



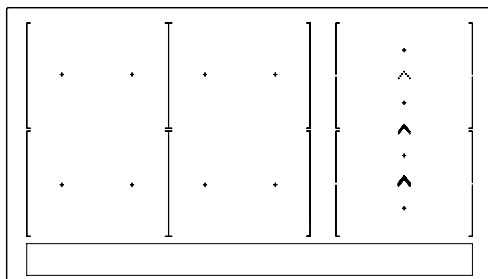
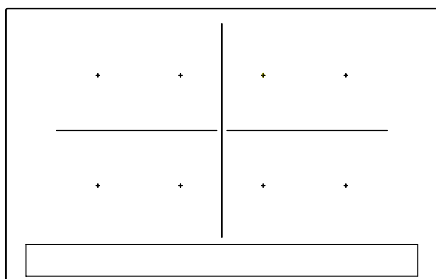
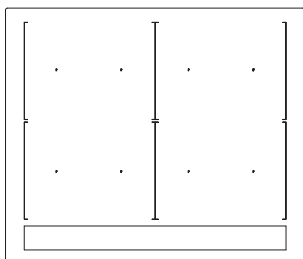
**TEKA**

User Manual

**ES FR SK  
PT TR RO  
EN PL IT  
DE CS NL**

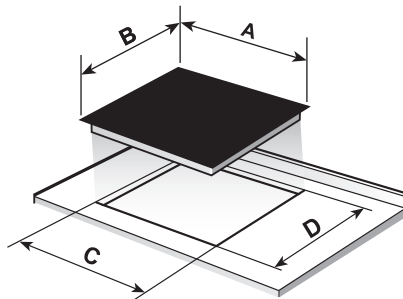
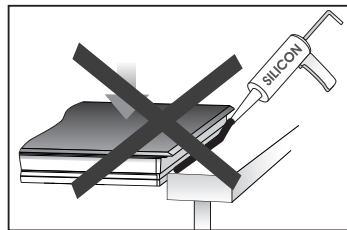
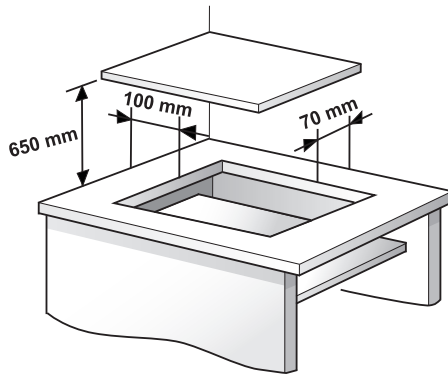
[www.teka.com](http://www.teka.com)

**Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation  
/Présentation / Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie  
/Prezentare / Presentasjon / Presentazione / Presentatie**



# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montáž / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Distanze minime / Minimumafstanden

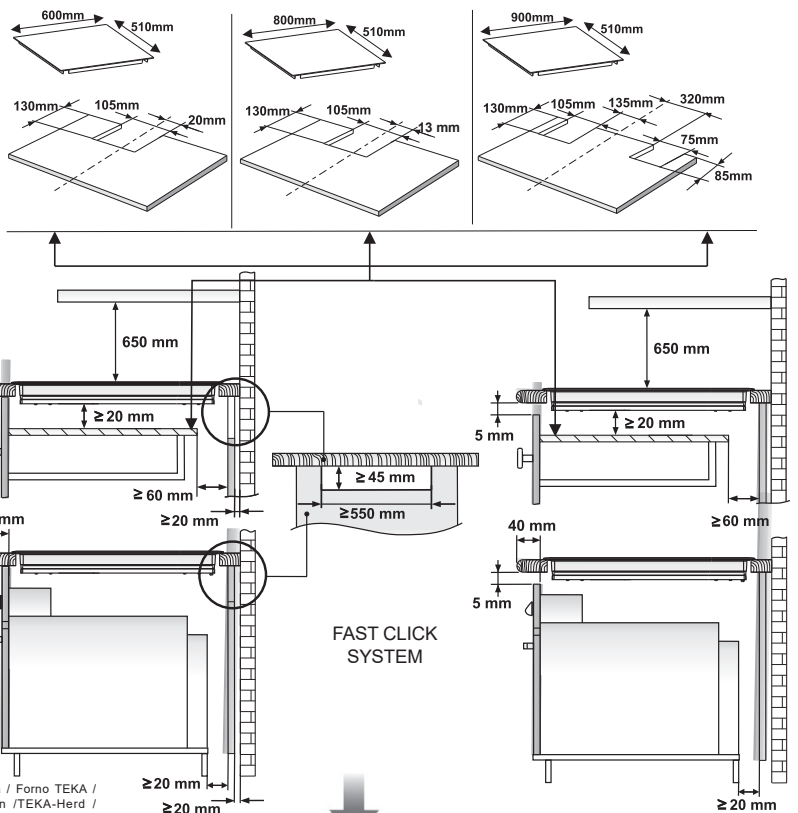


A	B	C	D
600	510	560	490
800	510	750	490
900	510	860	490

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm /

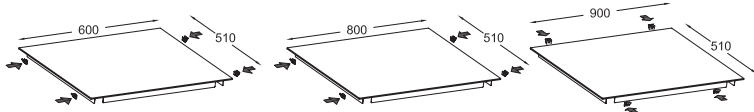
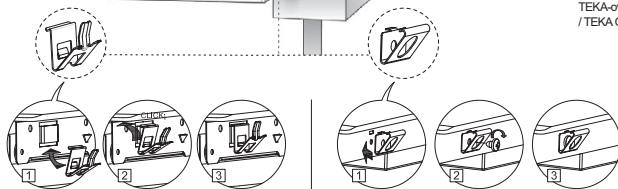
# Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie

Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime / Minimumafstanden



Horno Teka / Furno TEKA /  
TEKA Oven / TEKA-Herd /  
Four TEKA / TEKA /Piekarnik  
TEKA / TEKA süti / Trouba TEKA  
/ Rúra na pečenie TEKA / TEKA  
Cuptor /TEKA Ugn / TEKA Ovn /  
TEKA-ovn / Teka-uuni /Forno Teka  
/ TEKA Oven /

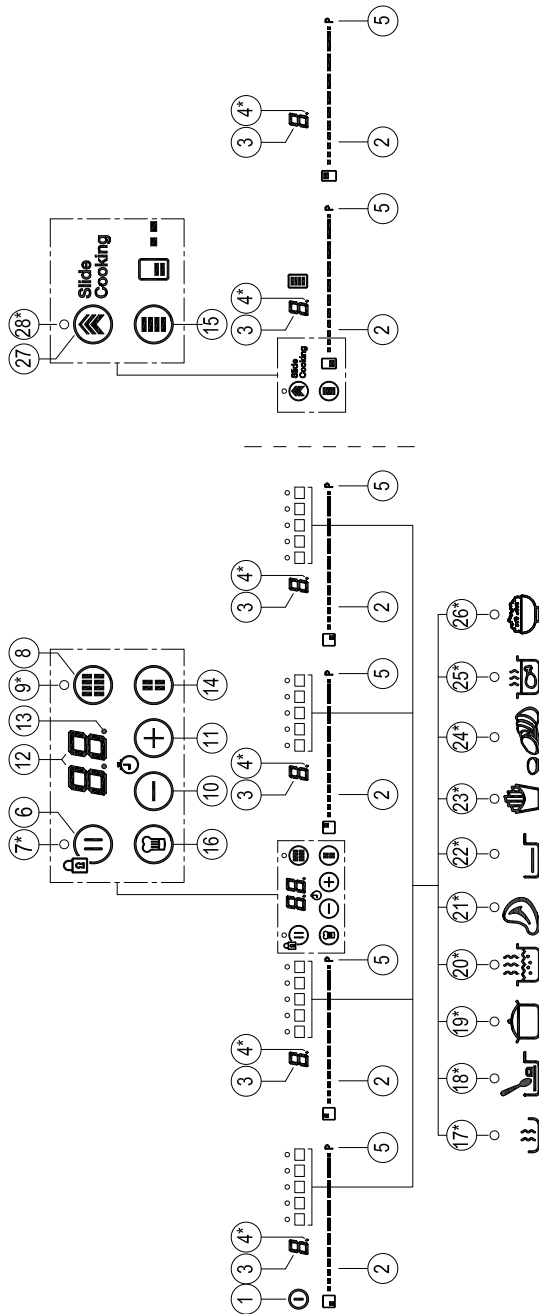
Horno Teka / Furno TEKA /  
TEKA Oven / TEKA-Herd /  
Four TEKA / TEKA /Piekarnik  
TEKA / TEKA süti / Trouba TEKA  
/ Rúra na pečenie TEKA / TEKA  
Cuptor /TEKA Ugn / TEKA Ovn /  
TEKA-ovn / Teka-uuni /Forno Teka  
/ TEKA Oven /



Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / /  
Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / / Unità in mm / Eenheden in mm /



Fig. 1



## 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 cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

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

## Electrical connection

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

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

### Warning:

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

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

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

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

**⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from**

**the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.**



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

## 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.

### 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. 2).

Fig. 2



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig.3). 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. 3



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.4). 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. 4



### 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.5).

Fig.6a (5 WIRES)

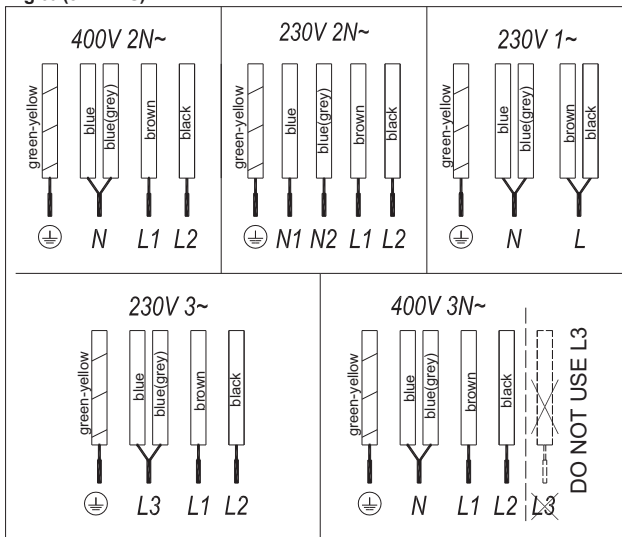
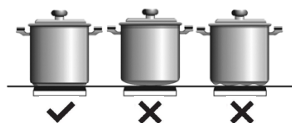


Fig. 5



**⚠** 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.

## Use and Maintenance

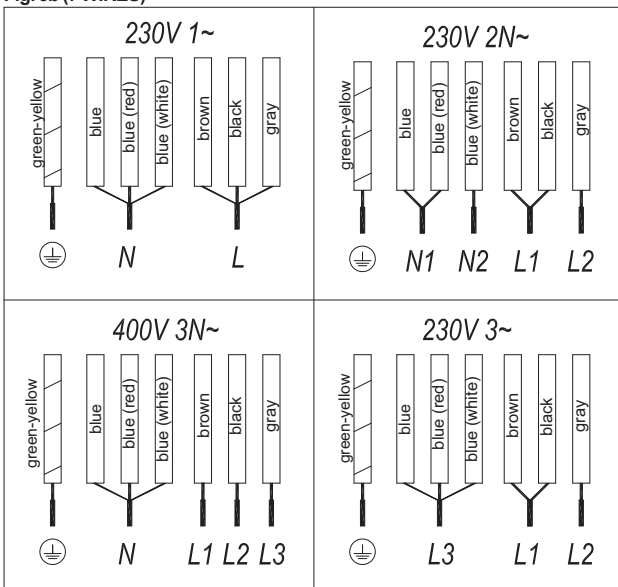
### User instructions of the Touch Control

#### 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/of residual heat indicator.
- ⑤ Direct access to “Power” function.
- ⑥ Activation sensor for “Block” or “Stop&Go” functions.

