



**TEKA**

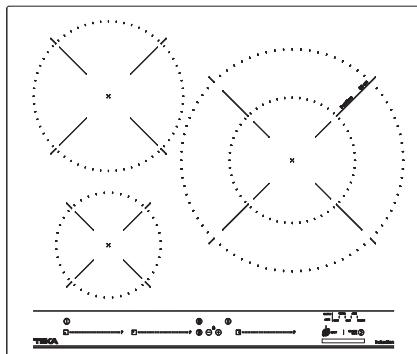
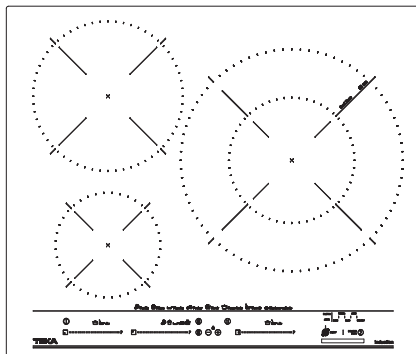
User Manual

**ES FR**  
**PT**  
**EN**  
**DE**

[teka.com](https://teka.com)

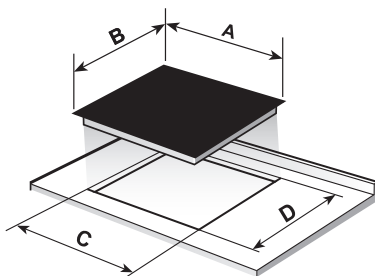
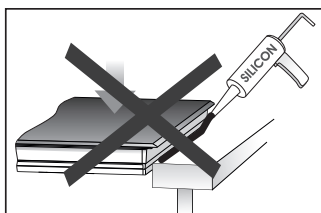
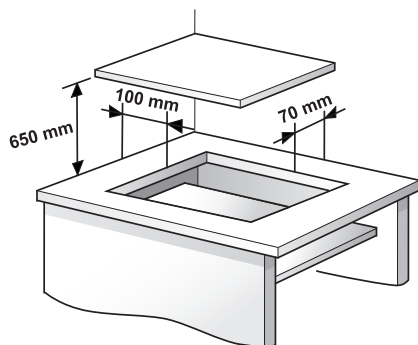
<b>ES</b>	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO <b>ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	7
<b>PT</b>	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO <b>PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL</b> .....	18
<b>EN</b>	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING <b>CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL</b> .....	29
<b>DE</b>	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG <b>GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL</b> .....	39
<b>FR</b>	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN <b>PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRMIQUE TOUCH CONTROL</b> .....	51

# Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation / Présentation



# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales

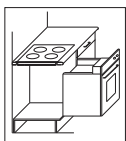


A	B	C	D
600	510	560	490

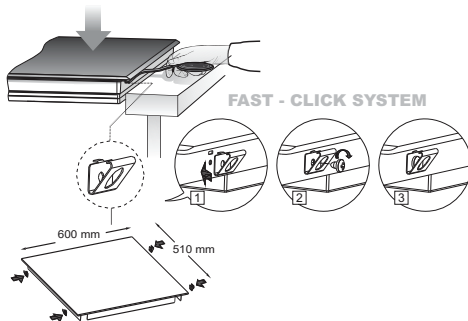
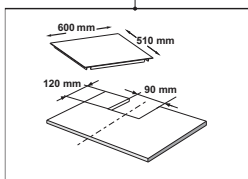
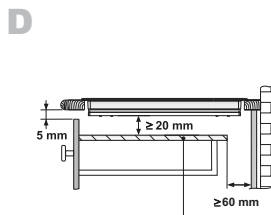
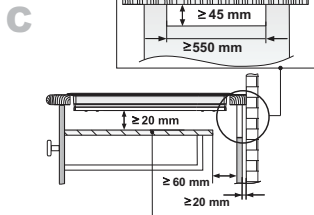
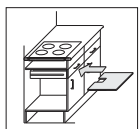
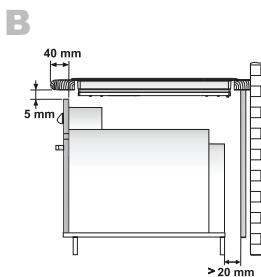
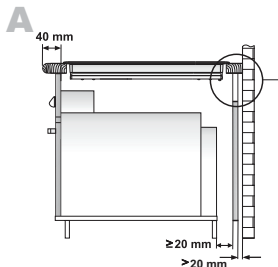
Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm

# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales



Horno Tekka / Forno TEKA /  
TEKA Oven / TEKA-Herd /  
Four TEKA





## 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 indicados por el fabricante en las instrucciones para

el uso como adecuado o protectores de enchimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

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

### Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de

cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

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

### Conexión eléctrica

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

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

¡Atención!

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

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

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

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

⚠ Antes de desconectar el apa-

Fig. 2a

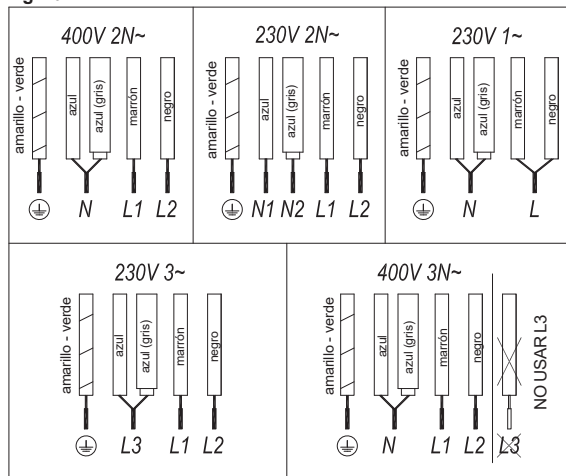
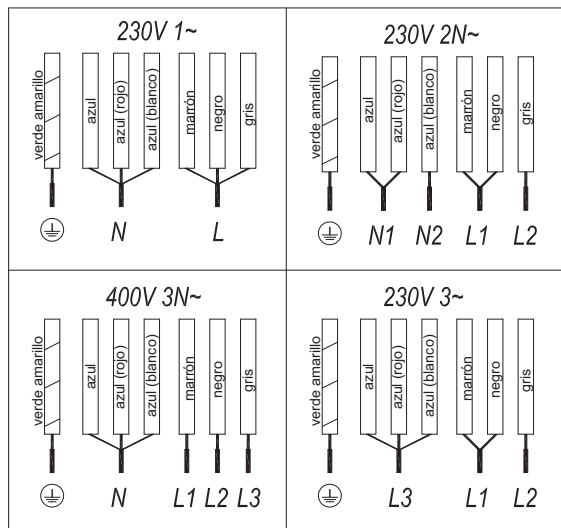





Fig. 2b



rato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 23 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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

## Consideraciones sobre la inducción

### Ventajas

En una cocina de inducción el calor es transmitido directamente al recipiente.

Esto da una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo.
- Ahorro de energía.
- Fácil limpieza ya que, si el alimento

entra en contacto con el vidrio, aquel no se quema con facilidad.

-Mejor control de la energía, ya que esta es entregada de forma inmediata al recipiente al actuar sobre los controles de potencia. Además, una vez retirado el recipiente de la zona de cocción se deja de suministrar potencia, sin haberla desconectado previamente.

### Recipientes

Los recipientes ferromagnéticos son los únicos adecuados para cocinar con una encimera de inducción.

Los hay de varios tipos:

-hierro fundido, acero esmaltado, y recipientes de acero inoxidable específicos para inducción.

Recomendamos no utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de materiales como: acero fino, aluminio, vidrio, cobre, barro.

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que depende del material y del diámetro ferromagnético de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Si el recipiente no es detectado en la zona elegida, inténtelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior. Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño adecuados para este tipo de zonas (ver fig. 3).

Fig.3



Existe en el mercado recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad (ver fig.4). En estos recipientes se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que no hay una distribución homogénea de calor en la base. Esto puede provocar que la zona no ferromagnética de la base del recipiente no alcance la temperatura adecuada para cocinar.

Fig.4



Otros recipientes, con inserciones de aluminio en su base tienen un área menor de material ferromagnético (ver fig.5). En este caso pueden aparecer problemas en la detección del recipiente o incluso no ser detectado. Asimismo, la potencia suministrada puede ser menor y, como consecuencia, el recipiente no se calienta adecuadamente.

Fig.5



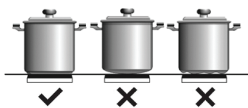
### Influencia de la base de los recipientes

El tipo de base de los recipientes puede influir en el resultado del cocinado y en su homogeneidad. Los recipientes con base del tipo "sandwich", de acero inoxidable, utilizan materiales que facilitan la difusión del calor y su distribución

uniforme, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía

La base del recipiente debe ser totalmente plana, garantizando así el suministro de potencia al mismo (ver fig.6).

Fig.6



**⚠ No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina, ya que pueden calentarse muy rápidamente y no dar tiempo a que entre en funcionamiento el apagado automático de la cocina.**

### **⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES:**

Utilizar recipientes cuyo diámetro de la base se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.

En las zonas de cocción próximas al panel de control, mantenga siempre los recipientes dentro las marcas de cocinado indicadas en el vidrio y utilice recipientes de diámetros iguales o inferiores a estas. Así evitará sobrecalentamientos en la zona de control.

Utilice las zonas de cocción traseras para usos intensivos del aparato, de este modo evitará sobrecalentamientos del panel de control.

Evite que los recipientes invadan la zona del panel de control, especialmente durante el cocinado

## Uso y Mantenimiento

### Instrucciones de Uso del Control Táctil

#### ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 1)

① Sensor de encendido / apagado general.

- ② Cursor "slider" para selección de potencia.
- ③ Indicadores de potencia, y/o calor residual\*.
- ④ Punto decimal del indicador de potencia, y/o calor residual.
- ⑤ Acceso a la función "Power".
- ⑥ Sensor de activación de la función "Bloqueo".
- ⑦ Piloto indicador de la función "Bloqueo" activada\*.
- ⑧ Sensor de activación de la función "Stop&Go".
- ⑨ Piloto indicador de la función "Stop&Go" activada\*.
- ⑩ Sensor "menos" del temporizador.
- ⑪ Sensor "más" del temporizador.
- ⑫ Indicador del reloj temporizador.
- ⑬ Punto decimal del reloj\*.
- ⑭ Sensor "Chef" de selección de funciones especiales; (según modelo).
- ⑮ Piloto indicador de la función "Mantener caliente" activada\*; (según modelo).
- ⑯ Piloto indicador de la función "Derretir" activada\*; (según modelo).
- ⑰ Piloto indicador de la función "Fuego lento" activada\*; (según modelo).
- ⑱ Piloto indicador de la función "Hervir" activada\*; (según modelo).
- ⑲ Piloto indicador de la función "Parrilla" activada\*; (según modelo).
- ⑳ Piloto indicador de la función "Plancha" activada\*; (según modelo).
- ㉑ Piloto indicador de la función "Fritura" activada\*; (según modelo).
- ㉒ Piloto indicador de la función "Pochar" activada\*; (según modelo).
- ㉓ Sensor de activación de la función "Paeller".
- ㉔ Sensor "Siguiente etapa" para activar y cambiar de una fase a otra.
- ㉕ Piloto indicador de la función "Paeller" activada\*.
- ㉖ Piloto indicador de la fase "Calentar aceite" activada\*.
- ㉗ Piloto indicador de la fase "Carne" activada\*.
- ㉘ Piloto indicador de la fase "Verdura" activada\*.
- ㉙ Piloto indicador de la fase "Caldo" activada\*.
- ㉚ Piloto indicador de la fase "Arroz" activada\*.
- ㉛ Piloto indicador de la fase "Socarrat" activada\*.

\* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción se constata con un pitido.

El cursor "slider" (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 y 9) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

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

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

#### ENCENDIDO DEL APARATO

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

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

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

#### ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

1 Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto de uno de los

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

- 2 Mediante el cursor "slider" (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

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

### APAGADO DE UNA PLACA

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


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

### APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

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

### Detección de recipientes

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

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

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

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



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

### Función Bloqueo

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

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

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

### Silenciador del pitido

Estando la cocina encendida, si toca simultáneamente el sensor (11) y el sensor de bloqueo (6) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción. El

indicador del reloj temporizador (12) mostrará "OF".


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

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

### Función Stop&Go

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

### Activación de la función Stop&Go.

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

### Desactivación de la función Stop&Go.

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

### Función Power

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

- 1 Deslice el dedo sobre el cursor "slider" correspondiente (2) hasta que en el indicador de potencia (3) aparezca un 9 y mantenga el dedo

pulsado durante 1 seg., o bien, pulse directamente sobre la P, y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg.

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

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

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

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

### Función Temporizador (reloj cuenta atrás)

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

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

#### Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permanece encendido, podrá temporizar la zona.

Para ello:

- Toque el sensor  $\ominus$  (10) ó  $\oplus$  (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo  $\mathcal{L}$ , ambos parpadeando; (si transcurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).

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

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

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

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

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

#### Modificación del tiempo programado.

Para modificar el tiempo programado,

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

Mediante los sensores  $\ominus$  (10) y  $\oplus$  (11) modifique el tiempo programado.

#### Desconexión del temporizador

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

- 1 Seleccione la placa deseada
- 2 Mediante el sensor  $\ominus$  (10) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado. También para un apagado rápido pulse a la vez los sensores  $\ominus$  (10) y  $\oplus$  (11).

### Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

- 1 Toque el sensor  $\oplus$  (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).
- 2 Toque el sensor de bloqueo  $\mathcal{L}$  (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores  $\oplus$  (11) y  $\ominus$  (10).
- 3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo  $\mathcal{L}$  (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

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

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando

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

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (3).

## Función PAELLER

Esta función le permite cocinar una paella paso a paso. Cada fase de cocinado está definida para ayudarle a alcanzar un resultado excelente.

