icona : questa si illumina in bianco e visualizza un messaggio indicante che la funzione è disattivata.

Se il piano cottura viene spento mediante il sensore di accensione/spegnimento  (1) mentre il blocco è attivo, quando si riaccende il piano cottura anche la funzione di blocco rimane attiva.


Funzione Stop&Go

Con questa funzione è possibile effettuare una pausa durante la cottura. Se la funzione "Timer" è attiva, viene messa a sua volta in pausa.

Attivazione della funzione.

Per attivare questa funzione, toccare l'icona : questa si illumina in rosso e, nelle aree di cottura, appare il simbolo  indicante che la cottura è in pausa.

Disattivazione della funzione.

Toccando di nuovo l'icona , questa si illumina in bianco e la cottura riprende alle stesse condizioni di livello di potenza e timer impostate prima della pausa.

Questa funzione permette di somministrare alla piastra una potenza "extra" superiore a quella nominale. Tale potenza dipende dalle dimensioni della piastra e può raggiungere il valore massimo consentito dal generatore.

1 Facendo scorrere il dito sull'anello di potenza fino a superare il livello 9 o toccando il quarto quadrante dello stesso, all'interno dell'anello appare la parola "POWER".

2 Anche sul piano cottura, durante la somministrazione della potenza extra, appare la parola "POWER".

La funzione "Power" presenta la durata massima specificata nella Tabella 1 (in base al modello). Una volta trascorso questo tempo, il livello di potenza viene impostato automaticamente su 9. Viene emesso un segnale acustico e visualizzato un messaggio indicante l'impostazione di potenza selezionata.

Attivando la funzione "Power" su una piastra è possibile che altre piastre subiscano una riduzione di potenza, con conseguente visualizzazione sul piano cottura.

Per disattivare la funzione "Power" prima del termine stabilito, selezionare l'area e far scorrere il dito sull'anello di potenza, impostando un valore diverso.

Funzione Timer (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura in quanto permette di assentarsi durante la stessa. Impostando il timer su un'area, questa si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo programmato.

Questo modello permette di programmare tutte le piastre contemporaneamente per periodi di cottura compresi tra 1 e 60 minuti.

Impostazione timer su una piastra.

Funzione Power

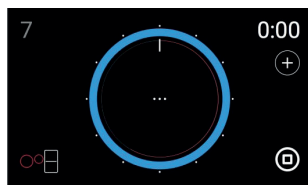


fig. 6

Dopo aver definito la potenza della piastra desiderata, impostare il timer su quest'area.

- 1 Premere l'icona 0:00 (fig. 5). L'anello di potenza diventa azzurro, ad indicare che la funzione è disponibile. All'interno dello stesso appare automaticamente un cerchio rosso, più sottile, indicante la potenza selezionata (fig. 6).
- 2 Far scorrere il dito sull'anello azzurro e selezionare un periodo di cottura compreso tra 1 e 60 minuti.

Al termine del tempo programmato, l'area in cui è stato impostato il timer si spegne ed emette per alcuni secondi una serie di segnali acustici, annullabili toccando un punto qualsiasi del display. Se dopo lo spegnimento l'area di cottura è ancora calda, sulla stessa appare il simbolo H.

Per impostare il timer su un'altra piastra contemporaneamente, ripetere i passi 1 e 2.

Per modificare le impostazioni di potenza, premere il livello di potenza indicato nella parte superiore sinistra dello schermo (fig. 6).

Modifica dell'impostazione del timer.

Per modificare il timer prima dello scadere del tempo programmato:

- 1 Selezionare una piastra.
- 2 Premere l'icona 0:00 (fig. 5) e, subito dopo, far scorrere il dito sull'anello del timer per modificarlo.

Scollamento del timer.

Per arrestare il timer prima dello scadere del tempo programmato:

- 1 Selezionare una piastra.
- 2 Premere l'icona 0:00 (fig. 5) e, subito dopo, far scorrere il dito sull'anello di tempo e portarlo su 00:00. L'orologio viene azzerato.

Aggiungere un "Segnale acustico".

Durante il conto alla rovescia è possibile aggiungere un "Segnale acustico" per ricordare eventuali operazioni da realizzare durante la cottura.

- 1 Dopo aver programmato il timer, premere l'icona (fig. 7): questa diventa azzurra. Togliendo il dito viene visualizzata, partendo dal bordo inferiore verso l'alto, l'opzione "Aggiungere Segnale acustico". È possibile aggiungere diversi segnali acustici ad una stessa piastra. Il "Segnale acustico" viene registrato all'interno dell'anello del timer mediante un triangolo azzurro. I segnali acustici possono essere modificati in qualsiasi momento.

- 2 Per eliminare un "Segnale acustico", far scorrere il triangolo azzurro (fig. 7), fino alla posizione 00:00 dell'anello del timer.

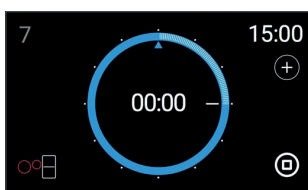


fig. 7

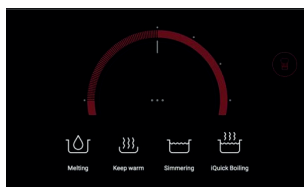


fig. 8

Funzioni speciali: iCooking

Sulla schermata "selezione della potenza" (fig. 5), si trova l'icona iCooking , che dispone di funzioni speciali (fig. 8) di aiuto cottura.

Per attivare una funzione speciale su un'area:

- 1 Selezionare l'area.
- 2 Premendo l'icona iCooking questa si illumina in rosso. Togliendo il dito viene visualizzato, partendo dal bordo inferiore verso l'alto, il menu con le funzioni speciali. Premendo nuovamente


Funzione Flex Zone

Questa funzione consente di selezionare uno stesso livello di potenza e di attivare la funzione "Timer" su due aree di cottura, denominate "Flex Zone".

