



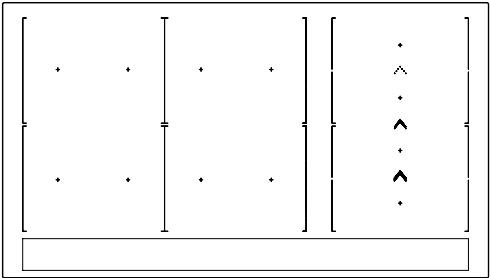
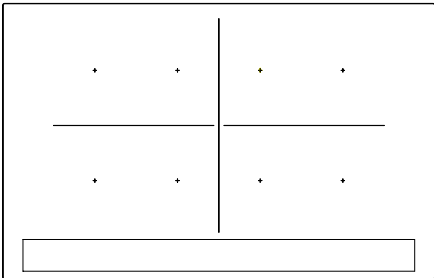
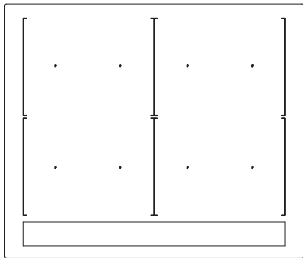
TEKA

User Manual

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

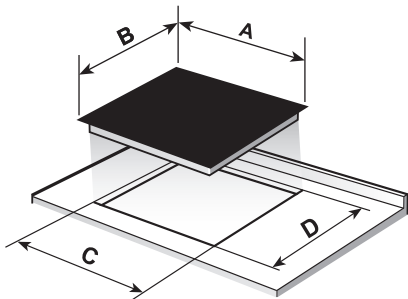
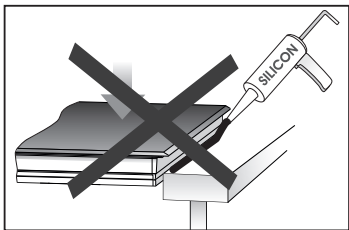
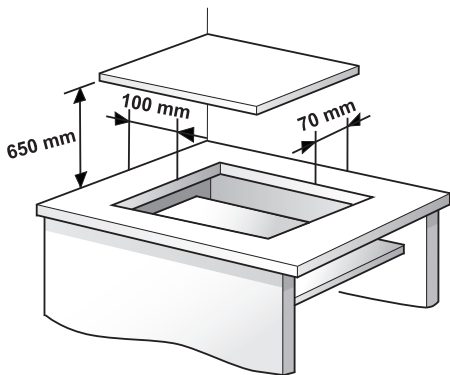
www.teka.com

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



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

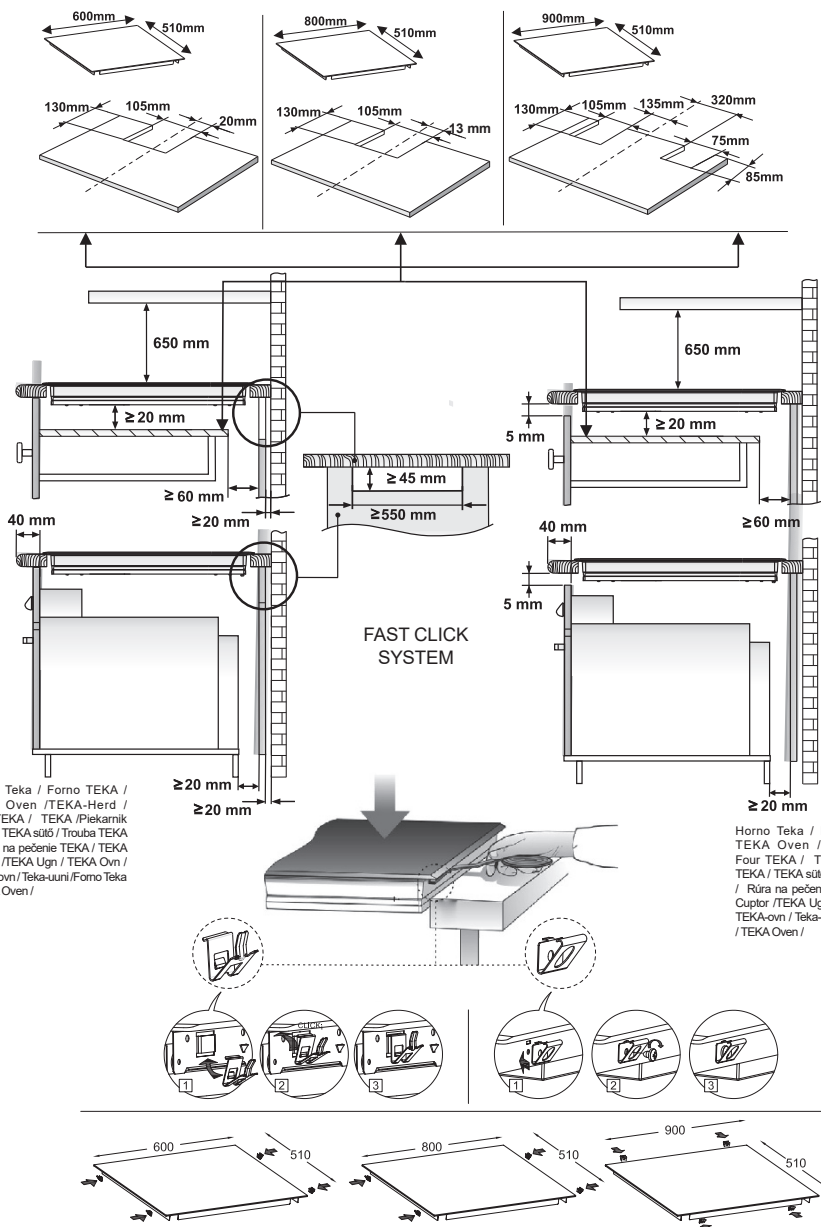
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales /Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime/ Distanze minime /Minimumafstanden



