

A black and white photograph of a modern kitchen. The kitchen features dark, minimalist cabinetry with a large island in the foreground. The island has a light-colored countertop and a built-in sink with a modern faucet. In the background, there are built-in ovens and a large range hood. The lighting is soft and modern, with recessed ceiling lights and under-cabinet lighting. The overall aesthetic is clean and contemporary.

TEKA

User Manual
RO

Avertismente de securitate:

⚠ Precauție
În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un șoc electric.

⚠ Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanță.

⚠ Nu trebuie să se folosească un aparat de curățat cu vaporii pe acest aparat.

⚠ Precauție
Aparatul și părțile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheați în permanență.

⚠ Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experiență și

cunoștințele necesare, NUMAI sub supraveghere, sau dacă au fost instruiți în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curățarea sau mentenanța în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.

⚠ Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

⚠ Precauție
Gătirea cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă! În acest caz, scoateți aparatul din priză și acoperiți flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.

⚠ Nu acumulați obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitați eventualele riscuri de incendiu.

⚠ Generatorul de inducție îndeplinește normele europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac,

să consulte medicul sau, dacă au îndoieli,

să nu folosească zonele de gătit.

⚠ Nu trebuie amplasare pe suprafața plitei obiecte metalice precum cutite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, deconectați întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placă rămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.

Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența aces-

teia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe toată durata vieții produsului.

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip onipolar sau al unei fișe, cu condiția de a fi accesibil, adecvat intensității care urmează a fi suportată și având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgență sau pentru curățarea plitei.

Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.

Atenție!

! Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

! Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se

întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

! Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

! Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial al firmei TEKA.

! Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 25 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.



Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

Utilizare și întreținere

Instrucțiuni de utilizare a Comenzilor Tactile

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 2)

- 1 Senzor general Pornit/Oprit.
- 2 Cursor pentru controlul puterii.
- 3 Indicator de căldură reziduală și/ sau putere.*
- 4 Separator zecimal pentru putere și/ sau indicator de căldură.
- 5 Acces direct la funcția „Power” (Putere).
- 6 Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare) sau „Stop&Go” (Stop și pomire).
- 7 Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.
- 8 Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pomire).
- 9 Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pomire)*.
- 10 Senzor „Minus” pentru cronometru.
- 11 Senzor „Plus” pentru cronometru.
- 12 Indicator cronometru.
- 13 Separatorul zecimal al cronometrului.*
- 14 Senzor activare pentru funcția „Synchro” (Sincronizare); (în funcție de model)
- 15 Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă); (în funcție de model)
- 16 Senzor activare pentru funcția „Chef” (Bucătar). (în funcție de model)
- 17 Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*; (în funcție de model)
- 18 Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*; (în funcție de model)
- 19 Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*; (în funcție de model)
- 20 Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*; (în funcție de model)