Esta función está sólo disponible en la zona de cocción de 32 cm y se maneja con sensores específicos para ella. Al entrar en funcionamiento desactiva cualquier nivel de potencia, que dicha zona pudiera tener asignado.

Para obtener un resultado adecuado debe utilizar una paellera de 40 cm (32 cm. de diámetro en la base, ver fig.7) con fondo de hierro encapsulado (tipo "sandwich", ver fig.8). No se puede asegurar un resultado óptimo, si se utiliza otro tipo de paellera. Para conseguir un resultado perfecto recomendamos el uso de nuestro recipiente código 118310021 (más información en el código QR).

Fig.8



Fig.7



## FUNCIONAMIENTO

Coloque la paellera bien centrada sobre la zona de cocción, añada el aceite y pulse el sensor (23) para iniciar el

cocinado. Aparecerá el símbolo **A** en el indicador de potencia (3) de la zona de cocción derecha y se iluminará el led (25), situado encima del sensor (23), indicando que la función se ha activado. Comienza la fase de PRECALENTAMIENTO de la paellera con el aceite. El led CALENTAR ACEITE (26) parpadea durante toda la fase. Una vez completado el precalentamiento se produce una señal acústica acompañada del parpadeo del símbolo **A** y el led (26) comienza a parpadear rápidamente, avisándole de que el aceite ya está caliente y, por tanto, se ha completado dicha fase.

Es el momento de añadir la carne y pasar a la siguiente fase, si lo estima oportuno. Pulsando el sensor (24) se inicia la fase de sofrito de la carne. El led CARNE (27), comienza a parpadear, y la potencia se ajusta automáticamente para que sofría la carne durante este periodo. Al finalizar el tiempo sugerido para sofreír la carne se producirá una señal acústica acompañada del

parpadeo del símbolo **A** y el led (27) comenzará a parpadear rápidamente, indicando que ya puede pasar a la siguiente fase si lo estima oportuno. El tiempo transcurrido para cada fase de cocinado se visualiza en el indicador del reloj temporizador (12) de la zona central (en segundos durante el primer minuto y, posteriormente, en minutos).

Pulse el sensor (24) y a continuación incorpore la verdura, para iniciar la fase de su sofrito. El led VERDURA (28), comenzará a parpadear, indicando el inicio de la fase. Transcurridos tres minutos de esta, incorpore un poco de aceite, el ajo y el pimentón, removiendo y añadiendo inmediatamente el tomate triturado. Al finalizar el tiempo sugerido para sofreír la verdura se producirá una señal acústica acompañada del

parpadeo del símbolo **A** y el led (28) empezará a parpadear rápidamente, indicando que ya puede pasar a la siguiente fase si lo desea.

Incorpore el agua y pulse el sensor (24) para continuar con la preparación del caldo. El led CALDO (29) comenzará a parpadear, indicando el inicio de la fase. Transcurridos tres o cuatro minutos es el momento de ponerlo a punto de sal. Al finalizar el tiempo sugerido para la cocción del caldo se producirá una señal acústica acompañada del parpadeo del símbolo **A** y el led (29) comienza a parpadear más rápido, indicando que ya puede pasar a la siguiente fase si lo estima oportuno.

Añada el arroz, el agua con el azafrán y repártalo bien por toda la paellera. A continuación, pulse el sensor (24). El led ARROZ (30) comenzará a parpadear, indicando que la fase de cocinado del arroz ha comenzado. Al finalizar el tiempo sugerido para la cocción del arroz se producirá una señal acústica acompañada del parpadeo del símbolo **A** y el led (30) comienza a parpadear rápidamente, indicando que ya puede finalizar el cocinado, si lo desea, o proceder a la creación del socarrat.

Si desea finalizar el cocinado pulse el sensor (23) y se detendrá la función. A continuación, deje reposar el arroz durante al menos dos minutos fuera del fuego.

Si por el contrario desea conseguir un acabado final con socarrat: añada un hilo de aceite de oliva por la superficie del arroz y, a continuación, pulse el sensor (24). El led (31) SOCARRAT comenzará a parpadear, indicando que

la fase se ha iniciado. Esté atento ya que, al finalizar el tiempo sugerido para la elaboración del socarrat, se producirá una señal acústica acompañada del

parpadeo del símbolo **R** y el led (31) comenzará a parpadear rápidamente: Retire entonces la paellera del fuego y déjela reposar al menos dos minutos.

#### Observaciones:

- La señal acústica de cada fase le indica la finalización del tiempo sugerido, aunque la fase continúa funcionando hasta que el usuario decida pasar a la siguiente, tocando el sensor **(24)**.

- Si usted no cambia de fase, la cocina emitirá una nueva señal acústica cada minuto que transcurra, acompañada del parpadeo de los leds que ya estén encendidos (27, 28, 29, 30 ó 31), recordando que el tiempo sugerido para esa fase ya ha sido superado.

- Al comenzar cada fase de cocinado el indicador del reloj temporizador (12) se activa indicándonos el tiempo transcurrido en cada etapa. Al cambiar de fase el tiempo se reinicia.

- Si por error cambiara usted de fase sin desearlo puede volver a la fase anterior pulsando varias veces el sensor **(24)** hasta seleccionar de nuevo la fase deseada. **Tenga en cuenta que el tiempo de la fase seleccionada volverá a contabilizarse desde el inicio.**

### Funciones especiales: CHEF (según modelo)

Estas funciones tienen unos niveles de potencia asignados que permiten cocinar de una manera fácil obteniendo unos resultados excelentes ya que la temperatura del recipiente es controlada continuamente mediante sensores. Una vez alcanzada la temperatura objetivo de la función, aquella se mantiene automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de potencia.

Las funciones CHEF funcionan correctamente con recipientes cuyo

diámetro de área ferromagnética, en la base, se ajuste al diámetro de la zona de cocción. Además, para las funciones de alta temperatura (superior a 100°C) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 9.

Fig.9



Para un correcto funcionamiento de estas funciones, es importante que al comienzo del cocinado el recipiente y la zona de cocción no estén calientes.

En la página web de Teka se pueden consultar recipientes adecuados para este tipo de funciones (ollas, sartenes, parrillas, etc).

El Control táctil dispone de funciones especiales que ayudan al usuario en el cocinado a través del sensor de CHEF **(14)**. Dichas funciones estarán disponibles dependiendo del modelo.

Para activar una función especial sobre una zona:

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

- 2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF **(14)**. La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (15), (16), (17), (18), (19), (20), (21) y (22).

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

sensor CHEF **(14)**.

#### FUNCIÓN MANTENER CALIENTE (según modelo)

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF **(14)**, hasta que se ilumine el led (15) situado sobre el icono **(15)**. Una vez activada la función aparecerá una **R** en el indicador de potencia (3).

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

#### FUNCIÓN DERRETIR (según modelo)

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

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF **(14)**, hasta que se ilumine el led (16) situado sobre el icono **(16)**. Una vez activada la función aparecerá una **R** en el indicador de potencia (3).

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

#### FUNCIÓN FUEGO LENTO (según modelo)


Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF **(14)**, hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono **(17)**. Una vez activada la función aparecerá una **R** en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier

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

### FUNCIÓN HERVIDO (según modelo)

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

#### Condiciones del recipiente


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

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



#### -SIN TAPA.


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

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

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

#### Activación de la función

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (14), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono .

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

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer

pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

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

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

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




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

#### Desactivación de la función

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

### FUNCIÓN PARRILLA (según modelo)

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para cocinar a la plancha.





Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (14), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier

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

### FUNCIÓN PLANCHA (según modelo)




Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con poco aceite o saltear.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (14), hasta que se ilumine el led  (20) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

### FUNCIÓN FRITURA (según modelo)


Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con abundante aceite.


Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (14), hasta que se ilumine el led (21) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

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

**FUNCIÓN POCHAR (según modelo)**

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír alimentos a temperatura media. Ideal para freír las patatas, en la elaboración de la tortilla española.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (14), hasta que se ilumine el led

(22) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una **H** en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica indicando que el usuario debe añadir los alimentos.

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

**Desconexión de seguridad**


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


Tabla 1

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

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien


una H si existiera riesgo de quemado.

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

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

**Sugerencias y recomendaciones**

- \* Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- \* No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- \* Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- \* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.
- \* Diámetros mínimos recomendados del fondo de los recipientes, (ver "Technical Data Sheet" entregada con el producto).

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

**Limpieza y conservación**

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


Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa.


templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

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

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


**¡Atención!**

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

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

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

**Consideraciones medioambientales**

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al



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

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

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cada vez que cocine:

- \* Utilice la tapa más adecuada al recipiente con el que cocine siempre que sea posible. El cocinado sin tapa requiere más energía.
- \* Utilice sartenes con bases planas y cuyos diámetros se ajusten al tamaño de la zona. Los fabricantes a menudo proporcionan el diámetro de la parte superior del recipiente el cual es siempre más grande que el diámetro de la base.
- \* Cuando utilice agua para cocinar, haga uso de pequeñas cantidades para preservar las vitaminas y minerales de los alimentos, sobre todo de los vegetales y establezca el mínimo nivel de potencia que permita mantener el cocinado. Un alto nivel de potencia es innecesario y un gasto de energía.
- \* Use recipientes pequeños cuando cocine pequeñas cantidades de comida.

## Si algo no funciona

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


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

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

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

**El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde:** No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

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

**Aparece el símbolo  en el indicador de potencia de una placa:** El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

**Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores:** Temperatura excesiva

en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se enfríe 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 encender-la y pruebe con otro recipiente.

**Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):**

El control táctil detecta el sensor on/off (1) cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.

**El aparato se apaga y muestra el mensaje C91 en los indicadores de potencia (3):**

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

**Avisos de segurança** de 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.

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

**⚠ 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.** **⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.** **⚠ Precaução.** É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem 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**

**⚠ 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.**

**⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as**

## Evite possíveis acidentes!

### Instalação

#### Colocação com gaveta para talheres

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

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

### Ligação eléctrica

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

A ligação eléctrica será feita através

de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

#### Atenção:

**⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um 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 23 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.**



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

### Sobre a indução

#### Vantagens

Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho. Isto tem várias vantagens:

- Poupa tempo.
- Poupa energia.
- Facilita a limpeza, pois a comida que entra em contacto com a placa de vidro não queima com facilidade.
- Melhora o controlo de energia. Esta energia é transferida ao tacho assim que os controlos de operação são premidos, e logo que o tacho é retirado da zona de cozedura, a transferência de energia para. Não é necessário desligar primeiro.

#### Tachos

Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução. Existem vários tipos:

- tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

Não recomendamos o uso de placas difusoras ou materiais como aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro.

Fig. 2a

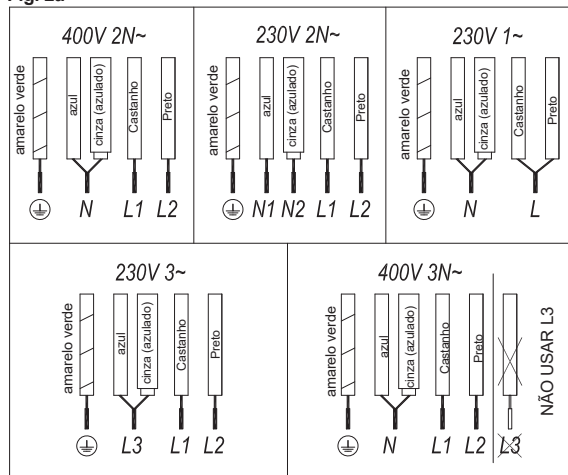
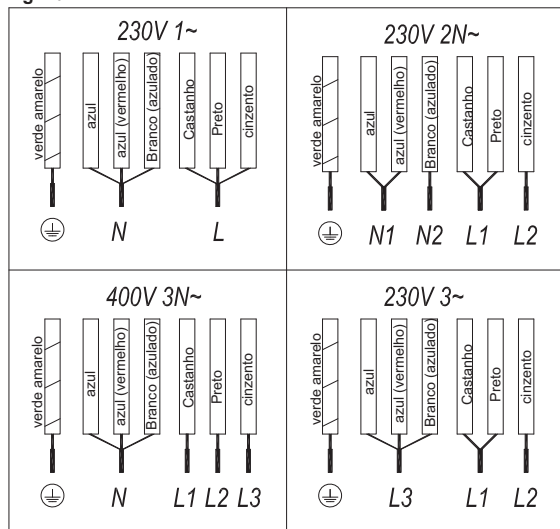


Fig. 2b



Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.

Se o tacho não for detetado na zona de cozedura selecionada, tente na zona com tamanho imediatamente abaixo.

Quando a Flex Zone é utilizada como zona de cozedura única, podem ser utilizados tachos maiores indicados para esta zona (ver fig. 3).

Fig. 3



Alguns tachos sem uma base ferromagnética completa são vendidos como indicados para indução (ver fig.4). Nestes tachos apenas a base ferromagnética é aquecida. Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base do tacho. Isto pode querer dizer que a parte não-ferromagnética da base do tacho não chega à temperatura ideal de cozedura.

Fig. 4



Outros tachos, com inserções de alumínio na base têm menor área de material ferromagnético (ver fig.5). Neste caso, pode ser difícil ou mesmo impossível de detetar. Além disso, a potência fornecida pode ser mais baixa, consequentemente, o tacho não aquecerá corretamente.

Fig. 5

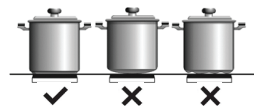


#### Influência da base dos tachos

O tipo de base utilizado no tacho pode afetar a uniformidade e resultado da confeção. Tachos com bases «sandwich» em aço inoxidável utilizam materiais que ajudam na distribuição uniforme e difusão do calor, o que poupa tempo e energia.

A base do tacho deve ser completamente lisa, para assegurar uma alimentação uniforme (ver fig. 6).

Fig. 6



⚠ Nunca aqueça tachos vazios, nem utilize tachos com uma base fina, pois estes podem aquecer rapidamente sem dar o tempo para a função de desconexão automática do aparelho entrar em funcionamento.

#### RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

Utilize recipientes com o mesmo diâmetro de base que o da zona de cozedura.

Nas zonas de cozedura mais próximas do painel de controlo, mantenha sempre os recipientes dentro das marcas de cozedura indicadas na superfície de vidro e utilize recipientes com um diâmetro igual ou inferior a estes. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento na zona de controlo.

Utilize as zonas de cozedura posteriores para uma utilização intensiva do utensílio. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento do painel de controlo.

Não permita que os recipientes invadam a zona do painel de controlo, especialmente durante a cozedura.

## Utilização e manutenção

### Instruções do controlo táctil

#### ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROL (figura 1)

- 1 Sensor geral on/off (ligado/desligado).

- ② Cursor deslizante para controlar a potência.
- ③ Indicador de potência e/ou calor residual\*.
- ④ Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.
- ⑤ Acesso direto à função "Power" (Potência).
- ⑥ Sensor de ativação para a função "Block" (Bloqueio).
- ⑦ Luz indicadora piloto da função "Block" (Bloqueio) ativada\*.
- ⑧ Sensor de ativação para a função "Stop&Go" (Parar e Ir).
- ⑨ Luz indicadora piloto da função "Stop&Go" (Parar e Ir) ativada\*.
- ⑩ Sensor "Minus" (Menos) para temporizador.
- ⑪ Sensor "Plus" (Mais) para temporizador.
- ⑫ Indicador do temporizador.
- ⑬ Ponto decimal do temporizador.\*
- ⑭ Sensor de ativação para funções "Chef" (Chefe); (dependendo do modelo).
- ⑮ Luz indicadora piloto da função "Mantener caliente" (Manter Quente) ativada\*; (dependendo do modelo).
- ⑯ Luz indicadora piloto para a função "Derretir" (Derreter) ativada\*; (dependendo do modelo).
- ⑰ Luz indicadora piloto da função "Fuego lento" (Fogo brando) ativada\*; (dependendo do modelo).
- ⑱ Luz indicadora piloto para a função "Hervir" (Ferver rápido) ativada\*; (dependendo do modelo).
- ⑲ Luz indicadora piloto da função "Parrilla" ativada\* (dependendo do modelo).
- ⑳ Luz indicadora piloto da função "Plancha" ativada\* (dependendo do modelo).
- ㉑ Luz indicadora piloto da função "Fritura" ativada\* (dependendo do modelo).
- ㉒ Luz indicadora piloto da função "Pochar" ativada\*. (dependendo do modelo)
- ㉓ Sensor de ativação para a função "Paeller".
- ㉔ Sensor "Siguiente etapa" para ativar e mudança de uma fase para outra.

㉕ Luz indicadora piloto da função "Paeller" ativada\*.

㉖ Luz indicadora da fase "Calentar aceite" ativada\*.

㉗ Luz indicadora da fase "Carne" ativada\*.

㉘ Luz indicadora da fase "Verdura" ativada\*.

㉙ Luz indicadora da fase "Caldo" ativada\*.

㉚ Luz indicadora da fase "Arroz" ativada\*.

㉛ Luz indicadora da fase "Socarrat" ativada\*.

\* Visível unicamente em funcionamento

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

Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

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

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



**Para seleccionar una placa sobre estos modelos, tocar directamente o cursor slider (2).**

## LIGAR O APARELHO

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

Se você não tomar qualquer ação nos próximos 10 segundos, o controle táctil desligase automaticamente.

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

## ATIVACÃO DE PLACAS

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

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

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

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

## DESLIGAR UMA PLACA

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

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

## DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

## Detecção de recipientes

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

O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo **U** para "não container" se a ser a área iluminada, é detectado que nenhum recipiente ou é inadequada.

Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura, a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.

O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado ..

**⚠** Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo táctil. Caso contrário, a operação indesejada do foco de aquecimento poderia ocorrer se, inadvertidamente, um recipiente é colocado sobre ele por três minutos. Evitar acidentes!

## Função de Bloqueio

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

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

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

ele desbloqueia.

## Alarme sonoro silenciador

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

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

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

## Função Stop&Go

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

### Ativação de função Stop & Go .

Toque para um segundo Stop & Go **8** (8) sensor. As luzes do piloto **9** e indicadores potência símbolo **11** aparecer em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

### Desactivação do Stop & Go.

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

## Função Power

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

atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra "9" e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no **P** e mantenha pressionado o dedo durante um segundo
- 2 O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

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

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

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

## Função Temporizador (relógio de contagem regressiva)

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

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1 a 99 minutos.

### Temporizada uma placa.

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

Para esse fim:

1 sensor de toque  $\ominus$  (10) ou  $\oplus$  (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar "00" e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo  $\text{t}$  piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.

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

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

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

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

Se uma ou mais zonas já são cronometradas, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um "t" na zona relacionados. Exceto quando a função "Paeller" estar ativada e, nesse caso, apresentará por predefinição o valor do tempo decorrido da fase de confeitação correspondente. Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas

zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar. Quando cursor "slider" de outra zona temporizada é pressionado, o temporizador irá indicar o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e seu indicador mostrará o seu nível de energia eo "t" alternadamente.

### Alterando o tempo programado.

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

Através de sensores  $\ominus$  (10) e  $\oplus$  (11), você pode modificar o tempo programado.

### Desconexão de temporizador.

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

Selecione a placa desejada..

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

## Função Power Management (dependendo do modelo)

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação de potência (Power Management). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores selecionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

1 Pressione a tecla  $\oplus$ (11) toque por três segundos. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)

2 Pressione a tecla de toque de bloqueio  $\text{t}$  (6). Os valores de

potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os (11)  $\oplus$  e  $\ominus$ (10) sensores.

3 Uma vez que o valor foi selecionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio  $\text{t}$  (6). A placa será limitado ao valor de energia escolhida.

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

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

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.

A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

## Função PAELLER

Esta função permite-lhe cozinhar uma "paella" passo a passo. Cada fase de confeitação está definida para ajudar a conseguir um resultado excelente.

Esta função está apenas disponível na zona de confeitação de 32 cm e funciona com sensores específicos. Quando

a função começa a funcionar, esta desativa qualquer nível de potência que possa ter sido atribuído a esta zona.

Para obter um resultado adequado, deve utilizar uma paelheira de 40 cm (32 cm de diâmetro de base, ver fig.7) com um fundo de ferro encapsulado (tipo "sandwich", ver fig.8). Não é possível garantir um resultado ideal, se for utilizado outro tipo de paelheira. Para conseguir um resultado perfeito, recomendamos que utilize o nosso recipiente com o código 118310021 (mais informações no código QR).





Fig.8







Fig.7







## FUNCIONAMENTO


Coloque a paelheira bem centrada na zona de confeção, adicione o óleo e pressione o sensor  (23) para começar a cozinhar. O símbolo  aparece no indicador de potência (3) na zona de confeção direita e o led (25) acima do sensor  (23) ilumina-se, indicando que essa função foi ativada. Começa a fase de PRÉ-AQUECIMENTO da paelheira com o óleo. O led CALENTAR ACEITE (26) pisca durante toda a fase. Assim que o pré-aquecimento estiver completo, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do símbolo  e o led (26) começa a piscar rapidamente, indicando que o óleo está quente e, portanto, esta fase foi concluída.



É hora de adicionar a carne e passar para a próxima fase, caso considere apropriado. Pressionar o sensor  (24) inicia a fase de saltear a carne. O led CARNE (27) começa a piscar e a potência é ajustada automaticamente para saltear a carne durante este período. No final do tempo sugerido para fritar a carne, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do símbolo  e o led (27) começará a piscar rapidamente, indicando que pode passar para a próxima fase, caso considere apropriado. O tempo decorrido para cada fase de confeção é apresentado no indicador do relógio temporizador (12) na área central (em segundos durante o primeiro minutos e depois em minutos).

Pressione o sensor  (24) e, em seguida, adicione os vegetais para começar a fase de saltear. O led VERDURA (28) começará a piscar, indicando o início da fase. Após três minutos desta, adicione um pouco de óleo, alho e pimentos, mexendo e adicionando imediatamente o tomate esmagado. No final do tempo sugerido para fritar os vegetais, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do símbolo  e o led (28) começará a piscar rapidamente, indicando que pode passar para a próxima fase, se assim o desejar.



Adicione a água e pressione o sensor  (24) para continuar a preparar o caldo. O led CALDO (29) começará a piscar, indicando o início da fase. Após três ou quatro minutos, é hora de temperar o caldo com sal. No final do tempo sugerido para cozinhar o caldo, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do símbolo  e o led (29) começará a piscar mais rapidamente, indicando que pode passar para a próxima fase, caso considere apropriado. Adicione o arroz, a água com o açafrão e espalhe bem por toda a paelheira. Em seguida, pressione o sensor  (24). O led ARROZ (30) começará a piscar, indicando que a fase de cozedura do arroz começou. No final do tempo sugerido para cozer o arroz, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do

símbolo  e o led (30) começará a piscar rapidamente, indicando que pode passar para a próxima fase, se assim o desejar ou prosseguir para a preparação do socarrat.

Se deseja concluir a confeção, pressione o sensor  (23) e a função parará. Em seguida, retire o arroz do fogo e deixe-o repousar durante pelo menos 2 minutos.

Se, por outro lado, quiser obter um acabamento com socarrat: coloque um fio de azeite na superfície do arroz e pressione o sensor  (24). O led SOCARRAT (31) começará a piscar, indicando que a fase começou. Preste atenção porque, no final do tempo sugerido para a elaboração do socarrat, irá ouvir um sinal sonoro acompanhado do piscar do símbolo  e o led (31) começará a piscar rapidamente: Em seguida, retire a paella do fogo e deixe-a repousar durante pelo menos 2 minutos.

## Observações:

- O sinal sonoro no final de cada fase indica o fim do tempo sugerido, embora a fase atual continue a funcionar até o utilizador decidir passar para a próxima, tocando no sensor  (24).
- Se não mudar de fase, a aparelho emitirá um novo sinal acústico a cada minuto que decorrer, acompanhado do piscar dos leds já acesos (27, 28, 29, 30 ou 31), lembrando que o tempo sugerido para aquela fase já foi superado.
- No início de cada fase de confeção, o indicador do relógio temporizador (12) é ativado, indicando o tempo decorrido em cada etapa. Ao mudar de fase o tempo recomeça.
- Se, involuntariamente, alterar as fases, pode voltar à fase anterior pressionando o sensor  (24) várias vezes até voltar a selecionar a fase desejada. **Note que o tempo da fase selecionada será novamente contado do início.**



## Funções especiais: CHEF (dependendo do modelo)

Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para facilitar a confecção e obter resultados excelentes, pois a temperatura do tacho é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura pretendida para a função é atingida, é mantida automaticamente sem necessidade de mudar o nível de potência.

As funções CHEF funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 9.

Fig. 9



Para garantir o funcionamento correto segundo estas instruções, é importante que o tacho e a zona de cozedura não estejam quentes no início do processo.

Mais informação sobre os tachos apropriados (caçarola, frigideiras, grelhadores, etc.) disponível na página web da Teka.

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF (14). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:

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

2 Depois clicar no sensor CHEF (14). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos

leds correspondentes (15), (16), (17), (18), (19), (20), (21) e (22).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor "slider" (2) da zona a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor "slider" (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF (14).

### FUNÇÃO MANTENER CALIENTE (dependendo do modelo)

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

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (14), até o led (15) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

### FUNÇÃO DERRETIR (dependendo do modelo)

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

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (14), até o led (16) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

### FUNÇÃO FUEGO LENTO (dependendo do modelo)

Esta função permite-lhe manter a ferver.

Depois de os alimentos estarem a ferver, ativar a placa selecionando-a, e premir o sensor CHEF (14), até o led (17) localizado no ícone acender. Uma vez ativada a função haverá um no indicador de alimentação (3).

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

### FUNÇÃO HERVIDO (dependendo do modelo)

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

#### Condições do recipiente

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

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.  
**-SEM TAMP.**
- Cheio até **metade da capacidade com água à temperatura ambiente** (nunca usar água aquecida ou quente).

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

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

#### Ativar função

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF (14), até o led (18) localizado no ícone acender.

Uma vez ativada a função, o sinal aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá

um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.

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

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

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

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




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

### Desativar função

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

### FUNÇÃO PARRILLA (dependendo do modelo)




Esta função define um controlo automático de potência adequado para cozinhar no grelhador.

Para o ativar, seleccione a placa e pressione no sensor "CHEF" (14)  até que o led (19) localizado no icone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer

momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.




### FUNÇÃO PLANCHA (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com pouco óleo ou saltear. Para o ativar, seleccione a placa e pressione no sensor "CHEF" (14)  até que o led (20) localizado no icone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

### FUNÇÃO FRITURA (dependendo do modelo)

Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.



Para o ativar, seleccione a placa e pressione no sensor "CHEF" (14)  até que o led (21) localizado no icone  acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

### FUNÇÃO DE POCHAR (dependendo do modelo)

Esta função define um controle de

potência automático adequado para fritar alimentos em temperatura média. Ideal para fritar batatas, na preparação da omelete espanhola.

Para o activar, seleccione a placa e prima sucessivamente o sensor CHEF  (14), até que o led (22) por cima do icone se acenda . Assim que a função for ativada, um segmento móvel aparecerá no indicador de potência (3), indicando que o sistema está em fase de pré-aquecimento do recipiente. Terminada esta fase, aparecerá um no indicador de potência (3) e soará um sinal acústico indicando que o usuário deve colocar a comida.


Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa, modificando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.


## Função desligar de segurança


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

Tabela 1

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


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

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

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

## Sugestões e recomendações

- \* Utilize painéis e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- \* Não 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.
- \* Diâmetros mínimos recomendados dos fundos das painéis, (consultar a "Ficha de Dados Técnicos" fornecida com o produto).