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

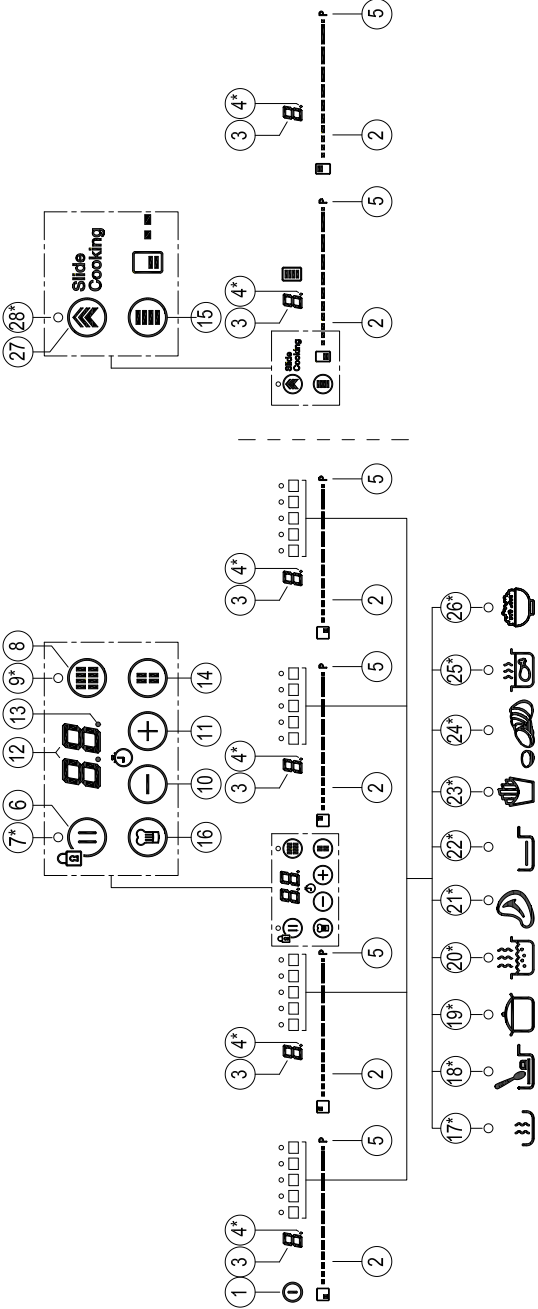
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie

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



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



Sicherheitshinweise:

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **Vorsicht!** Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. **Einen Brand NIEMALS mit Wasser löschen!** Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke.

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

⚠ **Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem**

Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

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

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

Installation

Montage mit Besteckschublade

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

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

! Lassen Sie Eingriffe und Reparaturen am Gerät, dazu gehört auch das Austauschen des flexiblen Netzanchlusskabels, ausschließlich vom autorisierten Technischen Kundendienst von TEKA durchführen.

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

Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.



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

Über die Induktion

Vorteile

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

Dies hat mehrere Vorteile:

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

Pfannen

Nur ferromagnetische Pfannen eignen sich für die Benutzung eines Induktionskochfeldes.

Es gibt verschiedene Arten:

- Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl eignen sich zur Verwendung mit Induktionskochfeldern. Nicht empfohlen ist die Verwendung von Diffusorplatten oder Materialien wie Feinstahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton.

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

Falls die Pfanne auf der gewählten Kochplatte nicht erkannt wird, versuchen Sie es mit der nächstkleineren Platte. Bei Verwendung der Flex-Zone als Einzelkochfeld können größere Töpfe, die für dieses Kochfeld geeignet sind, verwendet werden (siehe Abb. 2).