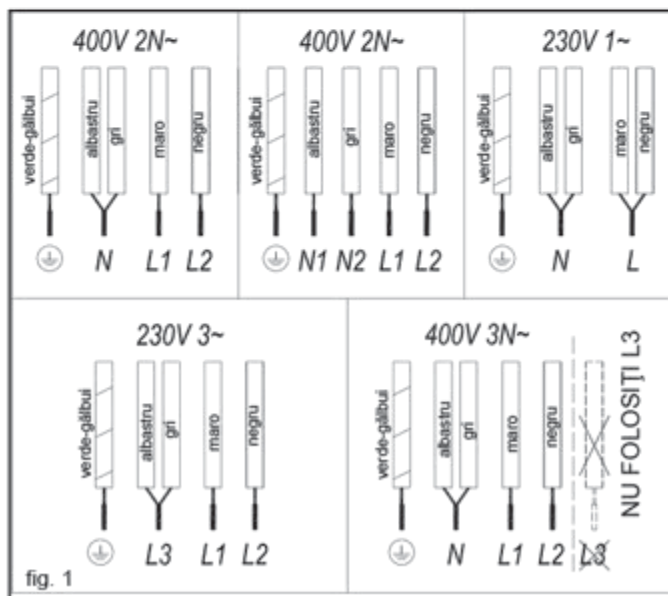
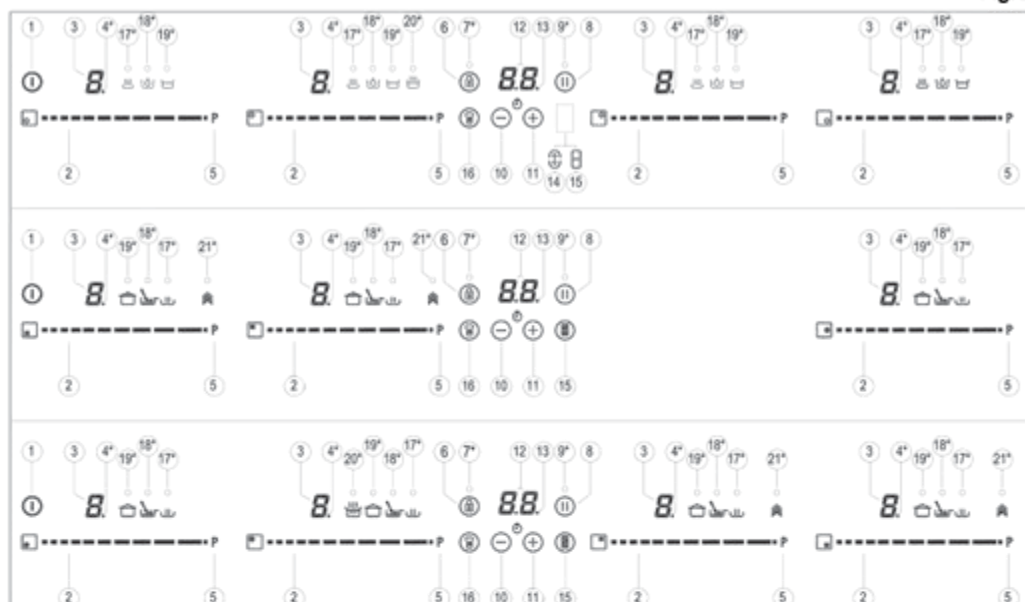


fig. 1



- 21 Lumină indicatoare a activării funcției „Slide Cooking” (Gătire cu glisare)*; (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcționare.

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.

Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)

⚠ Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeți direct bara de glisare a cursorului (2).

PORNIREA DISPOZITIVULUI

- 1 Atingeți tasta tactilă Pornire ①

(1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente H și „-”.

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil ① (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil ① (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul ① (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

- 1 Glisați degetul sau atingeți orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată și în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 și 9. Acea valoare a puterii va fi afișată pe indicatorul de putere corespunzător și punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

- 2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9.

Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.

Atunci când o plită este oprită, simbolul H va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire ① (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul H.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol  ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită.

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.

Tempul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se oprește.

Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operațiune neintenționată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitați posibilele accidente!

Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția senzorului pomire/oprire  (1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcție, atingeți senzorul  (6) pentru cel puțin o secundă. Odată ce ați făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou senzorul  (6).

În cazul în care senzorul de pomire/oprire  (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă  (11) și tasta tactilă de blocare  (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoțește fiecare acțiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afișa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcțiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pomire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoțesc fiecare acțiune, apăsați din nou tasta tactilă  (11) și tasta tactilă de blocare  (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afișa „Pomii”.

Funcția Oprire Imediată

Această funcție pune procesul de gătit în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcția Oprire.

Atingeți senzorul de Oprire  (8) timp de o secundă. Pilotul (9) se aprinde și indicatorii de putere vor afișa simbolul  pentru a indica faptul că operațiunea de gătit a fost întreruptă.

Dezactivarea funcției Oprire.

Atingeți din nou senzorul Oprire Imediată  (8). Pilotul (9) se oprește și gătitul este reluat cu aceleași valori ale puterii și temporizatorului stabilite înainte de pauză.

Funcția Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisați cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afișează „9” și țineți degetul apăsat o secundă, sau atingeți direct simbolul „P” și țineți apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul , iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în tabelul 1. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcției Putere a unei plite, este posibil ca performanța altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afișat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcției Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului și modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 și 90 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil  (10) sau  (11). Indicatorul de timp (12) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul  și nivelul curent de putere.