Attivazione della funzione.

Per attivare questa funzione, toccare una delle aree della schermata principale che dispongono di questa funzione e far scorrere il dito verso l'altra. In questo modo il




l'icona iCooking , questo menu scompare.

Per annullare una funzione speciale attivata selezionare l'area e modificare il livello di potenza, oppure spegnere l'area, oppure ancora impostare una funzione speciale diversa premendo di nuovo l'icona iCooking .

Funzione Keep Warm

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adatto a tenere in caldo i piatti già cucinati.


Attivazione della funzione.

Per attivarla, selezionare una piastra e premere l'icona "iCooking" . A questo punto l'icona si illumina in rosso. Premendo l'icona "Keep Warm"  (fig. 8), questa diventa rossa a sua volta. Una volta attivata la funzione appare il simbolo  al centro della zona di cottura dell'area selezionata.

Disattivazione della funzione.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, una volta selezionata l'area, spegnendo la piastra o modificando il livello di potenza.

Funzione iQuickBoiling

Questa funzione permette di effettuare un controllo automatico della bollitura di pasta, riso, uova, alimenti, etc. È disponibile solo nelle aree in cui appare il simbolo .

Condizioni del recipiente

Per un funzionamento corretto della funzione "iQuickBoiling" è necessario utilizzare un recipiente con le seguenti caratteristiche:




- Dimensioni del fondo coincidenti per quanto possibile con il diametro della piastra.
- **SENZA COPERCHIO.**

- Pieno fino a metà d'acqua a temperatura ambiente (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il non rispetto di queste condizioni influisce sulle capacità di controllo della bollitura.

AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per cotture diverse dalla bollitura dell'acqua. Non utilizzarla mai con l'olio; questo infatti potrebbe surriscaldarsi e generare una fiammata.

Attivazione della funzione.

Per attivarla, selezionare una piastra e premere l'icona iCooking . A questo punto l'icona si illumina in rosso. Premere l'icona della funzione "iQuickBoiling"  (fig. 8), questa diventa rossa a sua volta. Quando la funzione è attiva, appare il simbolo  al centro della zona di cottura dell'area selezionata.

Quando il sistema rileva l'inizio imminente dell'ebollizione, emette un segnale acustico. Preparare l'alimento da bollire o cuocere.

Dopo 30 secondi viene emesso un secondo segnale acustico accompagnato da un messaggio indicante che è giunto il momento di immettere l'alimento nel recipiente.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiva il timer come cronometro, in modo da controllare il tempo di ebollizione dell'alimento. 30 secondi dopo l'attivazione del cronometro viene emesso un terzo segnale acustico indicante che, a partire da questo momento, il sistema ridurrà la potenza al fine di assicurare una bollitura continua a fuoco lento. Il cronometro rimane attivo fino a fine cottura.

È possibile disattivarlo e impostare un valore per il conto alla rovescia e lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione "Timer").




Disattivazione della funzione.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra o modificando il livello di potenza.

Funzione Melting

Questa funzione permette di mantenere una temperatura bassa nell'area di cottura. Ideale per scongelare alimenti o fondere lentamente burro, cioccolato, etc.

Attivazione della funzione.

Per attivarla, selezionare una piastra e premere l'icona iCooking . A questo punto l'icona si illumina in rosso. Premere l'icona "Melting"  (fig. 8), questa diventa rossa a sua volta. Una volta attivata la funzione appare il simbolo  al centro della zona di cottura dell'area selezionata.




Disattivazione della funzione.

È possibile annullare questa funzione in qualsiasi momento, una volta selezionata l'area, spegnendo la piastra o modificando il livello di potenza.

Funzione Simmering

Questa funzione garantisce una bollitura a fuoco lento.


Attivazione della funzione.

Per attivarla, selezionare una piastra e premere l'icona iCooking . A questo punto l'icona si illumina in rosso. Premere l'icona "Simmering"  (fig. 8), questa diventa rossa a sua volta. Una volta attivata la funzione appare il simbolo  al centro della zona di cottura dell'area selezionata.

Disattivazione della funzione.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, una volta selezionata l'area, spegnendo la piastra o modificando il livello di potenza.

Menu Extra

Per accedere al Menu Extra, sulla "schermata principale" (fig. 4), premere l'icona Extra  questa si illumina in rosso mostrando le opzioni disponibili in questo menu (fig. 9).


L'icona "control/back"  consente di tornare velocemente al "Menu Principale".



fig. 9

Ricette

Entrando nel Menu Ricette (fig. 9) appaiono le opzioni Menu Settimanale, Ricettario e Le mie ricette.

Menu Settimanale

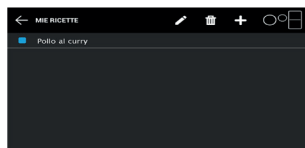


fig. 10

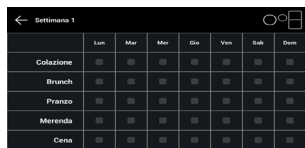




fig. 11

Per creare un nuovo menu settimanale, premere l'icona + (fig. 10), quindi seguire la procedura indicata.

Affinché la ricetta venga memorizzata, introdurre almeno il titolo del Menu.

Per modificare un menu, premere l'icona  e quindi il menu da modificare.



Per eliminare un menu, premere l'icona  e quindi il menu da eliminare.

Il Menu Settimanale appare sotto forma di tabella. Premendo un elemento qualsiasi della tabella (fig. 11) è possibile introdurre/modificare

direttamente il menù selezionato per quel determinato giorno. Selezionando un giorno della settimana è possibile visualizzare il menu di quel giorno.

Ricettario

Entrando nel Menu Ricettario è possibile selezionare un piatto per consultarne la ricetta.