Abb. 2



Manche Pfannen, die keinen vollständig ferromagnetischen Boden haben, werden als induktionstauglich

Abb.6a (5 KABEL)

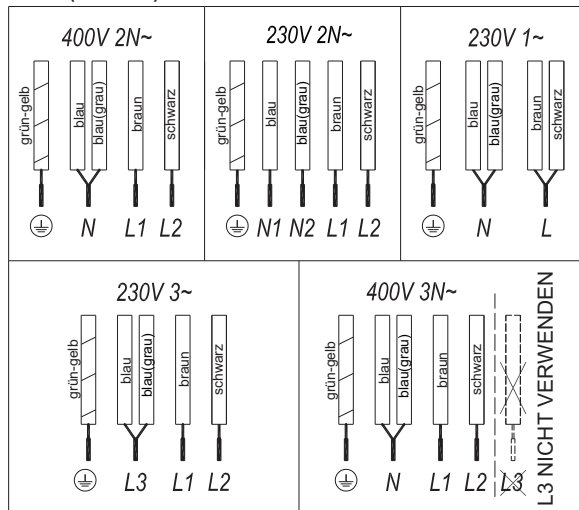
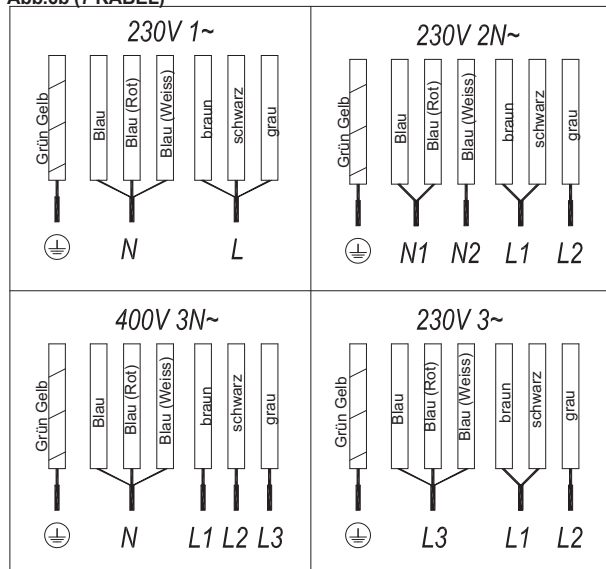


Abb.6b (7 KABEL)



verkauft (siehe Abb.3). In diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Bodenbereich erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme nicht gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Dies kann bedeuten, dass der nicht-ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Kochtemperatur erreicht.

Abb. 3



Bei anderen Pfannen mit Aluminiumeinsätzen im Boden ist die Fläche aus ferromagnetischem Material kleiner (siehe Abb.4). Dabei kann es für die Kochplatte schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erkennen. Zusätzlich könnte die Energiezufuhr geringer sein, so dass sich die Pfanne nicht richtig erhitzt.

Abb. 4

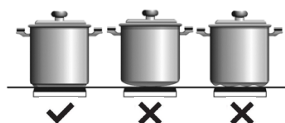


Einflussnahme des Pfannenbodens

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

Der Pfannenboden muss völlig eben sein, um eine gleichmäßige Energieversorgung zu gewährleisten (siehe Abb.5).

Abb. 5



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

Nutzung und Wartung

Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

HANDBAHUNGSELEMENTE Abb. 1

- ① Ein/Aus-Hauptsensor.
- ② Schiebereglerzone zur Leistungsregelung.
- ③ Betriebs- und Restwärmeanzeige*.
- ④ Dezimalpunkt der Betriebs- und Restwärmeanzeige.
- ⑤ Direktzugang zur Hochleistungsfunktion.
- ⑥ Aktivierungssensor für Block- oder Stop&Go-Funktion.
- ⑦ Betriebsanzeige für aktive Block-Funktion*.
- ⑧ Aktivierungssensor für FullFlex-Funktion.
- ⑨ Betriebsanzeige für aktive FullFlex-Funktion*.
- ⑩ Minus-Sensor für den Timer.
- ⑪ Plus-Sensor für den Timer.
- ⑫ Timeranzeige.
- ⑬ Timer-Dezimalpunkt*.
- ⑭ Aktivierungssensor für FlexZone-Funktion.
- ⑮ Aktivierungssensor für FlexZone II - Funktion.
- ⑯ Aktivierungssensor für Küchenchef-Funktionen.
- ⑰ Betriebsanzeige für aktive Warmhalten-Funktion*.
- ⑱ Betriebsanzeige für aktive Schmelzen-Funktion*.
- ⑲ Betriebsanzeige für aktive Köcheln-Funktion*.
- ⑳ Betriebsanzeige für aktive Schnellkochen-Funktion*.
- ㉑ Betriebsanzeige für aktive Grillen-Funktion*.
- ㉒ Betriebsanzeige für aktive Pfannenbrat-Funktion*.
- ㉓ Betriebsanzeige für aktive Frittieren-Funktion*.
- ㉔ Betriebsanzeige für aktive Poaching-Funktion*.
- ㉕ Betriebsanzeige für aktive "Confit Funktion"* (je nach Modell)