2 Immediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între 1 și 99 minute, folosind senzorii $\ominus$ (10) sau $\oplus$ (11). Apăsând „-” valoarea afișată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menținerea senzorilor $\ominus$ (10) sau $\oplus$ (11) apăsați, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipi, va începe numărătoare inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul L .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul H și „-”.

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se

apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „t” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor $\ominus$ (10) și $\oplus$ (11), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului :

Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „-”.

- 1 Selectați plita dorită.
- 2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul $\ominus$ (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor $\ominus$ (10) și $\oplus$ (11).

Funcția Gestionarea Puterii (în funcție de model)

Unele modele sunt echipate cu o funcție de limitare a puterii (Gestionarea Puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest

lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

- 1 Apăsați tasta tactilă $\oplus$ (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afișat pe indicatorul de timp (12)
- 2 Apăsați tasta tactilă de blocare Ⓢ (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii $\oplus$ (11) și $\ominus$ (10).
- 3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsați din nou tasta tactilă de blocare Ⓢ (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a crește nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.

Fig. 6



Fig. 4



Fla. 5



Dacă utilizați funcția comutare rapidă la putere maximă și valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, pila va fi setată la valoarea maxim posibilă. Pila va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcții speciale: CHEF
(în funcție de model)

Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF® (16). Aceste funcții sunt disponibile în funcție de model.

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:

- 1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).
- 2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF® (16). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcții vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (17), (18), (19), (20) și (21).

- Dacă doriți să anulați o anumite funcție activă în orice moment, atingeți senzorul cursorului „glisor” (2) al zonei

aferente pentru a o selecta. Zecimala (4) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeți apoi din nou cursorul „glisorului” (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteți alege o altă funcție specială atingând din nou senzorul CHFF® (16).

**FUNCȚIA „KEEP WARM”
(PĂSTRARE LA CALD) (în funcție
de model)**

Această funcție setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF® (16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „MELTING” (TOPIRE) (în funcție de model)

Această funcție păstrează o temperatură scăzută în zona de gătit. Ideală pentru dezghețarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.

și apăsați pe senzorul CHEF® (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „SIMMERING” (FIERBERE LA FOC MIC) (în funcție de model)

Această funcție vă permite să continuați fierberea la foc mic.

După fierberea mâncării, activați plita selectând-o și apăsați pe senzorul CHEF® (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma  /  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA QUICK BOILING (în funcție de model)

Această funcție permite **controlul fierberii** în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătitul pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele în care apare simbolul / .

Condiții privind recipientul

Pentru o funcționare corespunzătoare a funcției Quick Boiling, trebuie să utilizați un recipient care respectă următoarele condiții preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.
- **FĂRĂ CAPAC.**
- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatura camerei (nu utilizați niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea acestor condiții va denatura controlul corespunzător al fierberii.

⚠️ AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt scop legat de gătire în afară de fierberea apei. Nu folosiți niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire și la generarea unei flăcări.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma se aprinde.

După activarea funcției, semnul va apărea atât pe indicatorul de alimentare (3) cât și pe indicatorul temporizatorului (12); va apărea un segment care se deplasează, indicând că gătitul este sub controlul sistemului.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitați de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacere, după cum doriți.

După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu ați făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneți mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul și cronometrul pentru ca dvs. să puteți controla cât timp va fi fiartă mâncarea.

La 30 de secunde după activarea

cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va scădea energia alimentată pentru a menține o fierbere la foc mic și continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătitului.

Dacă doriți, puteți dezactiva temporizatorul și seta un timp pentru număratoarea inversă și oprirea automată a plitei (consultați secțiunea Funcția temporizatorului).

Dezactivarea funcției

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA SLIDE COOKING (în funcție de model)

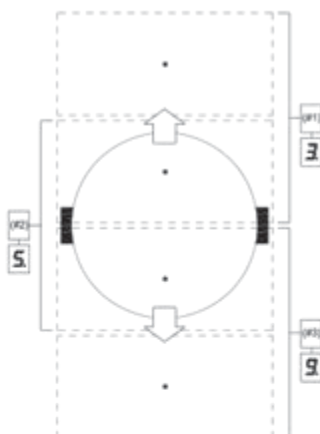
Această funcție permite împărțirea zonei flexibile în 3 zone (vedeți fig.3) și activează o configurare predefinită a puterii. Va permite glisarea vasului dintr-o zonă în alta, pentru a se găti la puterea stabilită pentru fiecare zonă. Pentru a o activa, prima oară trebuie să activați funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (vedeți secțiunea „funcția Flex Zone”).