Se si sta visualizzando una ricetta, per tornare velocemente al Menu Principale premere l'icona "control/back";  quindi, per tornare alla ricetta che si stava visualizzando, premere l'icona Extra  sulla fascia superiore verrà visualizzato l'accesso diretto alla ricetta.

Le mie ricette

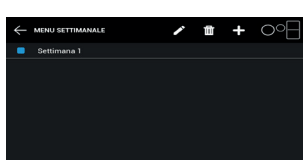




fig. 12



Per creare una nuova Ricetta, premere l'icona + (fig. 12), quindi seguire la procedura indicata.

Affinché la ricetta venga memorizzata, introdurre almeno il titolo.

Per modificare una ricetta, premere l'icona  e quindi la ricetta da modificare.

Per eliminare una ricetta, premere l'icona  e quindi la ricetta da eliminare.

Per visualizzare la ricetta, tenere premuto il nome della ricetta per alcuni secondi.

Se si sta visualizzando una ricetta, per tornare velocemente al Menu Principale premere l'icona "control/back";  quindi, per tornare alla ricetta che si stava visualizzando, premere l'icona Extra  sulla fascia superiore verrà visualizzato l'accesso diretto alla ricetta.

Programmazione

Per creare un evento ad una data determinata, premere per qualche secondo il giorno selezionato e seguire la procedura indicata.

Utilità

Entrando nel Menu Utilità appaiono le opzioni Appunti, Info e Manuale delle istruzioni.

Appunti

Per creare una nota, premere l'opzione "aggiungi" e seguire la procedura indicata.

Per eliminare una nota, premerla e far scorrere il dito verso sinistra fino a che appare l'icona "cestino": premere l'icona per eliminare la nota.

Info

Entrando nel Menu Info vengono visualizzate le opzioni di Manuale delle istruzioni e Consumi.

Consumi

Se si accede a questo menu durante la cottura, sarà possibile visualizzare l'energia che si sta consumando in quel preciso istante.

Entrando nel menu quando la piastra di cottura non presenta aree attive, sarà possibile visualizzare l'energia consumata durante l'ultima cottura.

Funzione Limitatore di potenza

Si dispone della funzione Limitatore di potenza (Power Management). Questa funzione permette di limitare la potenza totale generata dalla cucina in base ai valori impostati dall'utente.

Ogni volta che viene modificato il livello di una piastra, il limitatore di potenza calcola la potenza totale prodotta

dalla cucina. Se si è raggiunto il limite della potenza totale, il touchscreen impedisce l'aumento del livello di questa piastra. La cucina emette un segnale acustico e visualizza un messaggio indicante il livello massimo di potenza selezionabile. Per incrementare questo valore sarà necessario ridurre la potenza di altre piastre, in alcuni casi potrebbe non essere sufficiente ridurla di un solo livello (ciò dipende dalla potenza di ciascuna piastra e dal livello impostato). È possibile che, per aumentare il livello di potenza di una piastra di grandi dimensioni sia necessario ridurre le altre di vari livelli.

Se si utilizza la funzione di accesso al livello massimo e tale valore oltrepassa il limite impostato, la piastra passerà al livello massimo ammissibile. La cucina emette un segnale acustico e visualizza un messaggio indicante il livello massimo configurabile.

Impostazioni

Entrando nel Menu Impostazioni appaiono le opzioni Lingua, Data/Ora, Luminosità, ripristinare valori di Fabbrica, Suoni e Configurazione della Modalità Sleep.

Data/ora

Entrando nel Menu Impostazioni appaiono le opzioni di Data/ora e Cronometro.

Suoni

Entrando nel Menu Suoni appaiono le opzioni di Durata segnali acustici e Tacitazione tastiera.

Tacitazione tastiera

La disattivazione non si applica a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico di accensione/spengimento e di programmazione timer.


Scollegamento di sicurezza


Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

| Livello di potenza selezionato | TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore) |
|--------------------------------|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 5 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 3 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| p | 10 o 5 minuti, rettificato al livello 9 * In base al modello |

Una volta prodotti lo "scollegamento di sicurezza", appare una H nella zona corrispondente, in caso di rischio di ustione.


 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

 **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non con-template da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di TEKA.**

Suggerimenti e raccomandazioni

- * Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- * Si sconsiglia l'uso di recipienti dal diametro minore di quello disegnato sulla zona di riscaldamento.
- * Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- * Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- * Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i

recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.

 **Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.**


Pulizia e conservazione

Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposto per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

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

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

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




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

TEKA INDUSTRIAL S.A. si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirvi sopra.

Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnere la cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

In condizioni d'uso estreme, il touch control potrebbe entrare in uno stato di sicurezza, mostrando lo schermo bianco e bloccando l'alimentazione nelle zone di cottura. In questo caso, lasciare raffreddare il piano di cottura e riavviare l'apparecchio.

Se qualcosa non funziona

Veiligheidswaarschuwingen:

! Wees voorzichtig. In geval van een breuk of barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

! Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening. Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger.

! Wees voorzichtig. Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

! Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of

gebrek aan ervaring en vaardigheden, **DOCH UITSLUITEND** onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

! Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

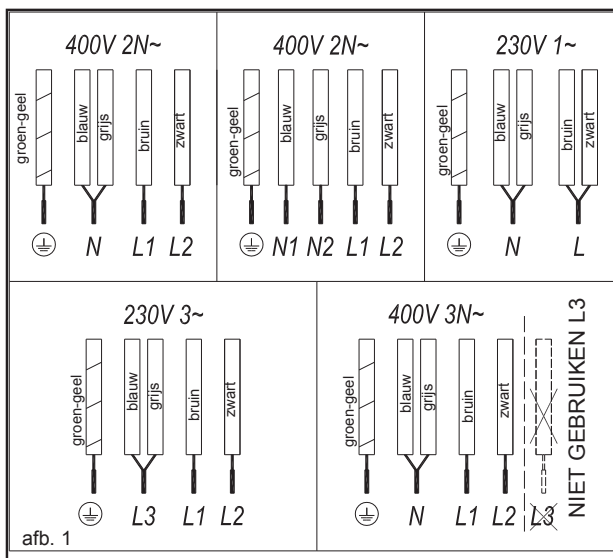
! Wees voorzichtig. Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen! in dit geval

moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

! Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijk brandgevaar.