- ⑦ Pilot indicator light “Block” function activated\*.
- ⑧ Activation sensor for “Full Flex” function.
- ⑨ Pilot indicator light “Full Flex” 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 “Flex Zone” function.
- ⑮ Activation sensor for “Flex Zone II” activated\*; (depending on model).
- ⑯ Activation sensor for “Chef” functions.
- ⑰ Pilot indicator light “Keep Warm” function activated\*.
- ⑱ Pilot indicator light “Melting” function activated\*.
- ⑲ Pilot indicator light “Simmering” function activated\*.
- ⑳ Pilot indicator light “Quick Boiling” function activated\*.
- ㉑ Pilot indicator light “Grilling” function activated\*.
- ㉒ Pilot indicator light “Pan Frying” function activated\*.
- ㉓ Pilot indicator light “Deep Frying” function activated\*.
- ㉔ Pilot indicator light “Poaching” function activated\*; (depending on model).
- ㉕ Pilot indicator light “Confit” function activated\*; (depending on model).
- ㉖ Pilot indicator light “Rice Cooking” function\*; (depending on model).
- ㉗ Activation sensor for “Slide Cooking” (depending on model).
- ㉘ Pilot indicator light “Slide Cooking” function activated\*; (depending on model).

Fig.6b (7 WIRES)



\* 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) 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 "H". 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), even if it has been locked (lock function activated). The touch button (1) always has priority to disconnect the touch control.

## ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor (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 "H" 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). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H..

## Pan detector

**!** Make sure that the bottom of the vessel, covers one or more of the references (+) on the surface of the hob; (see fig.7 and table 1).

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

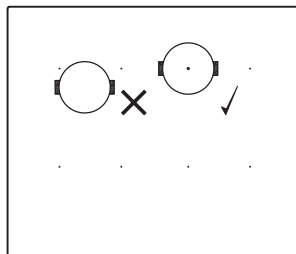
If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

The time for pan detection are 30 seconds. If a pan is not placed

within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

**!** 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 30 seconds. Avoid possible accidents!

Fig.7



## Block Function

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

To activate this function, touch sensor (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) again.

If the on/off sensor (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) 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  $\oplus$  (11) and the locking touch key  $\text{Ⓜ}$  (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  $\text{Ⓜ}$  (6). The power indicators will show the symbol  $\text{||}$  to indicate cooking has been paused.

#### Deactivating the Stop&Go function

Touch Stop&Go sensor  $\text{Ⓜ}$  (6) again. The cooking is resumed 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.

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 90 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:

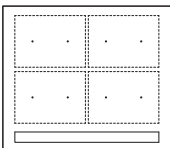
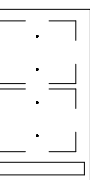
- 1 Touch sensor  $\ominus$  (10) or  $\oplus$  (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol  $\text{E}$  blinking alternately with its current power level.
- 2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors  $\ominus$  (10)  $\text{ó}$   $\oplus$  (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors  $\ominus$  (10)  $\text{ó}$   $\oplus$  (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  $\text{E}$ .

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 "4".

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. 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

Table 1

MINIMUM DIAMETER OF THE VESSEL'S BOTTOM FOR ANY COOKING ZONE			
	centered on 1 point	2 points covered	4 points vertical covered
	8 cm	19 cm	24 cm
 (depending on model)	-	15 cm	-

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 ⊖ (10) and ⊕ (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 ⊖ (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the “sensors ⊖ (10) and ⊕ (11) at the same time.

**Power Management Function**

This model is 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 ⊕ (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
- 2 Press the locking touch key Ⓛ (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the ⊕ (11) and ⊖ (10) sensors.

- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key Ⓛ (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 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).