- 26) Betriebsanzeige für aktive Rice Cooking Funktion*. (je nach Modell)
- 27) Aktivierungssensor für Slide Cooking - Funktion. (je nach Modell)
- 28) Betriebsanzeige für aktive Slide Cooking Funktion*. (je nach Modell)

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

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

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

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

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

EINSCHALTEN DES GERÄTS

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

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

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

AKTIVIERUNG DER PLATTEN

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

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

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

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

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

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

die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn der Herd ausgeschaltet ist), der andernfalls „-“ wird aufleuchten, wenn der Herd noch eingeschaltet ist.

AUSSCHALTEN ALLER PLATTEN

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

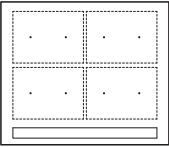
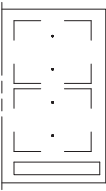
Topferkennung

⚠ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs eine oder mehrere der Referenzen (+) auf der Oberfläche des Kochfeldes bedeckt (siehe Abbildung 7 und Tabelle 1).

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

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

Tabelle 1

MINDESTDURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRBODENS FÜR BELIEBIGE KOCHZONE			
	zentriert auf 1 Punkt	2 Punkte abgedeckt	4 Punkte vertikal abgedeckt
	8 cm	19 cm	24 cm
 (je nach Modell)	-	15 cm	-

der Topf nicht geeignet ist

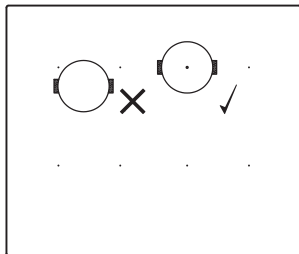
Wenn eine Topf von der Kochzone hochgenommen wird, unterbricht die Platte automatisch die Energiezufuhr, und es wird das Symbol „kein Topf“ angezeigt. Wenn der Topf erneut auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Energiezufuhr wieder auf der zuvor eingestellten Stufe ein.

Die Zeit der Kochgeschirrerkennung beträgt 30 Sekunden. Sollte während dieses Zeitraums kein Topf auf die Kochzone gestellt werden bzw. der Topf ungeeignet sein, schaltet sich die Kochzone aus.



Wenn Sie mit dem Kochen bzw. Braten fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit Hilfe der Touch-Bedienung aus. Diese verhindert unerwünschten Betrieb, falls das Kochgeschirr versehentlich während der 30 Sekunden auf der Kochzone platziert wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Abb.7



Blockier-Funktion

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

Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie den Touch-Sensor ⑩ (6) für mindestens eine Sekunde. Sobald Sie das getan haben schaltet sich Kontrollleuchte (7) ein, um anzuzeigen, dass die Bedienleiste blockiert ist. Um die Funktion zu

deaktivieren berühren Sie bitte einfach den erneut den Touch-Sensor ⑩ (6).

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

Stummschalten des Pieptons

Wenn man bei eingeschaltetem Herd die Touch-Taste ⊕ (11) sowie die Feststelltaste ⑩ (6) gleichzeitig für drei Sekunden drückt, wird der Piepton, der jeden Vorgang begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „OFF“ (AUS) an.

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

Um alle deaktivierten Pieptöne, mit denen sämtliche Vorgänge angezeigt werden, erneut zu aktivieren, drücken Sie die Touch-Taste ⊕ (11) sowie die Feststelltaste ⑩ (6) gleichzeitig für drei Sekunden. Die Zeitanzeige (12) zeigt dann „On“ (Ein) an.

Stop&Go-Funktion

Diese Funktion unterbricht den Kochvorgang. Auch der Timer wird, sofern aktiviert, auf Pause gestellt.

Aktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie den Stop&Go-Sensor ⑩ (6). Die Leistungsanzeige zeigt das Symbol , was anzeigt, dass das Garen angehalten wurde.

Deaktivierung der Stopp-Funktion.

Berühren Sie erneut der Stop&Go-Sensor ⑩ (6). Das Garen wird mit den vor der Pause festgelegten Leistungs- und Timereinstellungen fortgesetzt.

