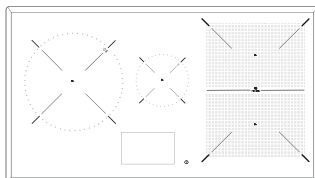


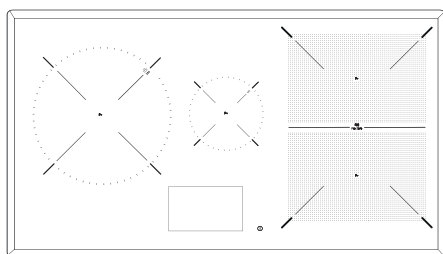


PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÄLLAR MED TOUCHKONTROLL
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL



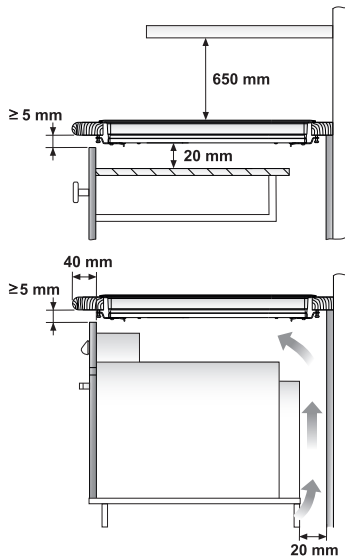
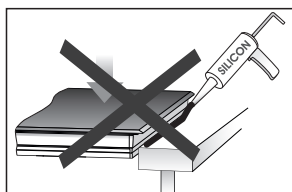
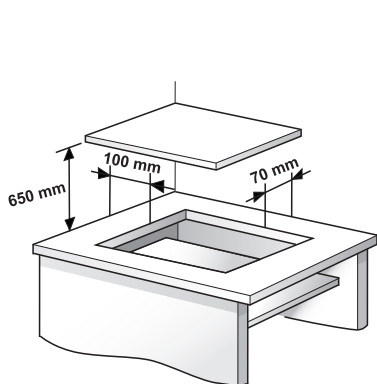
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI CERAMICZNYCH PŁYT KUCHENNYCH TOUCH CONTROL	5
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL	14
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	23
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL	32
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL	41
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL	50
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR	59
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL	68

Wprowadzenie/ Provedení / Predstavenie /Prezentare / Bemutatás /Presentation / Presentasjon / Præsentation

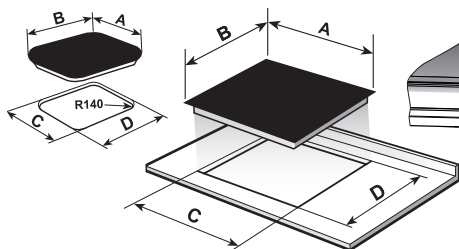


Montáž / Instalace / Inštalácia / Instalare / Beszerelés / Installation / Installasjon / Monterings

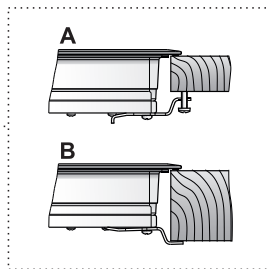
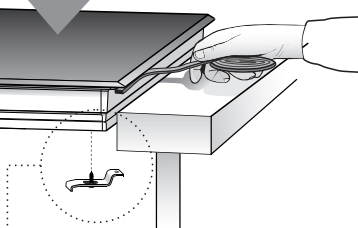
Minimálne odleglosti / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Minimális távolságok / Minimum avstånd / Minimum savstander / Mindste afstande



Piekarník TEKA / TEKA sušič / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor / TEKA Ugn / TEKA Ovn / TEKA-ovn



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



Wymiary w mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittyksikkö mm

Z a s a d y 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 oprogramatora (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. Unikać 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 wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!**

⚠ **Uwaga!** Nigdy nie należy ustawiać naczyń ani akcesoriów na obszarze ekranu dotykowego.

Znajdujące się na nim gorące przedmioty mogą ponadto spowodować nieodwracalne szkody.

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą 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 (wołtaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdujące 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 przebiecia 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

i 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.

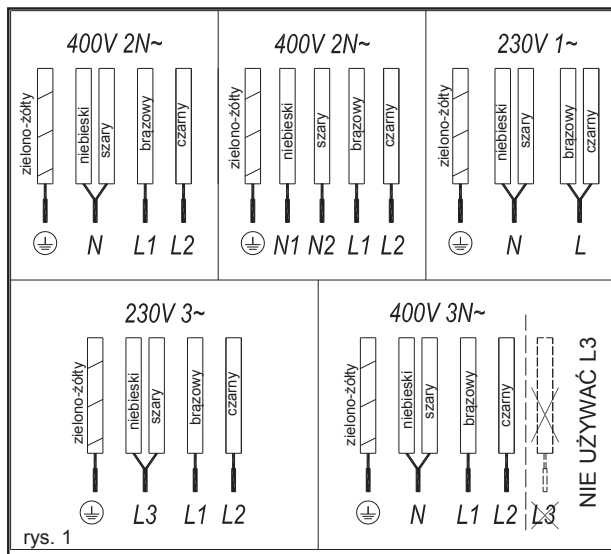
Obsługa i konserwacja

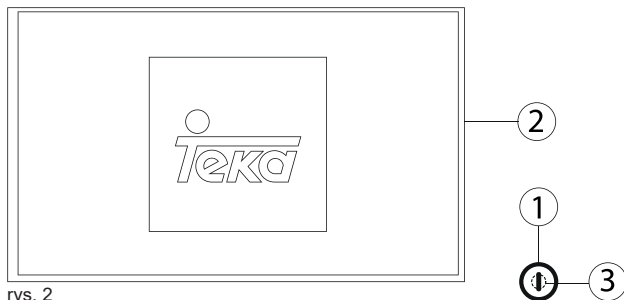
Instrukcja obsługi wyświetlacza dotykowego

ELEMENTY PANELU STEROWNIA (rys. 2)

- 1 Sensor ogólnego włączenia / wyłączenia.
- 2 Wyświetlacz dotykowy.
- 3 Lampka-wskaźnik włączenia.

Wszystkie operacje dokonywane są za pośrednictwem wyświetlacza



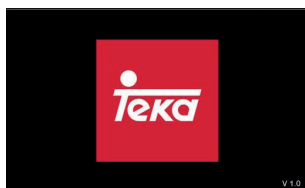


rys. 2

dotykowego (2). Nie jest konieczne wywieranie nacisku na szybę, wystarczy dotknąć ją palcem, aby włączyć wybraną funkcję.

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1 Dotknąć sensor ogólnego / wyłączenia ① (1) przez przynajmniej jedną sekundę. Zapali się lampka-wskaźnik włączenia (3) i będzie migotać, wskazując realizację procesu włączenia płyty. Na wyświetlaczu dotykowym wyświetlone zostanie logo Teka (rys. 3). Po zakończeniu procesu pojawia się bezpośrednio wyświetlacz główny (rys. 4).



rys. 3

Kiedy wyświetlacz dotykowy jest włączony, może zostać wyłączony w dowolnym momencie poprzez dotknięcie sensora ogólnego włączenia / wyłączenia ① (1), nawet po jego zablokowaniu. Sensor ogólnego włączenia / wyłączenia ① (1) ma zawsze pierwszeństwo dla wyłączenia wyświetlacza dotykowego (2).

WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Aby wyłączyć całkowicie urządzenie, należy nacisnąć sensor ogólnego włączenia / wyłączenia ① (1). Wszystkie obszary grzewcze zostaną wyłączone, podobnie jak wyświetlacz.

Jeśli w którymś z obszarów znajduje się symbol ciepła resztkowego H, będzie on obecny, dopóki obszar grzewczy nie schłodzi się wystarczająco; następnie rozpocznie się proces ogólnego wyłączenia.

WŁĄCZENIE PÓL GRZEWCZYCH

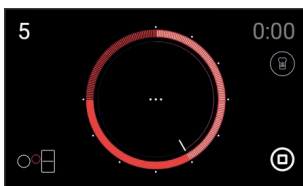
Po włączeniu wyświetlacza głównego (rys. 4), można włączyć wybrane pola.



rys. 4

1 Wybrać obszar, który ma być użyty do gotowania, naciskając dowolny jego punkt. Kontur obszaru zapali się na czerwono. Po wybraniu obszaru, urządzenie automatycznie przechodzi do wyboru mocy (rys. 5).

2 Przesuwając palcem po pierścieniu mocy lub dotykając go w dowolnym punkcie, można wybrać poziom mocy w zakresie od 0 do 9 lub też wybrać funkcję „Power” (ostatnia ćwierć pierścienia mocy). Po wybraniu poziomu mocy zostanie wyświetlony on w lewej górnej części wyświetlacza (rys. 5).



rys. 5

Zawsze gdy pole jest wybrane, można modyfikować jego poziom mocy.

Ikona „control/back” ② ③ pozwala na cofnięcie się do wyświetlacza głównego, zatwierdzając zmiany wykonane względem obszaru.

WYŁĄCZENIE POLA

W celu wyłączenia obszaru grzewczego na wyświetlaczu wyboru mocy (rys. 5) należy przesunąć palcem po pierścieniu mocy aż do poziomu 0 lub też nacisnąć ikonę wyłączenia obszaru ②.

Po wyłączeniu obszaru wewnątrz pola wyświetli się litera H, jeśli powierzchnia szkła w tym obszarze grzewczym ma wysoką temperaturę i może ono spowodować oparzenia. Kiedy temperatura spadnie, H zniknie.

WYŁĄCZENIE WSZYSTKICH PÓL

Na wyświetlaczu głównym (rys. 4) jest możliwe jednoczesne wyłączenie wszystkich pól przy użyciu ikony wyłączenia ②.

Można też wyłączyć jednocześnie wszystkie pola przy użyciu sensora ogólnego włączenia / wyłączenia ① (1). Wszystkie obszary grzewcze zostaną wyłączone, podobnie jak wyświetlacz. Jeśli w którymś z obszarów znajduje się symbol ciepła resztkowego H, będzie on obecny, dopóki obszar grzewczy nie schłodzi się wystarczająco; następnie rozpocznie się proces ogólnego wyłączenia.

TRYB SLEEP

Po wyłączeniu płyty grzewczej za pomocą ikony wyłączenia ②, włącza się „Tryb sleep” przez czas, na który został zaprogramowany. Przez ten czas płyta może zostać ponownie włączona poprzez naciśnięcie dowolnego punktu wyświetlacza dotykowego. W tym stanie płyta nie wyłącza się całkowicie, dopóki nie upłynie zaprogramowany czas.

Płyta przejdzie do „Trybu sleep” automatycznie, kiedy wszystkie obszary grzewcze będą wyłączone przez dłużej niż 60 sekund i nie zos-

tanie dokonane żadne działanie na wyświetlaczu dotykowym.

Wykrywanie naczyń

Indukcyjne obszary grzewcze wyposażone są w detektor naczyń. W ten sposób zapobiega się działaniu płyty, gdy nie znajduje się na niej żadne naczynie lub gdy ustawione na niej naczynie nie jest odpowiednie.

W obszarze grzewczym wyświetli się symbol „braku naczyń” , jeśli pole jest włączone i wybrany jest poziom mocy, a wykryte zostanie, że naczynie jest nieodpowiednie lub że brak jest naczyń.

Jeśli naczynia zostaną usunięte z obszaru podczas jego działania, płyta automatycznie przestanie dostarczać energię i wyświetli symbol „braku naczyń”. Kiedy naczynie zostanie ponownie ustawione na obszarze grzewczym, energia zacznie być ponownie dostarczana na uprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Gdy upłynie ten czas i nie zostanie postawione żadne naczynie lub gdy użyte naczynie jest nieodpowiednie, obszar grzewczy zostanie wyłączony.

⚠ Po użyciu należy wyłączyć obszar grzewczy, przesuując palcem po pierścieniu mocy aż do poziomu 0 lub też naciskając ikonę wyłączenia obszaru . W przeciwnym wypadku może wystąpić niepożądane działanie obszaru grzewczego, jeśli przypadkowo zostanie ustawione na nim inne naczynie przed upływem trzech minut. Należy unikać możliwych wypadków!

Funkcja blokady

Przy użyciu funkcji „Blokada” można zablokować pozostałe ikony, z wyjątkiem sensora ogólnego włączenia / wyłączenia  (1), w celu uniknięcia niepożądanych operacji. Ta funkcja jest użyteczna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączenie funkcji.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć ikonę , zostanie ona podświetlona na czerwono i zostanie wyświetlony komunikat wskazujący, że funkcja jest włączona.

Wyłączenie funkcji.

Nacisnąć ponownie ikonę , zostanie ona podświetlona na białą i zostanie wyświetlony komunikat wskazujący, że funkcja jest wyłączona.

Jeśli urządzenie zostanie wyłączone za pomocą sensora ogólnego włączenia / wyłączenia  (1) w czasie, gdy blokada jest włączona, po ponownym włączeniu płyty funkcja blokady będzie nadal aktywna.

Funkcja Stop&Go

Za pomocą tej funkcji jest możliwe dokonanie przerwy w procesie gotowania. Jeśli funkcja „Timer” jest włączona, zostanie ona również czasowo przerywana.

Włączenie funkcji.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć ikonę , zostanie podświetlona ona na czerwono, a na obszarach grzewczych pojawi się symbol  wskazujący, że gotowanie zostało przerwane.

Wyłączenie funkcji.

Należy dotknąć ponownie ikony , zostanie podświetlona ona na białą, a gotowanie zostanie wznowione na takim samym poziomie mocy. Timer wznowi odliczanie czasu.

Funkcja Power

Ta funkcja pozwala dać dodatkową moc polu, wyższą od normalnej. Ta moc jest zależna od rozmiaru płyty i może osiągnąć maksymalną wartość, na którą pozwala generator.

1 Aby ją ustawić, należy przesuwać

palcem po pierścieniu mocy, przekraczając poziom 9 i dotykając czwartą ćwiartkę, w pierścieniu pojawi się wtedy słowo „POWER”.

2 W strefie obszarów grzewczych również pojawi się słowo „POWER” i płyta zacznie dostarczać dodatkową energię.

Funkcja „Power” ma maksymalny czas trwania określony w Tabeli 1 (w zależności od modelu). Po upływie tego czasu poziom mocy spadnie automatycznie do poziomu 9. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i wyświetlony komunikat informujący o dokonanej regulacji mocy.

Po włączeniu funkcji „Power” danego pola jest możliwe, że wpłynie to na wydajność któregoś z innych pól i jego moc zostanie ograniczona do mniejszego poziomu. Jeśli to nastąpi, w strefie obszaru zostanie wyświetlona taka informacja.

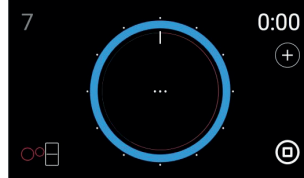
Aby wyłączyć funkcję „Power” przed upływem jej czasu działania, należy wybrać obszar i przesunąć palcem po pierścieniu mocy, wybierając inny poziom mocy.

Funkcja Timer (odliczanie czasu)

Ta funkcja ułatwia gotowanie, gdyż umożliwia odejście od kuchni w czasie gotowania. Można zaprogramować dany obszar, a ten zostanie automatycznie wyłączony po upływie wskazanego czasu.

W tym modelu istnieje możliwość jednoczesnego zaprogramowania każdego obszaru na czas od 1 do 60 minut.

Zaprogramowanie pola.



rys. 6

Po wskazaniu mocy wybranego pola można je zaprogramować.

1 W tym celu należy dotknąć ikonę 0:00 (rys. 5). Kolor pierścienia mocy zmieni się na niebieski, wskazując, że funkcja jest dostępna. Wewnątrz pierścienia pojawi się automatycznie czerwony okrąg, o cieńszym zarysie, wskazujący wybraną moc (rys. 6).

2 Zaraz potem należy przesunąć palcem po niebieskim pierścieniu i wybrać czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut.

Po upływie wybranego czasu zaprogramowany obszar zostanie wyłączony i zostanie wyemitowana seria dźwięków przez kilka sekund, która może zostać anulowana poprzez dotknięcie dowolnego punktu wyświetlacza. Jeśli wyłączony obszar gotowania jest gorący, zostanie wyświetlony w nim symbol H.

Aby zaprogramować jednocześnie inne pole, należy powtórzyć kroki 1 i 2.

Aby ponownie zaprogramować moc, należy nacisnąć wskazany poziom mocy w górnej lewej części wyświetlacza (rys. 6).

Modyfikacja zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić wartość timera przed upływem zaprogramowanego czasu:

1 Należy wybrać odpowiednie pole.

2 Nacisnąć ikonę 0:00 (rys. 5), a następnie przesunąć palcem po pierścieniu czasu, aby zmodyfikować zaprogramowany czas.

Wyłączenie timera.

Aby zatrzymać timer przed upływem zaprogramowanego czasu:

1 Należy wybrać odpowiednie pole.

2 Nacisnąć ikonę 0:00 (rys. 5), a następnie przesunąć palcem po pierścieniu czasu, aby zmniejszyć czas do 00:00. Timer zostaje wyłączony.

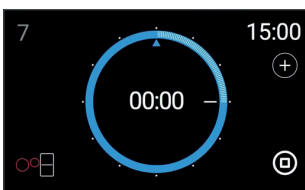
Dodaj sygnał dźwiękowy.

W zaprogramowanym czasie timera

może zostać dodany sygnał dźwiękowy, aby na przykład nie zapomnieć o dokonaniu jakiegś zmiany podczas gotowania.

1 Po wybraniu czasu do zaprogramowania należy nacisnąć ikonę  (rys. 7), która zostanie podświetlona na niebiesko. Po zdjęciu palca, z dolnego brzegu ku górze rozwija się opcja „Dodaj sygnał dźwiękowy”. Można dodać kilka sygnałów dźwiękowych dla jednego pola. Sygnał dźwiękowy zostaje zarejestrowany i we wnętrzu pierścienia czasu pojawi się mały niebieski trójkąt. Sygnały dźwiękowe mogą być modyfikowane w dowolnym momencie.

2 Aby usunąć sygnał dźwiękowy, należy rozwinąć niebieski trójkąt (rys. 7), aż do pozycji 00:00 na pierścieniu czasu.



rys. 7

Funkcja Flex Zone

Za pomocą tej funkcji jest możliwe połączenie dwóch obszarów grzewczych oznaczonych napisem „Flex Zone”, tak by działały jako jedno, zarówno dla wyboru poziomu mocy, jak i włączenia funkcji timera.

Włączenie funkcji.

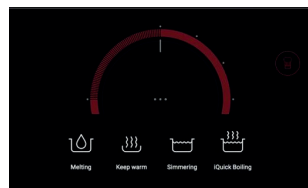
Aby włączyć tę funkcję, na wyświetlaczu głównym należy umieścić palec na jednym z obszarów wyposażonych w tę funkcję i przesunąć go do drugiego obszaru. Po wykonaniu tej czynności kontur obu obszarów grzewczych zapali się na czerwono. Wykrywanie naczynia nastąpi w obrębie całego połączzonego obszaru. Kolejną czynność należy wykonać przed upływem kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja

zostanie automatycznie wyłączona i obszary powrócą do poprzedniego stanu. Funkcja może zostać również wyłączona, jeśli któryś z obszarów ma już przypisany poziom mocy.

Wyłączenie funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, należy wybrać ponownie obszar i nacisnąć na ikonę wyłączenia pola, rozłączając obszary i poziomy mocy lub przypisane funkcje. Można również wyłączyć tę funkcję, zmniejszając poziom mocy do 0 i naciskając następnie dowolny obszar lub tylko zmniejszając poziom mocy do 0, gdyż po upływie około trzech sekund wyłączy się on automatycznie.

Funkcje specjalne: iCooking



rys. 8

Na wyświetlaczu „wyboru mocy” (rys. 5), znajduje się ikona iCooking , mająca funkcje specjalne (rys. 8) pomagające użytkownikowi w procesie gotowania.

Aby włączyć tę funkcję na danym polu:

1 Najpierw należy wybrać to pole.

2 Następnie nacisnąć ikonę iCooking , która podświetli się na czerwono. Po zdjęciu palca, z dolnego brzegu ku górze rozwija się menu funkcji specjalnych. Jeśli zostanie ponownie naciśnięta ikona iCooking , to menu zniknie.

Jeśli w dowolnym momencie chcemy anulować włączoną funkcję specjalną, należy wybrać obszar i wskazać ponownie poziom mocy lub wyłączyć obszar lub wybrać inną funkcję specjalną, naciskając ponownie ikonę iCooking .

Funkcja Keep Warm

Ta funkcja ustawia automatycznie poziom mocy odpowiedni do utrzymania ciepłych ugotowanych uprzednio potraw.

Włączenie funkcji.

Aby ją włączyć, należy wybrać pole i nacisnąć ikonę „iCooking” . Po zrobieniu tego zostanie podświetlona na czerwono. Nacisnąć ikonę „Keep Warm”  (rys. 8) i zostanie podświetlona ona również na czerwono. Po włączeniu funkcji pojawi się symbol  na środku wybranego obszaru grzewczego.

Wyłączenie funkcji.

Można anulować funkcję w dowolnym momencie, po uprzednim wybraniu odpowiedniego obszaru, wyłączając pole lub modyfikując poziom mocy.

Funkcja iQuickBoiling

Ta funkcja pozwala na automatyczną kontrolę wrzenia, co jest bardzo użyteczne podczas gotowania makaronu, ryżu, jajek czy dowolnego innego produktu. Jest dostępna jedynie w tych obszarach, na których pojawia się symbol .

Warunki naczyń

Dla prawidłowego działania funkcji „iQuickBoiling” jest konieczne korzystanie z naczynia, które spełnia następujące warunki wstępne:

- Średnica dna jest możliwie taka sama jak średnica pola.
- **NIE MA POKRYWKI.**
- Jest wypełnione powyżej połowy pojemności wodą o temperaturze pokojowej (nie używać nigdy gorącej lub ciepłej wody).

Niestosowanie się do tych warunków uniemożliwia odpowiednią kontrolę wrzenia.

 **OSTRZEŻENIE:** nie używać tej funkcji do innych procesów gotowania niż tego przy użyciu

wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż mógłby nagrzać się nadmiernie, co mogłoby doprowadzić do powstania płomienia.

Włączenie funkcji.

Aby ją włączyć, należy wybrać pole i nacisnąć ikonę iCooking . Po zrobieniu tego zostanie podświetlona na czerwono. Nacisnąć ikonę funkcji „iQuickBoiling”  (rys. 8) i zostanie podświetlona ona również na czerwono. Po włączeniu funkcji pojawi się symbol  na środku wybranego obszaru grzewczego.

Kiedy system wykryje, że zbliża się moment wrzenia, zostanie wyemitowany pierwszy sygnał dźwiękowy. Należy przygotować produkt, który ma być ugotowany.

Po upływie 30 sekund zostanie wyemitowany drugi sygnał dźwiękowy, towarzyszyć mu będzie komunikat wskazujący, że pora na włożenie produktu do ugotowania do naczynia, o ile nie zostało to zrobione uprzednio.

Po drugim sygnale dźwiękowym system włączy zegar odliczający czas, tak by można było kontrolować czas gotowania produktu. 30 sekund po włączeniu zegara zostanie wyemitowany trzeci sygnał dźwiękowy, wskazujący, że od tej chwili system zmniejszy dostarczaną energię, tak aby utrzymać delikatne i ciągłe wrzenie. Zegar pozostanie aktywny aż do końca gotowania.

Można wyłączyć zegar i zaprogramować czas, tak aby został odliczony czas do tyłu i pole zostało automatycznie wyłączone (patrz funkcja timera).

Wyłączenie funkcji.

Można anulować funkcję w dowolnym momencie, wyłączając pole lub modyfikując poziom mocy.

Funkcja Melting

Ta funkcja pozwala na utrzymanie słabej temperatury w obszarze grzewczym. Jest idealna do rozmrażania żywności lub powolnego

rozpuszczania produktów takich jak czekolada, masło itp.

Włączenie funkcji.

Aby ją włączyć, należy wybrać pole i nacisnąć ikonę iCooking . Po zrobieniu tego zostanie podświetlona na czerwono. Nacisnąć ikonę „Melting”  (rys. 8) i zostanie podświetlona ona również na czerwono. Po włączeniu funkcji pojawi się symbol  na środku wybranego obszaru grzewczego.

Wyłączenie funkcji.

Można anulować funkcję w dowolnym momencie, po uprzednim wybraniu odpowiedniego obszaru, wyłączając pole lub modyfikując poziom mocy.

Funkcja Simmering

Ta funkcja pozwala na utrzymanie wrzenia na małym ogniu.

Włączenie funkcji.

Aby ją włączyć, należy wybrać pole i nacisnąć ikonę iCooking . Po zrobieniu tego zostanie podświetlona na czerwono. Nacisnąć ikonę „Simmering”  (rys. 8) i zostanie podświetlona ona również na czerwono. Po włączeniu funkcji pojawi się symbol  na środku wybranego obszaru grzewczego.

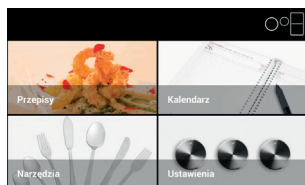
Wyłączenie funkcji.

Można anulować funkcję w dowolnym momencie, po uprzednim wybraniu odpowiedniego obszaru, wyłączając pole lub modyfikując poziom mocy.

Menu Dodatki

Aby wejść do menu Dodatki, na wyświetlaczu głównym (rys. 4), należy nacisnąć ikonę Dodatki , ikona zostanie podświetlona na czerwono i zostaną wyświetlone opcje dostępne w tym menu (rys. 9).

Ikona „control/back”  pozwala na powrót do „Menu głównego” w szybki sposób.

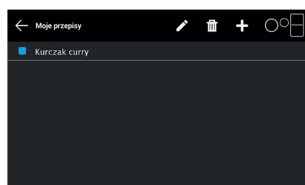


rys. 9

Przepisy

Po przejściu do Menu Przepisy (rys. 9) zostają wyświetlone opcje Menu tygodniowe, Przepisy i Moje przepisy.

Menu tygodniowe



rys. 10

	Pon	Wt	Śr	Czw	Pt	Sob	Nd
Śniadanie	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]
Drugie śniadanie	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]
Obiad	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]
Podwieczorek	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]
Kolacja	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]	[icon]

rys. 11

Aby utworzyć nowe menu tygodniowe, należy nacisnąć ikonę + (rys. 10), a następnie zastosować się do wskazanych kroków.