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


## Limpeza e manutenção


Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor. A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida

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

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

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

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

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

**Os conselhos a seguir ajudá-lo(a)-ão a poupar energia sempre que cozinhar:**

- \* Sempre que possível, use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa gasta mais energia.
- \* Use painéis com bases planas e diâmetros de base adequados a fim de corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Geralmente, os fabricantes de painéis fornecem o diâmetro superior da panela que é sempre maior do que o diâmetro da base.
- \* Quando é usada água para cozinhar, use pequenas quantidades a fim de preservar as vitaminas e os minerais dos legumes e ajuste para o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. O nível de potência alto nível de energia é desnecessário e provoca um desperdício de energia.

- \* Use painéis pequenos com pequenas quantidades de alimentos. um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

## Se algo não funcionar

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


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

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

**Ouve-se um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução:** Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

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

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

**Aparece o símbolo  no indicador de potência de uma placa:** O sistema de indução não encontra

**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.

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

**O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3):**

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

## Safety warnings:

- ⚠ Warning.** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.
- ⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.**
- ⚠ Do not steam clean this device.**
- ⚠ Warning.** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.
- ⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY**
- when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.
- ⚠ Children must not play with the device.**
- ⚠ Warning.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. NEVER try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.
- ⚠ Do not store any object on the cooking areas of the induction hob.** Prevent possible fire hazards.
- ⚠ The induction generator complies with current EU legislation.** We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.
- ⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.**
- ⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan.** Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!
- ⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.**
- ⚠ WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the

**manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.**

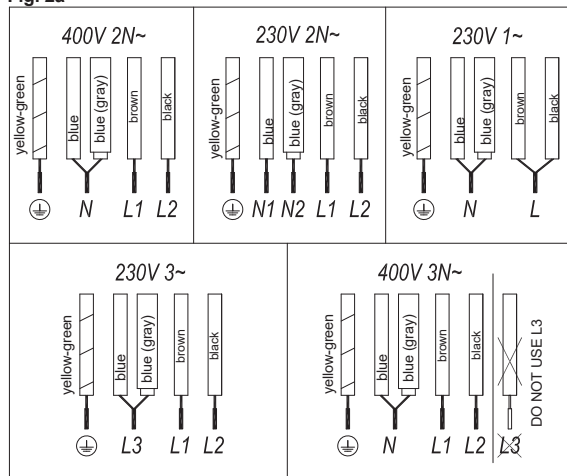
**⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.**

## Installation

### Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a

**Fig. 2a**



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 23 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.

## About induction

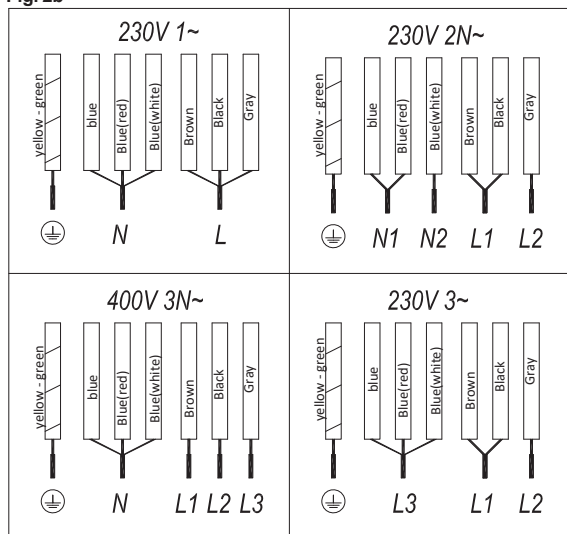
### Advantages

With an induction hob, the heat is transmitted directly to the pan.

This has a number of advantages:

- Saves time.
- Saves energy.
- Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.
- Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Fig. 2b



## Pans

Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.

There are several types: -cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 3).

Fig. 3



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig.4). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

Fig. 4



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.5). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will

not heat up correctly.

Fig. 5

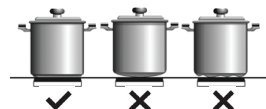


Influence of the base of the pans

The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig.6).

Fig. 6



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.



## IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone. In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.

Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.

Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

# Use and Maintenance

## User instructions of the Touch Control

### HANDLING ELEMENTS (fig. 1)

- ① General on/off sensor.
- ② Cursor slider for controlling power.
- ③ Power and/or residual heat indicator\*.
- ④ Decimal dot of power and/or residual heat indicator.
- ⑤ Direct access to "Power" function.
- ⑥ Activation sensor for "Block" function.
- ⑦ Pilot indicator light "Block" function activated\*.
- ⑧ Activation sensor for "Stop&Go" function.
- ⑨ Pilot indicator light "Stop&Go" function activated\*.
- ⑩ "Minus" sensor for timer.
- ⑪ "Plus" sensor for timer.
- ⑫ Timer indicator.
- ⑬ Decimal dot of the timer.\*
- ⑭ Activation sensor for "Chef" functions; (depending on model).
- ⑮ Pilot indicator light "Mantener caliente" function activated\*; (depending on model).
- ⑯ Pilot indicator light "Derretir" function activated\*; (depending on model).
- ⑰ Pilot indicator light "Fuego lento" function activated\*; (depending on model).
- ⑱ Pilot indicator light "Hervir" function activated\*; (depending on model).
- ⑲ Pilot indicator light "Parrilla" function activated\* (depending on model).
- ⑳ Pilot indicator light "Plancha" function activated\* (depending on model).
- ㉑ Pilot indicator light "Fritura" function activated\* (depending on model).
- ㉒ Pilot indicator light "Pochar" function activated\*; (depending on model).
- ㉓ Sensor for activating the "Paeller"

function.

- ㉔ "Siguiete etapa" sensor to activate and change from one phase to another.
- ㉕ Pilot indicator the "Paeller" function activated\*.
- ㉖ Pilot indicator of the phase "Calentar aceite" activated\*.
- ㉗ Pilot indicator the "Carne" phase activated\*.
- ㉘ Pilot indicator the "Verdura" phase activated\*.
- ㉙ Pilot indicator the "Caldo" phase activated\*.
- ㉚ Pilot indicator the "Arroz" phase activated\*.
- ㉛ Pilot indicator the "Socarrat" phase activated\*.

\* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

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

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



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

### SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

always has priority to disconnect the touch control.

### ACTIVATING PLATES

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

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

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

### TURNING OFF A PLATE

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

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

### TURNING ALL PLATES OFF

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

### Pan detector

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

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



⏏ if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.



**When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the three minutes. Avoid possible accidents!**

## Block Function

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

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

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

## Silencer of the beep

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

time indicator (12) will display "OF".

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

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

## Stop&Go Function

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

### Activating the Stop&Go function.

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

### Deactivating the Stop&Go function

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

## Power Function

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

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

2 The power level indicator (3) will show the symbol **P**, and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum

duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

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

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

## Timer Function (countdown clock)

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

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

### Setting a timer on a plate.

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

To that end:

- 1 Touch sensor ⊖ (10) or ⊕ (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol **L** blinking alternately with its current power level.
- 2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors ⊖ (10) or ⊕ (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors ⊖ (10) or ⊕ (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops

flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol  $\underline{L}$ .

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

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

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Except when the "Paeller" function is active, in which case it will display by default the value of the elapsed time of the corresponding cooking phase. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

### Changing the programmed time.

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

Through sensors  $\ominus$  (10) and  $\oplus$  (11), you can modify the programmed time.

### Disconnecting the clock

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

- 1 Select the desired plate.
- 2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor  $\ominus$  (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the

"sensors  $\ominus$  (10) and  $\oplus$  (11) at the same time.

## Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

- 1 Press the  $\oplus$  (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
- 2 Press the locking touch key  $\text{Ⓜ}$  (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the  $\oplus$  (11) and  $\ominus$  (10) sensors.
- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key  $\text{Ⓜ}$  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

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

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

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum

possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

## PAELLER function

This function allows you to cook a "paella" step by step. Each cooking phase is defined to help you achieve an excellent result.

This function is only available in the 32 cm cooking zone and is operated with specific sensors for it. When the function starts operating, it deactivates any power level that this zone may have been assigned to.

To obtain a suitable result you must use a paella pan of 40 cm (32 cm of diameter at the base, see fig. 7) with encapsulated iron bottom (type "sandwich", see fig. 8). An optimal result cannot be assured, if another type of paella pan is used. To achieve a perfect result we recommend the use of our container with code 118310021 (more information in the QR code).

Fig.8



Fig.7





### OPERATION

Place the pan well centered on the cooking zone, add the oil and press the sensor  $\text{Ⓜ}$  (23) to start cooking.


The symbol  $\text{Ⓜ}$  appears on the power


indicator (3) in the right cooking zone and the led (25) above the sensor


 (23) illuminates, indicating that the function has been activated. The phase of PREHEATING of the paella pan with the oil begins. The CALENTAR ACEITE (26) led flashes throughout the phase. Once the preheating is complete, an acoustic signal is produced accompanied by the flashing


of the symbol  and the led (26) begins to flash rapidly, warning you that the oil is hot and, therefore, this phase has been completed.


It is time to add the meat and move on to the next phase, if you consider it appropriate. Pressing the sensor

 (24) starts the stir-frying phase of the meat. The CARNE led (27) starts flashing, and the power is adjusted automatically to sauté the meat during this period. At the end of the suggested time to fry the meat there will be an acoustic signal accompanied by the


flashing of the symbol  and the led (27) will begin to flash quickly, indicating that you can move on to the next phase if you consider it appropriate. The elapsed time for each cooking phase is displayed on the timer clock indicator (12) in the central area (in seconds during the first minute and then in minutes).


Press the sensor  (24) and then add the vegetable, to start your stir-frying phase. The VERDURA led (28), will begin to flash, indicating the start of the phase. After three minutes of this, add a little oil, garlic and peppers, stirring and immediately adding the crushed tomato. At the end of the suggested time to fry the vegetable there will be an acoustic signal accompanied by the


flashing of the symbol  and the led (28) will begin to flash quickly, indicating that you can move on to the next phase if you wish.


Add the water and press the sensor  (24) to continue preparing the broth. The CALDO led (29), will begin to flash, indicating the start of the phase. After three or four minutes it is time to season it with salt. At the end of the suggested time for cooking the


broth there will be an acoustic signal accompanied by the flashing of the


symbol  and the led (29) will begin to flash faster, indicating that you can move on to the next phase if you consider it appropriate.

Add the rice, water with the saffron and spread it well throughout the paella pan. Then press the sensor  (24). The ARROZ led (30) will start flashing, indicating that the rice cooking phase has begun. At the end of the suggested time for cooking the rice there will be an acoustic signal accompanied by


the flashing of the symbol  and the led (30) will begin to flash quickly, indicating that you can finish cooking, if you wish, or proceed to the creation of the socarrat.

If you want to finish cooking, press the sensor  (23) and the function will stop. Then let the rice stand for at least 2 minutes off the heat.

If, on the other hand, you want to achieve a final finish with socarrat: add a thread of olive oil on the surface of the rice and then press the sensor  (24). The SOCARRAT led (31) will start flashing, indicating that the phase has started. Be attentive because, at the end of the suggested time for the elaboration of the socarrat, an acoustic signal is produced, accompanied by the

flashing of the symbol  and the led (31) will begin to flash quickly: Then remove the paella pan from the heat and let it sit for at least 2 minutes.


#### Observations:

- The acoustic signal at the end of each phase indicates the end of the suggested time, although the actual phase continues to work until the user decides to move on to the next, touching the sensor  (24).

- If you do not change the phase, the cooker will emit a new acoustic signal every minute that elapses, accompanied by the flashing of the leds that are already on (27, 28, 29, 30 or 31), reminding that the suggested time for that phase has already been surpassed.

- At the beginning of each cooking phase, the timer clock indicator (12) is activated indicating the time elapsed in each stage. When changing phases the time restarts.

- If you mistakenly change phases without wishing to, you can return to the previous phase by pressing the sensor

 several times (24) until you select the desired phase again. **Note that the time of the selected phase will be counted again from the start.**

### Special functions: CHEF (depending on the model)

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.


The CHEF functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100°C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 9.

Fig. 9




To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.


Further information about suitable pans (saucepans, frying pans, grills, etc.) is given on the Tekka web page.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor  (14). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:  
 1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on




the power indicator (3).

- 2 Now click on the CHEF sensor  (14). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (15), (16), (17), (18), (19), (20), (21) and (22).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor  (14).

#### MANTENER CALIENTE FUNCTION (depending on the model)




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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (14) until the led (15) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

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

#### DERRETIR FUNCTION (depending on the model)




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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (14) until the led (16) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

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


#### FUEGO LENTO FUNCTION (depending on the model)

This feature allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor  (14) until the led (17) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

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

#### HERVIDO FUNCTION (depending on the model)

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

#### Conditions of the container

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



- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.
- **WITHOUT CAP.**
- Filled to **over half its capacity at room temperature water** (never use warmed or hot water).


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



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

#### Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor  (14) until the led (18) located on the icon  lights up.

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

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

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

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

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




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

#### Deactivation of the function

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

#### PARRILLA FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for cooking on the grill.




To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (14), until the led (19) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

You can override the function at any time by turning off the plate by changing

the power level or by choosing a different special function.

### PLANCHA FUNCTION (depending on the model)




This function sets an automatic power control suitable for frying with little oil or sautéing.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (14), until the led (20) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

### FUNCTION FRITURA (depending on the model)



This function sets an automatic power control suitable for frying with plenty of oil.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (14), until the led (21) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

### POCHAR FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for frying food at medium temperature. Ideal for frying potatoes, in the preparation of the Spanish omelette.

To activate it, select the hob, and successively press the CHEF sensor  (14), until the led (22) above the icon  lights up. Once the function is activated, a moving segment will appear on the power indicator (3), indicating that the system is in the preheating phase of the container. Once this phase is finished, a will appear on the power indicator (3) and an acoustic signal will sound indicating that the user must add food.