Powerfunktion

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

- 1 Schieben Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Energieanzeige (3) „9“ anzeigt und drücken Sie nun mit Ihrem Finger für eine Sekunde weiter, oder berühren Sie „P“ direkt und drücken dort für eine Sekunde.
- 2 Die Energieanzeige (3) zeigt das Symbol P an, und die Platte liefert jetzt zusätzliche Energie.

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

Die Deaktivierung der Powerfunktion vor dem Ablauf der Maximaldauer kann entweder durch Berührung des Schiebereglers zur Veränderung der Energiezufuhr oder durch Wiederholung von Schritt 3 erfolgen.

Timer-Funktion (Countdown-Uhr)

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

Für dieses Modell können Sie jede Platte simultan für Zeiträume von 1 bis 90 Minuten programmieren.

Einstellen des Timers für eine Platte

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

Hierzu:

- 1 Berühren Sie den Sensor ⊖ (10) oder ⊕ (11). Die Timeranzeige (12) zeigt „00“ und der entsprechende

Anzeige für die Zone (3) blinkt und zeigt abwechselnd das Symbol  und die aktuelle Leistungsstufe an.

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

Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne hintereinander erklingen. Um das Audiosignal auszuschalten, berühren Sie bitte einen der Sensoren. Die Timeranzeige (12) blinkt und zeigt 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der ausgewählten Zone an. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, wird, zeigt deren Anzeige (3) abwechselnd ein H und ein „-“ an.

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

Wenn bereits für eine oder mehrere Kochzonen ein Timer eingestellt wurde, erscheint auf der Timeranzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Kochzeit und zugehörige Kochzone ist mit einem „t“ markiert. Die übrigen Zonen mit eingestelltem Timer sind an

den blinkenden Dezimalpunkten der entsprechenden Anzeigen erkennbar. Der Schieberegler einer anderen Zone mit eingestelltem Timer gedrückt wird, zeigt der Timer die verbliebene Zeit dieser Zone für einige Sekunden lang an und die Plattenanzeige gibt abwechselnd die Leistungsstufe und „t“ an.

Änderung der eingestellten Timerzeit.

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

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

Ausschalten der Uhr

Wenn Sie die Uhr vor dem Ablauf der programmierten Zeit anhalten

möchten, stellen Sie einfach deren Wert auf „-“.

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

Energiemanagement-Funktion

Dieses Modell ist mit einer Strombegrenzungsfunktion (Energieverwaltung) ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch den Herd erzeugten Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während ersten Minute nach dem Anschluss des Herds an die Stromzufuhr auf das Menü für die

Abb. 10

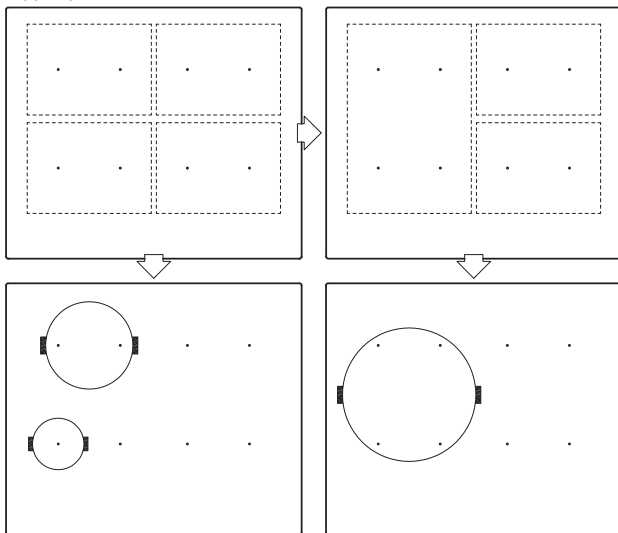


Abb. 11

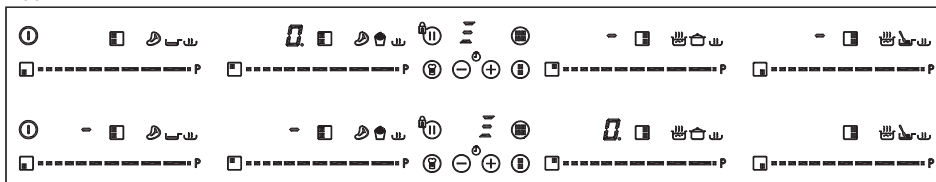




Abb. 14

-

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

für Hochtemperaturfunktionen (über 100°C) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise "Sandwich"-Typ), wie in Abbildung 8 dargestellt.