Aby przepis został zapisany, należy wprowadzić przynajmniej tytuł Menu.

Aby edytować któreś menu, należy nacisnąć ikonę , a następnie nacisnąć menu, które ma być edytowane.

Aby usunąć któreś menu, należy nacisnąć ikonę , a następnie nacisnąć menu, które ma być usunięte.

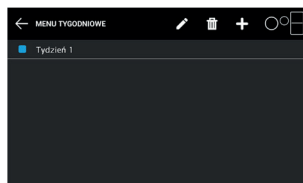
Menu tygodniowe wyświetlane jest jako tabela. Jeśli użytkownik naciśnie na dowolne pole w tabeli (rys. 11), może wprowadzić/edytować bezpośrednio posiłek wybrany na ten określony dzień. Po dotknięciu dowolnego dnia tygodnia, można wyświetlić menu na ten dzień.

Przepisy

Po wejściu do Menu Przepisy można wybrać rodzaj dania, dla którego pragniemy wyszukać przepis.

Podczas wyświetlania przepisu można wrócić do Menu głównego w szybki sposób poprzez naciśnięcie ikony „control/back” . Aby później wrócić do wyświetlanego przepisu, należy nacisnąć ikonę Dodatki , a w górnej części zostanie wyświetlony bezpośredni link do tego przepisu.

Moje przepisy



rys. 12

Aby utworzyć nowy przepis, należy nacisnąć ikonę + (rys. 12), a następnie zastosować się do wskazanych kroków.

Aby przepis został zapisany, należy wprowadzić przynajmniej tytuł przepisu.

Aby edytować któryś przepis, należy nacisnąć ikonę , a następnie nacisnąć przepis, który ma być edytowany.

Aby usunąć któryś przepis, należy nacisnąć ikonę , a następnie nacisnąć przepis, który ma być usunięty.

Aby wyświetlić przepis, należy nacisnąć nazwę przepisu przez kilka sekund.

Podczas wyświetlania przepisu można wrócić do Menu głównego w szybki sposób poprzez naciśnięcie ikony „control/back” . Aby później wrócić do wyświetlanego przepisu, należy nacisnąć ikonę Dodatki , a w górnej części zostanie wyświetlony bezpośredni link do tego przepisu.

Planowanie

Aby utworzyć wydarzenie dla wybranej daty, należy nacisnąć przez sekundę konkretny dzień, a następnie zastosować się do wskazanych kroków.

Narzędzia

Po przejściu do Menu Narzędzia zostaną wyświetlone opcje Notatki, Informacja i Instrukcja obsługi.

Notatki

Aby utworzyć notatkę, należy nacisnąć opcję „dodaj” i zastosować się do podanych kroków.

Aby usunąć notatkę, należy ją dotknąć i przesunąć palcem w lewo. Wyświetlona zostanie ikona kosza, należy ją nacisnąć, aby usunąć notatkę.

Informacja

Po przejściu do Menu Informacja zostaną wyświetlone opcje Instrukcja obsługi i Zużycie energii.

Zużycie energii

Po przejściu do tego menu podczas gotowania można zobaczyć energię zużywaną w tym momencie.

Po przejściu do menu w czasie,

gdy nie jest włączone żadne pole grzewcze, można skonsultować zużycie energii podczas ostatniego gotowania.

Funkcja Ograniczenie mocy

Dostępna jest funkcja Ograniczenie mocy (Power Management). Ta funkcja pozwala na ograniczenie całkowitej energii zużywanej przez płytę grzewczą do różnych wartości wybranych przez użytkownika.

Każdorazowo gdy zostanie zmodyfikowany poziom danego pola, funkcja ograniczenia energii obliczy całkowitą energię, która jest zużywana przez płytę. Jeśli zostanie osiągnięta granica całkowitej mocy, wyświetlacz dotykowy nie pozwoli na zwiększenie mocy tego pola. Płyta wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat wskazujący maksymalny poziom mocy, który może zostać wybrany. Jeśli użytkownik chce przekroczyć ten poziom, musi zmniejszyć moc pozostałych pól; niekiedy nie wystarczy zmniejszyć jednego pola o tylko jeden poziom, gdyż wszystko zależeć będzie od każdego pola i poziomu, na którym się będzie znajdować. Jest możliwe, że aby zwiększyć poziom mocy dużego pola, będzie konieczne zmniejszenie mocy pozostałych pól o kilka poziomów.

Jeśli ma być użyty maksymalny poziom i ten poziom znajduje się powyżej wartości określonej przez ograniczenie, pole zostanie ustawione na maksymalnym możliwym poziomie. Płyta wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat wskazujący maksymalny poziom mocy do skonfigurowania.

Ustawienia

Po przejściu do Menu Ustawienia zostaną wyświetlone następujące opcje: Język, Data/Godzina, Jasność wyświetlacza, Przywróć wartości fabryczne, Dźwięk i Konfiguracja trybu sleep.

Data/Godzina

Po przejściu do Menu Ustawienia zostaną wyświetlone opcje Data/ Godzina i Zegar.

Dźwięk

Po przejściu do Menu Dźwięk zostaną wyświetlone opcje Czas trwania sygnałów dźwiękowych i Wycisz klawiaturę.

Wycisz klawiaturę

Wyłączenie dźwięku klawiatury nie jest stosowane dla wszystkich funkcji. Sygnały dźwiękowe włączenia/ wyłączenia i zakończenia timera pozostają aktywne pomimo wyłączenia.

Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Tabela 1

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

Gdy zadziałał "wyłącznik bezpieczeństwa", na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się symbol H, w przypadku gdy istnieje ryzyko oparzenia.



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 zaleca się używać naczyń, których średnica jest mniejsza niż widoczny obszar grzewczy.
- * Nie przesuwaj 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 przesuwaj po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.



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 nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem.

Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, 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 naczyń na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.



Nie stawiać na szkło, 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,



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 do zapobiegania 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 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. Utylizować wszystkie materiały użyte 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

W razie problemów z działaniem urządzenia

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

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnij się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda - da.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się: Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego

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 przesłania 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.

Pole wyłączą 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.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:

Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.

Kwestie ochrony środowiska

B e z p e č n o s t í
upozornění:

⚠ **U p o z o r n ě n í .** V případě rozbití nebo praskliny v keramické skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

⚠ Toto zařízení není určeno k používání s externím časováním (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.

⚠ Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.

⚠ **U p o z o r n ě n í .** Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívat. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.

⚠ Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně

poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověřitelé, děti čistění a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.

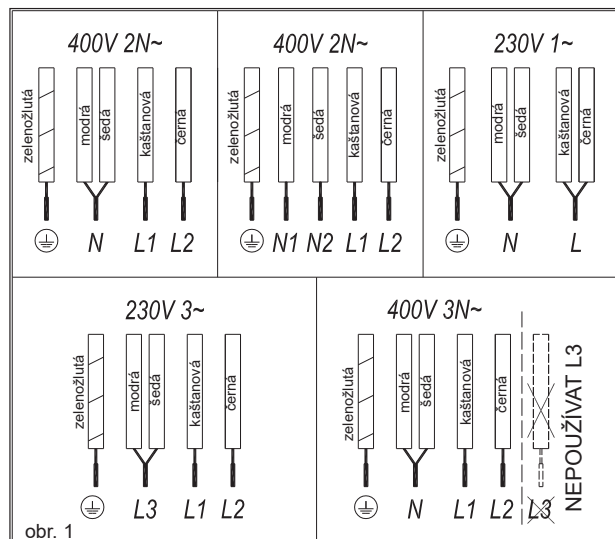
⚠ Děti si se zařízením nesmějí hrát. Upozornění. Je nebezpečné zahřívát tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. **NIKDY** se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny pokličicí, talířem nebo přikrývkou.

⚠ Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.

⚠ **I n d u k č n í** generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybnosti k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

⚠ Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly zahřívat.

⚠ Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabraňte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na



obr. 1

ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby d e t e k c e . Zabraňte možným nehodám!

⚠ Varování!
Nikdy nepokládáte nádoby nebo náčiní na plochu dotykové obrazovky. Horké předměty mohou způsobit nevratné poškození.

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělovací desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.

Elektrické připojení

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

⚠ Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

⚠ Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospectřebičů).

⚠ Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

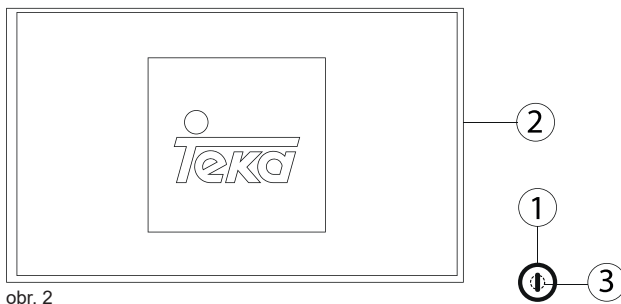
⚠ Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti TEKA, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

⚠ Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 25 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.



Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

Použití a údržba



obr. 2

Návod na použití dotykové obrazovky

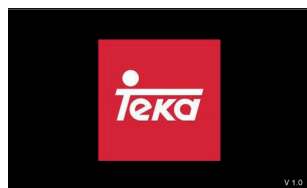
PRVKY OVLÁDACÍHO PANELOU (obr. 2)

- ① Čidlo celkového zapnutí/vypnutí.
- ② Dotyková obrazovka.
- ③ Kontrolka zapnutí.

Ovládání se provádí pomocí dotykové obrazovky (2). Není zapotřebí, abyste na sklo tlačili, stačí pouze dotknout se jej prstem a požadovaná funkce bude aktivována.

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE

- 1 Dotkněte se celkové zapnutého/vypnutého senzoru ① (1) po minimální dobu jedné sekundy. Kontrolka zapnutí (3) se rozsvítí a blikáním upozorňuje na proces zapnutí sporáku. Na dotykové obrazovce se objeví logo Teky (obr. 3). Po dokončení procesu se dostanete přímo na „hlavní obrazovku“ (obr. 4).



obr. 3

Zapnutá dotyková obrazovka může být kdykoliv vypnuta stisknutím senzoru celkového zapnutí/vypnutí ① (1), a to i v případě, že byla uzamčena. Senzor celkového zapnutí/vypnutí ① (1) má

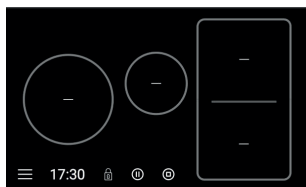
vždy prioritu pro vypnutí dotykové obrazovky (2).

VYPNUTÍ PŘÍSTROJE

Pro úplné vypnutí přístroje stiskněte senzor celkového zapnutí/vypnutí ① (1). Všechny varné zóny budou odpojeny a obrazovka se vypne. Pokud se v některé zóně nachází symbol odpadního tepla H, to zůstává aktivní, dokud varná zóna dostatečně nevychladne. Následovně bude zahájen proces celkového vypnutí.

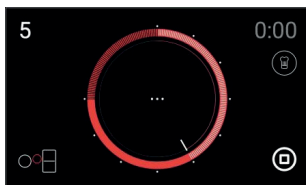
ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY

Po spuštění „hlavní obrazovky“ (obr. 4) můžete zapnout všechny varné desky, které si přejete.



obr. 4

- 1 Vyberte varnou zónu, na které si přejete vařit, stisknutím jakéhokoliv bodu na ní. Okraj varné zóny se rozsvítí červeně. Jakmile si vyberete příslušnou varnou zónu, naskočí automaticky obrazovka „výběr výkonu“ (obr. 5).
- 2 Přejetím prstu přes kroužek výkonu nebo stisknutím jakéhokoliv místa na něm bude umožněno provést výběr výkonové úrovně mezi „0“ a „9“ nebo funkci „Power“ (poslední čtvrtka kroužku výkonu). Vybraná výkonová úroveň se objeví v horní části obrazovky vlevo (obr. 5).



obr. 5

Výkonovou úroveň varné desky lze měnit pouze v případě, že tato byla vybrána.

Ikonka „control/back“ nám umožňuje se vrátit na „hlavní obrazovku“ s přijetím změn provedených v dané zóně.

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Na obrazovce „výběr výkonu“ (obr. 5) přejedte prstem přes kroužek výkonu až po úroveň „0“, nebo stiskněte ikonku vypnutí varné zóny pro vypnutí dané varné zóny .

Při vypnutí varné zóny se uvnitř objeví písmeno H, pokud skleněný povrch dosahuje v příslušné varné oblasti vysoké teploty s rizikem popálenin. Jakmile se teplota sníží, písmeno H zmizí.

VYPNUTÍ VŠECH VARNÝCH DESEK

Na „hlavní obrazovce“ (obr. 4) je možné odpojit souběžně všechny varné desky pomocí ikonky vypnutí .

Varné desky lze odpojit současně taktéž použitím senzoru celkového zapnutí/vypnutí ① (1). Všechny varné zóny budou odpojeny a obrazovka se vypne. Pokud se v některé zóně nachází symbol odpadního tepla H, to zůstává aktivní, dokud varná zóna dostatečně nevychladne. Následovně bude zahájen proces celkového vypnutí.

REŽIM SLEEP

Po vypnutí varné desky pomocí ikonky vypnutí , se aktivuje „Režim Sleep“, a to na dobu, na kterou je naprogramován. Během této doby lze varnou desku znovu zapojit libovolným stisknutím dotykové obrazovky. V tomto stavu se varná deska nevypne úplně, dokud neuplyne nastavená doba.

Varná deska přejde do „Režimu Sleep“ automaticky, jakmile jsou všechny varné zóny vypnuty déle než 60 sekund a nedojde k žádnému nastavení na dotykové obrazovce.

Detekce nádobí

Indukční varné zóny mají zabudovaný detektor nádobí. Tím se zabrání zprovoznění desky, pokud se zde

nenachází umístěna žádná nádoba, nebo pokud se jedná o nevhodné nádoby.

Ve varné zóně se objeví symbol „bez nádoby“ , pokud při zapnutí varné zóny a stanovené výkonové úrovně bylo detekováno, že zde není umístěna nádoba, nebo se jedná o nevhodnou nádobu.

Pokud se nádoby odstraní z varné zóny během jejího provozu, deska automaticky přestane dodávat energii a zobrazí se symbol „bez nádoby“. Jakmile se nádoba umístí zpět na varnou zónu, bude přívod energie obnoven na vybranou výkonovou úroveň.

Doba detekce nádoby činí 3 minuty. Pokud se zde během této doby neumístí žádná nádoba, nebo je daná nádoba nevhodná, varná zóna se vypne.

Po použití odpojte varnou zónu přejetím prstu přes kroužek výkonu až po úroveň „0“ nebo stisknutím ikonky vypnutí varné zóny . Jinak by mohlo dojít k nežádoucím chodům varné zóny, pokud by zde byla nechtěně umístěna nádoba během následujících třech minut. Zabraňte případným úrazům!

Funkce uzamčení

Pomocí tlačítka „Uzamčení“ můžete uzamknout ostatní ikonky kromě senzoru celkového zapnutí/vypnutí ① (1) pro zabránění nežádoucím manipulacím. Tato funkce je užitečná jako ochranné opatření pro děti.

Aktivace funkce.

Pro aktivování této funkce stiskněte ikonku , která se rozsvítí červeně a objeví se zpráva oznamující, že funkce byla aktivována.

Deaktivace funkce.

Stiskněte znovu ikonku , která se rozsvítí bíle a objeví se zpráva oznamující, že funkce byla deaktivována.

Pokud přístroj vypnete pomocí senzoru zapnutí/vypnutí (I) (1), zatímco je uzamčení aktivní, bude funkce uzamčení i nadále aktivní, jakmile znovu zapnete varnou desku.

Funkce Stop&Go

Tato funkce umožňuje přerušit proces vaření. Pokud je funkce „Časovač“ aktivní, bude rovněž přerušena.

Aktivace funkce.

Pro aktivování této funkce musíte stisknout ikonku (II), která se rozsvítí červeně a ve varných zónách se objeví symbol // upozorňující na pauzu ve vaření.

Deaktivace funkce.

Stiskněte znovu ikonku (II), která se rozsvítí bíle a vaření bude obnoveno za stejných podmínek výkonové úrovně, jakož i časovače, které byly nastaveny před danou pauzou.

Funkce Power

Tato funkce umožňuje vybavit desku „extra“ výkonem, jež převyšuje jmenovitý výkon. Tento výkon závisí na velikosti desky, přičemž může dosáhnout maximální hodnoty povolené generátorem.

- 1 Přejedeme prstem přes kroužek výkonu, dokud nepřekročíme úroveň 9, nebo stiskneme jeho čtvrtou čtvrtku. V kroužku se objeví slovo „POWER“.
- 2 V oblasti varných zón se rovněž objeví slovo „POWER“ a varná deska začne dodávat extra výkon.

Maximální doba trvání funkce „Power“ je uvedena v Tabulce č. 1 (podle modelu). Po uplynutí této doby bude výkonová úroveň automaticky odpovídat úrovni 9. Zazní zvukový signál a zobrazí se zpráva oznamující provedenou regulaci výkonu. Při aktivování funkce „Power“ na jedné z desek je možné, že výkon některé z dalších desek může být ovlivněn,

přičemž dojde ke snížení jejího výkonu až po nejnižší úroveň, kdy v tomto případě se zobrazí v oblasti zóny.

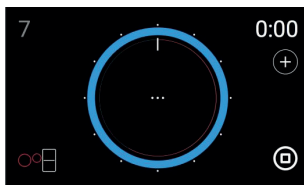
Pro deaktivaci funkce „Power“ před uplynutím doby provozu vyberte příslušnou zónu, přejedte prstem přes kroužek výkonu a vyberte jinou výkonovou úroveň.

Funkce časovače (odpočítávací hodiny)

Tato funkce vám usnadní vaření vzhledem k tomu, že nemusíte být přítomni při jeho průběhu. Můžete načasovat jednu zónu, která se pak automaticky vypne po uplynutí požadované doby.

U tohoto modelu můžete naprogramovat každou desku souběžně na dobu od 1 do 60 minut.

Načasování varné desky.



obr. 6

Po nastavení výkonu u požadované desky můžete načasovat příslušnou varnou zónu.

- 1 Stiskněte ikonku 0:00 (obr. 5). Kroužek výkonu se rozsvítí modře, čímž oznamuje, že funkce je disponibilní. Uvnitř něj se automaticky objeví červený kruh tenčí linky, označující vybraný výkon (obr. 6).
- 2 Ihned poté přejedte prstem přes modrý kroužek a vyberte dobu vaření od 1 do 60 minut.

Po uplynutí vybrané doby se načasovaná zóna vypne a vydá řadu zvukových signálů po dobu několika sekund, které mohou být zrušeny stisknutím kterékoliv zóny na obrazovce. Pokud je vypnutá varná zóna teplá, v její oblasti se objeví symbol H.

Pokud si přejete načasovat souběžně další desku, musíte zopakovat kroky 1 a 2.

Pokud si přejete znovu nastavit výkon, stiskněte uvedenou výkonovou úroveň v horní části obrazovky vlevo (obr. 6).

Změna naprogramovaného času.

Pokud si přejete změnit časovač před skončením naprogramované doby:

- 1 Vyberte požadovanou desku.
- 2 Stiskněte ikonku 0:00 (obr. 5) a následovně přejedte prstem přes časový kroužek pro změnu naprogramovaného času.

Odpojení časovače.

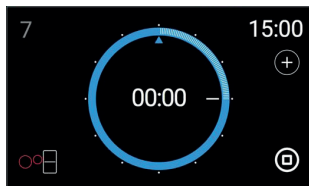
Pokud si přejete zastavit časovač před skončením naprogramované doby:

- 1 Vyberte požadovanou desku.
- 2 Stiskněte ikonku 0:00 (obr. 5) a následovně přejedte prstem přes časový kroužek zkrácením času až na 00:00. Hodiny zůstanou vynulovány.

Přidat „Zvukový signál“.

Během doby načasování můžete přidat „Zvukový signál“ pro připomenutí změny ve vaření.

- 1 Jakmile vyberete nějakou dobu načasování, stiskněte ikonku (+) (obr. 7), která se rozsvítí modře. Při zvednutí prstu se z dolního okraje směrem nahoru rozbálí možnost „Přidat zvukový signál“. K této desce můžete přidat několik zvukových signálů. „Zvukový signál“ zůstane zaznamenán uvnitř časového kroužku pomocí malého modrého trojúhelníku. Zvukové signály mohou být kdykoliv změněny.
- 2 Pro odstranění „Zvukového signálu“ posuňte modrý trojúhelník (obr. 7) až do pozice 00:00 časového kroužku.



obr. 7

Funkce Flex Zone

Prostřednictvím této funkce je možné dosáhnout toho, aby dvě varné zóny označené v sítotisku prostřednictvím „Flex Zone“ fungovaly společně, a to jak pro výběr výkonové úrovně, tak i pro spuštění funkce „Časovače“.

Aktivace funkce.

Pro aktivování této funkce na hlavní obrazovce umístěte prst na jedné ze zón disponujících touto funkcí a posuňte jej až do druhé zóny. Tím se rozsvítí červeně okraj obou varných zón. Detekce nádoby bude probíhat v celé navazující oblasti. Disponujete několika sekundami pro provedení následujícího posunutí, v opačném případě se tato funkce automaticky deaktivuje a zóny se vrátí do předchozího stavu. Tuto funkci lze rovněž aktivovat v případě, že některá ze zón má již přidělený výkon.

Deaktivace funkce.

Pro deaktivaci této funkce musíte znovu vybrat zónu a stisknout ikonu vypnutí desky oddělením zón a výkonových úrovní nebo přiřazených funkcí. Tuto funkci můžete rovněž deaktivovat snížením výkonové úrovně na „0“ a následovným stisknutím jakékoli zóny, nebo snížením výkonové úrovně na „0“, kdy se přibližně po třech sekundách deaktivuje automaticky.

Specifické funkce: iCooking



obr. 8

Na obrazovce „výběr výkonu“ (obr. 5), se nachází ikona iCooking (☞). Se nachází ikona iCooking (☞), které pomáhají uživateli při vaření.

Pro aktivování specifické funkce u jedné z varných zón:

- 1 Nejříve je zapotřebí tuto zónu vybrat.
- 2 Následovně stisknete ikonu iCooking (☞), která se rozsvítí červeně. Při zvednutí prstu se z dolního okraje směrem nahoru rozbílí menu se specifickými funkcemi. Opětovným stisknutím ikony iCooking (☞) toto menu zmizí.

Pokud si budete přát zrušit v kterémkoliv okamžiku aktivovanou specifickou funkci, musíte vybrat příslušnou zónu a určit novou výkonovou úroveň, buďto vypnutím zóny, nebo můžete vybrat jinou specifickou funkci opětovným stisknutím ikony iCooking (☞).

Funkce Keep Warm

Tato funkce stanoví automaticky výkonovou úroveň, která je vhodná pro udržení již uvařených pokrmů v teplém stavu.

Aktivace funkce.

Pro její aktivaci vyberte příslušnou desku a stisknete ikonu „iCooking“ (☞). Tím se rozsvítí červeně. Stisknete ikonu „Keep Warm“ (☞), (obr. 8) a ta se také rozsvítí červeně. Po aktivování této funkce se ve středu varné vybrané zóny objeví symbol ☞.

Deaktivace funkce.

Tuto funkci můžete kdykoliv zrušit, pokud jste nejdříve vybrali příslušnou varnou zónu, vypnutím desky či změnou výkonové úrovně.

Funkce iQuickBoiling

Tato funkce umožňuje provádět automatickou kontrolu varu, což představuje velkou pomoc při vaření těstovin, rýže, vajíček a jiných pokrmů. K dispozici je pouze ve varných zónách, ve kterých se objevuje symbol ☞.

Předpoklady nádoby

Pro správnou činnost funkce „iQuickBoiling“ je zapotřebí použít nádobu, která bude splňovat níže uvedené předpoklady:

- Velikost dna bude odpovídat co nejvíce průměru desky.
- **BEZ POKLIČKY.**
- Naplněná po více než polovinu své kapacity vodou okolní teploty (nikdy nepoužívejte již teplou nebo horkou vodu).

Nesplnění těchto podmínek narušuje adekvátní kontrolu varu.



UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte tuto funkci, pokud nechcete vařit vodu. Nikdy nepoužívejte olej, může se přehřát a vzplanout.

Aktivace funkce.

Pro její aktivaci vyberte příslušnou desku a stisknete ikonu iCooking (☞). Tím se rozsvítí červeně. Stisknete ikonu funkce „iQuickBoiling“ (☞) (obr. 8) a ta se také rozsvítí červeně. Po aktivování této funkce se ve středu varné vybrané zóny objeví symbol ☞.

Jakmile systém rozpozná, že se už blíží začátek varu, bude vydán první zvukový signál (pípnutí). Využijte tohoto okamžiku pro přípravu pokrmu, který chcete uvařit.

Po 30 sekundách bude vydán druhý zvukový signál spolu se zprávou

oznamující, že nastala chvíle k tomu, abyste vložili potraviny do hrnce, pokud jste tak ještě neučinili.

Po druhém zvukovém signálu systém aktivuje časovač jako stopky, abyste mohli kontrolovat, jak dlouho se potrava vaří. 30 sekund po aktivaci stopek zazní třetí zvukový signál upozorňující na to, že od tohoto okamžiku systém sníží dodávaný výkon za účelem zachování mírného a stálého varu. Stopky zůstávají aktivní až do konce vaření.

Stopky můžete deaktivovat a nastavit čas pro odpočítávání a automatické vypnutí desky (viz oddíl funkce „Časovače“).

Deaktivace funkce.

Tuto funkci můžete kdykoliv zrušit vypnutím desky či změnou výkonové úrovně.

Funkce Melting

Tato funkce umožňuje zachovat nízkou teplotu ve varné zóně. Je ideální pro rozmrazování nebo postupné roztavení potravin jako je čokoláda, máslo atd.

Aktivace funkce.

Pro její aktivaci vyberte příslušnou desku a stiskněte ikonu iCooking®. Tím se rozsvítí červeně. Stiskněte ikonu „Melting“ (obr. 8) a ta se také rozsvítí červeně. Po aktivování této funkce se ve středu varné zóny objeví symbol.

Deaktivace funkce.

Tuto funkci můžete kdykoliv zrušit tak, že po výběru příslušné varné zóny vypnete desku nebo změníte výkonovou úroveň.

Funkce Simmering

Tato funkce umožňuje udržet var na mírném ohni.

Aktivace funkce.

Pro její aktivaci vyberte příslušnou desku a stiskněte ikonu iCooking®.