! De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparatuur, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel, de inductievelden niet gebruiken..

! Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het



kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden .

⚠ Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!

⚠ Opgelet! Plaats geen pannen, noch keukengerei op de zone van het aanraakscherm. Warme voorwerpen kunnen erop boven die onomkeerbare schade veroorzaken.

Installatie

Plaatsing met besteklade

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

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

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektri-

citeitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.

De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker, op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstande sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

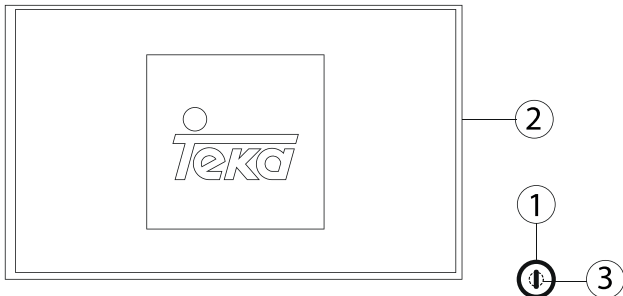
Opgelet!

⚠ De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.

⚠ Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

⚠ Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolitisch reinigen van pyrolitische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.

afb. 2



⚠ Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van TEKA.

⚠ Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

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

Gebruik en Onderhoud

Gebruiksaanwijzingen van het aanraakscherm

ONDERDELEN VAN HET CONTROLEPANEEL (fig. 2)

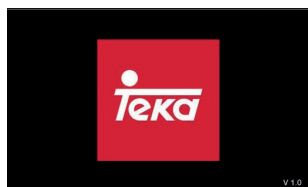
- ① AAN/UIT Sensor.
- ② Aanraakscherm.

③ Indicatielampje AAN.

De handelingen worden op het aanraakscherm uitgevoerd (2). Er dient geen kracht op het glas uitgeoefend te worden. Door simpelweg met een vinger het glas aan te raken, wordt de gewenste functie geactiveerd.

AANZETTEN VAN HET APPARAAT

- 1 Aanraken AAN/UIT Sensor ① (1) gedurende ten minste, één seconde. Het indicatielampje AAN (3) licht op en knippert en geeft daarmee aan dat de keuken ingeschakeld is. Op het aanraakscherm wordt het logo van Teka zichtbaar (afb. 3). Zodra het opstarten beëindigd is, gaat men direct naar het "beginscherm" (afb. 4).



afb. 3

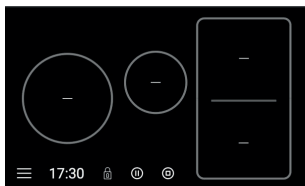
Wanneer het aanraakscherm geactiveerd is, kan het op elk moment uitgeschakeld worden door het aanraken van de AAN/UIT Sensor ① (1), ook als deze geblokkeerd is. De AAN/UIT Sensor ① (1) heeft altijd voorrang om het aanraakscherm uit te schakelen (2).

UITZETTEN VAN HET APPARAAT

Om het apparaat geheel uit te schakelen, op de AAN/UIT Sensor ① drukken (1). Alle kookzones worden uitgeschakeld evenals het scherm. Als er in een kookzone het symbool van afvalwarmte H staat, blijft deze actief totdat de plaat voldoende afgekoeld is. Daarna begint het uitschakelen.

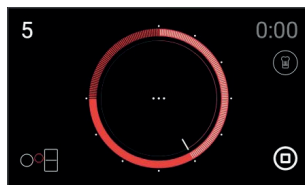
ACTIVERING VAN DE PLATEN

Zodra het "beginscherm" (afb. 4) geactiveerd is, kunnen de gewenste kookplaten aangezet worden.




afb. 4

- 1 Kies de kookzone waarop u wilt koken door erop te drukken. De omtrek van de kookzone licht rood op. Zodra de kookzone gekozen is, verschijnt automatisch het scherm "vermogensstand" (afb. 5).
- 2 Door met uw vinger op de vermogensring te strijken of door op een willekeurig punt erop te drukken, kan een vermogensstand van "0" t/m "9" gekozen worden, ofwel, de "Power" functie (laatste kwadrant van de vermogensring). Zodra de vermogensstand gekozen is, verschijnt deze links bovenaan op het scherm (afb. 5).




afb. 5

Als de kookplaat gekozen is, kan het vermogen gewijzigd worden.

Het symbool "control/back"  brengt ons terug naar het "beginscherm", door de uitgevoerde wijzigingen in de kookzone te aanvaarden.


UITZETTEN VAN EEN KOOKPLAAT

Vanaf het scherm "vermogensstand" (afb. 5), om een kookzone uit te zetten, met uw vinger op de vermogensring strijken tot aan stand "0" of kies het symbool Uitzetten kookzone .

Bij het uitzetten van een kookzone, verschijnt de letter H erin indien het oppervlak van het glas in de betreffende kookzone een hoge


temperatuur bereikt en er dus gevaar op brandwonden bestaat. Wanneer de temperatuur afneemt, verdwijnt de H.

UITZETTEN VAN ALLE KOOKPLATEN

Vanaf het beginscherm" (afb. 4) kunnen tegelijkertijd alle platen middels het symbool Uitzetten  uitgeschakeld worden.

Eveneens kunnen tegelijkertijd alle platen uitgeschakeld worden door gebruik te maken van de AAN/UIT Sensor ① (1). Alle kookzones worden uitgeschakeld evenals het scherm. Als er in een kookzone het symbool van afvalwarmte H staat, blijft deze actief totdat de plaat voldoende afgekoeld is. Daarna begint het uitschakelen.