Apoi, apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledurile (21) de pe pictogramă se aprind. Prin această acțiune, indicatoarele de putere (3) vor arăta trei segmente (vedeți fig. 4) care indică faptul că acum puteți așeza vasul.

Odată ce vasul este așezat, nivelul de putere va apărea automat pe indicatoarele de putere (3): pentru zona #1, nivelul de putere este 3, pentru zona #2 nivelul de putere este 5 și pentru zona #3 nivelul de putere este 9 (vedeți fig.3 și 5).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați „cursorul” (2) în poziția „0”.

Fig.3



Funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (în funcție de model)

Prin această funcție puteți activa două zone de gătit să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul / (15). Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde și valoarea „0” se va afișa pe indicatorul de alimentare (3). Indicatorul ceasului temporizatorului (12) va afișa trei segmente care indică zonele activate. În cazul în care modelul dvs. are mai multe zone cu „Flex Zone”, puteți selecta opțiunea dorită apăsând senzorul / (15) înainte de a atribui alimentarea zonei alese. Veți avea câteva secunde să executați operațiunea următoare; în caz contrar, funcția se va dezactiva în mod automat. (vedeți Fig. 6).

După ce funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) este selectată, puteți pomi alimentarea atingând oricare dintre cursorii „glisoare” (2) a uneia dintre zonele conectate. Nivelul de putere și variațiile acestuia sunt afișate în mod simultan pe indicatoarele de alimentare (3) ale ambelor zone.

Pentru a dezactiva această funcție, apăsați pe senzorul / (15) din nou. De asemenea, când funcția

este dezactivată, nivelurile de putere și funcțiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Funcția „Synchro „ (sincronizare) (în funcție de model)

Prin intermediul acestei funcții, se poate obține ca două zone de gătire - indicate pe ecranul de tipărire drept „Synchro” - să lucreze împreună și să seletati un nivel de putere și să activați funcția temporizatorului pentru ambele zone.

Apăsați senzorul  (14) pentru a activa funcția. Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde și valoarea „0” va clipi pe indicatorul de alimentare (3). Detectarea recipientului se va efectua pe întreaga suprafață conectată. Veți avea câteva secunde să executați operațiunea următoare; în caz contrar, funcția se va dezactiva în mod automat.

Pentru a dezactiva această funcție, atingeți senzorul  (14) din nou. De asemenea, când funcția este dezactivată, nivelurile de putere și funcțiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

Deconectarea de siguranță

Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeți tabelul 1).

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute, ajustate la nivelul 9 (* în funcție de model)

Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un 0 dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.

 **Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.**

 **Dacă vă confrunțați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va avertiza serviciul tehnic al firmei TEKA.**

Sugestii și recomandări

- * Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- * Nu glisați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- * Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- * Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.
- * Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice” furnizată împreună cu produsul).

 **Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zahăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.**

Curățare și păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățare agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.

Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă caldă cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

Irizațiile de culori sunt produse de reci- piente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metallic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.

 **Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!**



Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.

TEKA INDUSTRIAL S.A. își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

Protejarea mediului înconjurător



Simbolul  de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie pre-dat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, > LD<, > EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră. Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

-Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

- * Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătirea fără capac necesită mai multă energie.

- * Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât cel la baza tigăii.
- * Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
- * Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la prizele corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc:

Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiți un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:

Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blocarea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă: Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul  pe indicatorul de putere al unei zone de gătit: Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare: Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:

Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeți plita, aprindeți-o din nou și încercați să folosiți alt recipient.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul pomit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a reveni la funcționarea normală.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarországi Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str, no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajó, 17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucía, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, F1 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

*for further information and updated contact addresses,
please refer to the corporate website

TEKA



www.teka.com

61401394_851 / P21420R00