**Special functions: CHEF**

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

Fig. 10

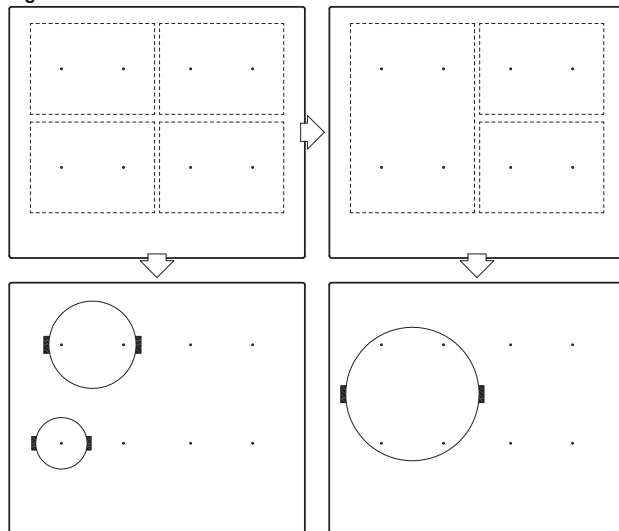


Fig. 11

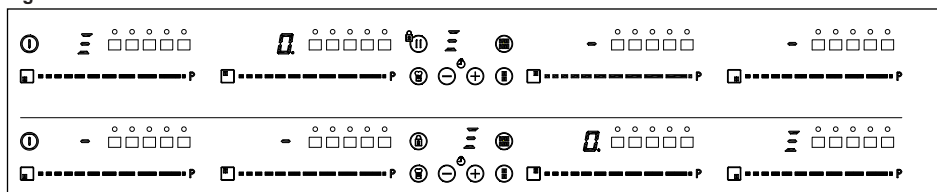
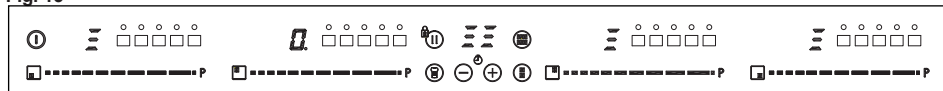


Fig. 13



base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 8.

Fig. 8

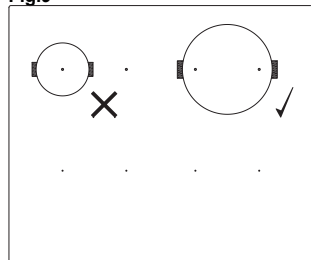


To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

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

**!** These functions require that the bottom of the vessel used covers the two (+) of the cooking zone; (see fig.9).

Fig.9

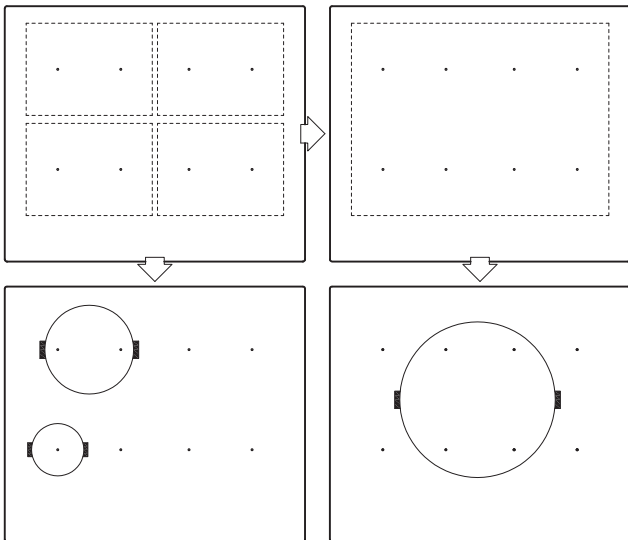


The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (16).

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 (16). The sequentially successive presses will go over all the Cooking functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) and (26).

Fig. 14



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 in the position "0".

**KEEP WARM FUNCTION**

This function sets an automatic power control suitable for keeping the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (17) located on the icon (17) 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.

**MELTING FUNCTION**

This function sets an automatic power control suitable for maintaining 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 (16) until the led (18) located on the icon (18) 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.

**SIMMERING FUNCTION**


This function sets an automatic power control suitable for keeping simmering. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (16) until the led (19) located on the icon (19) 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.

### QUICK BOILING 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 Quick Boiling 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  (16) until the led (20) located on the icon  lights up.

Once the feature is activated, on the power indicator (3); 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 and the symbol  will appear on the power indicator (3).

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.

#### GRILLING FUNCTION




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  (16), 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.

#### PAN FRYING FUNCTION

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  (16), until the led (22) 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

Fig. 16

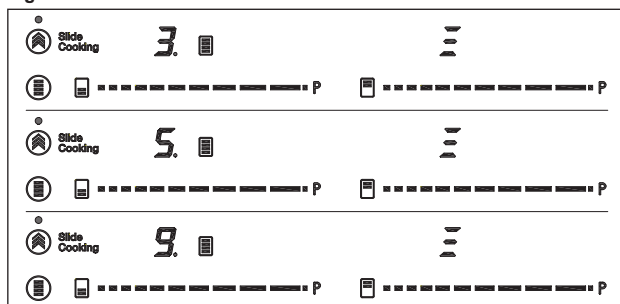
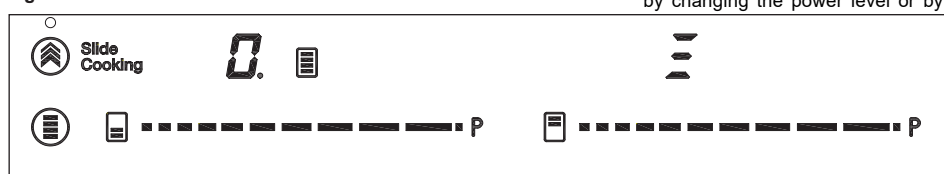





Fig. 12



choosing a different special function.

### DEEP FRYING FUNCTION



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  (16), until the led (23) 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.

### POACHING FUNCTION


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  (16), until the led (24) 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.

### CONFIT FUNCTION (depending on the model)

This function sets an automatic power control suitable for confit.



To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (16),

until the led (25) 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 be 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.

### RICE FUNCTION (depending on the model)


This function establishes an automatic power function suitable for cooking boiled rice. Place pan with water and rice on base and switch on the function.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (16), until the led (26) located on the icon  lights up. After switching on the function, the letter "R" is displayed on the power indicator (3). This indicates to the user that the cooking process has started. At the end of the process an acoustic signal is heard, the plate switches off and the timer display (12) is activated. This indicates to the user the length of time the cooker has been in rest mode.

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.