Tím se rozsvítí červeně. Stiskněte ikonu „Simmering“ (obr. 8) a ta se také rozsvítí červeně. Po aktivování této funkce se ve středu varné vybrané zóny objeví symbol.

Deaktivace funkce.

Tuto funkci můžete kdykoliv zrušit, pokud jste nejdříve vybrali příslušnou varnou zónu, vypnutím desky či změnou výkonové úrovně.

Menu Extra

Pro vstup do menu Extra na „hlavní obrazovce“ (obr. 4) stiskněte ikonu Extra. Ikona se rozsvítí červeně a zobrazí se možnosti, které jsou k dispozici v tomto menu (obr. 9).

Ikona „control/back“ nám umožní rychlý návrat do „Hlavního menu“.

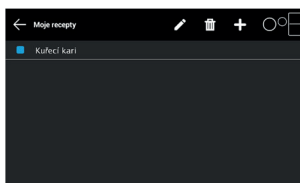


obr. 9

Recepty

Po otevření menu Recepty (obr. 9) se objeví možnosti Týdenní menu, Kniha receptů a Moje recepty.

Týdenní menu



obr. 10

	PO	UT	ST	ČT	PA	SO	NE
Snídaně							
Svačina							
Oběd							
Odpolední večeře							
Večeře							

obr. 11

Pokud si přejete vytvořit nové týdenní menu, stiskněte ikonu + (obr. 10) a následovně postupujte podle uvedených pokynů.

Pro uložení receptu je zapotřebí zadat alespoň název menu.

Pokud chcete editovat některé menu, stiskněte ikonu a pak stiskněte příslušné menu.

Pokud chcete odstranit některé menu, stiskněte ikonu a pak stiskněte příslušné menu.

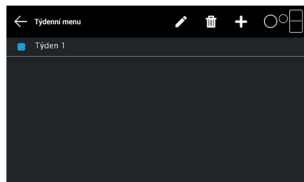
Týdenní menu se objeví ve formátu tabulky. Pokud uživatel stiskne kteroukoliv položku na tabulce (obr. 11), může přímo zadat/editovat jídlo vybrané pro daný den. Stisknutím kteréhokoliv dne v týdnu lze zobrazit menu pro daný den.

Kniha receptů

Při vstupu do menu Kniha receptů si můžeme vybrat druh jídla, pro který chceme vyhledat recept.

Pokud si prohlížíte recept, stiskněte pro rychlý návrat do Hlavního menu ikonu „control/back“. Pokud si posléze budete přát návrat zpět na recept, který jste si prohlíželi, stiskněte ikonu Extra a v horní liště se objeví přímý přístup k tomuto receptu.

Mé recepty



obr. 12

Pokud si přejete vytvořit nový recept, stiskněte ikonku + (obr. 12), a následovně postupujte podle uvedených pokynů.

Pro uložení receptu je zapotřebí zadat alespoň název receptu.

Pokud chcete editovat některý recept, stiskněte ikonku  a pak stiskněte příslušný recept.

Pokud chcete odstranit některý recept, stiskněte ikonku  a pak stiskněte příslušný recept.

Pro zobrazení receptu stiskněte název receptu po dobu dvou sekund.

Pokud si prohlížíte recept, stiskněte pro rychlý návrat do Hlavního menu ikonku „control/back“ . Pokud si posléze budete přát vrátit se zpět na recept, který jste si prohlíželi, stiskněte ikonku Extra  a v horní liště se objeví přímý vstup k tomuto receptu.

Plánovač

Pro vytvoření nové události pro konkrétní datum, stiskněte po dobu jedné sekundy vybraný den a postupujte podle uvedených kroků.

Nástroje

Při vstupu do menu Nástroje se zobrazí možnosti Poznámkový blok, Informace a Návod k obsluze.

Poznámkový blok

Pro vytvoření poznámky stiskněte možnost „přidat“ a postupujte podle uvedených pokynů.

Pro odstranění poznámky stiskněte předmětnou poznámku a přejeďte prstem doleva, přičemž se objeví ikonka „koše“. Stiskněte tuto ikonku pro smazání poznámky.

Informace

Při vstupu do menu Informace se zobrazí možnosti Návod k obsluze a Spotřeba.

Spotřeba

Při vstupu do tohoto menu během vaření můžete zobrazit energii, která je v daném okamžiku spotřebována.

Pokud vstoupíte do tohoto menu v okamžiku, kdy varná deska nemá aktivovanou žádnou zónu, můžete zobrazit energii spotřebovanou během posledního vaření.

Funkce Omezovač výkonu

Přístroj disponuje funkcí Omezovač výkonu (Power Management). Tato funkce umožňuje omezit celkový výkon vyprodukovaný sporákem při různých hodnotách vybraných uživatelem.

Při každé změně úrovně desky vypočte omezovač výkonu celkový výkon vyprodukovaný sporákem. Pokud jste se dostali na mezní hodnotu celkového výkonu, dotyková obrazovka vám neumožní navýšit úroveň dané desky. Sporák vyšle zvukový signál a zobrazí zprávu s uvedením maximální výkonové úrovně, kterou lze vybrat. Pokud si přejete tuto hodnotu překročit, musíte snížit výkon u ostatních desek. V některých případech nestačí snížit další desku na jednu jedinou úroveň vzhledem k tomu, že závisí na výkonu každé desky a úrovně, na které se nachází. Je možné, že pro zvýšení výkonové úrovně u velké desky bude zapotřebí snížit úroveň u ostatních desek.

Pokud využíváte funkci přístupu k

maximální úrovni a tato hodnota se nachází nad hodnotou stanovenou omezením, přejeďte deska na maximální možnou úroveň. Sporák vyšle zvukový signál a zobrazí zprávu s uvedením maximální nastavitelné výkonové úrovně.

Nastavení

Při vstupu do menu Nastavení se zobrazí tyto možnosti: Jazyk, Datum/hodina, Jas obrazovky, obnovit tovární nastavení, Zvuk a nastavení Režimů Sleep.

Datum/hodina

Při vstupu do menu Nastavení se zobrazí možnosti Datum/hodina a Stopky.

Zvuk

Při vstupu do menu Zvuk se zobrazí možnosti Doba trvání zvukových signálů a Ztlumit klávesy.

Ztlumit klávesy

Tuto deaktivaci nelze použít u všech funkcí, jako je například pípnutí zapnutí/vypnutí a skončení časovače.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Zvolný stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 nebo 5 minut, očištění na úrovni 9 * V závislosti na modelu

Pokud je zapnuta funkce “ bezpečně vypnutí ” a pokud hrozí riziko popálení, zobrazí se v příslušné oblasti symbol H.



Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.



Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti TEKA.

Připomínky a doporučení

- * Používejte nádoby se zcela plochým a silným dnem.
- * Nedoporučuje se používat nádoby o menším průměru, než je obrys var- né zó
- * Nádoby po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- * Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- * Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádoby neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.



Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.

Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlo- vou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpuští, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky. Kovové odlesky jsou způsobeny klou- záním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.



Nádobí se může nalepit na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.



Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.

Společnost TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

S ohledem na životní prostředí



Symbol uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho

zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:

-spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Pokud něco nefunguje,

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají: Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:

V tenčích nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvolené- ho varného výkonu nebo

použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:

Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

Během vaření je slyšet zvuk ventilá- toru, který trvá i po vypnutí sporáku:

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pou- ze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Jedna zóna se vypne a na ukazate- lich se zobrazí zpráva C81 nebo C82:

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:

Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

Bezpečnostné výstrahy:

⚠ **Внимание!** Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠ Spotrebič nečistite parou.

⚠ Upozornenie. Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozohriať. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.

⚠ Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúsenosti a znalosti. **VYHRADNE** pod dozorom alebo ak dostali dostatočné

inštrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.

⚠ Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

⚠ Upozornenie. Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. Nikdy sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, tanierom alebo dekou.

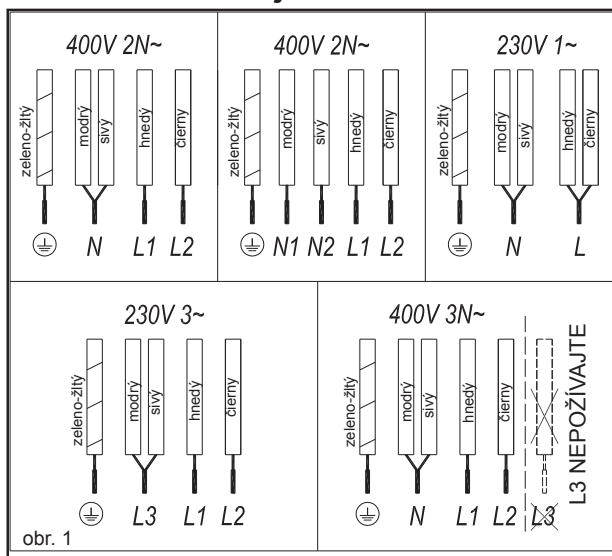
⚠ Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte

e žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu v požiari.

⚠ Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardio stimulátor poradila so svojim lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

⚠ Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

⚠ Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí



len odstrániť hrniec či panvicu. inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

⚠ Pozor! Nikdy nepokladajte nádoby či náčinie na dotykovú obrazovku. Navyše, položením horúcich predmetov na ňu by mohlo dôjsť k jej nezvratnému poškodeniu.

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.

Elektrické pripojenie

Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platin.

Zaistíte, aby sa vstupný kábel nedostal

do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky. **Výstraha:**

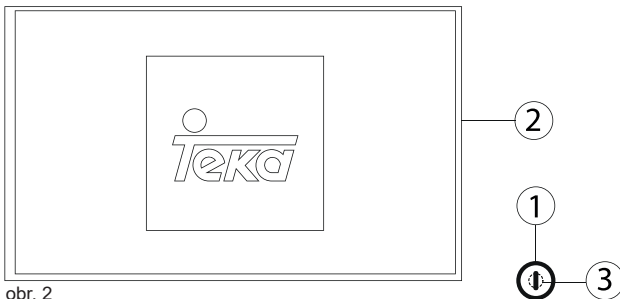
⚠ Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne. Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

⚠ Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolytickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

⚠ So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis TEKA.

⚠ Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 25 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

📖 Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.



obr. 2

Použitie a údržba

Návod na použitie dotykovej obrazovky

SÚČASTI OVLÁDACIEHO PANELA (obr. 2)

- ① Snímač celkového zapnutia / vypnutia.
- ② Dotyková obrazovka.
- ③ Kontrolka indikujúca zapnutie.

Spotrebič sa ovláda prostredníctvom dotykovej obrazovky (2). Na sklený povrch nie je potrebné tlačiť, jednoduchý dotyk prstom aktivuje požadovanú funkciu.

ZAPNUTIE SPOTREBIČA

- 1 Dotknite sa celkového snímača zapnutia / vypnutia ① (1) po dobu aspoň jednej sekundy. Kontrolka indikujúca zapnutie (3) sa rozsvieti a zablíká na znamenia zapnutia sa sporáka. Na dotykovej obrazovke sa objaví logo Teka (obr. 3). Akonáhle bude proces hotový, prepne sa priamo na "hlavnú obrazovku" (obr. 4).



obr. 3

Keď je dotyková obrazovka aktívna, je

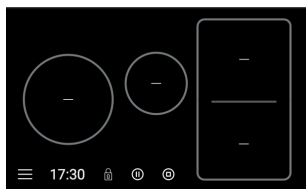
možné ju kedykoľvek odpojiť stlačením snímača celkového zapnutia / vypnutia ① (1), vrátane prípadu, ak bola predtým zablokovaná. Snímač celkového zapnutia / vypnutia ① (1) má pri odpojení dotykovej obrazovky vždy prednosť (2).

VYPNUTIE SPOTREBIČA

Pre úplné vypnutie spotrebiča stlačte snímač celkového zapnutia / vypnutia ① (1). Všetky varné zóny sa odpoja a obrazovka sa vypne. Pokiaľ pri niektorej zóne svieti symbol zvyškového tepla H, znamená to, že ostane aktívny až do chvíle, kým daná varná zóna dostatočne nevychladne. Potom sa začne proces celkového vypnutia spotrebiča.

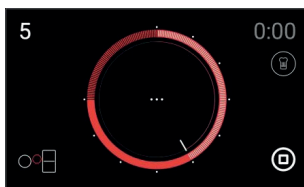
AKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN

Akonáhle je "hlavná obrazovka" aktívna (obr. 4), môžete zapnúť zvolené varné zóny.



obr. 4

- 1 Zónu, na ktorej chcete variť, zvolíte dotykem akéhokoľvek bodu na jej ploche. Obvod varnej zóny sa rozsvieti načerveno. Až bude zóna zvolená, automaticky sa zjaví obrazovka "výber výkonu" (obr. 5).
- 2 Posunom prsta po prstenci s výkonnosťnými stupňami alebo dotknutím sa ktoréhokoľvek bodu na ňom je možné zvoliť výkonnosťný stupeň od "0" do "9", prípadne funkciu "Power" (v poslednom kvadrante prstencu). Po zvolení sa daný výkonnosťný stupeň objaví v ľavej hornej časti obrazovky (obr. 5).



obr. 5

Pokiaľ bude daná platňa zvolená, je možné výkonnosťný stupeň upravovať.

Ikona "control/back" umožní vrátiť sa na "hlavnú obrazovku", čím sa potvrdia zmeny uskutočnené v danej varnej zóne.

VYPNUTIE JEDNEJ VARNÉJ ZÓNY

Z obrazovky "výber výkonu" (obr. 5), je možné varnú zónu vypnúť posunom prsta po prstenci s výkonnosťnými stupňami až na stupeň "0" alebo stlačením ikony vypnutia zóny .

Po vypnutí varnej zóny sa vnútri nej objaví písmeno H, a to v prípade, ak je teplota skleného povrchu danej zóny natoľko vysoká, že vzniká riziko popálenia. Po znížení teploty písmeno H zmizne.

VYPNUTIE VŠETKÝCH VARNÝCH ZÓN

Z "hlavnej obrazovky" (obr. 4) je možné simultánne odpojiť všetky platne, a to prostredníctvom ikony vypnutia .

Taktiež je možné simultánne odpojiť všetky platne použitím snímača celkového zapnutia / vypnutia ① (1). Všetky varné zóny sa odpoja a obrazovka sa vypne. Pokiaľ pri niektorej zóne svieti symbol zvyškového tepla H, znamená to, že ostane aktívny až do chvíle, kým daná varná zóna dostatočne nevychladne. Potom sa začne proces celkového vypnutia spotrebiča.

REŽIM SLEEP

Keď sa varná doska vypne ikonou vypnutia, , aktivuje sa na nastavený čas "Režim Sleep". Počas tejto doby je možné varnú dosku znova zapnúť akýmkoľvek dotykom na dotykú

obrazovku. V tomto stave sa varná doska nevypne úplne, až kým nevyprší nastavený čas.

Varná doska prejde do "Režimu Sleep" automaticky, keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie než 60 sekúnd a neprebíha žiadna manipulácia s dotykúcou obrazovkou.

Detekcia nádob

Indukčné varné zóny obsahujú detektor nádob. Predchádza sa tak používaniu varnej zóny v momente, keď sa na nej nenachádza žiadna nádoba, či keď je táto nádoba nevhodujúca.

Na varnej zóne sa objaví symbol "žiadna nádoba" v prípade, že detektor zistí, že sa na varnej zóne nenachádza žiadna či vhodná nádoba, pričom je zóna zapnutá a má zvolený výkonnosťný stupeň.

Pokiaľ budú nádoby zo zóny odobraté počas používania, platňa automaticky prestane dodávať energiu a objaví sa symbol "žiadna nádoba". Po vrátení nádoby na varnú zónu sa prísun energie obnoví, a to podľa zvoleného výkonnosťného stupňa.

Doba detekcie nádoby sa rovná 3 minútam. Pokiaľ tento čas prejde a žiadna nádoba nebude umiestnená, prípadne bude nevhodná, varná zóna sa deaktivuje.

Po použití varnú zónu odpojte posunom prsta po prstenci s výkonnosťnými stupňami až na stupeň "0" alebo stlačením ikony vypnutia zóny . V opačnom prípade by mohlo dôjsť k neželanému fungovaniu varnej zóny v prípade, že sa na ňu nečakane v priebehu týchto troch minút umiestni nádoba. Vyhnite sa možným nehodám!

Funkcia zablokovania

Prostredníctvom funkcie "Zablokovanie" je možné zablokovať všetky ostatné ikony, okrem snímača celkového zapnutia / vypnutia

① (1), čím sa zabráni neželanej manipulácii. Táto funkcia je užitočná ako bezpečnostné opatrenie pred deťmi.

Aktivácia funkcie.

Pre aktiváciu funkcie stlačte ikonu , ktorá sa rozsvieti načerveno a objaví sa správa oznamujúca aktiváciu funkcie.

Deaktivácia funkcie.

Stlačte opäť ikonu , ktorá sa rozsvieti nabiele a objaví sa správa oznamujúca deaktiváciu funkcie.

Ak spotrebič vypnete prostredníctvom snímača zapnutia / vypnutia, ① (1) pokým je zablokovanie aktívne, po opätovnom zapnutí varnej dosky bude funkcia zablokovania naďalej aktívna.

Funkcia Stop&Go

Pomocou tejto funkcie je možné proces varenia na krátky čas zastaviť. V prípade, že je funkcia "Časovač" aktívna, taktiež sa počas pauzy preruší.

Aktivácia funkcie.

Pre aktiváciu funkcie stlačte ikonu ②, ktorá sa rozsvieti načerveno a na varných zónach sa objaví symbol , indikujúci, že varenie bolo prerušené.

Deaktivácia funkcie.

Stlačte znovu ikonu ②, ktorá sa rozsvieti nabiele a varenie opäť začne s rovnakým zvoleným výkonnostným stupňom a s rovnako nastaveným časovačom, ako bo pred pauzou.

Funkcia Power

Táto funkcia umožňuje pridať do varnej zóny extra prísun energie, vyšší, než je obvyklá hodnota. Dané množstvo energie závisí od veľkosti varnej zóny, pričom môže dosiahnuť maximálnu hodnotu povolenú generátorom.

1 Pre aktiváciu je potrebné posúvať prst po prstenci s výkonnostnými stupňami až do prekročenia úrovne 9 alebo dotykom štvrtého kvadrantu prstenca. V prstenci sa objaví slovo "POWER".

2 V oblasti varných zón sa taktiež objaví slovo "POWER" a doska začne dodávať energiu navyše.

Maximálne trvanie funkcie "Power" je uvedené v Tabuľke 1 (podľa modelu). Po uplynutí danej doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na úroveň 9. Zaznie pípnutie a objaví sa správa oznamujúca úpravu výkonu.

Pri aktivácii funkcie "Power" na niektoré platni sa môže stať, že výkon niektorej z ostatných sa zmení, a to znížením výkonu na nižšiu úroveň. V takom prípade sa informácia v danej zóne zobrazí.

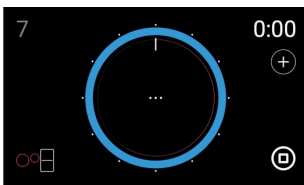
Pre deaktiváciu funkcie "Power" pred uplynutím doby fungovania vyberte danú zónu a posúvajte prst po prstenci s výkonnostnými stupňami až do zvolenia iného stupňa.

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia vám uľahčí varenie, pretože pri ňom nebudete musieť stále byť. Na vybranej varnej zóne môžete nastaviť dobu varenia, pričom po jej uplynutí sa daná zóna automaticky vypne.

Týmto spôsobom môžete nastaviť všetky platne zároveň, a to na dobu 1 až 60 minút.

Nastavenie doby varenia.



obr. 6

Keď je na danej platni vybraný výkonnostný stupeň, je možné nastaviť časovač.

1 Stlačte ikonu 0:00 (obr. 5). Prstenec s výkonnostnými stupňami zmení farbu na modrú, čo znamená, že funkcia je dostupná. Vnútri prstenca sa automaticky objaví červený kruh s tenším obvodom označujúci vybraný výkon (obr. 6).

2 Okamžite posúvajte prst po modrom prstenci a vyberte dobu varenia od 1 do 60 minút.

Po uplynutí danej doby sa načasovaná zóna vypne a v priebehu niekoľkých sekúnd viackrát pípne. Pípanie zastavíte dotknutím sa ktoréhokoľvek miesta na obrazovke. Ak je vypnutá varná zóna teplá, objaví sa na nej písmeno H.

Ak chcete zároveň nastaviť časovač na inej zóne, zopakujte kroky 1 a 2.

Ak chcete opäť nastaviť výkon, stlačte uvedený výkonnostný stupeň v ľavej hornej časti obrazovky (obr. 6).

Úprava nastavenej doby.

Ak si prajete upraviť časovač skôr, než uplynie nastavená doba:

- 1 Vyberte zvolenú zónu.
- 2 Stlačte ikonu 0:00 (obr. 5) a pre úpravu nastavennej doby posúvajte prst po prstenci s časovými údajmi.

Odpojenie časovača.

Ak si prajete časovač zastaviť skôr, než uplynie nastavená doba:

- 1 Vyberte zvolenú zónu.
- 2 Stlačte ikonu 0:00 (obr. 5) a posúvajte prst po prstenci s časovými údajmi, kým sa hodnota nezníži na 00:00. Hodiny zostanú vynulované.

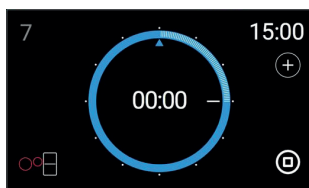
Pridať "zvukové upozornenie".

Počas nastaveného časovača je možné pridať "zvukové upozornenie" a pripomenúť si tak prípadné ďalšie kroky počas varenia.

- 1 Po načasovaní stlačte ikonu  (obr. 7), ktorá sa rozsvieti

namodro. Po odtiahnutí prsta sa z dolného okraja smerom nahor vytiahne možnosť "Pridať zvukové upozornenie". V rámci jednej varnej zóny môžete pridať viacero upozornení. "Zvukové upozornenie" ostane označené prostredníctvom malého modrého trojuholníka vnútri prstenca s časovými údajmi. Zvukové upozornenia je možné kedykoľvek upraviť.

- 2 Pre odstránenie "zvukového upozornenia" posúvajte modrý trojuholník (obr. 7) až do pozície 00:00 na prstenci s časovými údajmi.



obr. 7

Funkcia Flex Zone

Pomocou tejto funkcie je možné dosiahnuť, aby dve varné zóny, označené v nákrese ako "Flex Zone", fungovali spoločne, čo sa týka voľby výkonnostného stupňa, ako aj aktivácie funkcie "Časovač".

Aktivácia funkcie.

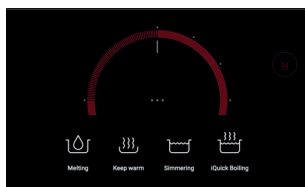
Pre aktiváciu funkcie prejdite prstom na hlavnej obrazovke na niektorú zo zón, ktorá funkciou disponuje, a potiahnite prst až do druhej zóny. Následne sa načerveno rozsvieti obvod oboch varných zón. Detekcia nádob bude fungovať v celej zapojenej oblasti. Na ďalšie nastavenia máte niekoľko sekúnd, v opačnom prípade sa funkcia automaticky deaktivuje a zóny sa vrátia do pôvodného stavu. Funkciu je možné aktivovať aj v prípade, že niektorá zo zón už má nastavený výkon.

Deaktivácia funkcie.

Pre deaktiváciu funkcie je potrebné opäť vybrať zónu a stlačiť ikonu vypnutia platne, čím sa zóny odpoja, spolu s výkonnostnými stupňami či ďalšími

zapnutými funkciami. Funkciu e tiež možné deaktivovať buď znížením výkonnostného stupňa na "0" a následným dotknutím sa ktorejkoľvek zóny, alebo znížením výkonnostného stupňa na "0" a čakaním počas približne troch sekúnd, kedy sa funkcia deaktivuje automaticky.

Špeciálne funkcie : iCooking



obr. 8

Na obrazovke "výber výkonu" (obr. 5), sa nachádza ikona iCooking (☺), ktorá ovláda špeciálne funkcie (obr. 8) pomáhajúce užívateľovi pri varení.

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v niektorej zo zón:

- 1 Najskôr je potrebné vybrať zónu.
- 2 Následne stlačiť ikonu iCooking (☺), ktorá sa rozsvieti načerveno. Po odtiahnutí prsta sa z dolného okraja smerom nahor vytiahne ponuka špeciálnych funkcií. Pokiaľ opätovne stlačíte ikonu iCooking (☺), táto ponuka zmizne.

Pre zrušenie aktivovanej funkcie v ktoromkoľvek momente je potrebné vybrať zónu a nastaviť nový výkonnostný stupeň, prípadne zónu vypnúť, alebo je možné vybrať novú špeciálnu funkciu opätovným stlačením ikony iCooking (☺).

Funkcia Keep Warm

Funkcia automaticky vyberie výkonnostný stupeň pre udržanie uvarených pokrmov v teple.

Aktivácia funkcie.

Pre jej aktiváciu je potrebné vybrať

zónu a stlačiť ikonu "iCooking" (☺). Následne sa rozsvieti načerveno. Stlačte ikonu "Keep Warm" (☺) (obr. 8), ktorá sa tiež rozsvieti načerveno. Po aktivovaní funkcie sa objaví symbol ☺ uprostred vybranej varnej zóny.

Deaktivácia funkcie.

Funkciu je možné kedykoľvek vypnúť, a to vypnutím zvolenej platne, alebo zmenou výkonnostného stupňa.

Funkcia iQuickBoiling

Táto funkcia umožňuje automatickú kontrolu vrenia vody, ktorá je veľkou pomocou pri príprave cestovín, ryže, vajec či iných pokrmov. Je k dispozícii len v tých varných zónach, ktoré sú označené symbolom ☺.

Nároky na použité nádoby

Pre správne fungovanie funkcie "iQuickBoiling" je potrebné použiť nádobu, ktorá spĺňa nasledujúce podmienky:

- Rozmer dna sa musí čo najviac blížiti priemeru varnej zóny.
- BEZ POKRIEVKY.
- Nádoba je viac než z polovice plná vlažnej vody (nikdy nepoužívať už zahriatu či horúcu vodu).

Nedodržanie podmienok skresľuje adekvátnu kontrolu vrenia.

⚠ UPOZORNENIE: nepoužívať túto funkciu pre iné potreby, než je zovretie vody. Nikdy nepoužívať olej, môže sa príliš rozpáliť a spôsobiť požiar.

Aktivácia funkcie.