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


### 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)

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


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

 **In the event of operating pro-**

**blems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the TEKA technical service.**

### Suggestions and recommendations

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

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

### Cleaning and maintenance

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


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


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

that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

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

#### Warning:


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

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

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

### Environmental considerations



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

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

container.

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

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

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

### If something does not work

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

#### The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

#### The induction zones do not produce heat:

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

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


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

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

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

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

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

**The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate:**

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

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

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

**C85 appears on the indicator of one of the hotplates:**

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

**The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):**

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

**The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):**

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

**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 eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder menta-**

**len Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse fehlen, AUS-SCHLIESSLICH unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung des Geräts instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.**

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

⚠ **Vorsicht!** Überhitzte Fette und 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**

**Herd 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 Kocherkennung unbemerkt ein anderes Kochges-**

# chirrs auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

## Installation

### Montage mit Besteckschublade

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

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

## Elektrischer Anschluss

Bitte beachten Sie vor dem Netzanschluss des Kochfeldes, dass die 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 Netzan schlus skabels, 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. 23 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.

## Über die Induktion

### Vorteile

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme direkt auf die Pfanne übertragen.

Dies hat mehrere Vorteile:

- Spart Zeit
- Spart Energie
- Leicht zu reinigen, da die Lebensmittel mit der Glasplatte in Kontakt kommen und daher nicht so schnell anbrennen
- Bessere Energiekontrolle Sobald die Bedienelemente betätigt werden, wird die Energie auf die Pfanne übertragen. Sobald die Pfanne von der Kochplatte weggenommen wird, stoppt zudem die Stromzufuhr. Ein vorheriges Ausschalten der Stromversorgung ist nicht erforderlich.

### Pfannen

Nur ferromagnetische Pfannen eignen sich für die Benutzung eines Induktionskochfeldes.

Es gibt verschiedene Arten:

- Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl

Abb. 2a

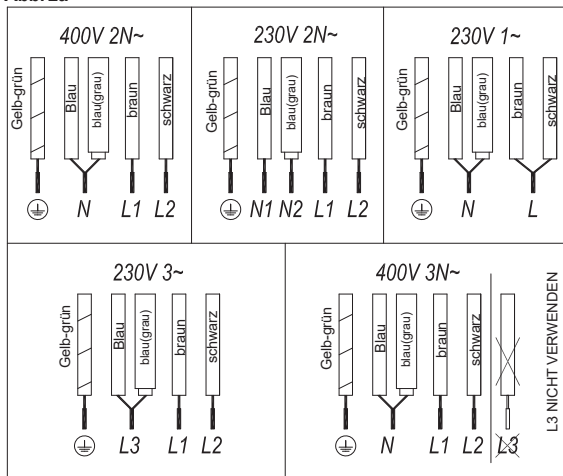
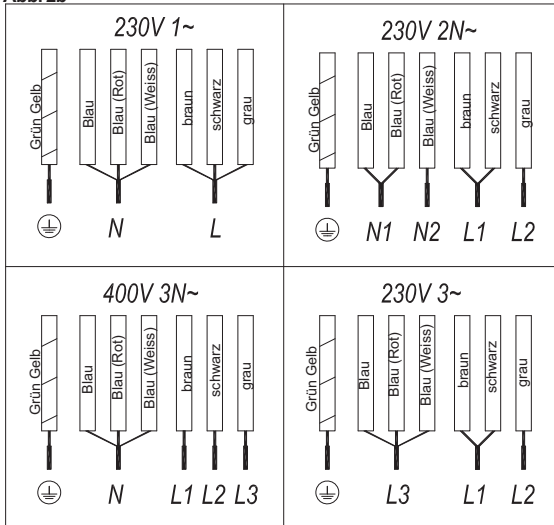




Abb. 2b



eigens zur Verwendung mit Induktionskochfeldern.

Nicht empfohlen ist die Verwendung von Diffusorplatten oder Materialien wie Feinstahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton.

Jede Kochplatte verfügt über eine Mindestzeit für die Pfannenerkennung. Dies hängt vom Material und vom ferromagnetischen Durchmesser des Pfannenbodens ab. Aus diesem Grund ist es unbedingt erforderlich, die Kochplatte zu verwenden, die dem Durchmesser des Bodens der zu verwendenden Pfanne am besten entspricht.

Falls die Pfanne auf der gewählten Kochplatte nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit der nächstkleineren Platte.

Bei Verwendung der Flex-Zone als Einzelkochfeld können größere Töpfe, die für dieses Kochfeld geeignet sind, verwendet werden (siehe Abb. 3).

Abb. 3



Manche Pfannen, die keinen vollständig ferromagnetischen Boden

haben, werden als induktionstauglich verkauft (siehe Abb.4). In diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Bodenbereich erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme nicht gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Dies kann bedeuten, dass der nicht-ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Kochtemperatur erreicht.

Abb. 4



Bei anderen Pfannen mit Aluminiumeinsätzen im Boden ist die Fläche aus ferromagnetischem Material kleiner (siehe Abb.5). Dabei kann es für die Kochplatte schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erkennen. Zusätzlich könnte die Energiezufuhr geringer sein, so dass sich die Pfanne nicht richtig erhitzt.

Abb. 5

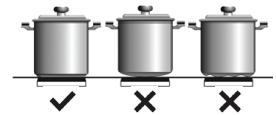


## Einflussnahme des Pfannenbodens

Die Beschaffenheit des Pfannenbodens kann die Gleichmäßigkeit und die Ergebnisse des Kochvorgangs beeinträchtigen. Pfannen mit einem "Sandwich"-Boden aus Edelstahl verwenden Materialien, die die gleichmäßige Verteilung und Diffusion der Wärme unterstützen, was zu Zeit- und Energieeinsparungen führt.

Der Pfannenboden muss völlig eben sein, um eine gleichmäßige Energieversorgung zu gewährleisten (siehe Abb.6).

Abb. 6



Niemals leere Pfannen erhitzen oder Pfannen mit dünnem Boden verwenden, da diese sich schnell erhitzen können, ohne dass die automatische Abschaltfunktion des Kochers ausgelöst wird.

## ! WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Verwenden Sie ausschließlich Kochgefäße, deren Topfboden dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht.

Achten Sie darauf, dass die Kochgefäße in der Nähe des Bedienfeldes immer innerhalb der auf der Glasfläche markierten Kochstellen platziert sind. Verwenden Sie nur Kochgefäße, die den gleichen oder einen kleineren Durchmesser haben als diese Kochstellen. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfläche zu vermeiden.

Verwenden Sie bei intensiver Nutzung des Geräts die hinteren Kochfelder. Dies hilft, eine Überhitzung der Bedienfläche zu vermeiden.

Vermeiden Sie, dass die Kochgefäße in den Bereich des Bedienfeldes gelangen, insbesondere während des Kochvorgangs.

# Nutzung und Wartung

## Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

### HANDHABUNGSELEMENTE Abb. 1

- ① Ein/Aus-Hauptsensor
- ② Schiebereglerzone zur Leistungsregelung.
- ③ Betriebs- und Restwärmanzeige\*.
- ④ Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmanzeige.
- ⑤ Direktzugang zur Hochleistungsfunktion.
- ⑥ Aktivierungssensor für Blockfunktion.
- ⑦ Betriebsanzeige für aktive Blockfunktion\*.
- ⑧ Aktivierungssensor für Stop&Go-Funktion.
- ⑨ Betriebsanzeige für aktive Stop&Go-Funktion\*.
- ⑩ Minus-Sensor für den Timer.
- ⑪ Plus-Sensor für den Timer.
- ⑫ Timeranzeige.
- ⑬ Timer-Dezimalpunkt\*.
- ⑭ Aktivierungssensor für Chef-Funktionen (je nach Modell).
- ⑮ Betriebsanzeige für aktive "Mantener caliente"-Funktion\* (je nach Modell).
- ⑯ Betriebsanzeige für aktive "Derretir"-Funktion\* (je nach Modell).
- ⑰ Betriebsanzeige für aktive "Fuego lento"-Funktion\* (je nach Modell).
- ⑱ Betriebsanzeige für aktive "Hervir"-Funktion\* (je nach Modell).
- ⑲ Betriebsanzeige für aktive "Parrilla"-Funktion\* (je nach Modell).
- ⑳ Betriebsanzeige für aktive "Plancha"-Funktion\* (je nach Modell).
- ㉑ Betriebsanzeige für aktive "Fritura"-Funktion\* (je nach Modell).
- ㉒ Betriebsanzeige für aktive "Pochar"-Funktion\*.

- ㉓ Sensor zur Aktivierung der „Paeller“-Funktion.
- ㉔ Sensor „Siguiete etapa“ zum Aktivieren und Wechseln von einer Phase zur anderen.
- ㉕ Kontrollleuchte die „Paeller“-Funktion aktiviert\*.
- ㉖ Pilotanzeige der Phase „Calentar aceite“ aktiviert\*.
- ㉗ Kontrollleuchte „Carne“-Phase aktiviert\*.
- ㉘ Pilotanzeige die „Verdura“-Phase aktiviert\*.
- ㉙ Pilotanzeige die „Caldo“-Phase aktiviert\*.
- ㉚ Pilotanzeige die „Arroz“-Phase aktiviert\*.
- ㉛ Pilotanzeige die „Socarrat“-Phase aktiviert\*.

\*Nur bei laufendem Betrieb sichtbar.

Die Steuerung erfolgt durch die Touch-Tasten. Sie müssen dabei keinerlei Druck ausüben, sondern die Touch-Tasten lediglich mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

Nutzen Sie den Schieberegler (2) zur Einstellung der Leistungsstufen (0–9), indem Sie mit dem Finger darüber gleiten. Eine Schiebeposition nach rechts erhöht den Wert, während durch das Schieben nach links dieser verringert wird.

Es auch möglich, eine Leistungsstufe direkt einzustellen, indem Sie mit dem Finger direkt auf den gewünschten Punkt des Schiebereglers tippen (2).



**Um bei diesen Modellen eine Platte auszuwählen, berühren Sie bitte den Schieberegler direkt (2).**

### EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1 Berühren Sie die Touch-Taste Ein ① (1) mindestens eine Sekunde lang. Die Touch-Bedienung aktiviert sich, ein Piepton ertönt und die Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen einen „H“ an. Wenn

eine Kochzone heiß ist, leuchtet auf der entsprechenden Anzeige ein „H“ und „-“ auf.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion durchführen, schaltet sich die Touch-Bedienung automatisch aus.

Wenn die Touch-Bedienung aktiviert ist, können Sie diese jederzeit ausschalten, indem Sie die Touch-Taste ① (1) berühren, selbst wenn diese verriegelt wurde (Verriegelungsfunktion). Die Touch-Taste ① (1) hat stets Priorität, um die Touch-Bedienung zu ausschalten.

### AKTIVIERUNG DER PLATTEN

Sobald die Touch-Bedienung mit Sensor aktiviert wurde ① (1), kann jede Platte mit folgenden Schritten eingeschaltet werden:

- 1 Bewegen Sie die Schieberegler (2) in die gewünschte Position bzw. berühren Sie den Punkt, so dass sich dieser einstellt. Die Zone wurde ausgewählt und gleichzeitig eine Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Die eingestellte Leistung wird auf der Energieanzeige, deren Dezimalpunkt (4) 10 Sekunden lang erleuchtet bleibt.
- 2 Nutzen Sie den Schieberegler (2), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen.

Solange die Platte ausgewählt bleibt, also mit der Dezimalpunkt (4) leuchtet, kann die Leistungsstufe verändert werden.


### AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Mit der Schieberegler-Taste (2) kann die Leistung auf 0 gesenkt werden. Die Herdplatte schaltet sich damit aus.

Wenn eine heiße Platte ausgeschaltet wird, erscheint H auf ihrer Energieanzeige (3), wenn die Glasoberfläche der entsprechenden Kochzone noch heiß ist und somit Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn der Herd


ausgeschaltet ist), der andernfalls „-“ wird aufleuchten, wenn der Herd noch eingeschaltet ist.

## AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

Alle Platten können mit Hilfe des Allgemeinen Ein/Aus-Sensors  (1) ausgeschaltet werden. Alle Anzeigeleuchte der Platten (3) schalten sich aus. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige ein H an.

## Topferkennung


Die Induktionskochzonen verfügen über eine eingebaute Topferkennung. Dank dieser schaltet sich die Platte aus, wenn auf dieser keine Topf bzw. keine Pfanne steht oder aber jene nicht zum Kochen geeignet sind.

Die Energieanzeige (3) zeigt dann ein Symbol  mit der Bedeutung „kein Topf“, wenn sich bei eingeschalteter Kochzone dort kein Topf


befindet bzw. der Topf nicht geeignet ist



Wenn eine Topf von der Kochzone hochgenommen wird, unterbricht die Platte automatisch die Energiezufuhr, und es wird das Symbol „kein Topf“ angezeigt. Wenn der Topf erneut auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Energiezufuhr wieder auf der zuvor eingestellten Stufe ein.


Die Zeit zur Topferkennung beträgt 3 Minuten. Sollte während dieses Zeitraums kein Topf auf die Kochzone gestellt werden bzw. der Topf ungeeignet sein, schaltet sich die Kochzone aus.

 **Wenn Sie mit dem Kochen bzw. Braten fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit Hilfe der Touch-Bedienung aus. Andernfalls kann es zu unerwünschten Erhitzungen kommen, wenn ein anderes Gefäß während dieser drei Minuten versehentlich auf die Kochzone gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!**



## Blockier-Funktion

Mit der Blockier-Funktion können Sie die anderen Sensoren mit Ausnahme des Ein/Aus-Sensors  (1) blockieren, um unerwünschte Vorgänge zu vermeiden. Diese Funktion verhindert auch, dass Kinder von der Herdsteuerung spielen können.



Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Touch-Sensor  (6) für mindestens eine Sekunde. Sobald Sie das getan haben schaltet sich Kontrollleuchte (7) ein, um anzuzeigen, dass die Bedienleiste blockiert ist. Um die Funktion zu deaktivieren berühren Sie bitte einfach den erneut den Touch-Sensor  (6).