### Flex Zone I Function

With this function it is possible to use two vertical cooking zones at the same time, both with respect to selecting a power level and to switching on the timer function. This function allows you to increase the cooking zone dimension and to use bigger vessels; (see fig. 10).


To activate this function, press the sensor  (14). You can choose the desired flexible zone by pressing this sensor successively. By doing so, the

decimal point (4) of one of the linked zones will light up and the value "0" will be shown on its power indicator (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the flexible zone selected. The power display (3) for the other connected zone will display three segments (see fig. 11). You will have a few seconds to perform the next operation, otherwise the function will be disabled automatically. You can assign the power by touching the activated slider cursor (2).

To disable this function, you should touch the slider cursor (2) in the position "0".

### Flex Zone II Function


With this function it is possible to use two vertical cooking zones at the same time. This function allows you to increase the cooking zone dimension and to use bigger vessels.


To activate this function, press the sensor  (15). By doing so, the decimal point (4) of one of the linked zones will light up and the value "0" will be shown on its power indicator (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the flexible zone selected. The power display (3) for the other connected zone will display three segments (see fig. 12). You will have a few seconds to perform the next operation, otherwise the function will be disabled automatically. You can assign the power by touching the activated slider cursor (2).

To disable this function, you should touch the slider cursor (2) in the position "0".

### Full Flex Function

Through this function is possible to enable four cooking zones work together, and to select a power level and to activate the timer function for all zones. This function allows you to increase the cooking zone dimension and to use bigger vessels; (ver fig. 14).


To activate this function, press the sensor  (8). By doing so, the decimal point (4) of one of the linked

zones will light up and the value "0" will be shown on its power indicator (3). The clock timer indicator (12) will show six segments indicating the flexible zone selected. The power display (3) for the other connected zones will display three segments (see fig. 9). You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise the function will be disabled automatically. You can assign the power by touching the activated slider cursor (2). Once the power has been selected, the led (8) on the icon  (15).

To disable this function, you should touch the slider cursor (2) in the position "0".

### Slide Cooking Function (depending on the model)

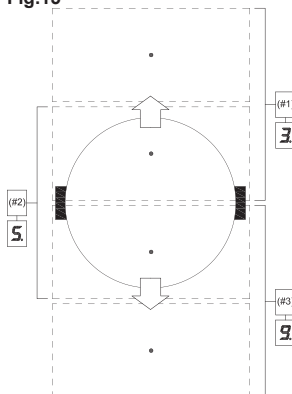
This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig.15) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

To activate this function, press the sensor  (27). When doing so, the led (28) located above said icon and the decimal point (4) of one of the linked zones turn on, also showing the value "5" on its power indicator (3), which corresponds to zone # 2 . The power indicator (3) of the other linked zone will show three segments (see fig. 15 and 16). You have a few seconds to place the vessel in this area, otherwise the function is automatically deactivated.

Once the vessel is placed, the power level will appear automatically in the power indicators (3): for zone #1, the power level is 3, for zone #2 the power level is 5 and for zone #3 the power level is 9 (see fig.10).

To deactivate this function, you must touch the "slider" cursor (2) in the position "0".

Fig.15



### 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 2).


Table 2

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

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.


### Warning

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

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

### Suggestions and recommendations

- \* Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- \* 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.

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.

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.

## 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

Zasady bezpieczeństwa:

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

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

⚠ Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.

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

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych

czylinnych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające JEDYNIĘ pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

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

⚠ Nie pozostawiać przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikaj potencjalnego ryzyka pożaru.

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

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

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

#### Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą

**Informacje dotyczące indukcji**

mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

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

**Przyłączenie do instalacji elektrycznej**

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

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

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

**Uwaga!**

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

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

**Nie zaleca się używania**

kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

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

**! Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki**

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

**Corzyści**

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

**Garnki**

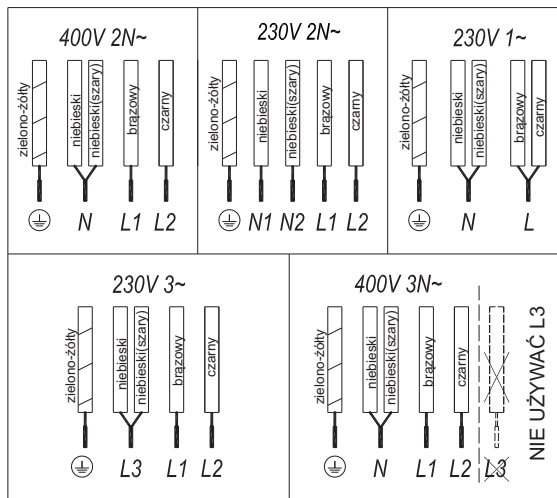
Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żelwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

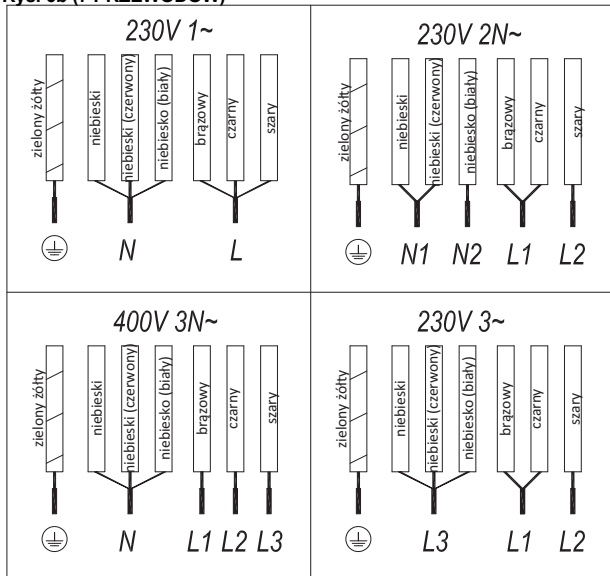
Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedz lub glina.