Pre jej aktiváciu je potrebné vybrať zónu a stlačiť ikonu iCooking (☺). Následne sa rozsvieti načerveno. Stlačte ikonu funkcie "iQuickBoiling" (☺) (obr. 8), ktorá sa tiež rozsvieti načerveno. Po aktivovaní funkcie sa objaví symbol ☺ uprostred vybranej varnej zóny.

Keď systém zaznamená, že sa teplota

vody blíží k bodu varu, ozve sa prvé pípnutie. Využite tento čas na prípravu potraviny, ktorú chcete nechať povariť.

Po 30 sekundách zaznie druhé pípnutie sprevádzané správou oznamujúcou, že je čas vložiť potravinu do varnej nádoby, pokiaľ ste tak ešte neurobili. Po druhom pípnutí systém aktivuje časovač na spôsob stopiek, aby ste mohli skontrolovať, ako dlho sa potravina varí. Po uplynutí 30 sekúnd od aktivácie stopiek zaznie tretie pípnutie, oznamujúce, že od tohto momentu systém znižuje prísun energie s cieľom udržať jemné a postupné varenie. Stopky ostanú aktívne až do konca varenia.

Pokiaľ chcete, môžete stopky deaktivovať a nastaviť konkrétny čas pre odpočet a automatické vypnutie platne (viac informácií v časti "Časovač").

Deaktivácia funkcie.

Funkciu je možné kedykoľvek vypnúť, a to vypnutím samotnej platne alebo zmenou výkonnostného stupňa.

Funkcia Melting

Funkcia umožňuje udržať vo varnej zóne nízku teplotu. Ideálna pre rozmrazovanie potravín či pomalé rozpúšťanie čokolády, masla...

Aktivácia funkcie.

Pre jej aktiváciu je potrebné vybrať zónu a stlačiť ikonu iCooking®. Následne sa rozsvieti načerveno. Stlačte ikonu "Melting" (obr. 8), ktorá sa tiež rozsvieti načerveno. Po aktivovaní funkcie sa objaví symbol uprostred vybranej varnej zóny.

Deaktivácia funkcie.

Funkciu je možné kedykoľvek vypnúť, a to vypnutím zvolenej platne, alebo zmenou výkonnostného stupňa.

Funkcia Simmering

Funkcia umožňuje pomalé varenie na nízkom stupni.

Aktivácia funkcie.

Pre jej aktiváciu je potrebné vybrať zónu a stlačiť ikonu iCooking®. Následne sa rozsvieti načerveno. Stlačte ikonu "Simmering" (obr. 8), ktorá sa tiež rozsvieti načerveno. Po aktivovaní funkcie sa objaví symbol uprostred vybranej varnej zóny.

Deaktivácia funkcie.

Funkciu je možné kedykoľvek vypnúť, a to vypnutím zvolenej platne, alebo zmenou výkonnostného stupňa.

Extra menu

Pre prístup do Extra menu "hlavnej obrazovky" (obr. 4), stlačte ikonu Extras, ikona sa rozsvieti načerveno a zobrazia sa dostupné možnosti danej ponuky (obr. 9).

Ikona "control/back" umožňuje rýchly návrat do "Hlavného menu".

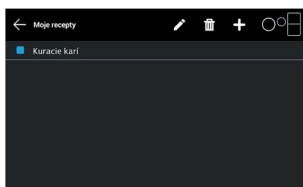


obr. 9

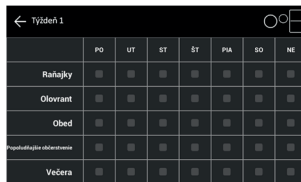
Recepty

Po vstupe do Menu receptov (obr. 9) sa zobrazia možnosti Týždenné menu, Receptár a Moje recepty.

Týždenné menu



obr. 10



obr. 11

Pre vytvorenie nového týždenného menu stlačte ikonu + (obr. 10), následne postupujte podľa pokynov.

Pre uloženie receptu je potrebné vložiť aspoň názov daného menu.

Pre úpravu niektorého menu stlačte ikonu a vyberte menu, ktoré chcete upravovať.

Pre vymazanie niektorého menu stlačte ikonu a vyberte menu, ktoré chcete vymazať.

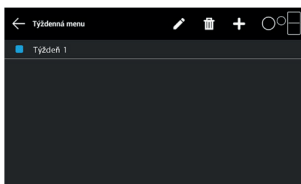
Týždenné menu má formát tabuľky. Ak užívateľ vyberie ktorúkoľvek položku z tabuľky (obr. 11), môže priamo vložiť/upraviť vybraný pokrm na daný deň. Výberom ktoréhokoľvek dňa týždňa sa zobrazí menu pre daný deň.

Receptár

Po vstupe do menu Receptára je možné vybrať typ pokrmu, pre ktorý chceme nájsť recept.

Počas prezerania receptu je možné vrátiť sa do Hlavného menu veľmi rýchlo, a to stlačením ikony "control/back", pričom pre opätovný návrat na prezeraný recept stlačte ikonu Extras na hornom okraji sa objaví priamy prístup do receptu.

Moje recepty



obr. 12

Pre vytvorenie nového receptu stlačte ikonu **+** (obr. 12), a postupujte podľa pokynov.

Pre uloženie receptu je potrebné vložiť aspoň jeho názov.

Pre úpravu niektorého receptu stlačte ikonu  a vyberte recept, ktorý chcete upraviť.

Pre vymazanie niektorého receptu stlačte ikonu  a vyberte recept, ktorý chcete vymazať.

Pre zobrazenie receptu podržte prst na jeho názve po dobu aspoň dvoch sekúnd.

Počas prezerania receptu je možné vrátiť sa do Hlavného menu veľmi rýchlo, a to stlačením ikony "control/back" , pričom pre opätovný návrat na prezeraný recept stlačte ikonu Extras  a na hornom okraji sa objaví priamy prístup do receptu.

Plánovač

Pre vytvorenie udalosti v konkrétnom dátume stlačte na dobu jednej sekundy ikonu vybraného dňa a postupujte podľa pokynov.

Nástroje

Po vstupe do menu Nástroje sa zobrazia možnosti Poznámkový blok, Informácie a Manuál pre použitie.

Poznámkový blok

Pre vytvorenie poznámky vyberte možnosť "pridať" a postupujte podľa pokynov.

Pre vymazanie poznámky danú poznámku vyberte a potiahnite prstom smerom doľava, kde sa zobrazí možnosť "kôš". Stlačením ikony sa poznámka vymaže.

Informácie

Po vstupe do menu Informácie sa

zobrazia možnosti Manuál pre použitie a Spotreba.

Spotreba

Po vstupe do tohoto menu počas procesu varenia uvidíte energiu, ktorá sa spotrebúva v danom momente.

Pokiaľ menu otvoríte v čase, keď žiadna z varných zón nie je aktívna, môžete skontrolovať množstvo energie spotrebovanej počas posledného varenia.

Funkcia Obmedzenie výkonu

K dispozícii je funkcia Obmedzenie výkonu (Power Management). Táto funkcia umožňuje obmedziť celkové množstvo energie vytváranej varnou doskou na hodnoty nastavené užívateľom.

Pri každom upravení výkonu niektorej z platní preráta funkcia celkový výkon, ktorý varná doska vytvára. Po dosiahnutí limitu celkového výkonu už dotyková obrazovka neumožní navýšiť výkon danej platne. Varná doska vydá pípnutie a zobrazí správu oznamujúcu maximálnu možnú úroveň výkonu, ktorá sa dá vybrať. Pre prekročenie tejto hodnoty je potrebné znížiť výkon iných platní. Niekedy nestačí znížiť ho len o jednu úroveň, závisí to od výkonu každej platne a od toho, na akej úrovni sa nachádza. Je možné, že pre zvýšenie výkonu väčšej platne bude potrebné zmenšiť výkony menších.

Pri použití funkcie maximálneho výkonu sa platňa dostane na maximálnu možnú úroveň, pokiaľ zvolená úroveň presahuje stanovený limit. Varná doska vydá pípnutie a zobrazí správu oznamujúcu maximálnu možnú úroveň, ktorá sa dá nastaviť.

Nastavenia

Po vstupe do menu nastavenia sa zobrazia možnosti Jazyk, Dátum/Čas, Jas obrazovky, Obnovenie pôvodných nastavení, Zvuk a Nastavenie režimu Sleep.

Dátum/Čas

Po vstupe do menu Nastavenia sa zobrazia možnosti Dátum/Čas a Stopky.

Zvuk

Po vstupe do menu Zvuk sa zobrazia možnosti Trvanie zvukových signálov a Stíšenie tlačidiel.

Stíšenie tlačidiel

Toto nastavenie nie je dostupné pre všetky funkcie, ako je napríklad pípnutie pri zapnutí/vypnutí alebo pri ukončení časovača.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút , očistené na úrovni 9 * Podľa modelu

Ak je zapnutá funkcia "bezpečné vypnutie" a ak hrozí riziko popálenia, zobrazí sa v príslušnej oblasti symbol H.



Ovládací panel vyhrievacích

oblastí zachovávať vždy čistý a suchý.



V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis TEKA.

Návrhy a odporúčania

- * Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovinným dnom.
- * Hrnce/panvice s menším priemerom, ako je vyobrazená varná zóna, sa neodporúčajú.
- * Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškriabať.
- * Aj keď sklo zniesie úder veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- * Aby ste sa vyhlí poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávať v čistote a dobrom stave.



Snažte sa nevysypať či nevyliat cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.

Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistíte vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškriabať povrch, ani parné čističe.

Lahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie flaky alebo masť použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakované pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spod-

koch sa nachádzajú suché zvyšky masťoty, alebo v dôsledku masťoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa pritavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuky sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvic po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.



Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roz-taveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.



Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

TEKA INDUSTRIAL S.A. si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

informácie týkajúce sa životného prostredia



Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytnú miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:

-Spotrebič bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

indukčné zóny neprodukujú teplo: Nádoba nie je vhodná (nemá feromag-netické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:

Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávať vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky. Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:

Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85: Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

Avertismente de securitate:

! Precauție
În cazul spargerii sau fisurării sticlei de cera- mice, plita va trebui deconectată imediat de la priză 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 vapori 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
. Gătitul cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculos deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATA 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

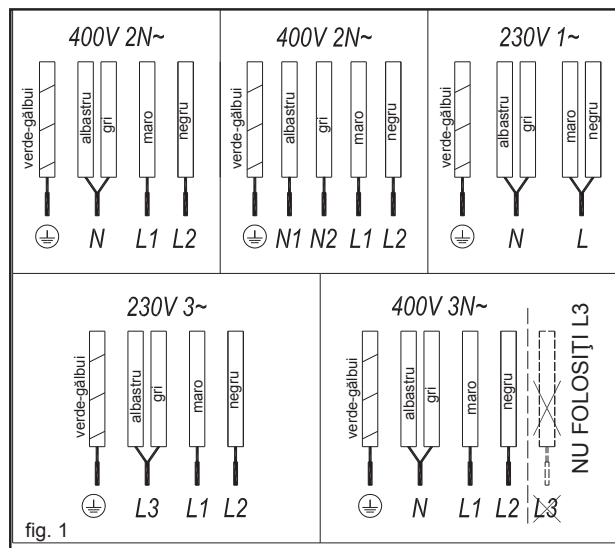


fig. 1

precum cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

⚠ După utilizare, deconectați întotdeauna plita 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!

⚠ Atenție! Nu așezați niciodată recipiente sau ustensile pe suprafața ecranului tactil. Obiecte fierbinți pe ea poate, prin urmare, provoca daune ireversibile.

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 acesteia 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 omipolar 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 în- țținere

Instrucțiuni de utilizare a ecranului tactil

ELEMENTE ALE PANOURII DE CONTROL (fig. 2)

- ① Senzor de pornire/oprire general.
- ② Ecran tactil.
- ③ Indicator luminos de pornire.

Manevrele se realizează prin intermediul ecranului tactil (2). Nu este necesar să se aplice forță asupra ecranului, prin simpla atingere a

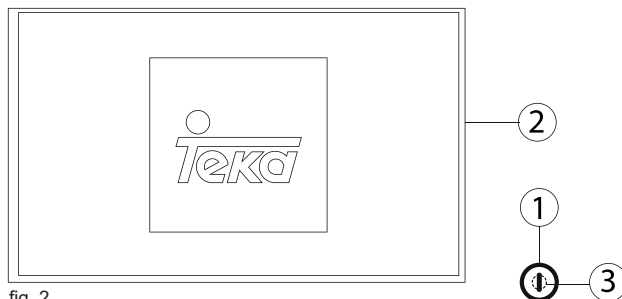


fig. 2

acestui cu degetul se va activa funcția dorită.

PORNIREA APARATULUI

- 1 Atingeți senzorul de pornire/oprire general ① (1) timp de cel puțin o secundă. Martorul luminos de pornire (3) se iluminează și clipește indicând procesul de pornire a plitei. Pe ecranul tactil va apărea logoul Teka (fig. 3). Finalizând procesul, se ajunge direct la „ecranul principal” (fig. 4).

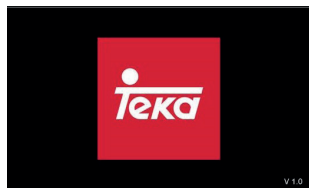


fig. 3

Când ecranul tactil este activat, poate fi deconectat în orice moment atingând senzorul de pornire/oprire general ① (1), inclusiv dacă a fost blocat. Senzorul de pornire/oprire general ① (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta ecranul tactil (2).

OPRIREA APARATULUI

Pentru a opri complet aparatul, apăsați pe senzorul de pornire/oprire general ① (1). Toate zonele de gătit se vor deconecta și ecranul se va stinge. Dacă în vreo zonă este prezent simbolul de căldură reziduală H, acesta va rămâne activ până când zona de gătit se răcește suficient; ulterior, se va iniția procesul de oprire generală.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată activat „ecranul principal” (fig. 4), puteți porni plitele pe care le doriți.

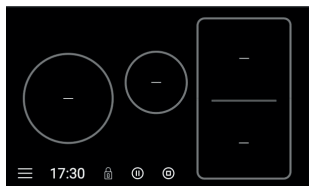


fig. 4

- 1 Selectați zona pe care doriți să gătiți apăsând în oricare punct al acesteia. Conturul zonei luminează roșu. Odată selectată zona, se trece automat la ecranul de „selecție a puterii” (fig. 5).
- 2 Deplasând degetul asupra inelului de putere sau atingând într-un punct oarecare de pe acesta, se poate selecta un nivel de putere între „0” și „9” sau funcția „Putere” (ultimul sector al inelului de putere). Odată selectat nivelul de putere, acesta apare în partea superioară stânga a ecranului (fig. 5).

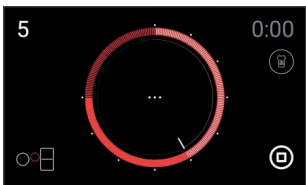


fig. 5

De fiecare dată când plita este selectată, se poate modifica nivelul său de putere.

Pictograma „control/înapoi” ① (1) ne permite să revenim la „ecranul principal” acceptând schimbările realizate în zonă.

OPRIREA UNEI PLITE

Din ecranul de „selecție a puterii” (fig. 5), pentru a opri o zonă de gătit, deplasați degetul deasupra inelului de putere până când ajungeți la nivelul „0” sau apăsați pictograma de oprire a zonei ② (2).

La oprirea unei zone, va apărea un H în interiorul acesteia dacă suprafața sticlei atinge, în zona de gătit corespundătoare, o temperatură ridicată, existând risc de ardere. Când temperatura scade, litera H va dispărea.

OPRIREA TUTUROR PLITELOR

Din ecranul „principal” (fig. 4) este posibil să se deconecteze simultan toate plitele prin intermediul pictogramei de oprire ③ (3).

De asemenea, este posibilă

deconectarea simultană a tuturor plitelor folosind senzorul de pornire/oprire general ① (1). Toate zonele de gătit se vor deconecta și ecranul se va stinge. Dacă în vreo zonă este prezent simbolul de căldură reziduală H, acesta va rămâne activ până când zona de gătit se răcește suficient; ulterior, se va iniția procesul de oprire generală.

MODUL REPAUS

Când se oprește plita de gătit prin intermediul pictogramei de oprire ② (2), se activează „Modul Repaus” în timpul în care este programat. În acest timp plita de gătit se poate conecta din nou prin orice apăsare pe ecranul tactil. În acest stadiu, suprafața nu se oprește complet până când nu s-a scurs acest timp.

Suprafața de gătit va trece automat în „Modul Repaus” când toate zonele de gătit sunt stinse timp de mai bine de 60 de secunde și nu se realizează nicio ajustare pe ecranul tactil.

Detectarea vaselor

Zonele de gătit prin inducție încorporează detector de vase. În acest mod se evită funcționarea plitei fără să existe un vas poziționat sau când acesta este inadecvat.

În zona de gătit se va arăta simbolul „nu există vas” \X/ dacă, zona fiind aprinsă și fiindu-i alocat un nivel de putere, se detectează că nu există vas sau că acesta este inadecvat.

Dacă vasele se retrag din zonă în timpul funcționării sale, plita va înceta automat să furnizeze energie și va arăta simbolul „nu există vas”. Când veți poziționa din nou vasul pe zona de gătit, se reia furnizarea energiei la nivelul de putere care era selectat.

Timpul de detectare a vasului este de 3 minute. Dacă trece acest timp fără să se plaseze un vas, sau acesta este inadecvat, zona de gătit se dezactivează.



După utilizarea sa, deconectați zona de gătit deplasând degetul

deasupra inelului de putere până când ajunge la nivelul „0” sau apăsând pictograma de oprire a zonei ☹. În caz contrar s-ar putea produce o funcționare nedorită a zonei de gătit dacă, în mod accidental, se va plasa un vas pe aceasta în următoarele trei minute. Evitați posibile accidente!

Funcția Blocare

Prin intermediul funcției „Blocare” puteți bloca restul pictogramelor cu excepția senzorului de pornire/oprire general Ⓢ (1), pentru a evita manipulările nedorite. Această funcție este utilă ca măsură de siguranță pentru copii.

Activarea funcției.

Pentru a activa această funcție apăsați pictograma Ⓢ, aceasta luminează în roșu și apare un mesaj pentru a indica faptul că funcția este activă.

Dezactivarea funcției.

Apăsați din nou asupra pictogramei Ⓢ, această luminează în alb și apare un mesaj pentru a indica faptul că funcția este dezactivată.

Dacă opriți aparatul prin intermediul senzorului de pornire/oprire Ⓢ (1) în timp ce blocarea este activată, când va porni din nou plita, funcția de blocare va rămâne activată.

Funcția Oprire și pornire

Prin intermediul acestei funcții este posibilă realizarea unei pauze în procesul de gătit. În caz că funcția „Temporizator” rămâne activă, va rămâne de asemenea pe pauză.

Activarea funcției.

Pentru a activa această funcție trebuie să atingeți pictograma Ⓢ, aceasta luminează în roșu iar în zonele de gătit apare simbolul / pentru a indica faptul că gătitul este setat pe pauză.

Dezactivarea funcției.

Atingeți din nou pictograma Ⓢ, aceasta luminează în alb și se va relua coacerea în aceleași condiții de

nivel de putere și temporizatoare care existau înaintea pauzei.

Funcția Putere

Această funcție permite dotarea plitei cu o putere „extra”, superioară celei nominale. Respectiva putere depinde de mărimea plitei, putând ajunge la o valoare maximă permisă de generator.

1 Deplasăm degetul deasupra inelului de putere până când depășește nivelul 9 sau atinge al patrulea cadran al acestuia; în interiorul inelului va apărea cuvântul „POWER” (Putere).

2 În aria zonelor de gătit, va apărea de asemenea cuvântul „POWER” (Putere) și plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția „Putere” are o durată maximă specificată în Tabelul 1 (în funcție de model). Odată scurs timpul, nivelul de putere se va ajusta automat la nivelul 9. Se va auzi un semnal sonor și va apărea un mesaj care indică reglarea de putere realizată.

La activarea funcției „Putere” pe o plită, este posibil ca randamentul uneia dintre celelalte să fie afectat, reducându-se puterea sa până la un nivel inferior și în acest caz va apărea o arie a zonei.

Pentru a dezactiva funcția „Putere” înainte să se scurgă timpul de funcționare, selectați zona și deplasați degetul pe inelul de putere, selectând un nivel de putere diferit.

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție vă va ușura gătitul, atunci când nu este necesară prezența în timpul acestuia. Puteți temporiza o zonă și aceasta se va opri automat odată scurs timpul dorit.

La acest model veți putea programa fiecare dintre plite în mod simultan, pentru timp de la 1 la 60 de minute. **Temporizarea plitei.**

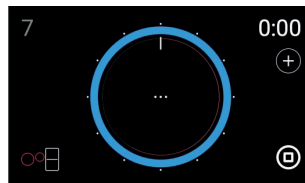


fig. 6

Odată determinată puterea la plita dorită, veți putea temporiza zona.

1 Atingeți pictograma 0:00 (fig. 5). Inelul de putere trece la culoarea albastră indicând că funcția este disponibilă. În interiorul acestuia, în mod automat va apărea un cerc roșu, mai fin, care indică puterea selectată (fig. 6).

2 Imediat după aceasta, deplasați degetul deasupra inelului albastru și selectați timpul de gătit de la 1 la 60 minute.

Odată scurs timpul selectat, zona temporizată se va opri și va emite o serie de semnale sonore timp de câteva secunde, care pot fi anulate atingând orice zonă a ecranului. Dacă zona de gătit oprită este fierbinte, pe suprafața acesteia va apărea simbolul H.

Dacă doriți să temporizați simultan altă placă, va trebui să repetați pașii 1 și 2.

Dacă doriți să reconfigurați puterea, apăsați pe nivelul de putere indicat, în partea superioară stânga a ecranului (fig. 6).

Modificarea timpului programat.

Dacă doriți să modificați temporizatorul înainte de a finaliza timpul programat:

- 1 Selectați plita dorită.
- 2 Apăsați pe pictograma 0:00 (fig. 5) și în continuare deplasați degetul pe inelul de timp pentru a modifica timpul programat.

Deconectarea temporizatorului.

Dacă doriți să opriți temporizatorul înainte de a se scurge timpul programat:

- 1 Selectați plita dorită.
- 2 Apăsați pe pictograma 0:00 (fig. 5) și în continuare deplasați degetul pe inelul de timp reducând timpul până la 00:00. Ceasul rămâne anulat.

Adăugarea unui „Avertisment Sonor”.

În timpul temporizat puteți adăuga un „Avertisment sonor” pentru a aminti de o schimbare ce trebuie realizată în procesul de gătit.

- 1 După selectarea unui timp de temporizare, apăsați pe pictograma  (fig. 7) care se va aprinde în albastru. La retragerea degetului se va afișa, din partea inferioară până sus, opțiunea „Adăugați Avertisment Sonor”. Puteți adăuga diverse avertismente sonore pe aceeași plită. „Avertismentul Sonor” rămâne înregistrat în interiorul inelului de timp, prin intermediul unui mic triunghi albastru. Avertismentele sonore pot fi modificate în orice moment.
- 2 Pentru a elimina un „Avertisment sonor”, deplasați triunghiul albastru (fig. 7), până la poziția 00:00 a inelului de timp.

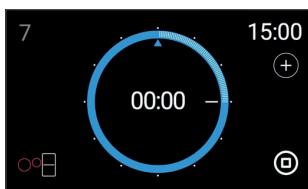


fig. 7

Funcția Flex Zone

Prin intermediul acestei funcții este posibil să reușiți ca două zone de gătit, semnalate în serigrafie prin intermediul „Flex Zone”, să funcționeze ca un ansamblu, atât pentru a selecta un nivel de putere, cât și pentru a activa funcția „Temporizator”.

Activarea funcției.

Pentru a activa această funcție, pe ecranul principal, poziționați degetul

pe una dintre zonele care dispun de această funcție și deplasați-l către cealaltă zonă. Procedând astfel, se luminează în roșu conturul zonelor de gătit. Detectarea vasului va avea loc în toată zona conectată. Sunt necesare câteva secunde pentru a realiza următoarea manevră, în caz contrar funcția se va dezactiva automat și zonele vor reveni la starea lor anterioară. Această funcție poate fi, de asemenea, activată dacă vreuna dintre zone are deja putere furnizată.

Dezactivarea funcției.

Pentru a dezactiva această funcție, va trebui să selectați zona din nou și să apăsați pe pictograma de oprire a plitei, deconectând zonele și nivelurile de putere sau funcțiile alocate. De asemenea, se poate dezactiva această funcție, fie reducând nivelul de putere la „0” și apăsând în continuare orice zonă, fie reducând nivelul de putere la „0” și așteptând aproximativ trei secunde să se dezactiveze în mod automat.

Funcții speciale: iCooking

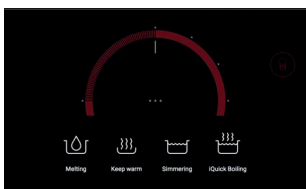


fig. 8

Pe ecranul de „selectare a puterii” (fig. 5), se găsește pictograma iCooking , care dispune de funcții speciale (fig. 8) care îl asistă pe utilizator la gătit.

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:

- 1 Mai întâi, aceasta va trebui să fie selectată.
- 2 În continuare, apăsați pictograma iCooking  care va lumina în roșu. La retragerea degetului se va afișa, din partea inferioară în sus, meniul de funcții speciale. Dacă se apasă

din nou pictograma iCooking , acest meniu va dispărea.

Dacă se dorește anularea la un moment dat a unei funcții speciale activate, va trebui să fie selectată zona și va trebui stabilit un nou nivel de putere, fie că se oprește zona, fie că alegeți o funcție specială diferită acționând din nou asupra pictogramei iCooking .

Funcția Păstrare la cald

Această funcție stabilește automat un nivel de putere adecvat pentru a păstra calde alimentele gătite.

Activarea funcției.

Pentru a o activa, selectați o plită și apăsați pictograma „iCooking” . Procedând astfel, aceasta va lumina în roșu. Apăsați pictograma „Păstrare la cald”  (fig. 8) și va lumina de asemenea în roșu. Odată activată funcția, apare simbolul  în centrul suprafeței de gătit a zonei selectate.

Dezactivarea funcției.

Puteți anula funcția în orice moment, selectând zona în prealabil, oprind plita sau modificând nivelul de putere.

Funcția iQuickBoiling

Această funcție permite realizarea unui control automat al fierberii, de mare ajutor când se gătesc paste, orez, ouă, când se fierbe vreun aliment etc. Este disponibilă doar în acele zone în care apare simbolul .