Wenn der Ein/Aus-Sensor  (1) zum Ausschalten des Gerät bei aktivierter Blockier-Funktion verwendet wird, ist es nicht möglich, die Kochzone anschließend wieder einzuschalten, bis die Blockier-Funktion ausgeschaltet worden ist.

## Stummschalten des Pieptons

Wenn man bei eingeschaltetem Herd die Touch-Taste  (11) sowie die Feststellaste  (6) gleichzeitig für drei Sekunden drückt, wird der Piepton, der jeden Vorgang begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „OFF“ (AUS) an.

Diese Deaktivierung betrifft nicht alle Funktionen, so bleibt beispielsweise der Piepton für Ein/Aus, für die erreichte Endzeit des Timers bzw. bei Ver-/Entriegelung der Touch-Tasten stets aktiviert.



Um alle deaktivierten Pieptöne, mit denen sämtliche Vorgänge angezeigt werden, erneut zu aktivieren, drücken Sie die Touch-Taste  (11) sowie die Feststellaste  (6) gleichzeitig für drei Sekunden. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „On“ (Ein) an.

## Stop&Go-Funktion


Diese Funktion unterbricht den

Kochvorgang. Auch der Timer wird, sofern aktiviert, auf Pause gestellt.

## Aktivierung der Stop&Go-Funktion.

Berühren Sie den Stop&Go-Sensor  (8) für eine Sekunde. Die Kontrollleuchte (9) leuchtet auf und auf den Energieanzeigen erscheint das  Symbol, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang unterbrochen wurde.


## Deaktivierung der Stop&Go-Funktion.

Berühren Sie erneut den Stop&Go-Sensor  (8). Die Kontrollleuchte (9) schaltet sich aus, und der Kochvorgang wird mit den gleichen Energie- und Timereinstellungen wie zuvor fortgesetzt.

## Powerfunktion

Diese Funktion liefert „zusätzliche“ Energie, die über den Nominalwert der Platte hinausgeht. Diese Energie ist von der Größe der Platte abhängig und den für den Generator jeweils zulässigen Maximalwert erreichen.

**1** Schieben Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Energieanzeige (3) „9“ anzeigt und drücken Sie nun mit Ihrem Finger für eine Sekunde weiter, oder berühren Sie „P“ direkt und drücken dort für eine Sekunde.

**2** Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol  an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

Angaben zur Maximaldauer der Powerfunktion finden Sie in Tabelle 1. Nach dieser Zeitspanne stellt sich die Energiezufuhr automatisch wieder auf 9. Ein Piepton ertönt.

Die Aktivierung der Powerfunktion für eine Heizplatte kann sich möglicherweise auf die Leistung der übrigen Platten auswirken und deren Energiestufe senken, was in derartigen Fällen an deren Anzeige (3) erkennbar ist.

Die Deaktivierung der Powerfunktion vor dem Ablauf der Maximaldauer

kann entweder durch Berührung des Schiebereglers zur Veränderung der Energiezufuhr oder durch Wiederholung von Schritt 3 erfolgen.

## Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie in diesem Fall nicht anwesend sein müssen: Sie können den Timer für eine Platte einstellen, sodass diese sich ausschaltet, sobald die Zeit abgelaufen ist.

Für dieses Modell können Sie jede Platte simultan für Zeiträume von 1 bis 99 Minuten programmieren.

### Einstellen des Timers für eine Platte

Sobald die Leistungsstufe für die gewünschte Zone eingestellt wurde und solange der Dezimalpunkt leuchtet, kann der Timer für die Zone festgelegt werden.

Hierzu:

- 1 Berühren Sie den Sensor  $\ominus$ (10) oder  $\oplus$ (11). Die Timeranzeige (12) zeigt „00“ und der entsprechende Anzeige für die Zone (3) blinkt und zeigt abwechselnd das Symbol  $\text{L}$  und die aktuelle Leistungsstufe an.
- 2 Stellen Sie nun eine Kochzeit zwischen 1 und 99 Minuten mit Hilfe des Sensoren  $\ominus$ (10) oder  $\oplus$ (11) ein. Erster beginnt mit dem Wert 60, während der zweite bei 01 beginnt. Indem die Sensoren  $\ominus$ (10) oder  $\oplus$ (11) gedrückt gehalten werden, kann dieser Wert auf 00 zurückgesetzt werden. Wenn weniger als eine Minute verbleibt, zählt die Uhr in Sekunden herunter.
- 3 Wenn die Timeranzeige (12) nicht mehr leuchtet, startet sie automatisch mit dem Herunterzählen der Zeit. Die Anzeige (3) der Heizplatte mit eingestelltem Timer zeigt abwechselnd die gewählte Leistungsstufe und das Symbol  $\text{L}$ .

Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne

hintereinander erklingen. Um das Audiosignal auszuschalten, berühren Sie bitte einen der Sensoren. Die Timeranzeige (12) blinkt und zeigt 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der ausgeschalteten Zone an. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige (3) abwechselnd ein H und ein „-“ an.

Wenn Sie den Timer für eine andere Heizplatte einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Wenn bereits für eine oder mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt wurde, erscheint auf der Timeranzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Kochzeit und zugehörige Kochzone ist mit einem „t“ markiert. Außer wenn die "Paeller" Funktion aktiv ist, wodurch die verstrichene Zeit der entsprechenden Kochphase angezeigt wird. Die übrigen Zonen mit eingestelltem Timer sind an den blinkenden Dezimalpunkten der entsprechenden Anzeigen erkennbar. Der Schieberegler einer anderen Zone mit eingestelltem Timer gedrückt wird, zeigt der Timer die verbliebene Zeit dieser Zone für einige Sekunden lang an und die Plattenanzeige gibt abwechselnd die Leistungsstufe und „t“ an.

### Änderung der eingestellten Timerzeit.

Zur Änderung der eingestellten Timerzeit muss der Schieberegler (2) der Zone, für die der Timer eingestellt wurde, gedrückt werden. Nun ist es möglich, die eingestellte Zeit anzuzeigen und zu verändern.

Mit den Sensoren  $\ominus$ (10) and  $\oplus$ (11) können Sie eingestellte Zeit ändern.

### Ausschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor dem Ablauf der programmierten Zeit anhalten möchten, stellen Sie einfach deren Wert auf „-“.

- 1 Wählen Sie die gewünschte Platte.
- 2 Ändern Sie mit Hilfe des Sensors  $\ominus$ (10) den Wert der Uhr in „00“. Nun ist der Timer ausgestellt. Noch schneller kann dies erreicht werden, indem Sie die Sensoren  $\ominus$ (10) und  $\oplus$ (11) gleichzeitig schieben.

## Energiemanagement- Funktion (abhängig vom Modell).

Einige Modelle sind mit einer Funktion zur Energiebegrenzung (Energiemanagement) ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch den Herd erzeugten Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während ersten Minute nach dem Anschluss des Herds an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

- 1 Drücken Sie die Touch-Taste  $\oplus$ (11) für drei Sekunden. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (12)
- 2 Drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktion  $\text{L}$ (6). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die der Herd beschränkt werden kann, erscheinen, und diese lassen sich mit Hilfe der Sensoren  $\oplus$ (11) und  $\ominus$ (10) einstellen.
- 3 Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktion  $\text{L}$ (6). Der Herd ist nun auf den ausgewählten Leistungswert beschränkt.

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Herd von der Stromzufuhr trennen und dann nach einigen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Heizplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie an der Bedienungsleiste die Leistungsstufe für diese Heizplatte nicht mehr erhöhen. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Heizplatten herunterzuschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Platte um eine Stufe herunterzuschalten. Das ist jeweils

von der Leistung jeder Heizplatte sowie der eingestellten Leistungsstufen ab. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Heizplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Schnellschaltung auf die Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des durch die Begrenzung möglichen Werts liegt, wird die Heizplatte auf den unter diesen Umständen höchstmöglichen Wert eingestellt. Der Herd erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (3).

## PAELLER Funktion

Diese Funktion erlaubt es, Schritt für Schritt eine "Paella" zu kochen. Jede Phase der Zubereitung ist klar definiert um Ihnen zu helfen, ein ausgezeichnetes Ergebnis zu erreichen.

Diese Funktion ist nur in der 32cm Kochzone verfügbar und wird mit speziellen Sensoren betrieben. Wenn die Funktion in Betrieb geht deaktiviert sie jegliche Leistungsstufen, der diese Zone möglicherweise zugewiesen worden sind.

Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen, müssen Sie eine Paella-Pfanne mit 40 cm Durchmesser verwenden (32 cm an der Unterseite, siehe Abb.7) mit eingebettetem Eisenboden verwenden (Typ „Sandwich“, siehe Abb.8). Ein optimales Ergebnis kann nicht versichert werden, wenn eine andere Art Paella-Pfanne verwendet wird. Um ein perfektes Resultat zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung unseres Behälters mit dem Code 118310021 (mehr Infos im QR-Code).

Fig.8



Fig.7



## BETRIEB

Platzieren Sie die Pfanne sorgfältig in der Mitte der Kochzone, geben Sie Öl hinzu und drücken Sie den Sensor



(23), um mit dem Kochen zu beginnen. Das Symbol **R** erscheint auf der Stromanzeige (3) in der rechten Kochzone und die Led (25)

über dem Sensor (23) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert wurde. Die Phase des Vorwärmens der Paella-Pfanne mit Öl beginnt. Die CALENTAR ACEITE (26) Led blinkt in dieser Phase durchgängig. Sobald das Vorheizen komplett erfolgt ist, ertönt ein akustisches Signal, begleitet vom Blinken des Symbols **R** und die Led (26) beginnt zu schnell zu blinken, um Sie zu warnen dass das Öl heiß ist und diese Phase demnach abgeschlossen ist.

Es ist nun Zeit, das Fleisch hinzuzugeben und zur nächsten Phase überzugehen, wenn Sie dafür bereit sind. Durch drücken des Sensors



(24) beginnt die Bratphase unter Rühren des Fleisches. Die CARNE Led (27) beginnt zu blinken, und die Leistung wird automatisch angepasst, um das Fleisch in dieser Zeit zu sautieren. Am Ende der empfohlenen Bratzeit des Fleisches ertönt ein akustisches Signal, begleitet vom Blinken des Symbols



**R** und die Led (27) beginnt schnell zu blinken, um anzuzeigen, dass Sie zur nächsten Phase übergehen können, wenn Sie bereit sind. Die verstrichene Zeit jeder Kochphase wird auf der Timer-Uhr (12) in der Mitte

angezeigt (während der ersten Minute in Sekunden, danach in Minuten)

Drücken Sie den Sensor (24) und geben Sie dann das Gemüse hinzu um Ihre Braten unter Rühren-Phase zu beginnen. Die VERDURA Led (28), beginnt dann zu blinken, um den Beginn der Phase anzuzeigen. Nachdem drei Minuten vergangen sind, fügen Sie ein wenig Öl, Knoblauch und Paprika hinzu und geben Sie unter Rühren die zerstoßenen Tomaten dazu. Am Ende der empfohlenen Bratzeit des Gemüses ertönt ein akustisches Signal, begleitet

vom Blinken des Symbols **R** und die Led (28) beginnt schnell zu blinken um anzuzeigen, dass Sie zur nächsten Phase übergehen können, wenn Sie bereit sind.

Geben Sie das Wasser hinzu und

drücken Sie den Sensor (24), um die Zubereitung der Brühe zu beginnen. Die CALDO Led (29), beginnt dann zu blinken, um den Beginn der Phase anzuzeigen. Nach drei bis vier Minuten ist es Zeit, mit Salz zu würzen. Am Ende der empfohlenen Kochzeit der Brühe ertönt ein akustisches Signal, begleitet vom Blinken des Symbols **R** und die Led (29) beginnt schneller zu blinken, um anzuzeigen, dass Sie zur nächsten Phase übergehen können, wenn Sie bereit sind.


Geben Sie den Reis hinzu, gießen Sie Wasser mit Safran ein und verteilen Sie es gut über die Paella-Pfanne. Drücken


Sie dann den Sensor (24). Die ARROZ Led (30) beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Kochphase für den Reis begonnen hat. Am Ende der empfohlenen Kochzeit für den Reis ertönt ein akustisches Signal, begleitet

vom Blinken des Symbols **R** und die Led (30) beginnt schnell zu blinken um anzuzeigen, dass Sie den Kochvorgang beenden können, wenn Sie wünschen, oder mit der Zubereitung den Socarrats fortfahren können.


Wenn Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie den Sensor (23) und die Funktion wird abgestellt. Lassen Sie dann den Reis weg abseits der Hitze 2 Minuten stehen.

Wenn Sie hingegen ein großes Finale

mit Soccarat erzielen möchten: Geben Sie eine kleine Menge Olivenöl auf die Oberfläche des Reises und drücken Sie den Sensor  (24). Die SOCARRATED (31) beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Kochphase begonnen hat. Gehen Sie aufmerksam vor, denn am Ende der empfohlenen Zeit für die Zubereitung des Soccarats ertönt ein akustisches Signal, begleitet vom Blinken des


Symbols  und die Led (31) beginnt schnell zu blinken: Nehmen Sie dann die Paella-Pfanne von der Hitze herunter und lassen Sie es mindestens zwei Minuten stehen.

#### Beobachtungen:

- Das akustische Signal am Ende jeder Phase zeigt das Ende der empfohlenen Zeit an, wobei die Phase tatsächlich andauert, bis der Benutzer entscheidet, zur nächsten überzugehen, indem er den Sensor  (24) drückt.

- Wenn Sie die Phase nicht ändern, gibt der Herd jede verstrichene Minute ein neues akustisches Signal aus, begleitet vom Blinken der bereits eingeschalteten Leds (27, 28, 29, 30 oder 31), um daran zu erinnern, dass die vorgeschlagene Zeit für diese Phase wurde bereits überschritten.