**Rys. 6a (5 PRZEWODÓW)**





Rys. 6b (7 PRZEWODÓW)



Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 2)

Rys. 2



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 3). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 3



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 4). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzej się prawidłowo.

Rys. 4



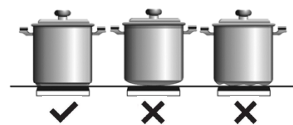
**Wpływ podstawy garnków**

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich” ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie

plaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 5).

Rys. 5



**!** Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

## Czyszczenie i konserwacja

### Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

**ELEMENTY OBSŁUGI (rys. 1)**

- 1 Ogólny czujnik wł./wył.
- 2 Suwak do sterowania mocą.
- 3 Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego\*.
- 4 Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
- 5 Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
- 6 Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie” lub „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
- 7 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”.
- 8 Czujnik włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
- 9 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
- 10 Czujnik „Minus” timera.
- 11 Czujnik „Plus” timera.
- 12 Wskaźnik timera.
- 13 Przecinek dziesiętny timera\*.
- 14 Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa”.
- 15 Czujnik włączenia funkcji

- „Elastyczna strefa II”.
- ⑯ Czujnik włączenia funkcji „Szeź kuchni”.
- ⑰ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w ciepłe”.
- ⑱ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”.
- ⑲ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”.
- ⑳ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Szybkie gotowanie”.
- ㉑ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Grillowanie”.
- ㉒ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w naczyniach”.
- ㉓ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w głębokim tłuszczu”.
- ㉔ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Poaching”.
- ㉕ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Confit”.
- ㉖ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Rice Cooking”.
- ㉗ Czujnik włączenia funkcji „Slide Cooking”.
- ㉘ Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Slide Cooking”.

\*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

**!** W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).

**WŁĄCZANIE URZĄDZENIA**

- 1 Dotknij klawisz dotykowy ① (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odpowiednim wskaźniku będą migaly H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ① (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

**WŁĄCZANIE PŁYTY**

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ① (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

- 1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu . Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odpowiednim wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.
- 2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

**WYŁĄCZANIE PŁYTY**

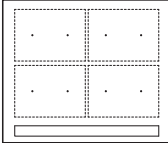
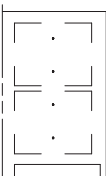
Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia danej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

**WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT**

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ① (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa

Tabela 1

MINIMALNA ŚREDNICA DNA NACZYNIA DLA KAŻDEJ STREFY GOTOWANIA			
	wyśrodkowanie na 1 punkcie	2 punkty pokryte	4 punkty pionowo pokryte
	8 cm	19 cm	24 cm
 (w zależności od modelu)	-	15 cm	-



grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

## Wykrywanie naczyń



**Upewnij się, że dno naczynia pokrywa jedno lub więcej odniesień (+) na powierzchni płyty grzewczej (rys. 9 i tabela 1).**

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

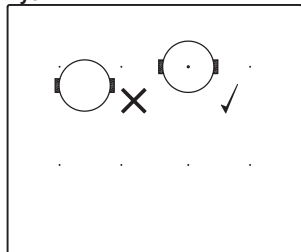
Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol U oznaczający „brak garnka”, gdy na włączony strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięte, i wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania garnka wynosi 30 sekund. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

**Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym razie może wystąpić niechciane działanie, jeżeli garnek zostanie przypadkowo postawiony w strefie gotowania w ciągu 30 sekund. Unikaj ewentualnych wypadków!**

Rys.7



## Funkcja blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik (6).

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

## Wyłączenie sygnału dźwiękowego

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy (+) (11) i przycisk dotykowy blokady (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F”.

Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywne.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy (+) (11) i klawisz blokady (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.

## Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

## Włączenie funkcji Stop.

Dotknij czujnika zatrzymania i uruchomienia (6). Wskaźniki zasilania pokażą symbol II, aby wskazać przerwanie gotowania.

## Wyłączenie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika zatrzymania i uruchomienia (6). Gotowanie zostaje wznowione z takimi samymi ustawieniami zasilania i czasomierza, które były wprowadzone przed przerwą.

## Funkcja mocy

Funkcja ta dostarcza „dodatkovą” moc płyty, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P” i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikujący poziom mocy lub powtarzając krok 3.

## Funkcja programatora czasowego (odliczania)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żadanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas

trwania od 1 do 90 minut.

### Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiąty strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

- 1 Dotknij czujnik  $\ominus$  (10) lub  $\oplus$  (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol  $\underline{t}$ , migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.
- 2 Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników:  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.
- 3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol  $\underline{t}$ .

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiątego (4) wybranej

strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-“.