Condițiile vasului

Pentru o funcționare adecvată a funcției „iQuickBoiling”, este necesară utilizarea unui vas care să reunească următoarele condiții prealabile:

- Dimensiunea fundului să fie cât mai apropiată de diametrul plitei.
- **FĂRĂ CAPAC.**
- Plin mai mult de jumătate din

capacitatea sa de apă la temperatura mediului (nu folosiți niciodată apă încălzită sau fierbinte).

Nerespectarea acestor condiții afectează controlul adecvat al fierberii.

⚠️ AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt tip de gătit decât cu fierberea apei. Nu folosiți niciodată ulei, poate ajunge să se încălzească în exces și să producă flacără.

Activarea funcției.

Pentru a o activa, selectați o plită și apăsați pictograma iCooking . Procedând astfel, va lumina în roșu. Apăsați pictograma funcției „iQuickBoiling”  (fig. 8) și va lumina de asemenea în roșu. Odată activată funcția, apare simbolul , în centrul suprafeței de gătit a zonei selectate.

Când sistemul detectează că se apropie începutul procesului de fierbere, se va auzi un prim semnal sonor. Profitați pentru a prepara alimentul pe care doriți să îl fierbeți sau coaceți.

După 30 de secunde se va produce un al doilea semnal sonor însoțit de un mesaj care indică faptul că este momentul să puneți alimentul în vas, dacă nu ați făcut-o încă.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul precum cronometru, pentru a putea controla cât timp este fiert alimentul. La 30 de secunde de la activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor care va anunța că începând din acest moment sistemul va reduce puterea furnizată, cu scopul de a menține fierberea uniformă și continuă. Cronometru va rămâne activ până la finalul procesului de gătit.

Dacă doriți, puteți dezactiva cronometru și fixa un timp pentru a se produce număratoarea inversă și oprirea automată a plitei (vedeți secțiunea funcție „Temporizator”).

Dezactivarea funcției.

Poate anula funcția în orice moment

opriind plita sau modificând nivelul de putere.

Funcția Topire

Această funcție permite menținerea unei temperaturi scăzute în zona de gătit. Ideală pentru decongelarea alimentelor sau topirea lentă a altor alimente precum ciocolată, unt...

Activarea funcției.

Pentru a o activa, selectați o plită și apăsați pictograma iCooking . Procedând astfel, aceasta va lumina în roșu. Apăsați pictograma „Topire”  (fig. 8) și va lumina de asemenea în roșu. Odată activată funcția, apare simbolul  în centrul suprafeței de gătit a zonei selectate.

Dezactivarea funcției.

Puteți anula funcția în oricare moment, selectând zona anterior, opriind plita sau modificând nivelul de putere.

Funcția Fierbere la foc mic

Această funcție permite menținerea fierberii la foc mic.

Activarea funcției.

Pentru a o activa, selectați o plită și apăsați pictograma iCooking . Procedând astfel, aceasta va lumina în roșu. Apăsați pictograma „Fierbere la foc mic”  (fig. 8) și va lumina de asemenea în roșu. Odată activată funcția, va apărea simbolul  în centrul suprafeței de gătit a zonei selectate.

Dezactivarea funcției.

Puteți anula funcția în orice moment, selectând zona în prealabil, opriind plita sau modificând nivelul de putere.

Meniu Alte opțiuni

Pentru a intra în meniul Alte opțiuni, pe „ecranul principal” (fig. 4), apăsați pictograma Alte opțiuni , pictograma

va lumina în roșu și vor apărea opțiunile disponibile în acest meniu (fig. 9).

Pictograma „control/înapoi” , ne permite revenirea rapidă la „Meniul Principal”.

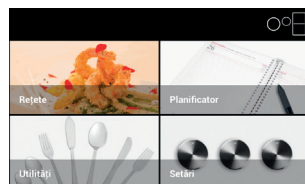


fig. 9

Rețete

Dacă se accesează Meniul Rețete (fig. 9) se afișează opțiunile Meniu săptămânal, Rețetar și Rețetele mele.

Meniu săptămânal

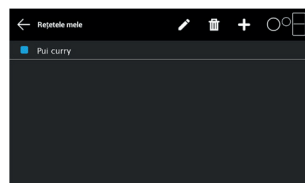


fig. 10



fig. 11

Dacă se dorește crearea unui nou meniu săptămânal, apăsați pe simbolul + (fig. 10) și în continuare urmați pașii indicați.

Pentru ca rețeta să fie memorată, este necesar să introduceți cel puțin titlul Meniului.

Dacă doriți să editați vreun meniu, apăsați pictograma  și apoi apăsați

pe meniul de editat.

Dacă doriți să eliminați vreun meniu, apăsați pictograma  și apoi apăsați pe meniul de eliminat.

Meniul săptămânal apare în format de tabel. Dacă utilizatorul apasă pe oricare articol din tabel (fig. 11), poate introduce/edita direct mâncarea selectată pentru respectiva zi. Apăsând pe oricare zi a săptămânii, puteți vizualiza meniul pentru acea zi.

Rețetar

Întrând în meniul Rețetar vom putea alege felul de mâncare pentru care dorim să consultăm o rețetă.

Dacă vizualizați o rețetă, pentru a reveni la Meniul Principal în mod rapid, apăsați pe pictograma „control/înapoi” , apoi, dacă doriți să reveniți la rețeta pe care o vizualizați, apăsați pictograma Alte opțiuni  și în banda superioară va fi indicat accesul direct la această rețetă.

Rețetele mele

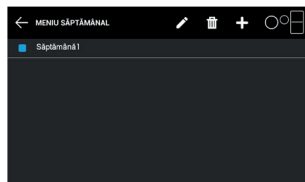


fig. 12

Dacă se dorește crearea unei noi rețete, apăsați simbolul + (fig. 12) și în continuare urmați pașii indicați.

Pentru ca rețeta să fie memorată, este necesar să introduceți cel puțin titlul rețetei.

Dacă doriți să editați vreo rețetă, apăsați pictograma  și apoi apăsați pe rețeta de editat.

Dacă doriți să eliminați vreo rețetă, apăsați pictograma  și apoi apăsați pe rețeta de eliminat.

Pentru a vizualiza rețeta, mențineți apăsat numele rețetei timp de două secunde.

Dacă vizualizați o rețetă, pentru a reveni la Meniul Principal în mod rapid, apăsați pictograma „control/înapoi” , apoi, dacă doriți să reveniți la rețeta pe care o vizualizați, apăsați pictograma Alte opțiuni  și în banda superioară va fi indicat accesul direct la această rețetă.

Planificator

Pentru a crea un eveniment la o dată specifică, apăsați timp de o secundă pe ziua selectată și urmați pașii indicați.

Utile

Dacă se accesează Meniul Util, vor apărea opțiunile Blocnotes, Informații și Manual de Instrucțiuni.

Blocnotes

Pentru a crea o notă, apăsați pe opțiunea „adăugați” și urmați pașii indicați.

Pentru a elimina o notă, apăsați pe notă și deplasați degetul spre stânga, va apărea pictograma „coș de gunoi”, apăsați respectiva pictogramă pentru a șterge nota.

Informații

Dacă se accesează Meniul Informații, vor apărea opțiunile Manual de Instrucțiuni și Consum.

Consum

Dacă accesați acest meniu în timpul gătitului, veți putea vedea energia care se consumă în acest moment.

Dacă accesați acest meniu când plita de gătit nu are nicio zonă activă, veți putea consulta energia consumată în

timpul ultimului gătit.

Funcția Limitator de putere

Se dispune de funcția Limitare de putere (Power Management). Această funcție permite limitarea puterii totale generate de plită la diferite valori alese de către utilizator.

De fiecare dată când se modifică nivelul unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală pe care o generează plita. Dacă ați ajuns la limita potențialului total, ecranul tactil nu va permite creșterea nivelului acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și va arăta un mesaj indicând nivelul maxim de putere care se poate selecta. Dacă se dorește depășirea acestei valori, va trebui să micșorați puterea altor plite; uneori nu este suficient să reduceți la alta un singur nivel, căci va depinde de puterea fiecărei plite și de nivelul la care se află. Este posibil ca, pentru a crește nivelul de putere la o plită mare, să fie nevoie să micșorați diferite niveluri ale altor plite.

Dacă se utilizează funcția de acces la nivel maxim și respectiva valoare se află peste valoarea impusă de limitare, plita va trece la nivelul maxim posibil. Plita va emite un semnal sonor și va afișa un mesaj indicând nivelul maxim configurabil.

Reglaje

Dacă se accesează meniul Reglaje, vor apărea opțiunile de Limbă, Dată/Oră, Luminozitate a ecranului, resetarea valorilor din fabrică, Sunet și Configurarea Modulului Repaus.

Data/Ora

Dacă se accesează meniul Reglaje vor apărea opțiunile de Dată/Oră și Cronometru.

Sunet

Dacă se accesează meniul Sunet vor apărea opțiunile de Durată avertismente sonore și Oprirea sunetului tastelor.

Oprirea sunetului tastelor

Această dezactivare nu va fi aplicabilă la toate funcțiile, de exemplu semnalul sonor de pornire/oprire și oprirea temporizatorului.

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

După ce s-a acționat funcția "oprire de siguranță" în zona corespunzătoare va fi afișat un H dacă există riscul de incendiu.

⚠ 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 aviza serviciul tehnic al firmei TEKA.

Sugestii și recomandări

- * Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- * Nu se recomandă folosirea unor recipiente al căror diametru este mai mic decât cel al zonei de încălzire.
- * Nu goliți 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.

⚠ 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 cu 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 curățare 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 recipiente 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

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 priza 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 blo- carea.

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.

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. Stingeti plita, aprindeți-o din nou și încercați să folosiți alt recipient.

Biztonsági figyelmeztetések:

⚠ **Óvintézkedés.** A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében.

⚠ A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nincs beépítve magába a készülékbe), vagy külön távirányító rendszerrel történő használatra.

⚠ A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.

⚠ **Óvintézkedés.** A készülék és annak hozzáférhető részei a működés során felmelegedhetnek. Figyeljen arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a főzőlaptól, kivéve ha folyamatos felügyeletük biztosított.

⚠ A készüléket 8 évesnél idősebb, vagy csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező személyek, vagy tapasztalattal és megfelelő ismeretekkel

nem rendelkező személyek CSAK felügyelet mellett használhatják, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó részéről a tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.

⚠ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

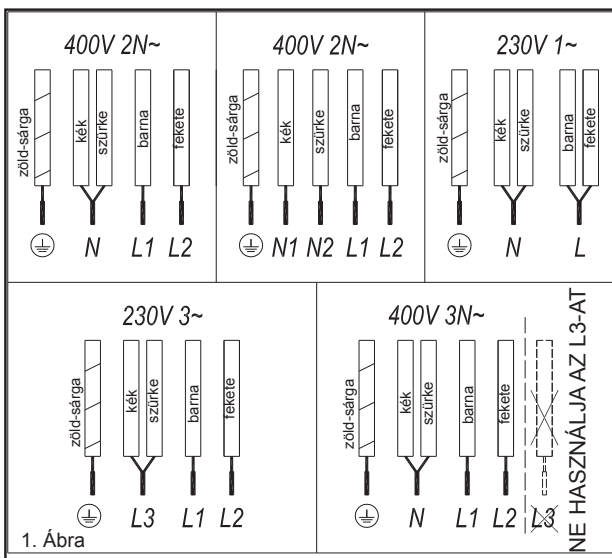
⚠ **Óvintézkedés.** A zsírokkal és olajokkal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes, hiszen tüzet okozhat. A keletkezett tüzet SOHA ne oltsa vízzel! Ebben az esetben kapcsolja le a

készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

⚠ Ne tároljanak semmilyen tárgyat a főzőlap főzőfelületein. Kerüljék a tüzeset esetleges kockázatát.

⚠ Az indukciós generátor megfelelő az érvényben lévő európai szabványoknak. Ugyanakkor javasoljuk, hogy pacemakerrel rendelkező személyek kérjék ki orvosuk véleményét, vagy kétség esetén ne használják az indukciós főzőfelületeket.

⚠ A főzőlapra tilos fém tárgyakat helyezni, mint például kések,



villák, kanalak, fedők, mivel a z o k felmelegedhetnek.

⚠ A használatot követően mindig kapcsolja le a főzőfelületet, nem elég csak levenni az edényt. Ellenkező esetben a főzőfelület nem megfelelően működik, ha véletlenül egy másik edényt helyeznek rá az edényérzékelő időszak során. Kerüljék az esetleges baleseteket!

⚠ Figyelem! Soha ne helyezzen edényeket vagy eszközöket az érintőképernyő fölé. A rá helyezett forró tárgyak maradó károsodást is okozhatnak.

Beszerezés

Behelyezés evőeszköztartó fiókkal

Ha a főzőlap alá egy konyhabútor elemet vagy evőeszköz fiókot szeretne helyezni, akkor a kettő közé elválasztó lapot kell rakni. Ily módon megakadályozzák, hogy esetleg a készülék burkolatának forró felületeivel érintkezzenek.

A lapot a főzőlap alsó részétől 20 mm-es távolságban kell elhelyezni.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatná az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típuscímkéjén jelzettnak, amely a készülék alján és a garancián található, vagy

adott esetben a műszaki adatlapon, amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többszörös kapcsoló vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősséghez. Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vészhelyzet esetén vagy annak tisztítását

Kerüljék el, hogy a bemeneti kábel érintkezzen akár a főzőlap vagy a sütő burkolatával, amennyiben a sütőt ugyanabba a konyhabútor elembe szerelték be.

Figyelem:

⚠ Az elektromos csatlakoztatást megfelelő földeléssel kell ellátni, betartva az érvényben lévő előírásokat. Amennyiben ez nem így történik, az a főzőlap meghibásodáshoz vezethet.

⚠ A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).

⚠ Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.

⚠ A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis betápkábel cseréjét, a TEKA hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.

⚠ Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot
az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 25 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.

📖 A Garancia Igazolást, vagy adott esetben a Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizze meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.

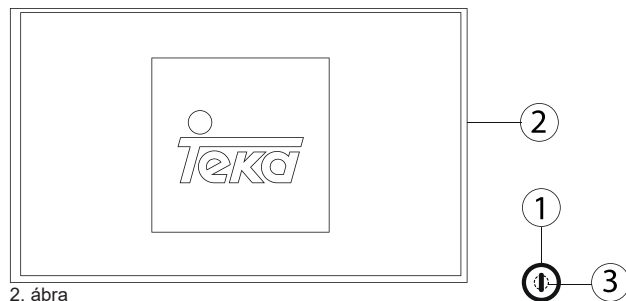
Használat és karbantartás

Az érintőkijelző használati útmutatója

A VEZÉRLŐPULT ELEMELI (2. ábra)

- ① Általános ki- és bekapcsolásérzékelő.
- ② Érintőkijelző.
- ③ Pilóta bekapcsolásjelző.

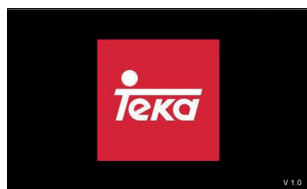
A műveleteket az érintőkijelzőn keresztül hajtják végre (2). Nem szükséges erőt kifejteni az üvegkerámiaira, hiszen egyszerűen az ujj érintésével is aktiválhatja a kívánt funkciót.



2. ábra

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

- 1 Érintse meg az általános ki- és bekapcsolásérzékelőt (1) legalább egy másodpercig. A bekapcsolásjelző (3) felgyullad és villog, hogy ezzel jelezze a konyha bekapcsolási folyamatát. Az érintőkijelzőn láthatóvá válik a Teka logója (3. ábra) A folyamat lezárultával közvetlenül elérhető lesz a „fő kijelző” (4. ábra)



2. 3

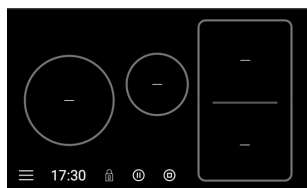
Amikor az érintőkijelző aktiválódik, azt bármikor ki lehet kapcsolni az általános be- és kikapcsolásjelzővel (1), még akkor is ha zárolták. Az általános be- és kikapcsolásjelző (1) mindig előnyt élvez az érintőkijelző kikapcsolásánál (2).

A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

A készülék teljes kikapcsolásához nyomja meg az általános be- és kikapcsolásjelzőt (1). A kijelző és az összes főzőzóna kikapcsol. Ha az egyik zónában jelen van a fennmaradó hőt szimbolizáló H betű, akkor ez addig aktív marad, amíg a főzőzóna megfelelően le nem hűl; ezután pedig elkezdődik az általános kikapcsolási folyamat.

A PLATNIK AKTIVÁLÁSA

Ha a „fő kijelző” már aktív (4. ábra), bekapcsolhatja a kívánt platnit.

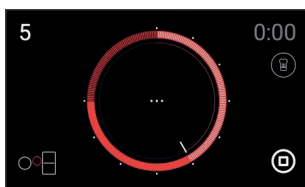


2. 4

- 1 Egy tetszőleges pont érintésével válassza ki azt a zónát, amelyen

főzni kíván. A zóna körül vörös fény gyullad ki. Ha már a zónát kiválasztotta, automatikusan feljön „az erősség kiválasztása” kijelző (5. ábra)

- 2 Ha az ujját végigcsúsztatja a kapcsolókörrön, vagy bármely pontjára megérinti, ki tudja választani az erősség szintjét 0 és 9 között, valamint a „Power” funkciót (a kapcsolókör utolsó negyede). Ha már kiválasztotta az erősséget, akkor az a kijelző bal felső részében jelenik meg (5. ábra)



2. 5

Az adott platni kiválasztásával tudja módosítani az erősségét.

A „control/back”  ikon lehetővé teszi, hogy visszajusson a „fő kijelzőre” azzal, hogy elfogadja a zónában végrehajtott változásokat.

EGY PLATNI KIKAPCSOLÁSA

Az „erősség kiválasztása” kijelzőről (5. ábra) egy főzőzóna kikapcsolásához csúsztassa el az ujját a kapcsolókörrön, amíg el nem éri a 0 szintet, vagy nyomja meg a zóna kikapcsolási ikonját .

Egy zóna kikapcsolásakor egy H betű jelenik meg annak a belsejében, ha az üvegkerámia felülete a megfelelő főzőzónában emelkedett hőmérsékletet ér el, és így fennáll az égési sérülés veszélye. Amikor a hőmérséklet csökken, a H betű eltűnik.

AZ ÖSSZES PLATNI KIKAPCSOLÁSA

A „fő kijelzőn” (4. ábra) a kikapcsoló ikonnal ki lehet kapcsolni az összes platnit egyszerre .

Az összes platnit ki lehet kapcsolni egyszerre a fő ki- és bekapcsolóérzékelővel is (1) (1). A kijelző és az összes főzőzóna kikapcsol. Ha az egyik zónában jelen

van a fennmaradó hő szimbolizáló H betű, akkor ez addig aktív marad, amíg a főzőzóna megfelelően le nem hűl; ezután pedig elkezdődik az általános kikapcsolási folyamat.

ALVÓ MÓD

Ha a főzőlapot a  kikapcsoló ikonnal kapcsolja ki, a beprogramozott időintervallumra aktiválódik az „Alvó mód”. Ezalatt az idő alatt a főzőlapot az érintőkijelző érintésével újra be lehet kapcsolni. Ebben az állapotban a főzőlap nem kapcsolódik ki teljesen, amíg ez az idő le nem telik.

A főzőlap automatikusan „Alvó módba” kerül, ha több mint 60 másodpercig minden főzőzóna ki van kapcsolva, és nem végeznek semmilyen igazítást az érintőkijelzőn.

Edények érzékelése

Az indukciós főzőzónák edényérzékelővel vannak ellátva. Így módon elkerülhető a platni használata akkor, ha nincs rajta edény, vagy amikor az edény nem megfelelő.

A főzőzónán akkor látható a „nincs edény”  szimbólum, ha a zóna bekapcsolt és egy adott szintre feltekert állapotában azt érzékeli a készülék, hogy nincs rajta edény, vagy az nem megfelelő.

Ha az edényeket működés közben veszik le a zónáról, akkor a platni automatikusan leállítja az áramellátást, és a „nincs edény” szimbólumot mutatja. Ha megint feltesz egy edényt a főzőzónára, az áramellátás újraindul a kiválasztott erősséggel.

Az edény érzékelésének ideje 3 perc. Ha ez az idő leletel anélkül, hogy rátennének egy edényt, vagy ha az edény nem megfelelő, akkor a főzési zóna kikapcsol.

 **Használat után kapcsolja ki a főzőzónát úgy, hogy elcsúsztatja az ujját a kapcsolókörrön, amíg el nem éri a 0 szintet, vagy megnyomja a zóna kikapcsolási ikonját .** Ellenkező esetben a főzőzóna nem kívánt működése léphet fel,

ha a következő három percben véletlenül feltesznek rá egy edényt. Kerülje el a lehetséges baleseteket!

a szünet előtt.

Powerfunkció

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a névlegesnél magasabb, „extra” erősséget állítson be a platnin. Ez az erősség a platni méretétől függ, és elérheti a generátor által megengedett maximális értéket.

- 1 Húzza el az ujját a kapcsolókörön, amíg a 9-es szint fölé nem ér, vagy amíg a kör negyedik negyedét nem érinti. A körben megjelenik a „POWER” szó.
- 2 A főzőzónák területén szintén megjelenik a „POWER” szó, és a főzőlap elkezd az extra áramellátást.

A „Power” funkció maximális időtartamát az 1. táblázat jelzi (a modellnek megfelelően). Ennek az időnek a lejártával az erősség automatikusan visszatér 9. szintre. Hallani lehet majd egy hangjelzést, és megjelenik egy üzenet, amely jelzi az erősség szabályozását.

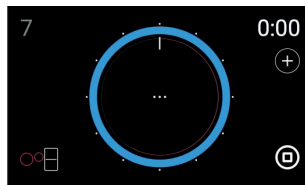
A „Power” funkció egy adott platnin történő aktiválásakor előfordulhat, hogy a többi platni egyikének a teljesítményére hatással lesz, alacsonyabb szintre csökkenti az erősségét, és ebben az esetben ez a zóna területén ez látható lesz.

A „Power” funkció kikapcsolásához, mielőtt letelek a működési idő, válassza ki a zónát, és csúsztassa el az ujját a kapcsolókörön, hogy kiválasszon egy másik erősségi szintet.

Időzítő funkció (visszaszámláló)

Ez a funkció megkönnyíti a főzést, mivel nem kell jelen lenni közben. Időzítheti a zónát, és az automatikusan kikapcsol, amikor letelt a kívánt időtartam.

Ebben a modellben minden egyes platnit beprogramozhat egyszerre 1-től 60 percre terjedő időtartamra.
Egy platni időzítése



2. 6

Miután meghatározta a kívánt platni erősségét, időzítheti a zónát.

- 1 Érintse meg a 0:00 ikont (5. ábra) Az erősségi kör kék színre vált, és jelzi, hogy a funkció elérhető. Ennek belsejében automatikusan megjelenik egy finomabb körvonalú, vörös kör, ami jelzi a kiválasztott erősséget (6. ábra).
- 2 Ezután egyből húzza le az ujját a kék körön, és válassza ki a főzési időt, ami 1 és 60 perc között lehet.

Ha letelt a kiválasztott időtartam, az időzített zóna kikapcsol, és pár másodpercen keresztül több hangjelzést ad, amit úgy lehet lenullázni, ha a kijelzőt tetszőleges helyen megérinti. Ha a kikapcsolt főzési zóna még forró, akkor ezen a területen egy H betű fog látszani.

Ha egyidejűleg egy másik platnit is időzíteni kíván, ismételje meg az 1. és a 2. lépést.

Ha újra be szeretné állítani az erősséget, nyomja meg a kijelölt erősségi szintet a kijelző bal felső részén (6. ábra)

A beprogramozott idő módosítása

Ha módosítani szeretné az időzítőt még mielőtt befejeződik a beprogramozott idő:

- 1 Válassza ki a kívánt platnit.
- 2 Nyomja meg a 0:00 ikont (5. ábra), majd csúsztassa el az ujját az időzítési körön, és módosítsa a beprogramozott időt.

Az időzítő kikapcsolása.

Ha le szeretné állítani az időzítőt még mielőtt befejeződik a beprogramozott idő:

Zároló funkció

A „Zároló” funkcióval zárolhatja a többi ikont, kivéve az általános be- és kikapcsolásjelzőt (1) (1) a nem kívánt műveletek elkerülése érdekében. Ez a funkció biztosítja a gyermekek biztonságát.

A funkció aktiválása.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg az (1) ikont, majd ez vörösen gyullad ki, valamint megjelenik egy üzenet, ami jelzi, hogy a funkció aktív.

A funkció kikapcsolása.

Érintse meg újra az (1) ikont, majd ez fehéren gyullad ki, és megjelenik egy üzenet, ami jelzi, hogy a funkció ki van kapcsolva.

Ha a készüléket a ki- és bekapcsolásérzékelővel kapcsolja ki (1) (1), amíg a zárolás be van kapcsolva, akkor miután ismét bekapcsolta a főzőlapot, a zárolási funkció továbbra is be lesz kapcsolva.

Stop&Go funkció

Ezzel a funkcióval szünetet lehet tartani a főzési folyamat során. Amennyiben az „Időzítő” funkció be van kapcsolva, akkor a szünet alatt is bekapcsolva marad.

A funkció aktiválása.

Ennek a funkciónak az aktiválásához be kell kapcsolni az (1) ikont, az vörösen gyullad ki, és a főzőterületeken megjelenik egy szimbólum (1), ami jelzi, hogy a főzés szünetel.

A funkció kikapcsolása.

Érintse meg újra a (1) ikont, ami ekkor fehéren gyullad ki, a főzés pedig újraindul ugyanazokkal az erősségi és időzítési feltételekkel, mint

1 Válassza ki a kívánt platnit.

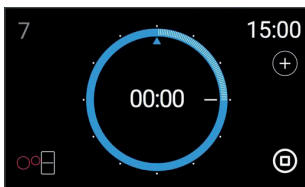
2 Nyomja meg a 0:00 ikont (5. ábra), majd csúsztassa el az ujját az időztési körön, és csökkentse a beprogramozott időt 00:00-ra. Az óra ekkor lenullázódik.

Egy „Hangjelzés” hozzáadása.

Az időzített időtartam során hozzáadhat egy „Hangjelzést”, hogy emlékeztessen egy változtatásra, amit meg kell valósítani a főzés során.