- Zu Beginn jeder Kochphase wird die Timer-Uhr-Anzeige (12) aktiviert, um die verstrichene Zeit jeder Phase anzuzeigen. Beim Wechsel zwischen Phasen wird die Uhr zurückgesetzt.

- Sollte Sie versehentlich oder unabsichtlich die Phasen wechseln, können Sie zur vorhergehenden Phase zurückkehren, indem Sie mehrmals den Sensor  (24) drücken, bis die gewünschte Phase wieder ausgewählt ist. **Beachten Sie, dass die Zeit der ausgewählten Phase wieder von Anfang an abläuft.**

### Sonderfunktionen : CHEF (je nach Modell)

Für diese Funktionen gibt es vorprogrammierte Leistungsstufen zur Vereinfachung des Kochens, wodurch hervorragende Ergebnisse erlangt


werden, da die Pfannentemperatur kontinuierlich über Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur der Funktion erreicht ist, wird sie automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die Küchenchef-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Pfannen, die den gleichen Ferromagnetbereich auf dem Pfannenboden haben, wie der Kochplattenbereich. Darüber hinaus müssen Pfannen für Hochtemperaturfunktionen (über 100°C) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise "Sandwich"-Typ), wie in Abbildung 9 dargestellt.


Abb. 9




Es ist wichtig, dass die Pfanne und die Kochplatte zu Beginn des Prozesses nicht heiß sind, um einen einwandfreien Betrieb dieser Funktionen zu gewährleisten.

Weitere Informationen über geeignete Pfannen (Töpfe, Bratpfannen, Grills usw.) finden Sie auf der Tekka-Webseite. Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen  (14). Diese Funktionen sind verfügbar je nach Modell.




Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

- 1 Zuerst sollte es ausgewählt werden; und dann wird der Dezimalpunkt (4) auf der Power-Anzeige (3) aktiviert.
- 2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken  (14). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden leds (15), (16), (17), (18), (19), (20), (21) und (22) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie den "Schieber" Cursor-Sensor (2) der zugehörigen Zone berühren, um es auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Power-Anzeige (3) wird aufleuchten. Berühren Sie dann wieder den "Schieber" (2) Cursor, um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten oder Sie können durch Berühren des CHEF-Sensors  (14) eine andere Sonderfunktion auswählen.

#### MANTENER CALIENTE - FUNKTION (je nach Modell)




Diese Funktion stellt automatisch einen entsprechenden Leistungspegel ein, um das gekochte Essen warm zu halten.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (14) bis die Led (15) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol  erscheinen.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

#### DERRETIR-FUNKTION (je nach Modell)




Diese Funktion behält eine niedrige Temperatur in der Kochzone. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder für das langsame Schmelzen anderer Arten von Lebensmitteln wie Schokolade, Butter usw.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (14) bis die Led (16) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol  erscheinen.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.


## FUEGO LENTO-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht Ihnen das Kochen zu halten.

Nachdem das Essen gekocht wurde, aktivieren Sie die Platte indem Sie es wählen und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (14) bis die Led (17) auf dem Symbol  leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol  erscheinen.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

## HERVIDO-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion ermöglicht die automatische Kochsteuerung, die für das Kochen von Nudeln, Reis, Eier, kochen von einigen Lebensmitteln, usw. eine große Hilfe ist. Es ist nur in den Zonen verfügbar, wo das  Symbol erscheint.

### Bedingungen des Behälters

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb der HERVIDO-Funktion müssen Sie einen Behälter verwenden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt

- Die Bodengröße sollte so nahe wie möglich an den Durchmesser der Platte sein.
- **OHNE DECKEL.**
- Gefüllt bis mehr als die Hälfte seiner Kapazität mit Wasser in Raumtemperatur (niemals warmes oder heißes Wasser verwenden).



Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen, wird die ordnungsgemäße Kontrolle des Kochvorgangs beeinträchtigen,




**WARNUNG: Verwenden Sie diese Funktion nicht für einen anderen Kochzweck als**

**kochendes Wasser. Niemals Öl verwenden, dies kann zur Überhitzung und dadurch zum Brand führen.**

### Aktivierung der Funktion

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor  (14) bis die Led (18) auf dem Symbol  leuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, wird das Zeichen sowohl  auf der Power-Anzeige (3) als auch auf der Timer-Anzeige (12) erscheinen; ein sich bewegendes Segment wird angezeigt, was darauf hinweist, dass das Kochen unter Systemsteuerung ist.

Wenn das System feststellt, dass es gleich zu Kochen beginnt, wird ein erstes akustisches Signal gehört. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Nahrung für das Kochen oder nach Wunsch zum Backen vorzubereiten.

Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Ton; wenn Sie bereits nichts getan haben, ist es Zeit, das Essen in die Pfanne zu schütten.

Nach dem zweiten Piepton, wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

30 Sekunden nachdem die Stoppuhr aktiviert wurde, wird ein drittes Piepton ertönen, um zu warnen, dass ab diesem Moment das System die Leistung verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Kochen zu halten. Der Timer wird bis zum Ende des Kochvorgangs aktiv bleiben.

Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für den Countdown und die automatische Abschaltung der Platte festlegen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).




### Deaktivierung der Funktion

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem

Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.



### PARRILLA-FUNKTION (je nach Modell)


Diese Funktion legt eine für das Garen auf dem Grill geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (14) , bis die Led (19) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss. Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

### PLANCHA-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer geringen Menge Öl oder für das Sautieren geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (14) , bis die Led (20) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird.




Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine

andere Spezialfunktion.

### FRITURA-FUNKTION (je nach Modell)



Diese Funktion legt eine für das Braten mit einer großen Menge Öl geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (14) , bis die Led (21) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit überschreiben, indem Sie die Platte abschalten. Ändern Sie dazu die Leistungsstufe oder wählen Sie eine andere Spezialfunktion.

### POCHRA-FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion stellt eine automatische Leistungsregelung ein, die zum Braten von Lebensmitteln bei mittlerer Temperatur geeignet ist. Ideal zum Braten von Kartoffeln bei der Zubereitung des spanischen Omeletts.

Um es zu aktivieren, wählen Sie das Kochfeld aus und drücken Sie nacheinander auf den CHEF-Sensor , bis die Led (22) über dem Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein sich bewegendes Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Nach Abschluss dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein a und ein akustisches Signal zeigt an, dass der Benutzer Lebensmittel hinzufügen muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie

das Kochfeld ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion auswählen.

### 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)

Bei der "Sicherheitsabschaltung" wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik keine Gefahr für den Benutzer darstellt bzw. H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.



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



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

### Vorschläge und Empfehlungen

\* Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.

- \* 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.
- \* Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrbodens (Siehe mit dem Produkt geliefertes „Technisches Datenblatt“.)



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

### Reinigung und Pflege

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

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

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

### Umweltschutz



Das Symbol auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf

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

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

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recycelbar. Die Komponenten sind markiert: >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 getestet Wert, in Wh/Kg, ist im Typenschild des Gerätes.

Mit folgenden Hinweisen können Sie beim Kochen immer etwas Energie sparen:

- \* Setzen Sie möglichst immer einen passenden Deckel auf den Topf. Kochen ohne Deckel verbraucht deutlich mehr Energie.
- \* Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser, der möglichst genau der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirrhersteller geben gewöhnlich den Öffnungsdurchmesser des Kopfes an. Dieser ist meist etwas größer als der Bodendurchmesser.
- \* Wenn Sie mit Wasser kochen, verwenden Sie möglichst kleine Mengen, damit Vitamine und Mineralstoffe von Gemüse so wenig wie möglich ausgewaschen werden. Nutzen Sie eine möglichst niedrige Leistungsstufe. Hohe Leistungsstufen sind oft unnötig,

verschwendet unnütz Energie.

- \* Benutzen Sie kleine Töpfe für kleine Lebensmittelmengen.

### 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 saubere 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.

(6) zum Beseitigen der Nachricht und zum Fortsetzen des normalen Betriebs.

## U

**Das Symbol – erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:** Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

**Eine Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 erscheint auf den Anzeigen:** Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

**Auf der Anzeige einer der Kochzonen erscheint C85:** Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.

**Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):** Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.

**Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C91 erscheint in der Leistungsanzeige (3):** Die Elektronik erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) verdeckt ist und verhindert das Bedienen des Kochfeldes. Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten von der Oberfläche der Berührungssteuerung, reinigen und trocknen Sie diese, drücken Sie dann zweimal den Stop&Go-Sensor

**Avertissements sur la sécurité :**

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

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

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

⚠ Attention. L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par

des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

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

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

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

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

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

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de

la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se 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 fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation.

Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.

## Installation

### Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous 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.

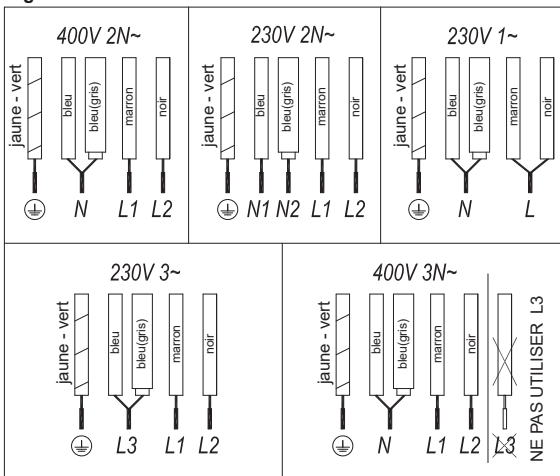
### Attention !

⚠ 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

Fig. 2a



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 23 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électrique 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.**

## À propos des plaques à induction

### Avantages

Grâce à une plaque à induction, la chaleur est transmise directement à la casserole.

Cela présente de nombreux avantages :

- Économie de temps.
- Économie d'énergie.
- Facile à nettoyer car même si les aliments entrent en contact avec la plaque de verre, ils ne brûlent pas facilement.
- Amélioration du contrôle de l'énergie. L'énergie est transférée à la casserole dès que les commandes de puissance sont enfoncées. De plus, l'alimentation électrique s'arrête dès que la casserole est retirée de la zone de cuisson. Il n'est pas nécessaire de couper l'alimentation au préalable.

### Casseroles

Seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées avec une plaque à induction.

Il en existe plusieurs types :

- des casseroles en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable spécialement conçues pour une utilisation avec des plaques à induction.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de plaques de diffusion ni de matériaux tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.

Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole que vous souhaitez utiliser.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayez d'utiliser la plus petite zone suivante.

Lorsque la zone Flex est utilisée comme une seule zone de cuisson, des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone peuvent être utilisées (voir la fig. 3).

Fig. 3



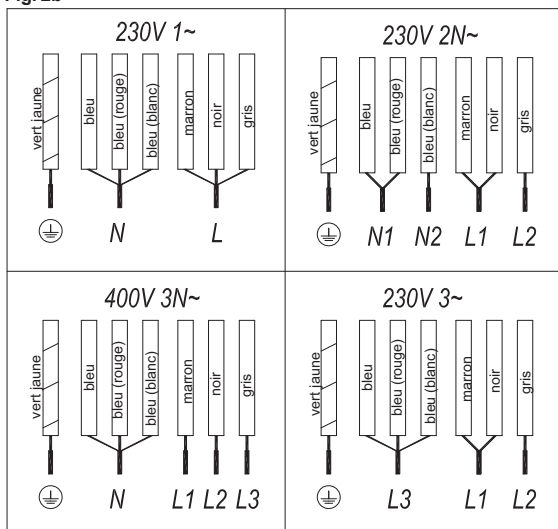
Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig.4). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent, la partie non ferromagnétique du fond de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.

Fig. 4



D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig.5). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et

Fig.2b



il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

Fig. 5

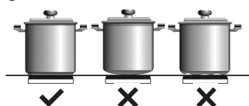


### Influence de la base des casseroles

Le type de base de la casserole peut affecter l'uniformité et les résultats de la cuisson. Les casseroles ayant une base « sandwich » en acier inoxydable sont conçues avec des matériaux qui aident à la distribution et à la diffusion uniformes de la chaleur, ce qui permet de faire des économies de temps et d'énergie

Le fond de la casserole doit être complètement plat, assurant ainsi une alimentation électrique uniforme (voir fig.6).

Fig. 6



**!** Ne jamais chauffer des casseroles vides ou utiliser des casseroles à fond mince, car elles pourraient chauffer rapidement sans laisser le temps à la fonction de déconnexion automatique de la cuisinière de se mettre en marche.

### **!** RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :

Utilisez des récipients dont le diamètre de la base est identique à celui de la zone de cuisson.

Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, maintenez toujours les récipients à l'intérieur des repères de cuisson mentionnés sur la surface vitrée et utilisez des récipients de diamètre égal ou inférieur à ceux-ci. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la zone de commande.

Utilisez les zones de cuisson arrière pour une utilisation optimale de l'appareil. Cela permettra d'éviter la

surchauffe du panneau de commande.

Évitez que les récipients ne franchissent la zone du panneau de commande, surtout pendant la cuisson.

## Utilisation et entretien

### Instructions d'utilisation du panneau de commande tactile

#### ÉLÉMENTS DE MANIPULATION

(fig. 1)

- ① Capteur général Marche/Arrêt.
- ② Curseur de glissement pour contrôler la puissance.
- ③ Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance\*.
- ④ Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.
- ⑤ Accès direct à la fonction « Buissonce ».
- ⑥ Capteur d'activation pour les fonctions « Blocage ».
- ⑦ Voyant lumineux pilote fonction « Blocage » activée\*.
- ⑧ Capteur d'activation pour la fonction « Stop&Go ».
- ⑨ Voyant lumineux pilote fonction « Stop&Go » activée\*.
- ⑩ Capteur « Moins » pour la minuterie.
- ⑪ Capteur « Plus » pour la minuterie.
- ⑫ Voyant de minuterie.
- ⑬ Point décimal de la minuterie.\*
- ⑭ Capteur d'activation pour la fonction « Chef » ; (selon le modèle).
- ⑮ Voyant lumineux pilote fonction "Maintener chaude" activée\* ; (selon le modèle).
- ⑯ Voyant lumineux pilote fonction "Derretir" activée\* ; (selon le modèle).
- ⑰ Voyant lumineux pilote fonction "Fuego lento" activée\* ; (selon le modèle).
- ⑱ Voyant lumineux pilote fonction "Hervir" activée\* ; (selon le

modèle).