SLAAPMODUS

Wanneer de kookplaat uitgezet wordt middels het symbool Uitzetten , wordt de "Slaapmodus" voor de geprogrammeerde tijd aangezet. Ondertussen kan de kookplaat opnieuw ingeschakeld worden door op het aanraakscherm te drukken. In deze stand is de kookplaat pas geheel uitgeschakeld, zodra de tijd verstreken is.

De kookplaat gaat automatisch over in de "Slaapmodus", wanneer alle kookzones voor meer dan 60 seconden uitgeschakeld zijn en er wordt niets op het aanraakscherm ingesteld.

Pandetectie

De inductiekookzones omvatten pandetectie. Op deze wijze wordt de werking van de kookplaat vermeden als er geen pan geplaatst is of wanneer het een ongeschikte pan betreft.

Op de kookzone wordt het symbool "Geen pan"  getoond indien, de zone aanstaat en er een vermogensstand ingesteld is, er een pan waargenomen wordt of als het een ongeschikte pan betreft.

Wanneer de pannen uit de kookzone verwijderd worden, terwijl deze

aanstaan, stopt de kookplaat automatische energie te leveren en wordt het symbool "Geen pan" getoond. Wanneer je opnieuw een pan op de kookzone gaat plaatsen, wordt de energielevering hervat in de gekozen vermogensstand.

De pan detectietijd is 3 minuten. Indien deze tijd verstrijkt zonder dat een pan geplaatst wordt, of indien het een ongeschikte pan betreft, wordt de kookzone uitgeschakeld.

⚠ Na gebruik de kookzone uitzetten door met uw vinger op de vermogensring te strijken tot aan stand "0" of door op het symbool Uitzetten van zone te drukken. Zo niet kan er een ongewenste werking van de kookzone plaatsvinden, indien er per ongeluk in de daarop volgende 3 minuten een pan op geplaatst wordt. Vermijd mogelijke ongelukken!

Blokking

Middels de functie "Blokking" kunt u de rest van de symbolen blokkeren, behalve de AAN/UIT Sensor (1), om niet gewenste handelingen te vermijden. Deze functie is handig als veiligheidsmaatregel voor kinderen.

Activering van de functie.

Om deze functie te activeren het symbool (H) aanraken, het licht dan rood op en er wordt een bericht getoond dat de functie geactiveerd is.

Deactivering van de functie.

Druk opnieuw op het symbool (H), het licht dan rood op en er wordt een bericht getoond dat de functie geactiveerd is.

Wanneer het apparaat uitgezet wordt met de AAN/UIT Sensor (1) terwijl de blokking actief is, wanneer men de kookplaat opnieuw aanzet, blijft de blokkeringsfunctie actief.

Stop&Go

Met deze functie is het mogelijk een

pauze in het koken in te lassen. In geval de functie "Timer" actief is, blijft deze ook in pauze.

Activering van de functie.

Om deze functie te activeren, dient het symbool (II) aangeraakt te worden, welke rood oplicht en in de kookzones, komt het symbool (II) te voorschijn om aan te tonen dat het koken gepauzeerd is.

Deactivering van de functie.

Raak opnieuw het symbool (II) aan, dit licht wit op en het koken wordt hervat in dezelfde omstandigheden wat betreft vermogensstand en timers als vóór het pauzeren.

Power

Deze functie kan de kookplaat "extra" vermogen geven, hoger dan normaal. Genoemd vermogen hangt af van de grootte van de kookplaat en kan de maximumwaarde van de generator bereiken.

- 1 We strijken met onze vinger op de vermogensring tot boven stand 9 of we tikken op het vierde kwadrant; in de ring verschijnt het woord "POWER".
- 2 In de kookzones verschijnt eveneens het woord "POWER" en de kookplaat begint extra vermogen te leveren.

De "Power" functie heeft een maximumduur die in Tabel 1 weergegeven wordt (afhankelijk van het model). Nadat deze tijd verstreken is, past het vermogen zich automatisch aan stand 9 aan. Er klinkt een piep en er wordt een bericht getoond dat het aangepaste vermogen toont.

Bij het activeren van de "Power" functie in een kookplaat, kan het zijn dat het rendement van een andere kookplaat hierdoor benadeeld wordt, waardoor het vermogen naar een lagere stand gaat, in dat geval wordt dat in de kookzone getoond. Om de "Power" functie te deactiveren

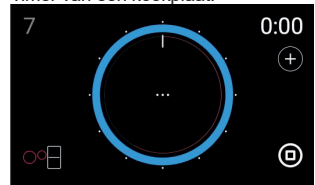
alvorens de werkingstijd verstrijkt, de kookzone kiezen en de vinger op de vermogensring strijken, door een ander vermogensstand te kiezen.

Timer (tijdschakelaar) functie

Deze functie vereenvoudigt het koken, daar men tijdens het koken niet aanwezig hoeft te zijn. U kunt de timer inschakelen voor een kookzone en deze gaat automatisch uit zodra de gewenste tijd verstreken is.

In dit model kunt u elk van de kookplaten simultaan programmeren, voor 1 tot 60 minuten.

Timer van een kookplaat.



afb. 6

Zodra het vermogen in de gewenste kookplaat ingesteld is, kan de timer voor de kookzone ingeschakeld worden.

- 1 Raak het symbool 0:00 aan (afb. 5). De vermogensring licht blauw op en geeft daarmee aan dat de functie beschikbaar is. Binnenin verschijnt automatisch een rode cirkel, een dunnere ring, die het gekozen vermogen aangeeft (afb. 6).
- 2 Onmiddellijk erna met een vinger op de blauwe ring strijken en een kooktijd van 1 tot 60 minuten kiezen.

Zodra de gekozen tijd verstreken is, wordt de kookzone met timer uitgeschakeld en hoort men enkele piepjes gedurende enkele seconden, die uitgezet kunnen worden door waar dan ook op het scherm te tikken. Als de uitgeschakelde kookzone warm is, wordt binnenin het symbool H getoond.