1 Miután kiválasztott egy időzített időtartamot, nyomja meg a ikont (7. ábra), ami majd kéken gyullad ki. Ha lehúzza az ujját, az alsó széléről felnyílik a „Hangjelzés hozzáadása” opció. Több különböző hangjelzést is hozzáadhat ugyanahhoz a platnihoz. A „Hangjelzés” az időkör belsejében rögzítésre kerül egy kis kék háromszögön keresztül. A hangjelzéseket bármikor lehet módosítani.

2 A „Hangjelzés” eltávolításához húzza le a kék háromszöget (7. ábra) az időkör 00:00 pozíciójáig.



2. 7

Flex zóna funkció

Ezzel a funkcióval el lehet érni, hogy a „Flex zóna” jelöléssel jelölt két főzési zóna együtt működjön mind az erősség kiválasztásakor, mind az „Időzítő” funkció bekapcsolásakor.

A funkció aktiválása.

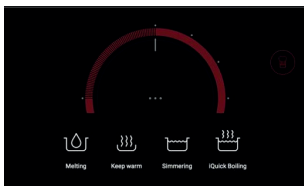
Ennek a funkciónak a bekapcsolásához helyezze az ujját a főkijelzőn az egyik olyan zónára, ahol elérhető ez a funkció, majd húzza az ujját a másik zónáig. Ekkor vörösen gyullad ki a két főzési zóna körvonala. Az edény érzékelése a teljes vonatkozó területen megjelenik. Néhány

másodperce lesz arra, hogy elvégezze a következő műveletet, ellenkező esetben a funkció automatikusan kikapcsol, és a zónák visszatérnek az előző állapotukba. Ezt a funkciót akkor is be lehet kapcsolni, ha az egyik zónához már hozzá volt rendelve egy erősségi szint.

A funkció kikapcsolása.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához újra válassza ki a zónát, majd nyomja meg a platni kikapcsoló ikonját, hogy ezzel szétválassza a zónákat és az erősségi szinteket vagy a hozzárendelt funkciókat. Ezt a funkciót úgy is kikapcsolhatja, ha az erősség szintet 0-ra csökkenti, majd ezután megérinti bármelyik zónát, vagy az erősségi szintet 0-ra csökkenti, és vár körülbelül három másodpercet, amíg az automatikusan kikapcsol.

Speciális funkciók: iCooking



2. 8

Az „erősség kiválasztása” kijelzőn (5. ábra) található az iCooking ikon, ami olyan speciális funkciókkal rendelkezik (8. ábra), amelyek segítik a felhasználót a főzésben.

Ennek a különleges funkciónak egy adott zónában történő kiválasztásához:

- 1 Először ki kell választani az adott funkciót.
- 2 Ezután nyomja meg az iCooking ikont, ami ekkor vörösen gyullad ki. Ha lehúzza az ujját, az alsó széléről felnyílik a különleges funkciók menüje. Ha újra megnyomja az iCooking ikont, akkor ez a menüpont eltűnik.

Ha le szeretne nullázni egy aktív, különleges funkciót, akkor ki kell

választania a zónát, és új erősségi szintet kell megadnia, vagy ki kell kapcsolnia a zónát, illetve kiválaszthat egy új különleges funkciót is az iCooking ikon újra történő bekapcsolásával .

Melegen tartó (Keep Warm) funkció

Ez a funkció automatikusan megfelelő erősségi szintet hoz létre ahhoz, hogy melegen lehessen tartani a már megfőzött ételeket.

A funkció aktiválása.

Bekapcsolásához válasszon ki egy platnit, majd nyomja meg az iCooking ikont . Ekkor vörösen fog kigyulladni. Nyomja meg a Keep Warm ikont (8. ábra), és ez is vörösen gyullad ki. Ha már be van kapcsolva a funkció, megjelenik a szimbólum a kiválasztott zóna főzési területén.

A funkció kikapcsolása.

Ha előzőleg kiválasztotta a zónát, a funkciót bármikor lenullázhatja a platni kikapcsolásával vagy az erősségi szint módosításával.

iQuickBoiling funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a forralás automatikus ellenőrzését, ami nagy segítséget jelent tészta, rizs, tojás főzésénél, vagy bármilyen élelmiszer felforralásánál stb. Ez egyedül azokban a zónákban elérhető, ahol megjelenik a szimbólum.

Az edény feltételei

A iQuickBoiling funkció megfelelő működéséhez olyan edényt kell használni, amely megfelel az alábbi előzetes feltételeknek:

- Az edény aljának átmérője a lehető legjobban közelítse a platni átmérőjét.
- **FEDÉL NÉLKÜL.**
- több mint félig tele szobahőmérsékletű vízzel (soha

ne tegyen bele meleg vagy forró vizet).

Ezeknek a feltételeknek a be nem tartása a forrás megfelelő kontrolljának elvesztéséhez vezet.



FIGYELMEZTETÉS: ne használja ezt a funkciót a vízforralástól eltérő főzési műveletekhez. Soha ne használjon olajat, mert túlhevülhet, és ezáltal láng csaphat fel.

A funkció aktiválása.

Bekapcsolásához válasszon ki egy platnit, majd nyomja meg az iCooking ikont Ekkor vörösen fog kigyulladni. Nyomja meg a iQuickBoiling ikont (ábra 8. ábra), és ez is vörösen gyullad ki. Ha már ki van kapcsolva a funkció, akkor megjelenik szimbólum a kiválasztott zóna főzési területén.

Amikor a rendszer érzékeli, hogy közel van a forrás kezdete, felhangzik az első hangjelzés. Készítse elő az első élelmiszert, amit forralni vagy főzni szeretne.

30 másodperc múlva felhangzik a második hangjelzés egy üzenet kíséretében, ami jelzi, hogy ha még nem tette meg, akkor itt az ideje, hogy megkeverje az ételt a fazékban.

A második hangjelzés után a rendszer kronométerként aktiválja az időzítőt, hogy ellenőrizhesse, hogy mennyi ideje forr már az étel. 30 másodperccel a kronométer aktiválását követően hallja majd a harmadik hangjelzést, ami jelzi, hogy ettől a pillanattól fogva a rendszer csökkenti az áramellátást, hogy a forrás enyhe és folyamatos legyen. A kronométer aktív marad a főzés végéig.

Ki is kapcsolhatja a kronométert, ha szeretné, valamint rögzítheti az időt, hogy elkezdődjön a visszaszámlálás és a platni automatikusan kikapcsoljon (lásd az Időzítő funkcióról szóló részt).

A funkció kikapcsolása.

A funkciót bármikor lenullázhatja, ha előzőleg kiválasztotta a zónát a platni kikapcsolásával vagy az erősségi szint

módosításával.

Melting funkció

Ez a funkció lehetővé teszi az alacsony hőmérséklet fenntartását a főzési zónában. Ideális élelmiszerek felengedéséhez vagy olyan élelmiszerek lassú felolvasztásához, mint a vaj vagy a csokoládé ...

A funkció aktiválása.

Bekapcsolásához válasszon ki egy platnit, majd nyomja meg az iCooking ikont Ekkor vörösen fog kigyulladni. Nyomja meg a Melting ikont (ábra 8. ábra), és ez is vörösen gyullad ki. Ha már be van kapcsolva a funkció, megjelenik a szimbólum a kiválasztott zóna főzési területén.

A funkció kikapcsolása.

Ha előzőleg kiválasztotta a zónát, a funkciót bármikor lenullázhatja a platni kikapcsolásával vagy az erősségi szint módosításával.

Simmering funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a forralás lassú tűzön való fenntartását.

A funkció aktiválása.

Bekapcsolásához válasszon ki egy platnit, majd nyomja meg az iCooking ikont Ekkor vörösen fog kigyulladni. Nyomja meg a Simmering ikont (ábra 8. ábra), és ez is vörösen gyullad ki. Ha már be van kapcsolva a funkció, megjelenik a szimbólum a kiválasztott zóna főzési területén.

A funkció kikapcsolása.

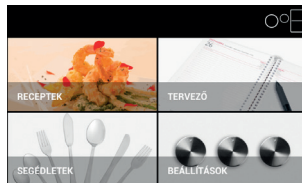
Ha előzőleg kiválasztotta a zónát, a funkciót bármikor lenullázhatja a platni kikapcsolásával vagy az erősségi szint módosításával.

Extra menüpontok

Az Extra menüpontokba való belépéshez a fő kijelzőn (4. ábra)

nyomja meg az Extras ikont, ekkor az ikon vörösen gyullad fel, és megjelennek a menüpont elérhető opciói (9. ábra)

A control/back ikon lehetővé teszi, hogy gyorsan visszaléphessünk a Főmenübe.

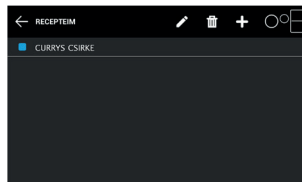


2. 9

Receptek

Ha belép a Receptek menüpontba (9. ábra), megjelenik a Heti menü, a Recepttár és a Receptjeim opció.

Heti menü



2. 10



11. ábra

Ha új heti menüt szeretne létrehozni, nyomja meg a + ikont (10. ábra), majd kövesse a megadott lépéseket.

Ahhoz, hogy a receptet el tudja menteni, legalább a Menü címét meg kell adni.

Ha szerkeszteni kívánja valamelyik menüt, nyomja meg a ikont,

majd nyomja meg a menüt a szerkesztéshez.

Ha törölni kívánja valamelyik menüt, nyomja meg a  ikont, majd nyomja meg a menüt a törléshez.

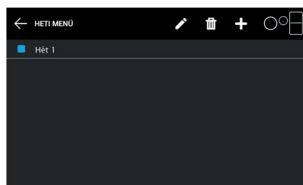
A Heti menü táblázat formájában jelenik meg. Ha a felhasználó megnyomja a táblázat bármelyik elemét (11. ábra), akkor közvetlenül viheti be vagy szerkesztheti a kiválasztott ételt az adott napra. Ha a hét bármelyik napját megérinti, megjelenik az adott nap menüje.

Recepttár

Amint belép a Recepttár menübe, kiválaszthatja az étel típusát, aminek meg szeretné nézni a receptjét.

Ha egy adott receptet megjelenít, akkor ha gyorsan vissza kíván lépni a Főmenübe, nyomja meg a control/back  ikont, aztán ha vissza szeretne térni az előzőleg megjelenített recepthez, nyomja meg az Extrák  ikont, és a felső részen megjelenik ennek a recept parancsikonja.

Receptjeim



2. 12

Ha új receptet szeretne létrehozni, nyomja meg a + ikont (12. ábra), majd kövesse a megadott lépéseket.

Ahhoz, hogy a receptet el tudja menteni, legalább a recept címét meg kell adni.

Ha szerkeszteni kívánja valamelyik receptet, nyomja meg a  ikont, majd nyomja meg a receptet a szerkesztéshez.

Ha törölni kívánja valamelyik receptet, nyomja meg a  ikont, majd nyomja meg a receptet a törléshez.

A recept megjelenítéséhez tartsa lenyomva a recept nevét néhány másodpercig.

Ha egy recept megjelenik, és gyorsan vissza kíván lépni a Főmenübe, nyomja meg a control/back  ikont, aztán ha vissza szeretne térni az előzőleg megjelenített recepthez, nyomja meg az Extrák  ikont, és a felső részen megjelenik ennek a receptnek a parancsikonja.

Tervező

Egy konkrét időben történő új esemény létrehozásához nyomja meg egy másodpercig a kiválasztott napot, majd kövesse a megadott lépéseket.

Hasznos

Ha belép a Hasznos menübe, megjelenik a Jegyzetömb, az Információk és a Használati útmutató opció.

Jegyzetömb

Egy jegyzet létrehozásához nyomja meg a „hozzáadás” opciót, és kövesse a megadott lépéseket.

A jegyzet törléséhez nyomja meg a jegyzetet, csúsztassa el az ujját balra, hogy megjelenjen a „papírkosár” ikon, majd nyomja meg ezt az ikont a jegyzet törléséhez.

energiát fogyaszt az adott pillanatban.

Ha belép ebbe a menübe akkor, amikor a főzőlapon egyik zóna sem aktív, megnézheti a legutóbbi főzés által fogyasztott energiát.

Teljesítményhatároló funkció

Elérhető a teljesítményhatároló funkció (Power Management). Ez a funkció lehetővé teszi a tűzhely által generált összteljesítmény elhatárolását a felhasználó által választott, különböző értékekre.

Valahányszor módosítja az egyik platni erősségét, a teljesítményhatároló kiszámítja a tűzhely által generált összteljesítményt. Ha elérte az összteljesítmény határát, az érintőkijelző nem engedélyezi majd, hogy növelje az adott platni erősségét. A tűzhely hangjelzést ad, és egy üzenetet mutat, ami jelzi a teljesítmény maximálisan kiválasztható szintjét. Ha növelni szeretné az értéket, csökkenteni kell a többi platni teljesítményét. Előfordul, hogy nem elég egy szinttel csökkenteni egy másik platnit. Ez az egyes platnik teljesítményétől és aktuális erősségétől függ. Lehet, hogy egy nagy platni teljesítményének növeléséhez több másik platni erősségét is csökkenteni kell.

Ha maximális szinten használja az elérési funkciót, és az adott érték a korlátozásban megadott szint fölött van, akkor a platni a legmagasabb lehetséges erősségre tér át. A tűzhely hangjelzést ad, és egy üzenetet mutat, ami jelzi a maximálisan beállítható szintet.

Információk

Ha belép az Információk menübe, megjelenik a Jegyzetömb, az Információk és a Használati útmutató opció.

Fogyasztás

Ha belép ebbe a menübe főzés közben, akkor láthatja, hogy mennyi

Beállítások

Ha belép a Beállítások menübe, megjelenik a Nyelv, a Dátum/Idő, a Kijelző Fényereje, a Gyári beállítások visszaállítása, a Hangjelzések és az Alvó mód beállítása opció.

Dátum/Idő

Ha belép az Információk menübe, megjelenik a Jegyzetomb, az Információk és a Használati útmutató opció.

Hangjelzések

Ha belép a Hangjelzések menübe, megjelenik a Hangjelzések időtartama és a Billentyűzet némítása opció.

Billentyűzet némítása

Ez a kikapcsolás nem alkalmazható minden funkcióra, így a ki- és bekapcsolás vagy az időzítés befejezése hangjelzésére.

Biztonsági kikapcsolás

Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsoltak le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 1. táblázatot).

1. Táblázat

Kiválasztott teljesítményszint	MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDŐ (órában)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
p	10 vagy 5 percig, korrigált a szint 9 * modellől függően

Amikor a "Biztonsági kikapcsolás" funkcióra vált akkor az érintett felületnél "H" betű jelzi amíg forró a felület.

 **Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.**

 **A jelen kézikönyvben szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a TEKA műszaki szervi- zével.**

Javaslatok és ajánlások

- * Használjanak vastag és teljesen sima fenekű edényeket.
- * Nem javasolt olyan edények használata, amelyek átmérője kisebb, mint a melegítési terület körvonala.
- * Ne csúsztassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
- * Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
- * Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.

 **Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakcióba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.**

Tisztítás és ápolás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószereket és eszközöket, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerüljük a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószereket, amelyek megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződéseket egy enyhe tisztítószeres nedves törölkendővel vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószert kell alkalmazni,

követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a szikés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkeles dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerral távolíthatják el. A főzőlapra oltadt műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerral, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.

 **Az edény odaragadhat az üvegre ha valamilyen anyag oltadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!**

 **Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, összetörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.**

 **A TEKA INDUSTRIAL S.A. fenntartja a jogot, hogy az általa szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőit sértené.**

Környezetvédelmi szempontok

A terméken vagy a csomagolásán



található  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő pontokra kell leadni. Azáltal, hogy megfelelően helyezik el a hulladékot, hozzájárulnak ahhoz,

hogy elkerüljék a környezetre és a közegészségre esetleg káros negatív következményeket, amelyek előfordulhatnak abban az esetben, ha a terméket nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldolgozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolólatot a helyi hatóságokkal, a hulladékelhelyezésért felelős szolgálattal, vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolták.

A termék csomagolóanyagai ökoló- giaiak és teljes mértékben újrahasznosíthatóak. A műanyag alkotóelemeket >PE<, >LD<, >EPS<, stb. jelölték. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként dobják ki a megfelelő önkormányzati konténerbe.

Teljesítésének a z Energiahatékonysági a készülék: -A készülék tesztelték szabvány szerint EN 60350-2 és az így kapott értéket, Wh/Kg, elérhető a készülék adattábláján.

Ha valami nem működik

Mielőtt a Műszaki Szervizt kihívná, végezze el a következő ellenőrzéseket.

A főzőlap nem működik: Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e a megfelelő aljzathoz.

Az indukciós főzőfelületek nem melegednek fel:

Az edény nem megfelelő (a fenéke nem mágneses, vagy túl kicsi). Ellenőrizze, hogy az edény alja mágneses, vagy használjon nagyobb edényt.

A főzés kezdetén egy rezgő hangot lehet hallani az indukciós felületeken: A nem nagyon vastag edények esetében, vagy amelyek nem egy darabból állnak, a rezgő hang az edény fenékére történő közvetlen energiaátvitel következménye. Ez a hang nem meghibásodást jelez, de ha mindenképp megszeretné szüntetni, akkor csökkentse kissé a kiválasztott teljesítményszintet, vagy használjon vastagabb fenékű edényt és/vagy amilyik egy darabból áll.

Az érintógombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:

Nem választott ki főzőfelületet. Győződjön meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolnák.

Az érzékelőkön nedvesség van és/ vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa tisztán és szárazon az érintógombok felületét és/ vagy ujjait. A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárást.

A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja: Az indukciós felületeknél egy ventilátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.

Egy főzőfelület kikapcsol és a C8 1 vagy C82 üzenet jelenik meg a kijelzőkön:

Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hogy az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a C85 üzenet: A használt edény nem megfelelő. Kapcsolja le a főzőlapot, majd kapcsolja vissza, és próbálja másik edénnyel.

Säkerhetsvarningar:

⚠ **Försiktighet.** Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spishällen för att undvika elektriska stötar.

⚠ Den här apparaten är inte konstruerad att arbeta med en extern timer (inte inbyggd i apparaten) eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ Använd inte ånga för att rengöra den här apparaten.

⚠ **Försiktighet.** Apparaten och dess åtkomliga delar kan bli varma under funktion. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år måste hålla sig borta från spishällen om de inte är permanent övervakade.

⚠ Denna enhet kan endast användas av barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller de som saknar erfarenhet och kunskap. **ENDAST** när de är övervakade eller om de har fått tillräcklig utbildning om användningen av enheten och förstår riskerna som dess användning innebär. Användare rengöring och underhåll kan inte utföras av

övervakade barn.

⚠ Barn får inte leka med apparaten.

⚠ **Försiktighet.** Det är farligt att tillaga mat med fett eller olja utan att vara närvarande, eftersom dessa kan fatta eld. **Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten!** I sådant fall koppla från apparaten och täck lagorna med ett lock, en tallrik eller en filt.

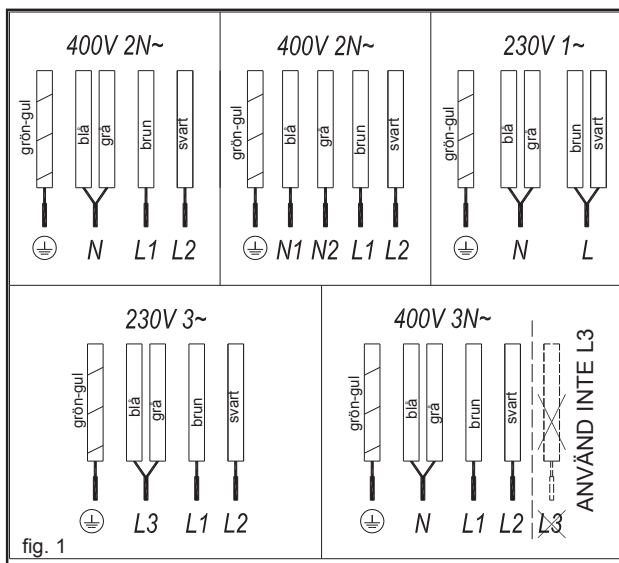
⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagningsområden. Förhindra eventuella brandrisker.

⚠ Induktionsgeneratoren uppfyller gällande EU-lagstiftning. Vi rekommenderar dock att alla

försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänvisa till sin läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionssområdena.

⚠ **Metallföremål** sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

⚠ Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort kastrullen eller stekpannan. Annars kan en felfunktion uppstå om oavsiktligt någon annan kastrull placeras på den inom detekteringsperioden. Förhindra eventuella olyckor!



Uppmärksamhet!
Placera aldrig behållare eller redskap över området av pekskärmen. Heta föremål på det kan därför orsaka obotliga skador.

Installation

Installation med besticklåda

Om du vill installera en möbel eller en besticklåda under hällen, måste en separationssskiva installeras mellan de två. Oavsiktlig kontakt med den varma ytan av enhetens hölje förhindras således.

Skivan ska installeras 20 mm under spishällens undre del.

Elektrisk anslutning

Innan du ansluter spishällen till elnätet, kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med dem som anges på spishällens typskylt, som sitter undertill på den, och på garantisedeln, eller i förekommande fall det tekniska databladet, som du måste förvara ihop med denna handbok under produktens hela livslängd.

Den elektriska anslutningen kommer att ske via en allpolig brytare eller kontakt, när tillgängliga, i enlighet med strömmen och med ett minimumavstånd på 3 mm mellan kontaktarna. Detta säkerställer fränkoppling i nödsituationer och tillåter rengöring av spishäll.

Se till att intagskabeln inte kommer i kontakt med induktionsöverdelen eller med unghuset, om det är installerat i samma enhet.

Varning:

Den elektriska anslutningen måste vara rätt jordad, genom att följa nuvarande lagstiftning, annars kan induktionshällen fungera dåligt.

Ovanligt höga spänningstoppar kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).

Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperatur denna typ av enhet uppnår.

Endast TEKA officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av strömkabeln.

Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av fränkiljaren och vänta i ungefär 25 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladdning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontakterna i kontakten.



Bevara garanticertifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.

Bruk och underhåll

Bruksanvisning för pekskärmen

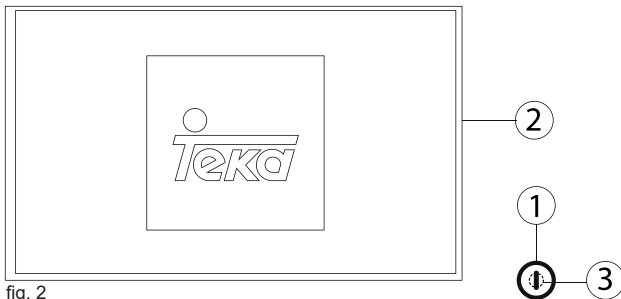


fig. 2

ELEMENT PÅ KONTROLLPANEL-EN (fig. 2)

- ① Huvudsensor för på/av.
- ② Peksärm.
- ③ Pilotindikator för påslaget läge.

Alla kommandon utförs med hjälp av pekskärmen (2). Det är inte nödvändigt att utöva kraft på glaset, det räcker att vidröra skärmen med fingertoppen för att aktivera önskad funktion.

PÅSLAGNING AV APPARATEN

- 1 Vidrör huvudsensorn för på/av ① (1) under minst en sekund. Pilotindikatorn för påsatt läge (3) tänds och blinkar för att ange att spisen håller på att startas. På pekskärmen visas logotypen för Tekä (fig. 3). När proceduren har slutförts, tänds "startskärmen" omedelbart (fig. 4).

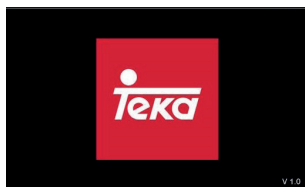


fig. 3

När pekskärmen är aktiverad, kan den stängas av vid valfri tidpunkt genom att vidröra huvudsensorn för på/av ① (1), även om den har blockerats. Huvudsensorn för på/av ① (1) har alltid prioritet när det gäller att stänga av pekskärmen (2).

STÄNGA AV APPARATEN

För att stänga av apparaten

fullständigt, tryck på huvudsensorn för på/av ① (1). Alla matlagningszoner stängs av och skärmen släcks. Om symbolen för restvärme H visas i någon zon, förblir denna aktiv tills matlagningszonen har svalnat tillräckligt. Därefter inleds processen för allmän avstängning.

AKTIVERING AV PLATTORNA

När "startskärmen" har aktiverats (fig. 4), kan man starta önskad platta.

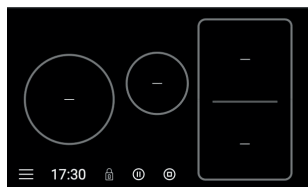


fig. 4

- 1 Välj zonen där du vill laga mat genom att trycka på valfri punkt i zonen. Zonens konturer tänds i rött. Så snart som zonen har valts, visas skärmen för "val av effektnivå" automatiskt (fig. 5).
- 2 Genom att dra med fingret över effektringen eller vidröra valfri punkt i ringen, kan man välja en effektnivå mellan "0" och "9", eller funktionen "Power" (den sista kvadranten i effektringen). När man har valt effektnivå, visas detta i det övre vänstra hörnet på skärmen (fig. 5).

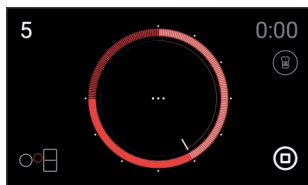


fig. 5

När en platta är vald, kan man ändra effektnivån vid valfri tidpunkt.

Symbolen "control/back"  gör det möjligt att återvända till «startskärmen» för att acceptera ändringarna som har genomförts för zonen.

STÅNGA AV EN PLATTA

Från skärmen "val av effektnivå" (fig.

5), för att stänga av matlagningszonen, dra med fingret över effektringen tills du når nivå "0" eller tryck på avstängningssymbolen för zonen .

När man har stängt av zonen, visas bokstaven H inne i zonen om gasytan i motsvarande matlagningszon håller hög temperatur, vilket kan leda till brännskador. När temperaturen minskar, försvinner bokstaven H.

STÅNGA AV SAMTLIGA PLATTOR

Från "startskärmen" (fig. 4) är det möjligt att stänga av alla plattorna samtidigt via avstängningssymbolen .

Det är även möjligt att stänga av samtliga plattor samtidigt genom att använda huvudsensorn för på/av ① (1). Alla matlagningszoner stängs av och skärmen släcks. Om symbolen för restvärme H visas i någon zon, förblir denna aktiv tills matlagningszonen har svalnat tillräckligt. Därefter inleds processen för allmän avstängning.