Abb. 8

Sonderfunktionen : CHEF

Für diese Funktionen gibt es vorprogrammierte Leistungsstufen zur Vereinfachung des Kochens, wodurch hervorragende Ergebnisse erlangt werden, da die Pfannentemperatur kontinuierlich über Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur der Funktion erreicht ist, wird sie automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die Küchenchef-Funktionen funktionieren einwandfrei mit Pfannen, die den gleichen Ferromagnetbereich auf dem Pfannenboden haben, wie der Kochplattenbereich. Darüber hinaus müssen Pfannen



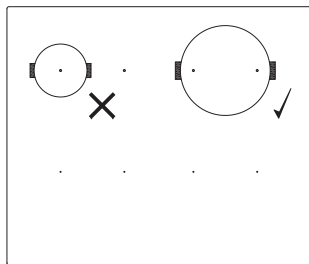
Es ist wichtig, dass die Pfanne und die Kochplatte zu Beginn des Prozesses nicht heiß sind, um einen einwandfreien Betrieb dieser Funktionen zu gewährleisten.

Weitere Informationen über geeignete Pfannen (Töpfe, Bratpfannen, Grills usw.) finden Sie auf der Teka-Webseite.



Wenn Sie die Schnellschaltung auf

Abb. 9



Die Sensortaste verfügt über spezielle Funktionen, die dem Benutzer helfen mittels CHEF-Sensor zu kochen (16).

Um eine spezielle Funktion auf einer Zone zu aktivieren:

- 1 Zuerst sollte es ausgewählt werden; und dann wird der Dezimalpunkt (4) auf der Power-Anzeige (3) aktiviert.
- 2 Jetzt auf den CHEF-Sensor klicken (16). Das hintereinander wiederholte Drücken wird alle CHEF-Funktionen, die in der jeweiligen Zone verfügbar sind, eine nach dem anderen übergehen. Diese Funktionen werden die Aktivierung mit den entsprechenden LEDs (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) und (26) zeigen.

Wenn Sie eine spezielle aktive Funktion jederzeit abbrechen möchten, sollten Sie den "Schieber" Cursor-Sensor (2) in Position „0“.

KEEP WARM-FUNKTION

Diese Funktion legt eine für das Warmhalten der gegarten Lebensmittel geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (17) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

andere Sonderfunktion wählen.

MELTING-FUNKTION

Diese Funktion legt eine für das Wahren einer geringen Temperatur der Kochzone geeignete automatische Leistungssteuerung fest. Ideal zum Auftauen von Lebensmitteln oder für das langsame Schmelzen anderer Arten von Lebensmitteln wie Schokolade, Butter usw.

Um sie zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (18) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

SIMMERING-FUNKTION

Diese Funktion legt eine für das Köcheln geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Nachdem das Essen gekocht wurde, aktivieren Sie die Platte indem Sie es wählen und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (19) auf dem Symbol leuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, wird auf der Power-Anzeige (3) das Symbol erscheinen.

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

QUICK BOILING-FUNKTION (je nach Modell)

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

Bedingungen des Behälters

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb

der Quick Boiling-Funktion müssen Sie einen Behälter verwenden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt

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

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

⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie diese Funktion nicht für einen anderen Kochzweck als kochendes Wasser. Niemals Öl verwenden, dies kann zur Überhitzung und dadurch zum Brand führen.

Aktivierung der Funktion

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie auf den CHEF-Sensor (16) bis die LED (20) auf dem Symbol leuchtet.

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Garen im Moment vom System gesteuert wird.

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

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

Nach dem zweiten Piepton, wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll. Zudem erscheint das Symbol in der Leistungsanzeige (3).

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

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

Deaktivierung der Funktion

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

GRILL-FUNKTION

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

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) , bis die LED (21) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen

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

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

PAN FRYING-FUNKTION

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

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) , bis die LED (22) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

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

DEEP FRYING-FUNKTION

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

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den Küchenchef-Sensor (16) , bis die LED (23) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint in der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass das Kochgeschirr vorgeheizt wird. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Leistungsanzeige (3) und ein Signalton wird ausgegeben, was anzeigt, dass der Nutzer Lebensmittel zugeben muss.

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

POACHING-FUNKTION

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

Um es zu aktivieren, wählen Sie das Kochfeld aus und drücken Sie nacheinander auf den CHEF-Sensor (16), bis die LED (24) über dem

Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein sich bewegendes Segment, das anzeigt, dass sich das System in der Vorheizphase des Behälters befindet. Nach Abschluss dieser Phase erscheint auf der Betriebsanzeige (3) ein a und ein akustisches Signal zeigt an, dass der Benutzer Lebensmittel hinzufügen muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer

Abb. 16

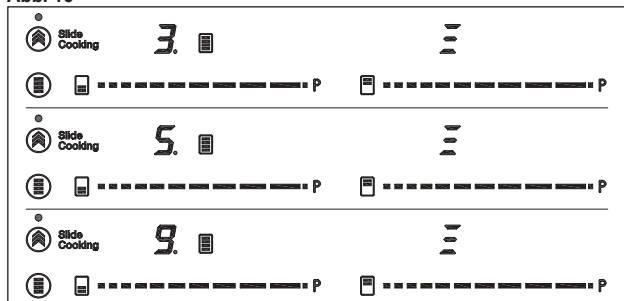
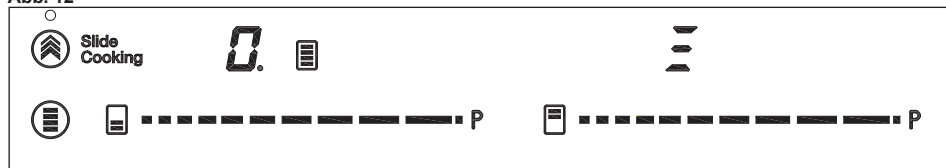


Abb. 12



Kraft setzen, indem Sie das Kochfeld ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion auswählen.

CONFIT FUNKTION (je nach Modell)

Diese Funktion legt eine für das Köcheln geeignete automatische Leistungssteuerung fest.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den CHEF-Sensor , bis die LED (25) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint auf der Leistungsanzeige (3) ein bewegliches Segment, das anzeigt, dass sich das Kochen in der Vorheizphase des Gefäßes befindet. Sobald diese Phase abgeschlossen ist, erscheint das Zeichen **R** auf der Leistungsanzeige (3), und es ertönt ein Piepton, der den Benutzer darauf hinweist, dass er die Lebensmittel zugeben muss.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte durch Ändern der Leistungsstufe oder durch Auswahl einer anderen Sonderfunktion ausschalten.

RICE-FUNKTION (je nach Modell)

Mit dieser Funktion wird eine automatische Leistungsfunktion zum Kochen von gekochtem Reis aktiviert. Stellen Sie die Pfanne mit Wasser und Reis auf die Basis und schalten Sie die Funktion ein.

Wählen Sie zur Aktivierung die Platte und berühren Sie den CHEF-Sensor , bis die LED (26) am Symbol  aufleuchtet. Sobald die Funktion eingeschaltet ist, wird der Buchstabe „**R**“ auf der Betriebsanzeige (3) angezeigt. Dies signalisiert dem Anwender, dass der Kochvorgang begonnen hat. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt ein Signalton, die Platte schaltet sich aus und die Zeitanzeige (12) schaltet sich ein. Hierdurch wird angezeigt, wie lange sich der Kocher im Ruhemodus befindet.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte durch Ändern der Leistungsstufe oder durch Auswahl einer anderen Sonderfunktion ausschalten.

Flex Zone I Funktion

Mit Hilfe dieser Funktion ist es möglich, zwei vertikale Kochplatten gleichzeitig zu verwenden und dabei sowohl eine Leistungsstufe zu wählen als auch die Zeitschaltuhrfunktion einzuschalten. Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Vergrößerung der Abmessungen der Kochzone und den Einsatz größeren Kochgeschirrs (siehe Abbildung 10).

Drücken Sie zur Aktivierung dieser Funktion den Sensor  (14). Sie können die gewünschte flexible Zone wählen, indem Sie diesen Sensor nachfolgend drücken. Dadurch leuchtet der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen auf und der Wert „0“ wird in ihrer Leistungsanzeige (3) angezeigt. Die Uhrtimeranzeige (12) zeigt drei Segmente, die die ausgewählte flexible Zone anzeigen. Die Betriebsanzeige (3) für die andere angeschlossene Zone zeigt drei Segmente an (siehe Abbildung 11). Sie haben einige Sekunden Zeit für den nächsten Bedienschnitt. Andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert. Sie können die Leistung zuweisen, indem Sie den aktivierten Schieberegler (2) berühren.

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

Flex Zone II Funktion

Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei vertikale Kochplatten gleichzeitig zu verwenden. Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Vergrößerung der Abmessungen der Kochzone und den Einsatz größeren Kochgeschirrs.

Drücken Sie zur Aktivierung dieser Funktion den Sensor  (15). Dadurch leuchtet der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen auf und der Wert „0“ wird in ihrer Leistungsanzeige (3) angezeigt. Die Uhrtimeranzeige (12) zeigt drei Segmente, die die ausgewählte flexible Zone anzeigen. Die Betriebsanzeige (3) für die andere angeschlossene Zone zeigt drei Segmente an (siehe Abbildung 12). Sie haben einige Sekunden Zeit für den nächsten Bedienschnitt. Andernfalls wird

die Funktion automatisch deaktiviert. Sie können die Leistung zuweisen, indem Sie den aktivierten Schieberegler (2) berühren.