Als u simultaan voor een andere kookplaat een timer wilt inschakelen,

dient u de stappen 1 en 2 te herhalen.

Als u het vermogen opnieuw wilt instellen, op de gewenste vermogensstand drukken, linksboven op het scherm (afb. 6).

Wijzigen geprogrammeerde tijd.

Indien u de timer wilt wijzigen alvorens dat de geprogrammeerde tijd verstreken is:

1 Kies de gewenste kookplaat

2 Druk op het symbool (afb. 5), en vervolgens met uw vinger op de tijdring strijken om de geprogrammeerde tijd te wijzigen.

Uitschakelen van timer.

Indien u de timer wilt stoppen alvorens de geprogrammeerde tijd verstreken is:

1 Kies de gewenste kookplaat.

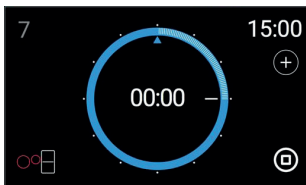
2 Op het symbool 0:00 (afb. 5) drukken en vervolgens uw vinger op de tijdring strijken en de tijd terugzetten op 00:00. De timer wordt geannuleerd.

Een "Geluidsalarm" toevoegen.

Tijdens de timertijd kan een "Geluidsalarm" toegevoegd worden ter herinnering voor een handeling tijdens het koken.

1 Na het kiezen van een timertijd, druk op het symbool (afb. 7) dat blauw oplicht. Bij het verwijderen van de vinger komt van onder naar boven de optie "Geluidsalarm toevoegen" te voorschijn. Er kunnen verschillende geluidsalarmen op dezelfde kookplaat toegevoegd worden. Het "Geluidsalarm" blijft opgeslagen binnenin de tijdring, middels een klein blauw driehoekje. De geluidsalarmen kunnen op ieder moment gewijzigd worden.

2 Om een "Geluidsalarm" te verwijderen, de blauwe driehoek (afb. 7) naar stand 00:00 van de tijdring strijken.



afb. 7

Flex Zone

Middels deze functie kan men twee kookzones, die met "Flex Zone" aangeduid zijn, laten samenwerken, zowel voor het kiezen van een vermogensstand als voor het activeren van de "Timer" functie.

Activering van de functie.

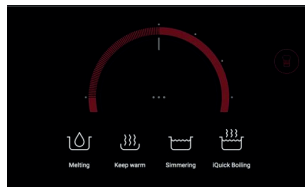
Om deze functie te activeren uw vinger op het beginscherm op één van de zones die over deze functie beschikken plaatsen en deze naar een andere zone strijken. Daarbij licht de omtrek van de twee kookzones rood op. De pandetectie heeft plaats op de hele betrokken zone. U heeft enkele seconden om de volgende handeling uit te voeren, zo niet, dan wordt de functie automatisch gedeactiveerd en de kookzones gaan terug naar hun vorige status. Deze functie kan eveneens geactiveerd worden als voor één van de kookzones al een vermogen ingeschakeld is.

Deactivering van de functie.

Om deze functie te deactiveren, dient u opnieuw de kookzone te kiezen en op het uitgezette symbool van de kookplaat te drukken, en daarmee de kookzones en de vermogensstanden of toegewezen functies loskoppelen. Eveneens kan deze functie gedeactiveerd worden, door de vermogensstand naar "0" terug te brengen en vervolgens op wat voor zone dan ook te drukken of de vermogensstand terug naar "0" te zetten en ongeveer drie seconden te wachten totdat deze automatisch gedeactiveerd wordt.

Speciale functies :

iCooking



afb. 8

Op het scherm "vermogensstand" (afb. 5), staat het symbool iCooking (afb. 8), dat over speciale functies beschikt (afb. 8) die de gebruiker helpen bij het koken.

Om een speciale functie op een kookzone te kiezen:

1 Deze dient eerst gekozen te worden.

2 Vervolgens op het symbool iCooking drukken (afb. 8) dat rood oplicht. Bij het verwijderen van de vinger verschijnt van onder naar boven op het scherm het menu met speciale functies. Indien u opnieuw op het symbool iCooking drukt (afb. 8), verdwijnt dit menu.

Indien u op een gegeven moment een speciale functie wilt annuleren, dient de kookzone gekozen te worden en een nieuwe vermogensstand bepaald te worden, ofwel de zone uitzetten ofwel kan een andere speciale functie gekozen worden opnieuw middels het symbool iCooking (afb. 8).

Keep Warm

Deze functie bepaalt automatisch de vermogensstand die geschikt is voor het verwarmen van al gekookte voeding.


Activering van de functie.

Om deze te activeren, kies een kookplaat en druk op het symbool "iCooking" (afb. 8). Daarbij licht deze rood op. Druk op het symbool "Keep Warm" (afb. 8) en deze licht ook rood op. Zodra de functie geactiveerd is, verschijnt het symbool (afb. 8) in het centrum van de gekozen kookplaat.

Deactivering van de functie.

De functie kan op ieder moment geannuleerd worden, nadat de kookzone gekozen is, door de kookplaat uit te zetten of de vermogensstand te wijzigen.

iQuickBoiling functie

Met deze functie kunt u automatisch het kookpunt controleren, hetgeen erg nuttig is om rijst, eieren of wat voor voedsel dan ook te koken. Het is alleen beschikbaar in die zones waar het symbool  verschijnt.

Voorwaarden voor de pan




Voor een passende werking van de functie "iQuickBoiling" dient een pan gebruikt te worden die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Onderkant van de pan zo goed mogelijk passend op de diameter van de kookplaat.
- **ZONDER DEKSEL.**
- Tot over de helft met water op kamertemperatuur vullen (nooit reeds lauw of warm water gebruiken).