- ⑲ Voyant lumineux pilote fonction "Parrilla" activée\* (selon le modèle).
- ⑳ Voyant lumineux pilote fonction "Plancha" activée\* (selon le modèle).
- ㉑ Voyant lumineux pilote fonction "Fritura" activée\* (selon le modèle).
- ㉒ Voyant lumineux pilote fonction "Pochar" activée\* (selon le modèle)
- ㉓ Capteur d'activation pour les fonctions "Paeller".
- ㉔ Capteur « Siguiente etapa » pour activer et passer d'une phase à l'autre.
- ㉕ Indicateur pilote de la fonction "Paeller" activée\*.
- ㉖ Indicateur pilote de la phase "Calentar aceite" activée\*.
- ㉗ Indicateur pilote la phase « Carne » activée\*.
- ㉘ Indicateur pilote la phase « Verdura » activée\*.
- ㉙ Indicateur pilote de la phase « Caldo » activée\*.
- ㉚ Indicateur pilote la phase « Arroz » activée\*.
- ㉛ Indicateur pilote la phase « Socarrat » activée\*.

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

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

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


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





**Pour sélectionner une**

plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).


### MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

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

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

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

### ACTIVATION DES PLAQUES

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

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


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

### MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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


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

### MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

### Détecteur de casserole

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

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

aucune casserole ou si la casserole est inappropriée.

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


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



cuisson cesse de fonctionner.




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



### Fonction « Block » (Verrouillage)

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

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

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

### Désactivation du signal sonore

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

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

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations,

appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile  $\oplus$  (11) et la touche tactile de verrouillage  $\text{Ⓢ}$  (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche « On ».

### Fonction « Stop&Go » (Arrêt et Démarrage)

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

#### Activation de la fonction "Stop&Go".

Appuyez sur la touche tactile "Stop&Go"  $\text{Ⓢ}$  (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le  $\text{H}$  symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.

#### Désactivation de la fonction "Stop&Go".

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

### Fonction Puissance

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

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

- 2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole  $\text{P}$ , la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Puissance a une durée maximum spécifiée dans le tableau 1.

Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

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

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

### Fonction Minuterie (horloge de compte à rebours)

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

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

#### Réglage de la minuterie sur une plaque.

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

Pour ce faire :

- 1 appuyez sur la touche tactile  $\ominus$  (10) ou  $\oplus$  (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole  $\text{L}$  qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.
- 2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles  $\ominus$  (10) ou  $\oplus$  (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant

longuement sur les touches tactiles  $\ominus$  (10) ou  $\oplus$  (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.

- 3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole  $\text{L}$ .

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

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

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

#### Changement de la durée programmée.

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

Grâce aux touches tactiles  $\ominus$  (10) et



⊕ (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

### Déconnexion de l'horloge

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

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile ⊖ (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles ⊖ (10) et ⊕ (11) au même moment.

### Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissance totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

- 1 Appuyez sur la touche tactile ⊕ (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).
- 2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage Ⓜ (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles ⊕ (11) et ⊖ (10).
- 3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile Ⓜ (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière,

vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

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

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

### Fonction PAELLER

Cette fonction vous permet de cuisiner une "paella" étape par étape. Chaque phase de cuisson est définie pour vous aider à obtenir un excellent résultat.

Cette fonction n'est disponible que dans la zone de cuisson de 32 cm et fonctionne avec des capteurs spécifiques. Lorsque la fonction commence à opérer, elle désactive tout niveau de puissance auquel cette zone a pu être assignée.

Pour obtenir un résultat convenable, il faut utiliser un plat à paella de 40 cm (32 cm de diamètre à la base, voir la fig.7) avec un fond diffuseur encapsulé en fer (type « sandwich », voir la fig.8). L'utilisation d'un autre type de plat à paella ne garantit pas un résultat optimal. Pour obtenir un résultat parfait, nous recommandons l'utilisation de notre récipient avec le code 118310021 (des informations supplémentaires sont

disponibles sur le code qr).

Fig.8



Fig.7



### FUNCTIONNEMENT

Placez le plat bien centré sur la zone de cuisson, ajoutez l'huile et appuyez sur le capteur Ⓜ (23) pour démarrer

la cuisson. Le symbole **R** apparaît sur l'indicateur de puissance (3) dans la zone de cuisson à droite et le voyant (25) au-dessus du capteur Ⓜ (23) s'allume, indiquant que la fonction a été activée. La phase de PRÉCHAUFFAGE du plat à paella avec l'huile commence. Le voyant CALENTAR ACEITE (26) clignote pendant toute la durée de la phase. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore accompagné du clignotement

du symbole **R** se fait entendre et le voyant (26) commence à clignoter rapidement, vous avertissant que l'huile est chaude et que cette phase est donc terminée.

Il est temps d'ajouter la viande et de passer à la phase suivante, si vous jugez que c'est le moment. Une pression sur le capteur > (24) lance la phase de cuisson façon « sauté » de la viande. Le voyant CARNE (27) commence à clignoter et la puissance est réglée automatiquement pour faire cuire la viande façon « sauté » pendant

cette période. À la fin du temps suggéré pour frire la viande, vous entendrez un signal sonore accompagné du

clignotement du symbole **R** et le voyant (27) commencera à clignoter rapidement, indiquant que vous pouvez passer à la phase suivante si vous le souhaitez. Le temps écoulé pour chaque phase de cuisson est affiché sur l'indicateur de l'horloge du minuteur (12) dans la zone centrale (en secondes pendant la première minute, puis en minutes).

Appuyez sur le capteur  $\odot$  (24), puis ajoutez le légume, pour commencer votre phase de cuisson façon « sauté ». Le voyant VERDURA (28) commence à clignoter, indiquant le début de cette phase. Après trois minutes, ajoutez un peu d'huile, d'ail et les poivrons, en remuant et en ajoutant immédiatement la tomate concassée. À la fin du temps suggéré pour frire le légume, vous entendrez un signal sonore accompagné du clignotement

du symbole **R** et le voyant (28) commencera à clignoter rapidement, indiquant que vous pouvez passer à la phase suivante si vous le souhaitez.

Ajoutez l'eau et appuyez sur le capteur  $\odot$  (24) pour poursuivre la préparation du bouillon. Le voyant CALDO (29) commence à clignoter, indiquant le début de cette phase. Après trois ou quatre minutes, il est temps de saler. À la fin du temps suggéré pour la cuisson du bouillon, vous entendrez un signal sonore accompagné du

clignotement du symbole **R** et le voyant (29) commencera à clignoter rapidement, indiquant que vous pouvez passer à la phase suivante si vous le souhaitez.

Ajoutez le riz, l'eau et le safran et répartissez le tout dans le plat à paella. Appuyez ensuite sur le capteur  $\odot$  (24). Le voyant ARROZ (30) commence à clignoter, indiquant que la phase de cuisson du riz a commencé. À la fin du temps suggéré pour la cuisson du riz, vous entendrez un signal sonore accompagné du

clignotement du symbole **R** et le voyant (30) commencera à clignoter rapidement, indiquant que vous pouvez terminer la cuisson, si vous

le souhaitez, ou passer à la création du socarrat.

Si vous souhaitez terminer la cuisson, appuyez sur le capteur  $\odot$  (23) et la fonction s'arrêtera. Laisser ensuite reposer le riz pendant moins 2 minutes hors du feu.

Si, en revanche, vous souhaitez obtenir une dernière finition avec le socarrat : ajoutez un filet d'huile d'olive à la surface du riz et appuyez ensuite sur le capteur  $\odot$  (24). Le voyant SOCARRAT (31) commence à clignoter, indiquant que cette phase a commencé. Soyez attentif car, à la fin du temps suggéré pour l'élaboration du socarrat, un signal sonore accompagné du clignotement

du symbole **R** se fera entendre et le voyant (31) commencera à clignoter rapidement : Retirez ensuite le plat à paella du feu et laissez-le reposer pendant moins deux minutes.

#### Observations:

- Le signal sonore à la fin de chaque phase indique la fin du temps suggéré, bien que la phase actuelle continue à fonctionner jusqu'à ce que l'utilisateur décide de passer à la suivante, en touchant le capteur  $\odot$  (24).

- Si vous ne changez pas de phase, la cuisinière émettra un nouveau signal sonore toutes les minutes écoulées, accompagné du clignotement des leds déjà allumées (27, 28, 29, 30 ou 31), rappelant que le temps suggéré pour cette phase a déjà été dépassé.

- Au début de chaque phase de cuisson, l'indicateur de l'horloge de la minuterie (12) est activé pour indiquer le temps écoulé dans chaque phase. Lors du changement de phase, le temps redémarre.

- Si vous changez de phase sans le vouloir, vous pouvez revenir à la phase précédente en appuyant plusieurs fois sur le capteur  $\odot$  (24) jusqu'à ce que vous sélectionniez à nouveau la phase souhaitée. **Notez que le temps de la phase sélectionnée sera recompté à partir du début.**

## Fonctions spéciales : CHEF (selon le modèle)

Ces fonctions ont des niveaux de puissance pré-alloués pour faciliter la cuisson et obtenir d'excellents résultats car la température de la casserole est contrôlée en continu par des capteurs. Lorsque la température désirée de la fonction est atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de modifier le niveau de la puissance.

Les fonctions CHEF fonctionnent parfaitement lorsque la zone ferromagnétique des casseroles est identique à la zone de cuisson. De plus, pour les fonctions à haute température (au-dessus de 100 °C), les casseroles doivent avoir une base plate et uniforme (de préférence de type « sandwich ») comme illustré à la figure 9.

Fig. 9



Il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus afin d'assurer le bon fonctionnement de ces fonctions.


De plus amples informations sur les casseroles appropriées (casseroles, poêles à frire, grills, etc.) sont disponibles sur la page Web de Teka.

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF  $\oplus$  (14). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :




- 1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).
- 2 Puis cliquez sur le capteur CHEF  $\oplus$  (14). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans

chaque zone une par une. Les led correspondantes (15), (16), (17), (18), (19), (20), (21) et (22) indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF  (14).

### FONCTION MANTENER CALIENTE (selon le modèle)




Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF  (14) jusqu'à ce que la led (15) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

### FONCTION DERRETIR (selon le modèle)

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




Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur CHEF  (14) jusqu'à ce que la led (16) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau

de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.


### FONCTION FUEGO LENTO (selon le modèle)

Cette fonction vous permet de laisser mijoter les aliments.

Après l'ébullition de l'aliment, activez la plaque de cuisson en la sélectionnant, puis appuyez sur le capteur CHEF  (14) jusqu'à ce que la led (17) de l'icône  s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

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

### FONCTION HERVIDO (selon le modèle)

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

### Conditions d'utilisation d'un récipient

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

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



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




**AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas cette fonction à d'autres fins que l'ébullition de l'eau. N'utilisez

**jamais de l'huile, car elle peut conduire à une surchauffe et générer une flamme.**

### Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF  (14) jusqu'à ce que la led (18) située sur l'icône  s'allume.

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

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

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

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

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

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




### Désactivation de la fonction

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

### FONCTION PARRILLA (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant




de maintenir la cuisson des aliments sur le grill.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (14) , jusqu'à ce que les LED (19) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

### FUNCTION PLANCHA (selon le modèle)


Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire ou de faire revenir des aliments avec une petite quantité d'huile.



Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (14) , jusqu'à ce que les LED (20) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

### FUNCTION FRITURA (selon le modèle)

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire des aliments dans une grande quantité d'huile.



Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (14) 

, jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

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

### FUNCTION POCHAR (selon le modèle)

Cette fonction définit une commande de puissance automatique adaptée à la friture d'aliments à température moyenne. Idéal pour faire frire les pommes de terre, dans la préparation de l'omelette espagnole.

Pour l'activer, sélectionnez la table de cuisson, et appuyez successivement sur la touche CHEF (14), jusqu'à ce que la led (22) au-dessus de l'icône  s'allume. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3), indiquant que le système est en phase de préchauffage du conteneur. Une fois cette phase terminée, un appareil sur l'indicateur d'alimentation (3) et un signal sonore retentit indiquant que l'utilisateur doit ajouter l'aliment.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la table de cuisson, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

### Déconnexion de sécurité

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

Tableau 1

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

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un 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.
- \* Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- \* Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- \* Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
- \* Diamètres de fond de casseroles recommandés (consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).



Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la 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 éliminez 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

fondus 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



FR

Cet  
appareil  
se  
recycle

REPRISE  
À LA LIVRAISON




OU À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme

un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable,

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

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

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

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

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

Points de collecte sur [www.quefairemedesdechets.fr](http://www.quefairemedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

de nourriture, utilisez des poêles ou casseroles de petite taille.

## Si quelque chose ne fonctionne pas

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

**L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :**

Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

**L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :**

La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.

**L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :**

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

## Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b> Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b> Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b> Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b> Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b> Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
<b>Czech Republic</b> Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Ecuador</b> Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>France</b> Teka France	30 rue Maubec 33000	Bordeaux	+ 05 57 80 60 03
<b>Greece</b> Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b> Teka Magyarországi Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
<b>Indonesia</b> PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b> Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b> Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b> Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Peru</b> Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
<b>Poland</b> Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
<b>Portugal</b> Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b> S. C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia / Россия</b> Teka Rus LLC/OOO "Teka Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b> Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b> Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Thailand</b> Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b> Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Besiktas, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b> Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b> Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b> Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b> Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b> TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, F1 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646





[teka.com](http://teka.com)

61401465\_306 / P23018R00