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

FullFlex-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie vier Kochzonen zusammenschalten, eine Leistungsstufe für diese wählen und die Timerfunktion für alle Zonen nutzen. Diese Funktion ermöglicht Ihnen die Vergrößerung der Abmessungen der Kochzone und den Einsatz größeren Kochgeschirrs (siehe Abbildung 14).

Drücken Sie zur Aktivierung dieser Funktion den Sensor  (8). Dadurch leuchtet der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen auf und der Wert „0“ wird in ihrer Leistungsanzeige (3) angezeigt. Die Uhrtimeranzeige (12) zeigt sechs Segmente, die die ausgewählte flexible Zone anzeigen. Die Betriebsanzeige (3) für die andere angeschlossene Zone zeigt drei Segmente an (siehe Abbildung 9). Sie haben einige Sekunden Zeit für den nächsten Bedienschnitt. Andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert. Sie können die Leistung zuweisen, indem Sie den aktivierten Schieberegler (2) berühren. Sobald die Leistung ausgewählt wurde, leuchtet die LED (8) am Symbol  (15) auf.

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

Slide cooking funktion (je nach modell)

Mit dieser Funktion können Sie die flexible Zone in drei Bereiche (siehe Abbildung 15) mit vorgegebenen Leistungsstufen aufteilen. So können Sie das Kochgeschirr von einem Bereich zum nächsten schieben sowie schnell und bequem zwischen einzelnen Zonen und deren Leistungsstufen wechseln.

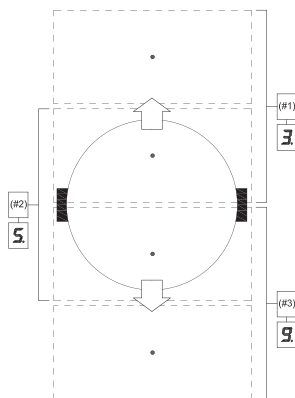
Um diese Funktion zu aktivieren,

drücken Sie den Sensor  Slide Cooking (27). Dabei schalten sich die LED (28) über dem Symbol und der Dezimalpunkt (4) einer der verknüpften Zonen ein und zeigen auch den Wert „5“ auf der Leistungsanzeige (3) an, der Zone 2 entspricht. Die Betriebsanzeige (3) der anderen verknüpften Zone zeigt drei Segmente (siehe Abb. 15 und 16). Sie haben einige Sekunden Zeit, um den Container in diesem Bereich zu platzieren, andernfalls wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Sobald Sie den Container platziert haben, können Sie ihn durch die Zonen schieben: Die Leistungsstufe wird automatisch auf der Leistungsanzeige (3) angezeigt: Für Zone 1 beträgt die Leistungsstufe 3, für Zone 2 die Leistungsstufe 5 und für Zone 3 beträgt die Leistungsstufe 9 (siehe Abb. 10).

Zum Abschalten dieser Funktion berühren Sie den Schieberegler (2) an der Stelle „0“.

Abb.15



Sicherheitsabschaltung

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen nicht korrekt ausschalten, schaltet sich das Gerät nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 Minuten eingestellt zum Level 9

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



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



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

Vorschläge und Empfehlungen

- * Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- * Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- * Die Glaskeramik-Fläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine

scharfen Kanten aufweist. Verhin-dern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.

- * Um eine Beschädigung der Glaskeramik Fläche zu vermeiden, scheuern Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.
- * Empfohlene Durchmesser des Kochgeschirrbodens (Siehe mit dem Produkt geliefertes „Technisches Datenblatt“.)



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

Reinigung und Pflege

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

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzun-gen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anwei-sungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen ent-fernen Sie mit einem speziellen Glasscha-ber.

Irisierende Flecken des Kochfeldes entstehen durch Kochgeschirrböden mit eingetrockneten Fettrückständen oder wenn beim Kochvorgang ein Fett-film zwischen der Glaskeramik-Fläche und dem Kochgeschirr vorhanden ist. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden. Geschmolzene Kunststoffpar-

tikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

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

Achtung:



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



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

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

Umweltschutz



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

heits-sicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche

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

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

Erfüllung mit Energieeffizienz des Gerätes:

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

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

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

Störungsbehebung

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

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

Die Induktionsfelder werden nicht heiß:

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

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von den Induktionsfeldern zu hören:

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

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.

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

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet:

Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:

Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

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

Das Gerät schaltet sich ab, die Meldung C90 erscheint in der Leistungsanzeige (3):

Die Elektronik erkennt, dass der Ein/Aus-Sensor (1) verdeckt ist und verhindert das Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie den störenden Gegenstand oder Flüssigkeiten von der Touch-Oberfläche, reinigen und trocknen Sie die Stelle, bis die Meldung wieder verschwindet.