Het niet voldoen aan deze voorwaarden vertekent de juiste controle van het kookpunt.

⚠ WAARSCHUWING: deze functie niet gebruiken voor iets anders dan voor het koken van water. Gebruik nooit olie, dit kan overmatig verwarmd worden en een vlam veroorzaken.

Activering van de functie.

Om deze te activeren, een kookplaat kiezen en op het symbool iCooking  drukken. Daarbij licht deze rood op. Druk op het symbool "iQuickBoiling"  (afb. 8) en deze licht ook rood op. Zodra deze functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  in het centrum van de gekozen kookzone.

Wanneer het systeem waarneemt dat het begin van het kookpunt nabij

is, klinkt een eerste piep. Benut deze piep om het voedsel dat u wilt koken voor te bereiden.

Na 30 seconden klinkt een tweede piep vergezeld van een bericht dat indien het nog niet gebeurd is, het nu het moment is om het voedsel in de pan te doen.

Na de tweede piep activeert het systeem de timer als chronometer zodat u kunt controleren hoeveel tijd het voedsel aan het koken is 30 seconden na de activering van de chronometer, klinkt een derde piep die waarschuwt dat vanaf dat moment het systeem het toegevoerde vermogen verminderd wordt teneinde continue en zacht te blijven koken. De chronometer blijft actief totdat het koken afloopt.




Indien gewenst, kunt u de chronometer deactiveren en een tijd instellen om terug te laten tellen en automatisch de kookplaat uit te schakelen (zie onder "Timer" functie).

Deactivering van de functie.
U kunt de functie op elk moment annuleren door de kookplaat uit te zetten of door de vermogensstand te wijzigen.

Melting

Met deze functie kunt u een lage temperatuur aanhouden in de kookzone. Ideaal om voedsel te ontdooien of langzaam te laten smelten zoals chocolade, boter...

Activering van de functie.

Om de functie te activeren, kies een kookplaat en druk op het symbool iCooking . Daarbij licht deze rood op. Druk op het symbool "Melting"  (afb. 8) en deze licht ook rood op. Zodra de functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  in het centrum van de gekozen kookplaat.




Deactivering van de functie.

U kunt de functie op ieder moment annuleren nadat de zone gekozen is, door de kookplaat uit te zetten of de vermogensstand te wijzigen

Simmering

Met deze functie kunt u op een laag pitje blijven koken.


Activering van de functie.


Om de functie te activeren, kies een kookplaat en druk op het symbool iCooking . Daarbij licht deze rood op. Druk op het symbool "Simmering"  (afb. 8) en deze licht ook rood op. Zodra de functie geactiveerd is, verschijnt het symbool  in het centrum van de gekozen kookplaat.

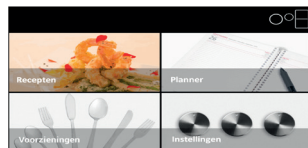
Deactivering van de functie.

De functie kan op ieder moment geannuleerd worden, nadat de kookzone gekozen is, door de kookplaat uit te zetten of de vermogensstand te wijzigen.

Menu Extra's

Om in het Menu Extra's te komen, op het "beginscherm" (afb. 4), op het symbool Extra's  drukken, het symbool licht rood op en de beschikbare opties van dit menu worden getoond (afb. 9).

Met het symbool "control/back"  gaan we snel terug naar het "Beginmenu".

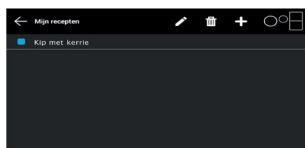


afb. 9

Recepten

Als men naar het Menu Recepten (afb. 9) gaat, worden de opties Menu Wekelijks, Receptenboek en Mijn Recepten getoond.

Menu Wekelijks



afb. 10

| | MA | DI | WOE | DO | VIJLJ | ZAT | ZON |
|------------|----|----|-----|----|-------|-----|-----|
| ONTBJLT | | | | | | | |
| BRUNCH | | | | | | | |
| LUNCH | | | | | | | |
| VERLUARTJE | | | | | | | |
| DINER | | | | | | | |

afb. 11

Als u een nieuw menu Wekelijks wilt aanmaken, druk vervolgens op het symbool + (afb. 10), en volg de getoonde stappen.

Om het recept op te slaan, dient u ten minste de titel van het Menu in te voeren.

Als u een menu wilt wijzigen, op het symbool drukken en vervolgens op het te wijzigen menu.

Als u een menu wilt verwijderen op het symbool drukken en vervolgens op het te verwijderen menu.

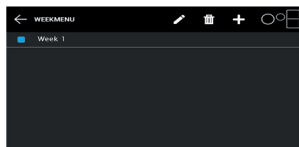
Het Menu Wekelijks verschijnt in tabelvorm. Als de gebruiker op een onderdeel van de tabel (afb. 11) drukt, kan hij meteen het gekozen voedsel voor die dag invoeren/wijzigen. Door op een willekeurige dag van de week te drukken, kan men het menu voor die dag zien.

Receptenboek

Onder het menu Receptenboek kunnen we het soort gerecht kiezen waarvoor we het recept willen zien.

Terwijl u een recept bekijkt, kunt u snel terug naar het Beginmenu door op het symbool "control/back" te drukken. Indien u daarna weer naar het recept dat u aan het bekijken was terug wilt, op het symbool Extra's drukken en bovenaan wordt een directe link naar dat recept getoond.

Mijn Recepten



afb. 12

Indien u een nieuw recept wilt aanmaken, op het symbool + drukken (afb. 12), vervolgens de getoonde stappen volgen.

Om het recept op te slaan, dient ten minste de titel van het recept ingevoerd te worden.

Indien u een recept wilt wijzigen, druk op het symbool en daarna op het te kiezen recept.

Indien u een recept wilt verwijderen, druk op het symbool en daarna op het te verwijderen recept.

Om het recept te zien, de naam van het recept gedurende twee seconden indrukken.