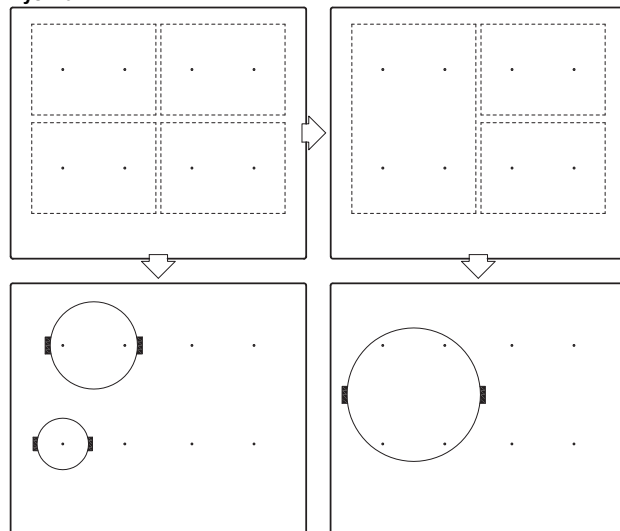
. Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

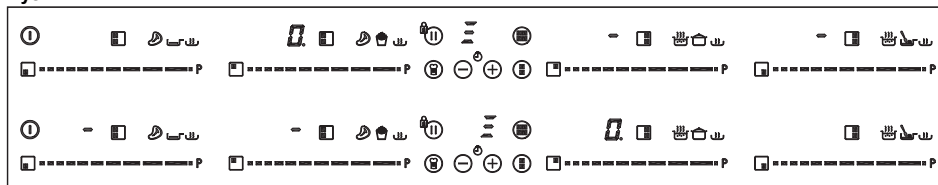
### Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy

Rys. 10



Rys.11



można odczytać i zmodyfikować czas.

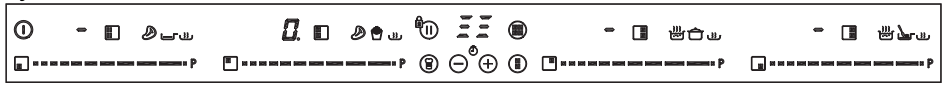
Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11).

Wyłączanie zegara

: Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „-”.

- 1 Wybierz żądaną płytę.
- 2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika  $\ominus$  (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki”  $\ominus$  (10), i  $\oplus$  (11).

Rys. 13



### Funkcja zarządzania energią

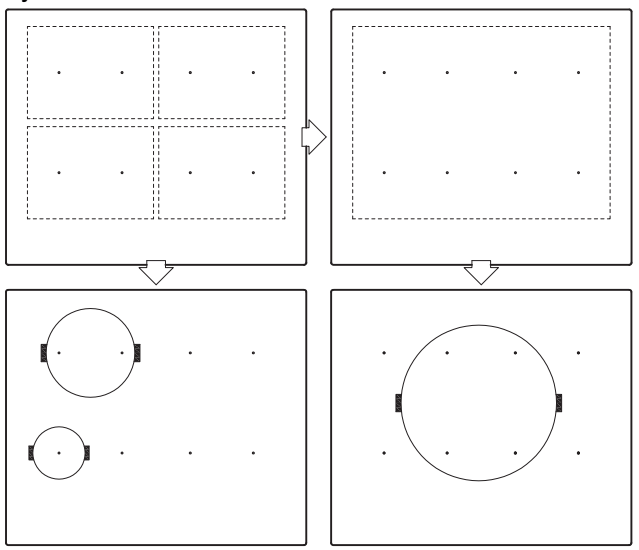
Ten model jest wyposażony w funkcję ograniczania mocy (Zarządzanie mocą). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzewczej do sieci elektrycznej.

- 1 Naciśnij klawisz dotykowy (+) (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.
- 2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników (+) (11) i (-) (10).
- 3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady (6). Płyta grzewcza będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzewczej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzewczej każdej płyty. Możliwe

Rys. 14



jest zwiększenie poziomu płyty grzewczej, poziom kilku mniejszych należy zredukować.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

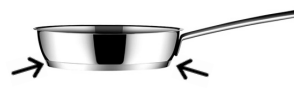
### Funkcje specjalne: CHEF

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w

podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100°C), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich”), jak przedstawiono na rysunku 8.

Rys. 8

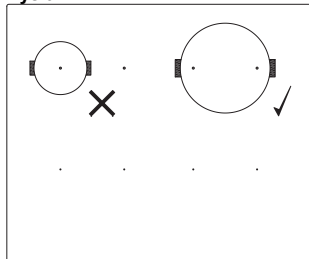


Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (wondle, patelnie, grille itp.) podano w trybie internetowej firmy Teka.

**⚠ Te funkcje wymagają, aby spód używanego naczynia zakrywał (+) w strefie gotowania (rys. 9).**

Rys.9



Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (16).

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:



- Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiąty (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
- Dotknij teraz czujnika CHEF (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) i (26).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie

anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) w pozycji „0”.

### FUNKCJA KEEP WARM



Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania ciepła gotowanej potrawy.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (17) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA MELTING


Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą właściwe dla zachowania niskiej temperatury w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.


Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (18) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA SIMMERING


Ta funkcja ustawi automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania duszenia.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (19) na ikonie  zaświeci się.

Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA QUICK BOILING (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwi automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp. Jest ona dostępna tylko w strefach, w których pojawia się symbol .

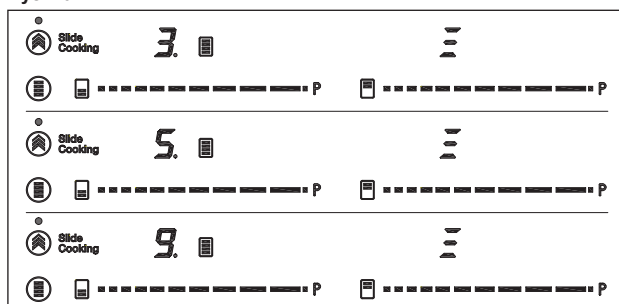
### Warunki, które musi spełniać naczynie

Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- **BEZ POKRYWKI.**
- Napełnione powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

Rys. 16




Rys. 12





**UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.**

### Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (20) na ikonie  zaświeci się.

Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie jest pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku. Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane, na wskaźniku mocy (3) pojawi się symbol.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączenia płyty (patrz część Funkcja minutnika).




### Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA GRILLING




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla gotowania na grillu.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz

naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (21) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę. Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA PAN FRYING




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla smażenia z niewielką ilością oleju lub smażenia.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (22) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA SMAŻENIA W DEEP FRYING

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla smażenia z dużą ilością oleju.


Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (23) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

### FUNKCJA POACHING

Ta funkcja umożliwia ustawienie automatycznej regulacji mocy odpowiedniej do smażenia potraw w średniej temperaturze. Idealny do smażenia ziemniaków, w przygotowaniu hiszpańskiego omletu.




Aby ją aktywować, należy wybrać płytę i sukcesywnie wcisnąć czujnik CHEF (16), aż zaświeci się

dioda (24) nad ikoną . Po uruchomieniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazujący, że system jest w fazie wstępnego podgrzewania pojemnika. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku zasilania (3) pojawi się a i zabrzmi sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi dodać żywność.

W każdej chwili można zmienić tę funkcję, wyłączając płytę, zmieniając poziom mocy lub wybierając inną funkcję specjalną.

### FUNKCJA CONFIT (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla przygotowania potraw confit.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF KUCHNI (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (25) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

## FUNKCJA RICE (w zależności od modelu)

Dzięki tej funkcji ustawiana jest automatyczna funkcja mocy do gotowania ryżu. Umieść gamek z wodą i ryżem na podstawie i włącz funkcję.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ KUCHNI (14), dopóki nie zaświecą się diody LED (26) na ikonie (15). Po włączeniu funkcji na wskaźniku mocy (3) zostanie wyświetlona litera „R”. Wskazuje to rozpoczęcie procesu gotowania. Na koniec gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, płyta się wyłączy i zostanie aktywowany wyświetlacz czasomierza (12). Wskazuje to okres, przez jaki kuchenka była w trybie spoczynku.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

## Funkcja Flex Zone I

Dzięki tej funkcji możliwe jest korzystanie z dwóch pionowych stref gotowania jednocześnie, obu z oddzielnym wyborem poziomu mocy i włączeniem funkcji czasomierza.

Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 10). Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (14). Żądaną strefę elastyczną można wybrać przez ciągłe naciskanie tego czujnika. W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetli się trzy segmenty wskazujące wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innej podłączonej strefy zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 11). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij

suwaka (2) w pozycji „0”.

## Funkcja Flex Zone II

Dzięki tej funkcji możliwe jest korzystanie z dwóch pionowych stref gotowania jednocześnie. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (15). W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetli się trzy segmenty wskazujące wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innej podłączonej strefy zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 12). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

## Funkcja pełnej elastyczności

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie czterech stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla wszystkich stref. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 14).

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (8). W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetli się sześć segmentów wskazujących wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innych podłączonych stref zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 9). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2). Po wybraniu mocy dioda

LED (8) na ikonie (15).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

## Funkcja Slide Cooking (w zależności od modelu)

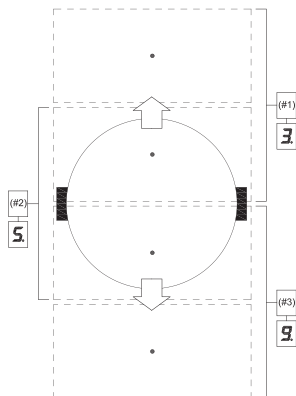
Ta funkcja umożliwia podzielenie elastycznej strefy na trzy obszary (rys. 15) i włączenie zdefiniowanej wcześniej konfiguracji mocy. Dzięki niej można przesuwać naczyne z jednego obszaru na drugi, aby gotować z mocą przypisaną do danej strefy.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (27). Gdy to zrobisz, dioda (28) znajdująca się nad wspomnianą ikoną i kropka dziesiętna (4) jednej z połączonych stref zapali się, pokazując również wartość „5” na jej wskaźniku zasilania (3), co odpowiada strefie nr 2. Wskaźnik mocy (3) drugiej połączonej strefy pokaże trzy segmenty (patrz rys. 15 i 16). Masz kilka sekund, aby umieścić pojemnik w tym obszarze, w przeciwnym razie funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Po postawieniu naczynia wskaźniki zasilania automatycznie pokażą poziomy mocy (3): dla strefy nr 1 – poziom mocy 3, dla strefy nr 2 – poziom mocy 5, a dla strefy nr 3 – poziom mocy 9 (rys. 10).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć suwaka (2) w pozycji „0”.

Rys.15





### Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 2).

Tabela 2

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minut , dostosowane poziom 9

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

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

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

### Sugestie i zalecenia

- \* Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- \* Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- \* Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów,

- należy unikać takich uderzeń.
- \* Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- \* Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).

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

### Czyszczenie i konserwacja

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

Niewielkie nie przylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywarłych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarłe, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte

natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie

**!** Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczyńa na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

**!** Nie stawać na szkłe, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

### Kwestie ochrony środowiska



Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo a p o b i e g a n i u potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług

użył do utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

**Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Użył do wszystkich materiałów użytych w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.**

**Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/Kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia**

**Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:**

- \* Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywy zużywa więcej energii.
- \* Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- \* Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- \* Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

### W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

**Kuchnia się nie uruchamia:** Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

**Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:** Naczynie jest nieodpowiednie (nie

posiada dna ferromagnetyczne lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynia jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.

**Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:**

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

**Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje:** Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

**Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona:** Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

**Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola:**

System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

**Pole włącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:**

Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

**Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:** Sterowanie

dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.



## 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>Greece</b>	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b>	Teka Magyarország 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 Kűchentechnik (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 Kűchentechnik 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 Kűchentechnik 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/ООО "Теха 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 Kűchentechnik 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, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