SLEEP-LÄGET

När man stänger av spisen med hjälp av avstängningssymbolen , aktiveras "Sleep-läget" under den förprogrammerade tiden. Under denna tid kan spisen startas på nytt genom att trycka på pekskärmen. I detta läge stängs inte spisen av fullständigt förrän denna tid har löpt ut.

Spisen övergår till "Sleep-läge" automatiskt när samtliga matlagningszoner har varit avstängda i mer än 60 sekunder och man inte utför några justeringar på pekskärmen.

Detektering av kokkärl

Induktionszonerna för matlagning har en kokkärlsdetektor. På så vis undviker man att plattan värmer om det inte finns ett kokkärl på den eller om det är ett olämpligt kokkärl.

I matlagningszonen visas symbolen "kokkärl saknas"  om zonen är påslagen och tilldelad en effektnivå och det detekteras att det inte finns något kokkärl eller ett olämpligt sådant.

Om man tar bort kokkärlet från zonen medan den är aktiverad, slutar plattan automatiskt att leverera energi och symbolen "kokkärl saknas" visas. När man sätter tillbaka kokkärlet på matlagningszonen, återupprättas energiförsörjningen med den valda effektnivån.

Tiden för detektering av kokkärl är 3 minuter. Om denna tid förflyter utan att man placerar ett kokkärl på plattan, eller om det är ett olämpligt kokkärl, inaktiveras matlagningszonen.

 **Efter användningen, stäng av matlagningszonen genom att dra med fingret över effektringen tills du når nivå "0" eller genom att trycka på avstängningssymbolen för zonen .** Annars kan det leda till oönskad aktivering av matlagningszonen om man oavsiktligt placerar ett kokkärl på plattan under de följande tre minuterna. Undvik olyckor!

Blockeringsfunktion

Med funktionen "Blockering" kan man blockera de övriga symbolerna, förutom huvudsensorn på/av ① (1), för att undvika oönskade kommandon. Denna funktion är praktisk som säkerhetsfunktion för barn.

Aktivering av funktionen.

För att aktivera denna funktion, vidrör symbolen , som då tänds i rött och det visas ett meddelande för att ange att funktionen är aktiverad.

Inaktivering av funktionen.

Om man trycker på symbolen på nytt , tänds den i vitt och det visas ett meddelande för att ange att funktionen är inaktiverad.

Om man stänger av spisen med hjälp av sensorn för på/av ① (1) medan blockeringen är aktiverad, fortsätter blockeringen att vara aktiverad när man startar spisen på nytt.

Funktionen Stop&Go

Med denna funktion är det möjligt att pausa matlagningsprocessen. I händelse av att funktionen "Timer" är aktiverad, pausas även denna.

Aktivering av funktionen.

För att aktivera denna funktion, måste man vidröra symbolen , som då tänds i rött och i matlagningszonerna visas symbolen  för att ange att matlagningen är pausad.

Inaktivering av funktionen.

Om du vidrör symbolen på nytt , tänds denna i vitt och matlagningen återupptas med samma inställningar för effektnivå och timer som fanns före pausen.

Funktion Power

Denna funktion gör det möjligt att ge plattan "extra" effekt, som är högre än den nominella. Denna effekt är beroende av plattans storlek och kan uppnå det maxvärde som tillåts av generatoren.

- 1 Vidrör effektringen med fingret tills du överskrider nivå 9 eller vidrör den fjärde kvadranten. Inne i ringen visas ordet "POWER".
- 2 I matlagningszonerna visas också ordet "POWER" och spisen alstrar extra effekt.

Funktionen "Power" har en maximalt tillåten tid som specificeras i Tabell 1 (beroende på modell). Efter att denna tid har förflutit, återgår effektnivån automatiskt till nivå 9. Ett pipjud hörs och det visas att meddelande som anger den utförda effektkjusteringen.

När man aktiverar funktionen "Power" för en platta, är det möjligt att prestandan för någon av de andra plattorna påverkas och effekten kan sänkas. Detta visas i området i fråga.

För att inaktivera funktionen "Power" innan funktionstiden löper ut, välj zonen och dra med fingret över effektringen för att välja en annan effektnivå.

Timerfunktionen (nedräkning av tid)

Denna funktion underlättar matlagningen, eftersom man inte behöver vara närvarande hela tiden. Man kan ställa in tiden för en zon, som sedan stängs av automatiskt när tiden har förflutit.

För denna modell kan man programmera samtliga plattor samtidigt, med en tidsinställning från 1 till 60 minuter. Ställa in tiden för en platta.

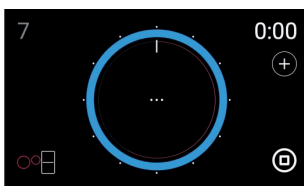


fig. 6

Så snart som effekten har bestämts, kan man ställa in tiden för zonen.

- 1 Vidrör symbolen 0:00 (fig. 5). Effektringen ändrar färg till blått, vilket anger att funktionen är tillgänglig. Inne i ringen visas automatiskt en röd cirkel med tunnare konturer som anger den valda effekten (fig. 6).
- 2 Dra med fingret över den blå ringen omedelbart efteråt och välj matlagningstiden från 1 till 60 minuter.

Så snart som de valda tiden har löpt ut, kommer den tidsinställda zonen att stängas av och en serie pipjud ljuder under flera sekunder, som kan stängas av genom att vidröra valfri punkt på skärmen. Om den avstängda matlagningszonen är varm, visas symbolen H i området i fråga.

Om man vill ställa in tiden för en annan platta samtidigt, upprepar man steg 1 och 2.

Om man vill konfigurera effekten på nytt, tryck på den angivna effektnivån i skärmens övre vänstra hörn (fig. 6).

Ändring av den programmerade tiden.

Om man vill ändra tidsinställningen för timern innan den programmerade tiden har löpt ut:

- 1 Välj önskad platta.
- 2 Tryck på symbolen 0:00 (fig. 5) och dra därefter med fingret över tidsringen för att ändra den programmerade tiden.

Inaktivering av timern.

Om du vill stänga av timern innan den programmerade tiden har löpt ut:

- 1 Välj önskad platta.
- 2 Tryck på symbolen 0:00 (fig. 5) och dra därefter med fingret över tidsringen för att minska tiden till 00:00. Timern inaktiveras.

Lägga till ett "Ljudlarm".

När timern är aktiverad, kan man lägga till ett "Ljudlarm" för att påminnas om eventuella ändringar under matlagningen.

- 1 Efter att ha valt tidsinställning för timern, tryck på symbolen  (fig. 7) som då tänds med blå färg. När man tar bort fingret, visas alternativet "Lägg till ljudlarm" från den nedre marginalen och uppåt. Man kan lägga till flera ljudlarm för varje platta. "Ljudlarmet" registreras inne i tidsringen med en blå triangel. Ljudlarmen kan modifieras vid valfri tidpunkt.
- 2 För att radera ett «Ljudlarm», dra den blå triangeln (fig. 7) till position 00:00 för tidsringen.

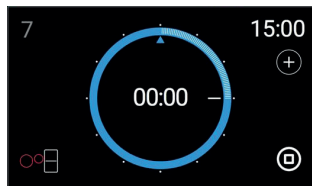


fig. 7

Funktionen Flex Zone

Med denna funktion är det möjligt att

ställa in två matlagningszoner, som anges med symbolen "Flex Zone", till att fungera simultant, både vad gäller val av effektnivå och aktivering av "Timer".

Aktivering av funktionen.

För att aktivera denna funktion, placera fingret i en av zonerna som erbjuder denna funktion på startskärmen och dra zonen i fråga till en annan zon. När detta görs, tänds konturerna för de valda matlagningszonerna med röd färg. Kockärldetekteringen är aktiverad i hela det valda området. Man har några sekunder på sig att utföra åtgärden, annars inaktiveras funktionen automatiskt och zonerna återgår till sitt tidigare läge. Denna funktion kan även aktiveras om någon av zonerna har en tilldelad effektnivå.

Inaktivering av funktionen.

För att inaktivera denna funktion, välj zonen på nytt och tryck på symbolen för avstängning av plattan, vilket inaktiverar zonerna och de tilldelade effektnivåerna eller funktionerna. Man kan även inaktivera denna funktion genom att minska effektnivån till "0" och därefter trycka på valfri zon eller minska effektnivån till "0" och därefter vänta cirka tre sekunder tills den inaktiveras automatiskt.

Specialfunktioner : iCooking

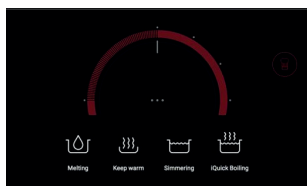


fig. 8

På skärmen för "val av effekt" (fig. 5), återfinns symbolen iCooking (i), som erbjuder specialfunktioner (fig. 8) som hjälper användaren under matlagningen.

För att aktivera en specialfunktion för en zon:

- 1 Först bör man ha valt zonen.

- 2 Därefter trycker man på symbolen iCooking (i) som tänds i rött. När man tar bort fingret, visas menyen med specialfunktionerna, nedifrån och uppåt. Om man trycker på symbolen för iCooking på nytt (i), försvinner menyen.

Om man vid någon tidpunkt vill annullera en aktiverad specialfunktion, bör man välja zonen och sedan ställa in en ny effektnivå, stänga av zonen eller välja en annan specialfunktion genom att vidröra symbolen iCooking på nytt (i).

Funktionen Keep Warm

Denna funktion ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla färdiglagad mat varm.

Aktivering av funktionen.

För att aktivera funktionen, välj en platta och tryck på symbolen "iCooking" (i). Då tänds den i rött. Tryck på symbolen "Keep Warm" (i) (fig. 8), som då också tänds i rött. När funktionen har aktiverats, visas symbolen (i) i mitten av matlagningsområdet för den valda zonen.

Inaktivering av funktionen.

Man kan annullera funktionen vid valfri tidpunkt genom att först välja zonen och sedan stänga av plattan eller ändra effektnivån.

Funktionen iQuickBoiling

Denna funktion gör det möjligt att ställa in automatisk kokning, som är praktiskt när man ska tillaga pasta, ris, ägg eller koka någon annan mat. Denna funktion är endast tillgänglig i de zoner där symbolen (i) visas.

Villkor för kockkärl

För att funktionen "iQuickBoiling" ska fungera, är det nödvändigt att använda ett kockkärl som uppfyller följande villkor:

- Kärlets botten ska överensstämma med plattans diameter så nära som möjligt.
- **UTAN LOCK.**
- Fyll på till över hälften med kallt vatten (aldrig varmt eller hett vatten).

Om man inte följer dessa anvisningar, kommer kokningskontrollen inte att fungera på rätt sätt.

! OBSERVERA: använd inte denna funktion för andra saker än att koka vatten. Använd aldrig olja, eftersom den kan värmas upp för mycket och fatta eld.

Aktivering av funktionen.

För att aktivera funktionen, välj en platta och tryck på symbolen iCooking (i). Då tänds den i rött. Tryck på funktionssymbolen "iQuickBoiling" (i) (fig. 8), som då också tänds i rött. Så snart som funktionen har aktiverats, visas symbolen (i) i mitten av matlagningsområdet för den valda zonen.

När systemet detekterar att kokpunkten närmar sig, ljuder det första varningsljudet. Nu kan du tillaga maten du vill koka.

Efter 30 sekunder ljuder ett andra varningsljud som åtföljs av ett meddelande som anger att det är dags att lägga i maten i kastrullen, om man inte redan har gjort det.

Efter det andra varningsljudet, aktiverar systemet timern som tidtagare, för att man ska kunna kontrollera hur länge maten har kokat. 30 sekunder efter aktiveringen av tidtagningen, hörs ett tredje varningsljud som meddelar att systemet nu sänker effekten, för att upprätthålla en långsam och jämn kokning. Tidtagningen pågår tills matlagningen har avslutats.

Om man vill kan man inaktivera tidtagningen och ange en bestämd tid som räknas ned, varefter plattan stängs av automatiskt (se avsnittet om funktionen "Timer").

Inaktivering av funktionen.

Man kan annullera funktionen vid valfri tidpunkt genom att stänga av plattan eller ändra effektnivån.

Funktionen Melting

Denna funktion gör det möjligt att bibehålla en låg temperatur i matlagningsområdet. Perfekt för att tina upp mat eller att långsamt smälta exempelvis choklad, smör, osv.

Aktivering av funktionen.

För att aktivera funktionen, välj en platta och tryck på symbolen iCooking . Då tänds den i rött. Tryck på symbolen "Melting"  (fig. 8), som då också tänds i rött. När funktionen har aktiverats, visas symbolen  i mitten av matlagningsområdet för den valda zonen.

Inaktivering av funktionen.

Man kan annullera funktionen vid valfri tidpunkt, genom att först välja zonen och sedan stänga av plattan eller ändra effektnivån.

Funktionen Simmering

Denna funktion gör det möjligt att koka maten långsamt (sjuda).
Aktivering av funktionen.

För att aktivera funktionen, välj en platta och tryck på symbolen iCooking . Då tänds den i rött. Tryck på symbolen "Simmering"  (fig. 8), som då också tänds i rött. När funktionen har aktiverats, visas symbolen  i mitten av matlagningsområdet för den valda zonen.

Inaktivering av funktionen.

Man kan annullera funktionen vid valfri tidpunkt genom att först välja zonen och sedan stänga av plattan eller ändra effektnivån.

Extramenyer

För att öppna extramenyerna på "startskärmen" (fig. 4), tryck på symbolen Extras , som då tänds i rött och visar de tillgängliga alternativen för denna meny (fig. 9).

Symbolen "control/back"  gör det möjligt att snabbt återvända till «Startmenyn».

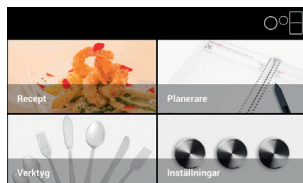


fig. 9

Recept

Om man öppnar menyn Recept (fig. 9) visas alternativen Veckomeny, Receptbok och Mina recept.

Veckomeny

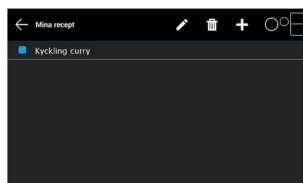
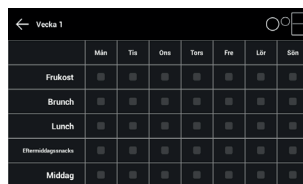


fig. 10



	Mån	Tis	Ons	Tors	Fre	Lör	Sön
Frukost							
Brunch							
Lunch							
Thermoblaggsrecept							
Middag							

fig. 11

Om du vill skapa en ny veckomeny, tryck på symbolen + (fig. 10), och följ sedan anvisningarna.

För att receptet ska sparas, krävs det att man skriver in minst namnet på menyn.

Om du vill redigera en meny, tryck på symbolen  och därefter på menyn som du vill redigera.

Om du vill radera någon meny, tryck på symbolen  och därefter på menyn som du vill radera.

Veckomenyn visas i tabellformat. Om användaren trycker på valfritt objekt i tabellen (fig. 11), kan man lägga till/redigera den valda maten direkt för dagen i fråga. Om man trycker på valfri veckodag, visas menyn för dagen i fråga.

Receptbok

Om man öppnar menyn Receptbok, kan man välja maträtten vars recept man vill se.

Om man tittar på ett recept och vill återvända snabbt till startmenyn, kan man trycka på symbolen "control/back" , och om man därefter önskar återvända till receptet som man tittade på, kan man trycka på symbolen Extras  varefter det visas en direktlänk till detta recept i det övre fältet.

Mina recept

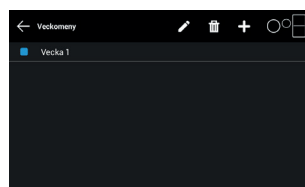


fig. 12

Om du vill skapa ett nytt recept, tryck på symbolen + (fig. 12), och följ sedan anvisningarna.

För att receptet ska sparas, krävs det att man minst skriver in receptets namn.

Om du vill redigera ett recept, tryck på symbolen  och tryck därefter på receptet du vill redigera.

SV

Om du vill radera ett recept, tryck på symbolen  och tryck därefter på receptet du vill radera.

För att visa receptet, tryck på receptets namn i två sekunder.

Om man tittar på ett recept och vill återvända snabbt till startmenyn, kan man trycka på symbolen "control/back" , och om man därefter önskar återvända till receptet som man tittade på, kan man trycka på symbolen Extras  varefter det visas en direktlänk till detta recept i det övre fältet.

Planerare

För att skapa en händelse ett specifikt datum, tryck på önskad dag i en sekund och följ anvisningarna.

Verktyg

Om man öppnar verktygsmenyn, visas alternativen för anteckningsblock, info och bruksanvisning.

Anteckningsblock

För att skapa en anteckning, tryck på alternativet "lägg till" och följ anvisningarna.

För att radera en anteckning, tryck på anteckningen och dra med fingret åt vänster. Då visas symbolen "papperskorg". Tryck på denna symbol för att radera anteckningen.

Info

Om man öppnar menyn Info, visas alternativen för bruksanvisning och förbrukning.

Förbrukning

Om man öppnar denna meny under matlagningen, kan man se energiförbrukningen vid den aktuella tidpunkten.

Om man öppnar denna meny när kokplattan inte har någon aktiv zon, kan man se energiförbrukningen från det senaste matlagningstillfället.

Effektbegränsningsfunktionen

Det finns en effektbegränsningsfunktion (Power Management). Denna funktion gör det möjligt att begränsa den totala effekten som alstras av spisen till olika värden som har bestämts av användaren.

Varje gång som man ändrar nivån för en kokplatta, kommer effektbegränsaren att beräkna den totala effekten som spisen alstrar. Om man har nått gränsen för den totala effekten, tillåter inte pekskärmerna att man höjer effekten för plattan i fråga. Spisen avger ett pipljud och visar ett meddelande som anger den maximala effektnivån som man kan välja. Om man önskar en högre effekt än detta värde, bör man sänka effekten för andra plattor. Ibland räcker det inte med att sänka en annan platta med endast en nivå. Det beror på effekten för varje platta och den inställda nivån för respektive platta. Det är möjligt att för att kunna höja nivån för en stor platta, måste man sänka andra plattor åtskilliga nivåer.

Om man använder funktionen för åtkomst till maxnivå och detta värde överstiger det gränsvärde som fastställs av begränsningen, går plattan till högsta tillåtna nivå. Spisen avger ett pipljud och det visas ett meddelande som anger den maximala nivån som går att ställa in.

Inställningar

Om man öppnar inställningsmenyn, visas alternativen för språk, datum/klockslag, skärmens ljusstyrka, fabriksåterställning, ljud och konfigurering av sleep-läget.

Datum/Klockslag

Om man öppnar inställningsmenyn, visas alternativen för datum/klockslag

och kronometer (tidtagning).

Ljud

Om man öppnar ljudmenyn, visas alternativen varaktighet för ljudmeddelanden och tysta tangentbordet.

Tysta tangentbordet

Denna inaktivering går inte att tillämpa för alla funktioner, som exempelvis ljudsignalen för påslagning/avstängning och avslutad tidtagning.

Säkerhetsbrytarfunktion

Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 1).

Tabell 1

Vald effektnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minuter , justerade till nivå 9 * Beror på modell

När säkerhetsavstängningen aktiveras, visas ett H i det berörda området om det finns en risk för brännskador.



Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.



Ifall av funktionsproblem eller

incidenter som inte nämns i den-na manual, koppla från apparaten och kontakta TEKAs tekniska service.

Råd och rekommendationer

- * Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- * Kastruller/stekpannor med mindre diameter än det visade värmeområdet rekommenderas inte.
- * Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- * Även om glaset kan ta smällar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- * För att undvika att skada keramik-glasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.

 **Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.**

Rengöring och underhåll

För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastru-ller och stekpannor med torra kvarva-rande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och

kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengörings- medel för keramiska värmeplattor. Plastföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.

Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.

 **En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. Försök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sönder glaset.**

 **Stå inte på glaset eller luta dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa föremål på.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper

Miljömässiga överväganden



Symbolen  på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushåll-

savfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta > PE <, > LD <, > EPS <, etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behållare.

Uppfyllandet med Energieffektivitet av apparaten:

-Apparaten har testats enligt standarden EN 60.350-2 och det erhållna värdet i Wh/Kg, finns i typskylten.

Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

Apparaten fungerar inte:

Säkerställ att strömkabeln är isatt.

Induktionszonen producerar ingen värme:

Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera om botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.

Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszoner:

Med behållare som inte är mycket tjocka eller inte i ett stycke, kommer surrandet från energitransmission direkt till behållarens botten. Surrandet är ingen defekt, men om du vill undvika det, sänk lätt effektiviteten eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.

Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte: Ingen värmezon har valts. Se till att välja värmezon innan du använder den.

Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollytan och/eller dina fingrar rena och torra. Låsningfunktionen är aktiverad. Lås upp kontrollerna.

Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning: Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen

har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.

Kokplattan stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på indikatorerna:

Överdriven temperatur i elektroniken eller på glaset. Vänta en stund så att elektroniken kan svalna eller avlägsna kastrullen eller stekpannan så att glaset kan kallna.

C85 visas på indikatorn för en av kokplattorna:

Kastrullen eller stekpannan är inte av lämplig typ. Stäng av hällen, och slå på den igen och försök med en annan kastrull eller stekpanna.

Sikkerhetsadvarsler:

⚠ **Forsiktig.** Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ **Forsiktig.** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

⚠ Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, må KUN bruke apparatet under oppsyn, eller hvis de har fått tilstrekkelig instruksjon for bruk av apparatet og forstår farene bruken av apparatet innebærer. Rengjøring og vedlikehold

må ikke utføres av barn uten oppsyn.

⚠ Barn må ikke leke med apparatet.

⚠ **Forsiktig.** Det er farlig å lage mat med fett eller olje uten å være til stede, da disse kan ta fyr. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! I tilfelle brann, trekk ut kontakten og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.

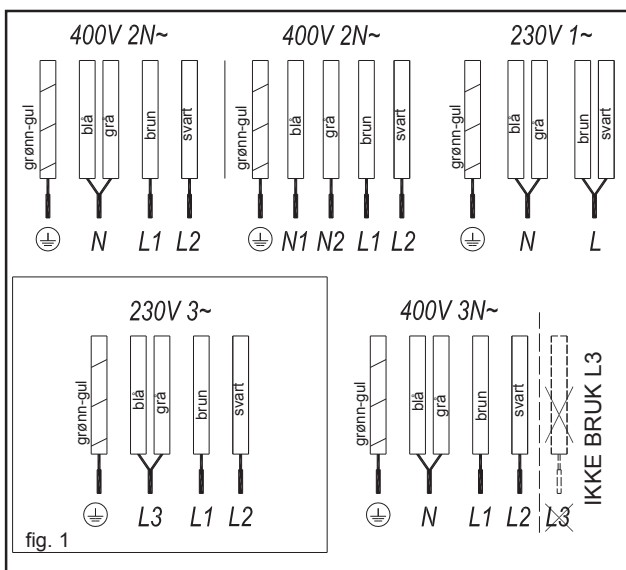
⚠ Ikke oppbevar noen objekter på induksjons-komfyrens kokeområder. Forhindre mulige brannfarer.

⚠ Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler like-

vel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke induksjonsområdene.

⚠ **Metallobjekter,** som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overopphetes.

⚠ Etter bruk må en varm plate alltid slås av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen. Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil dersom en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor det tekteringsperioden. For- hindre



mulige ulykker!

⚠ Advarsel! Plasser aldri beholdere eller kokekar på berøringsskjermen. V a r m e gjenstander på berøringsskjermen kan føre til varige skader.

⚠ Uvanlig høye spenningssvingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).

⚠ Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.

⚠ Kun TEKAs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strømledningen.

⚠ Før komfyren kobles fra strømmen, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 25 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektrokretsen skal bli helt utladet, og dermed utelukke muligheten for elektrisk støt fra kontaktene på støpselet.



Oppbevar garantibeviset eller det tekniske dataarket sammen med bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.

ELEMENTER PÅ KONTROLLPANELET (fig. 2)

- ① Av/på-sensor.
- ② Berøringsskjerm.
- ③ Av/på-indikator.

Handlingene utføres gjennom berøringsskjermen (2). Det er ikke nødvendig å bruke styrke på glasset, det holder å berøre glasset med fingeren, så vil ønsket funksjon aktiveres.

Installasjon

Installasjon med bestikkskuff

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skillebrett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatethusets varme overflate.

Brettet må monteres 20 mm under delen til komfyren.

Elektrisk tilkobling

Før du kobler komfyren til strømmen, må du sjekke at spenningen og frekvensen matcher det som er spesifisert på komfyrens typeskilt, som du finner under komfyren, og på garantibeviset, eller om gjeldende på det tekniske dataarket. Disse må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid.

Den elektriske tilkoblingen skjer via en allpolet strømbryter eller et støpsel, når tilgjengelig, i henhold til spenningen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utkobling i nødstilfeller og tillater rengjøring av komfyren.

Sørg for at inntakskabelen ikke kommer i kontakt med induksjonstopphuset eller ovnshuset, dersom det er installert i samme enhet.

Advarsel:



Den elektriske tilkoblingen må jordes korrekt iht. gjeldende lover, ellers kan induksjonskomfyren slutte å fungere.

Å SLÅ PÅ APPARATET

- 1 Trykk på av/på-sensoren ① (1) minst i et sekund. Av/på-indikatoren (3) lyser da opp og blinker, noe som viser at prosessen med å slå på platetoppen er igangsatt. Tekka-logoen blir synlig på berøringsskjermen (fig. 3). Når prosessen er fullført vil man få tilgang til "hovedskjermen" (fig. 4).

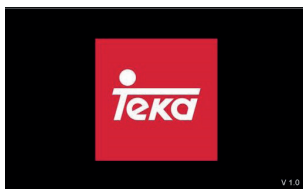


fig. 3

Når berøringsskjermen er aktivert, kan det slås av til enhver tid ved å trykke på av/på-sensoren ① (1), også om den har blitt blokkert. Av/på-sensoren ① (1) har alltid førsteprioritet til å slå av berøringsskjermen (2).