Terwijl u een recept bekijkt, kunt u snel terug naar het Beginmenu door op het symbool "control/back" te drukken. Indien u daarna weer naar het recept dat u aan het bekijken was terug wilt, op het symbool Extra's drukken en bovenaan wordt een directe link naar dat recept getoond.

Planner

Om een evenement op een bepaalde datum aan te maken, gedurende een seconde op de gekozen dag drukken en de getoonde stappen volgen.

Handig

Als u naar het Menu Handig gaat, worden de opties Blocnote, Info en Gebruiksaanwijzing getoond.

Blocnote

Om een notitie aan te maken, druk op de optie "toevoegen" en volg de getoonde stappen.

Om een notitie te verwijderen, druk op de notitie en wrijf met je vinger naar links, en het symbool "prullenbak" wordt getoond. Druk op dat symbool om de notitie te verwijderen.

Info

Als men naar het Menu Info gaat, worden de opties Gebruiksaanwijzingen en Verbruik getoond.

Verbruik

Als men tijdens het koken naar dit menu gaat, kan men de energie zien die op dat moment verbruikt wordt.

Als men naar dit menu gaat wanneer de kookplaat geen actieve kookzone heeft, kan de verbruikte energie tijdens de laatste keer koken bekeken worden.

Vermogensbegrenzer

Men beschikt over de Vermogensbegrenzer (Power Management). Met deze functie kan het totaal door de keuken geproduceerde vermogen begrensd worden tot bepaalde door de gebruiker gekozen waarden.

Elke keer dat de stand van de kookplaat gewijzigd wordt, berekent de begrenzer het totale vermogen dat de keuken produceert. Indien de totale vermogensgrens bereikt is, laat het aanraakscherm het vermogen van die plaat niet meer verhogen. De keuken piept en toont een bericht dat de maximaal te kiezen vermogensstand aangeeft. Indien u deze waarde wilt overschrijden, dient u het vermogen van andere kookplaten te verlagen. In sommige gevallen is het niet voldoende om een andere kookplaat één enkele stand te verlagen, omdat het afhangt van het vermogen van elke kookplaat en het vermogen dat deze heeft. Het kan zijn dat voor het verhogen van het vermogen van een grote kookplaat, diverse standen van andere kookplaten verlaagd dienen

te worden.

Indien de functie op de maximumstand wordt gebruikt en genoemde waarde ligt boven de waarde die door de begrenzer opgelegd is, gaat de kookplaat naar de maximum mogelijke stand. De keuken piept en toont een bericht met de maximum in te stellen stand.

Instellingen

Indien men naar het Menu Instellingen gaat, worden de opties Taal, Datum/Tijd, Beeldhelderheid, Resetten fabriekswaarden, Geluid en Configuratie en Slaapmodus getoond.

Datum/Tijd

Indien men naar het Menu Instellingen gaat, worden de opties Datum/Tijd, en Chronometer getoond.

Geluid

Als men naar het Menu Geluid gaat, worden de opties Duur van geluidsalarm en Geluid Toetsenbord uitzetten getoond.

Geluid Toetsenbord uitzetten

Deze uitschakeling is niet voor alle functies toepasbaar, zoals bijvoorbeeld de AAN/UIT piep en de beëindiging van de timer.

Veiligheidsuitschakeling

Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 1).

Tabel 1

| Geselecteerd vermogensniveau | MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren) |
|------------------------------|--|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 5 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 3 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| P | 10 of 5 minuten , aangepast naar niveau 9 *Naargelang het model |

Wanneer de "veiligheid uitschakelen" geactiveerd is ,verschijnt op de desbetreffende zone een H indien er een risico op brandwonden bestaat.



Hou de Bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.



Bij elk manoeuvreerbaarheidsprobleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uitschakelen en de technische dienst van TEKA waarschuwen.

Suggesties en aanbevelingen

- * Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
- * Af te raden is het gebruik van potten en pannen met een diameter kleiner dan de tekening van van de kookzone.
- * Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
- * Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
- * Om schade te vermijden in het glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.



V voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.

Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomafparaten.

Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauw zeepwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleuririseringen worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkelschuursponsje met water of met een speciale glaskeramiekreiniger. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

Metallische glanzers worden veroorzaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiniger, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen dient te gebeuren.



Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en

het glas, dan kan de pan op het glas blij-ven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.



Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.

TEKA INDUSTRIAL S.A. behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerken te schaden.

Milieuaspecten



Het symbool  op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilopaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

Nakoming met de Energie Efficiëntie van het apparaat:

-Apparaat is getest volgens de standaard EN 60350-2 en de verkregen waarde in Wh/Kg, is beschikbaar in het waarderingsplaat van apparaat

Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

Het fornuis functioneert niet:
Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op:
Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aange-trokken wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen: In geval van weinig dikke potten of die niet uit æ©ænstuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechts-treekse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dik-kere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:

Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.

De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.

De blokkering is geactiveerd. Deactieveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:

De inductieve zijn voorzien van een ventilator v het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:

Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot

of pan om het glas te laten afkoelen.

C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:

Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uiten inschakelen en proberen met een andere pot of pan.

In bijzondere gebruikscondities kan de aanraakbediening overschakelen naar de veilige status en het witte scherm weergeven en **de voeding annuleren in de kookzones**. In dat geval moet u de kookplaat laten afkoelen en **het apparaat herstarten**.

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 Hungary Kft. | Bajcsy Zsilinszky u. 53 | 1065 Budapest | +36 13 542 110 |
| Indonesia | PT Teka Buana | Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3 | 12950 Jakarta | +62 215 762 272 |
| Malaysia | Teka Kuchenteknik (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 Kuchenteknik 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 Kuchenteknik Romania S.R.L. | Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15 | 010992 Bucharest Sector 1 | +40 212 334 450 |
| Russia/Россия | Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус" | Neverovskovo 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 Kuchenteknik 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 |