SLÅ AV APPARATET

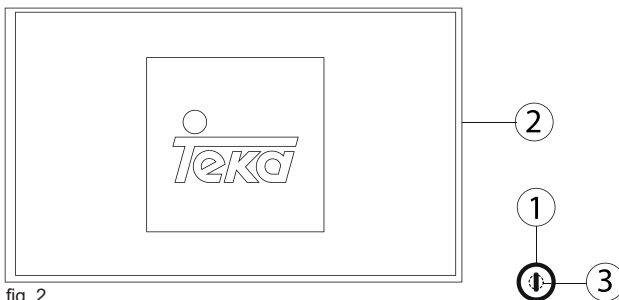


fig. 2

For å slå helt av, trykker man på av/på-sensoren ① (1). Alle varmesonene vil da bli slått av, og skjermen slås av. Dersom en av varmesonene har aktivert symbolet for restvarme H, vil den forbli aktiv til varmesonen er tilstrekkelig avkjølt; deretter vil prosessen med å slå av igangsettes.

AKTIVERE PLATENE

Når "hovedskjermen" er aktivert (fig. 4), kan man slå på platene man ønsker.

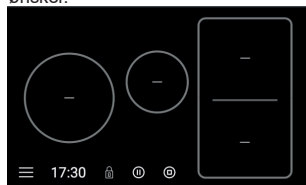


fig. 4

- 1 Velg det området hvor man ønsker å lage mat ved å klikke hvor som helst på den. Kanten rundt sonen vil da lyse rødt. Etter at man har valgt et område, byttes det automatisk over til skjermen "styrkevalg" (fig. 5).
- 2 Ved å la fingeren gli over ringen som viser styrke eller ta på et punkt i ringen, så velger man et effektnivå mellom "0" og "9" eller "Power"-funksjonen (siste fjerdedel av styrkeringen). Når styrkenivået har blitt valgt vil det vises øverst til venstre på skjermen (fig. 5).

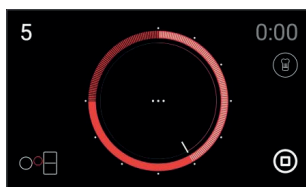


fig. 5

Så lenge varmeplaten er valgt kan man endre dennes styrkenivå.

Ikonet "control/back"  tar én tilbake til "hovedskjermen" samtidig som man godtar endringene som ble gjort.

Å SLÅ AV EN VARMEPLATE

På skjermen "styrkevalg" (fig. 5) kan

man, for å slå av en varmeplate, dra fingeren på styrken til nivået "0", eller trykke på ikonet for å slå av varmesonen .

Når en sone har blitt slått av, vises det en H inne i glassflaten dersom overflaten på varmeplaten har en forhøyet temperatur, med følgende fare for forbrenninger. Når temperaturen faller, vil H forsvinne.

SLÅ AV ALLE PLATER

Fra "hovedskjermen" (fig. 4) er det mulig å koble fra alle platene samtidig av ved hjelp av ikonet for å slå av .

Det er også mulig å frakoble alle platene samtidig ved hjelp av av/på-sensoren ① (1). Alle varmesonene vil da bli slått av, og skjermen slås av. Dersom en av varmesonene har aktivert symbolet for restvarme H, vil den forbli aktiv til varmesonen er tilstrekkelig avkjølt; deretter vil prosessen med å slå av igangsettes.

HVILEMODUS/SLEEP MODE

Når platetoppen slås av ved hjelp av ikonet for å slå av , blir "hvilemodus" aktivert for den programmerte tiden. I løpet av denne tiden kan man igjen aktivere platetoppen ved hjelp av et trykk på berøringsskjermen. Når platetoppen er i denne modus vil den ikke slå seg helt av før denne tiden er utløpt.

Koketoppen vil automatisk gå over til "Hvilemodus", når alle kokeplatene er slått av i mer enn 60 sekunder, og ingen innstilling foretas på berøringsskjermen.

Påvisning av kokekar

Induksjonskokesonene har innebygd en kokekarsdetektor. Dermed unngås bruk av kokeplaten uten at det er kokekar på det, eller når denne ikke er egnet.

I kokesonen vil symbolet "mangler kokekar" vises  dersom, i den sonen som er opplyst og som har fått angitt en varmestyrke, det oppdages at det mangler et kokekar eller at denne er uegnet.

Dersom kokekaret blir fjernet fra sonen mens denne er på, vil platen automatisk stoppe tilførsel av strøm og symbolet "mangler kokekar" vil vises. Når kokekaret settes tilbake på kokesonen, vil strømforsyningen gjenopptas med styrken som var blitt valgt.

Tiden for deteksjon av kokekar er 3 minutter. Hvis denne tiden utløper uten at et kokekar settes på kokesonen, eller kokekaret er uegnet, vil kokesonen bli deaktivert.

 **Etter bruk, slå av kokesonen ved å føre fingeren over ringen som viser styrke til nivået "0" eller ved å klikke på ikonet for å slå av kokesonen .** I motsatt fall kan det oppstå en uønsket effekt dersom man, utilsiktet, setter et kokekar på kokesonen før tre minutter har passert. Unngå mulige ulykker!

Låsefunksjon

Ved å bruke Låsefunksjonen kan man blokkere de andre ikonene, med unntak av av/på-sensoren ① (1), for å forhindre uønsket betjening. Denne funksjonen er nyttig som et sikkerhetstiltak overfor barn.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere denne funksjonen trykk på ikonet , denne vil da lyse rødt og det vil vises en melding som angir at funksjonen er aktiv.

Deaktivering av funksjonen.

Trykk en gang på ikonet , denne vil lyse hvitt og det vil vises en melding som angir at funksjonen er deaktivert.

Dersom apparatet slås av ved hjelp av av/på-sensoren ① (1) mens låsefunksjonen er aktivert, vil den fortsatt være aktivert når du igjen slår på koketoppen.

Stop&Go-funksjonen

Ved hjelp av denne funksjonen er det mulig å ta en pause matlagingen. Dersom "Timer" funksjonen er aktiv, vil

også den settes på pause.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere denne funksjonen må man berøre ikonet , denne vil lyse rødt og symbolet  vil komme til syne på kokesonene for å vise at kokingen er satt på pause.

Deaktivering av funksjonen.

Berør ikonet på nytt , denne vil da lyse hvitt og man kan gjenoppta matlagingen med de samme innstillingene på styrke og tidsfunksjon som man hadde før man tok en pause.

Power funksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å gi platen en "ekstra" styrke, høyere enn den pålydende styrken. Denne styrken avhenger av størrelsen på platen, så man kommer til den maksimalt tillatte verdien som generatoren tillater.

- 1 La fingeren gli over ringen som viser styrke til man kommer over nivå 9 eller ved å berøre den siste fjerdedelen av ringen for styrke; ordet vil da "POWER" vises i ringen.
- 2 I området for kokesonene, vil ordet "POWER" også vises, og platetoppen vil begynne å levere ekstra strøm..

"Power" funksjonen har en maksimal varighet som spesifisert i Tabell 1 (avhengig av modell). Etter at denne tid forløpt, vil effektnivået automatisk justeres til nivå 9. Man vil høre et pip og det vil vises en melding om at regulering av styrken har blitt utført.

Ved å aktivere "Power"-funksjonen på en plate, er det mulig at ytelsen til noen av de andre platene vil bli påvirket, som dermed får redusert sin styrke til et lavere nivå, i så fall vil bli vises i den berørte sonen.

For å deaktivere "Power" funksjonen før utløpet av funksjonstiden, velger du sonen og lar fingeren gli over ringen som viser styrke for å velge et annet styrkenivå.

Timer-funksjon

(nedtellingsklokke)

Denne funksjonen forenkler matlaging, da en ikke vil behøve å være til stede. Man kan sette på nedtellingsklokken på en sone, og denne vil automatisk slå seg av når den ønskede tiden har gått.

På denne modellen kan man programmere hver og en av platene samtidig, med tider mellom 1 og 60 minutter.

Tidsinnstilling av en plate.

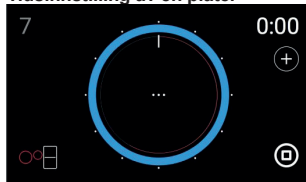


fig. 6

Etter å ha bestemt ønsket styrke på platen, kan man tidsinnstille sonen.

- 1 Berør ikonet 0:00 (fig. 5). Styrkeringen blir blå noe som indikerer at funksjonen er tilgjengelig. Innenfor denne vil de dukke opp en ny tynnere rød ring som viser den valgte strømstyrke (fig. 6).
- 2 Velg umiddelbart koketid mellom 1 og 60 minutter ved å la fingeren gli på den blå ringen.

Når den valgte tiden har utløpt, vil området som er tidsbestemt slå seg av og avgi en serie med lydsignaler som varer flere sekunder, som kan bli kansellert ved å berøre skjermen. Dersom kokesonen er varm i det den slås av, vil det vise symbolet H.

Dersom du ønsker å stille inn tid på et annen plate samtidig, må du gjenta trinn 1 og 2.

Hvis du ønsker å konfigurere strømstyrke, trykker du på angitt strømnivå i øvre venstre hjørne av skjermen (fig. 6).

Endring av programmert tid.

Dersom man ønsker å endre tidsinnstillingen under nedtelling:

- 1 Velg ønsket kokeplate.

- 2 Trykk på ikonet 0:00 (fig. 5), og la fingeren gli over ringen tid for å endre den innstilte tiden.

Koble av tidsinnstillingen.

Dersom man ønsker å stoppe tidsinnstillingen før den innstilte sluttid:

- 1 Velg ønsket kokeplate.
- 2 Trykk på ikonet 0:00 (fig. 5), og la deretter fingeren gli over ringen for å redusere tiden til 00:00. Nedtellingen blir annullert.

Legge inn en "Lydvarsel".

Under nedtellingstiden, kan man legge inn en "Lydvarsel" for å minne på å gjøre endringer under matlagingen.

- 1 Etter at man har satt opp nedtellingen, klikker man på ikonet  (Fig. 7) som vil lyse blått. Når du fjerner fingeren vil du se, fra nedre kant og opp, muligheten til å "legge inn lydvarsel". Man kan legge til flere lydvarsler på samme plate. "Lydvarselet" forblir registrert inne i ringen som viser tid, ved hjelp av en liten blå trekant. Lydvarslene kan når som helst endres.
- 2 For å fjerne "Lydvarsel", dra den blå trekanten (fig. 7) til posisjonen 00:00 i ringen som viser tid.

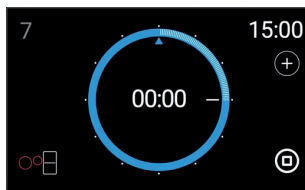


fig. 7

Fleksisone-funksjonen

Gjennom denne funksjonen er det mulig å oppnå at to kokesoner, angitt på skjermen med "Fleksisone", knyttes sammen, både for å velge et styrkenivå og for å aktivere "Tidsinnstilling"-funksjonen.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere denne funksjonen må

man, på hovedskjermen, plassere fingeren på et av områdene som har denne funksjonen, og dra den til det andre området. Når dette gjøres, lyser den rødt rundt konturen av de to kokesonene. Påvisningen av kokekar vil foregå for hele koblede området. Man har et par sekunder på seg til å utføre neste innstilling, ellers blir funksjonen automatisk deaktivert og sonene går tilbake til sin tidligere tilstand. Denne funksjonen kan aktiveres selv om noen av de sonene allerede er i bruk med styrkenivå.

Deaktivering av funksjonen.

For å slå av denne funksjonen, må du velge området på nytt, og klikke på det slukkede plateikonet, for på den måten å koble sonene og styrkenivåene eller tildelte funksjoner fra hverandre. Man kan også deaktivere denne funksjonen, enten ved å redusere styrkenivå til "0" og deretter trykke på en sone, eller ved å redusere styrkenivået til "0" og vente i omtrent tre sekunder før den slår seg av automatisk.

Spesielle funksjoner: iCooking

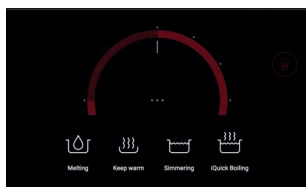


fig. 8

I skjermbildet "valg av styrke" (fig. 5), finner man ikonet for iCooking (Ⓢ), som har spesielle funksjoner (fig. 8) som hjelper brukeren med matlagingen.

For å aktivere en spesiell funksjon i en sone:

- 1 Først bør denne ha blitt valgt.
- 2 Deretter trykker du på ikonet iCooking (Ⓢ) som da vil lyse rødt. I det du vil fjerne fingeren vil spesialfunksjonsmenyen komme til syne, nedenfra og opp. Dersom

man trykker på nytt på ikonet iCooking (Ⓢ), vil denne menyen forsvinne.

Dersom du, på et eller annet tidspunkt, vil avbryte en spesiell funksjon som er aktivert, må du velge området og innstille et nytt styrkenivå, slå av området, eller så kan man velge en annen spesiell funksjon fra ikonet iCooking (Ⓢ).

Hold varm-funksjonen

Denne funksjonen beregner automatisk styrkenivået som skal til for å holde mat varm etter koking.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere, velg en plate og trykk på ikonet "iCooking" (Ⓢ). Når det gjøres, vil den lyse rødt. Trykk på ikonet "Keep Warm" (Ⓢ) (fig. (8)), og denne vil også lyse rødt. Når funksjonen har blitt aktivert vil symbolet (Ⓢ) vises i midten av den valgte kokesonen.

Deaktivering av funksjonen.

Man kan når som helst slå av funksjonen, dersom den tidligere har blitt valgt, ved å slå av platen eller ved endre styrkenivået.

iQuickBoiling-funksjonen

Denne funksjonen åpner for en automatisk kokekontroll, noe som er til stor hjelp når man vil koke pasta, ris, egg, koke annen mat e.l. Funksjonen er bare tilgjengelig i de soner som har symbolet (Ⓢ).

Krav til kokekaret

For riktig drift av funksjonen "iQuick-Boiling", er det nødvendig å bruke et kokekar som tilfredsstiller følgende krav:

- Størrelse på bunnen så lik som mulig som platens diameter.
- **UTEN LOKK.**
- Fyllt til over halvparten av kapasiteten med vann i romtemperatur (bruk

aldri oppvarmet eller varmt vann). Brudd på disse kravene medfører forstyrrelser i kokekontrollen.

⚠ ADVARSEL: ikke bruk denne funksjonen til et annet formål enn å koke vann. Bruk aldri olje, kan du komme til å overopphetes og antennes.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere, velg en plate, og trykk på ikonet for iCooking (Ⓢ). Når det gjøres, vil den lyse rødt. Trykk på ikonet for funksjonen "iQuickBoiling" (Ⓢ) (fig. (8)), og denne vil også lyse rødt. Når funksjonen er aktivert vil symbolet (Ⓢ) komme til syne i midten av kokeområdet for den valgte sonen.

Når systemet oppfatter at det nærmer seg begynnelsen av kokingen, vil det meldes med et første lydvarsel. Benytt anledningen til å forberede maten som skal lages eller kokes.

I løpet av de neste 30 sekundene vil det komme et andre lydvarsel fulgt av en melding om at: dersom det ikke er allerede gjort, så er tiden inne til å helle maten i gryten.

Etter det andre lydvarselet, vil systemet aktivere timeren og stoppeklokke, slik at De skal kunne kontrollere hvor lenge maten har kookt. 30 sekunder etter aktivering av timeren, vil et tredje pip høres som varsel om at fra det øyeblikket vil systemet redusere styrken for å opprettholde en jevn og kontinuerlig koking. Stoppeklokken vil forbli aktiv til kokingen er sluttført.

Dersom man ønsker, kan man deaktivere stoppeklokken og sette en tid for å igangsette en nedtelling og at platen slås av automatisk (se avsnitt om "nedtellingsklokke").

Deaktivering av funksjonen.

Man kan når som helst slå av funksjonen ved å slå av platen eller å endre styrkenivå.

Smelte-funksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å holde en lav temperatur på kokesonen. Ideell for å tine matvarer eller å

langsomt smelte sjokolade, smør...

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere, velg en plate, og trykk på ikonet for iCooking . Når det gjøres, vil den lyse rødt. Trykk på ikonet for "Melting"  (fig. (8)), og denne vil også lyse rødt. Når funksjonen har blitt aktivert vil symbolet  vises i midten av den valgte kokesonen.

Deaktivering av funksjonen.

Man kan når som helst slå av funksjonen ved å slå av platen eller å endre styrkenivå.

Simmering-funksjonen

Denne funksjonen gjør det mulig å småkoke.

Hvordan aktivere funksjonen.

For å aktivere, velg en plate, og trykk på ikonet for iCooking . Når det gjøres, vil den lyse rødt. Trykk på ikonet for "Simmering"  (fig. (8)), og denne vil også lyse rødt. Når funksjonen har blitt aktivert vil symbolet  komme til syne i midten av kokeområdet i den valgte sone.

Deaktivering av funksjonen.

Man kan når som helst slå av funksjonen, dersom den tidligere har blitt valgt, ved å slå av platen eller ved endre styrkenivået.

Meny ekstramateriale

For å gå inn på menyen for ekstramateriale, i "hovedskjermen" (fig. 4), trykk på ikonet for Ekstramateriale , ikonet vil lyse rødt og de tilgjengelige alternativene vil komme til syne i denne menyen (fig. 9).

Ikonet "kontroll/tilbake" , lar oss komme tilbake til "Hovedskjermen" på et raskt vis.

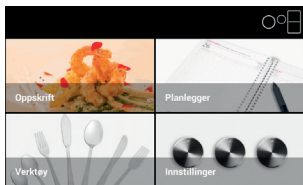


fig. 9

Oppskrifter

Ved å gå inn på Oppskriftsmenyen (fig. 9) får man opp alternativene Ukentlig Meny, Kokebok og Mine Oppskrifter.

Ukentlig Meny

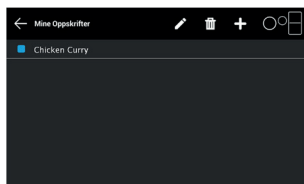


fig. 10

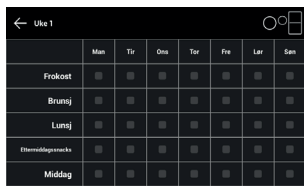


fig. 11

Dersom man ønsker å skape en ny ukentlig meny trykk på ikonet + (fig. 10), og i fortsettelsen, følg de angitte stegene.

For å lagre oppskriften er det i det minste nødvendig å skrive inn overskriften på menyen.

Dersom man ønsker å endre en meny, trykk på ikonet  og trykk så på menyen man ønsker å endre.

Dersom man ønsker å slette en meny, trykk på ikonet  og trykk så på menyen man ønsker å slette.

Den Ukentlige Meny vises i

tabellformat. Dersom brukeren trykker på et element i tabellen (fig. 11), kan man skrive rett inn eller endre den valgte maten for den bestemte dagen. Ved å trykke på hvilken som helst dag i uken, får man opp menyen for denne dagen.

Kokebok

Når man går inn i Kokebokmenyen kan man velge hvilken type matrett man ønsker å se en oppskrift på.

Dersom man ser på en oppskrift kan man, for å gå raskt tilbake til hovedmenyen, trykke på ikonet "kontroll/tilbake" , deretter, dersom man ønsker å gå tilbake til oppskriften som ble vist, trykk på ikonet for Ekstramateriale  og i den øvre kant vil det vises en snarvei tilbake til oppskriften.

Mine Oppskrifter

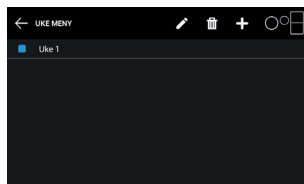


fig. 12

For å opprette en ny oppskrift, trykk på ikonet + (fig. 12), og følg deretter de angitte stegene.

For å lagre oppskriften er det i det minste nødvendig å skrive inn overskriften på menyen.

Dersom man ønsker å endre en oppskrift, trykk på ikonet  og trykk deretter på oppskriften man ønsker å endre.

Dersom man ønsker å slette en oppskrift, trykk på ikonet  og trykk deretter på oppskriften man ønsker å slette.

For å vise oppskriften, behold trykket over navnet på oppskriften i to sekunder.

Dersom man ser på en oppskrift kan man, for å gå raskt tilbake til hovedmenyen, trykke på ikonet "kontroll/tilbake" , deretter, dersom man ønsker å gå tilbake til oppskriften som ble vist, trykk på ikonet for Ekstramateriale  og i den øvre kant vil det vises en snarvei tilbake til oppskriften.

Planlegger

For å opprette en hendelse på en bestemt dato, trykk i et sekund på den valgte dagen og følg deretter de angitte stegene.

Verktøy

Dersom man åpner verktøymenyen, vil alternativene Notatblokk, Informasjon og Brukermanual vises.

Notatblokk

For å lage et notat, trykk på "Legg til" og følg de angitte stegene.

For å slette et notat, trykk på notatet og dra fingeren til venstre, "søppelkasse"-ikonet vil vises, trykk så på dette ikonet for å slette notatet.

Info

Ved å gå inn på Info-menyen vil man tilgang til alternativene Brukermanual og Forbruk.

Forbruk

Dersom man går inn på denne menyen under matlaging, vil man kunne se engien som forbrukes på det tidspunktet.

Dersom man åpner denne menyen når ingen kokesoner er aktive vil det vises energiforbruket under siste matlaging.

Strømbegrensingsfunksjonen

En strømbegrensingsfunksjon

(Power Management) er tilgjengelig. Denne funksjonen gjør det mulig å begrense den totale strømforbruket for komfyren til ulike verdier som er valgt av brukeren.

Hver gang du endrer nivået på en plate, vil strømbegrensingsfunksjonen beregne den totale effekten som genereres av komfyren. Dersom man har nådd grensen for total effekt, vil ikke berøringsskjermen tillate deg å øke styrkenivået på platen. Komfyren vil lage en pipelyd og det vil vises en melding som oppgir det maksimale effektnivået som kan velges. Dersom man ønsker å overstige denne verdien, må man redusere styrken på andre plater; noen ganger er det ikke nok til å redusere ett nivå, men vil avhenge av effekten i hver enkelt plate og nivået det befinner seg på. Det er mulig at, for å øke effektnivået for en stor plate, så må man redusere flere nivåer på andre.

Dersom man setter tilgangsfunksjonen til høyeste nivå, og denne verdien er over verdien valgt som begrensning, vil platen bytte til høyest mulig nivå. Komfyren vil lage en pipelyd og vise en melding som oppgir det høyeste konfigurerbare nivå.

Innstillinger

Dersom man åpner innstillingsmenyen vil det vise alternativene Språk, Dato/Tid, Lysstyrke, Gjenopprett fabrikkinnstillinger, Lyd og Oppsett av Sleep Mode.

Dato/tid

Dersom man åpner innstillingsmenyen vil det vise alternativene Dato/Tid og Stoppeklokke.

Lyd

Dersom man åpner lydmenyen vil det vise alternativene Varighet lydvarsel og Stille Tastatur.

Stille Tastatur

Denne deaktivering vil ikke gjelde for alle funksjoner, som for eksempel lydsignal når man slår av og på eller når nedtelling er ferdig.

Sikkerhetsavstengningsfunksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke slås på grunnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 1).

Tabell 1

Valgte strømstyrkenivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter, justert til nivå 9 * Avhengig av modell

Når "sikkerhet slå av" -funksjonen er utløst, i det korresponderende område, vises en H, dersom det er en brenne risiko.

 **Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.**

 **Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med TEKAS tekniske service.**

Forslag og anbefalinger

- * Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- * Gryter/panner med mindre diameter enn det viste varmeområdet anbefales ikke.
- * Ikke skyv gryter og panner over

glassflaten, ellers kan du ripe den.

- * Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.
- * For å unngå skader på den keramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.



Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.

Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for keramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skrapet med et blad.

Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for keramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skrapet.

Metallglans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset. Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for keramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.



En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.



Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.



TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine bruk- og anvisninger som anses som nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

Miljøhensyn



Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske apparater. Ved å sørge for at dette produktet blir kassert korrekt, vil du unngå å skade miljøet og den offentlige helsen, noe som kan skje dersom dette produktet ikke håndteres riktig. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet må du ta kontakt med dine lokale myndigheter, avfallstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

Emballeringsmaterialet som er brukt, er miljøvennlig og kan resikuleres fullstendig. Plastkomponenter er merket >PE<, >LD<, >EPS< osv. Kasser emballeringsmateriale, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

Oppfyllelse med Energi Effektivitets av apparatet:
-Apparatet har blitt testet i henhold til standard EN 60350-2 og den oppnådde verdi, i Wh/Kg, er tilgjengelig på apparatets merkeskilt.

Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre

re kontrollene som er beskrevet under.

Apparatet virker ikke:

Sørg for at strømledningen er plugget inn.

Induksjonssonene produserer ikke varme:

Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:

For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektiviteten litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.

Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser:

Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen. Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.

Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over:

Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatorene:

Overskredet temperatur i elektronikken eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.

C85 vises på indikatoren til en av kokeplatene:

Gryten eller pannen er av en upassende type. Slå av komfyren, slå den på igjen og prøv med en annen gryte eller panne.

Sikkerhedsanvisninger:

⚠ **Forsigtig.** Hvis der opstår brud eller revner i den glasceramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elektrisk stød.

⚠ **Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.**

⚠ **Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.**

⚠ **Forsigtig.** Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ **Dette apparat må UDELUKKENDE anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sanse mæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de**

er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

⚠ **Børn må ikke lege med apparatet.**

⚠ **Forsigtig** Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.

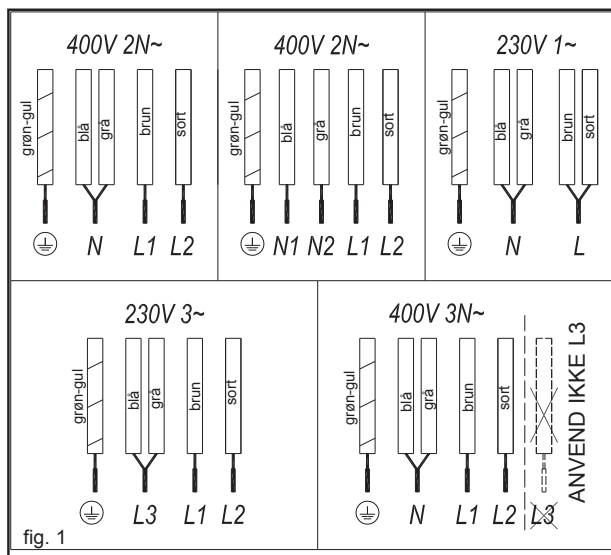
⚠ **Opbevar ikke**

genstande oven over kogezoneerne. Undgå mulige brandrisici.

⚠ **Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-beslæmninger. Vi anbefaler imidlertid, at personer med hjerteapparater såsom pacemakere rådfører sig med deres læge, eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszoneerne.**

⚠ **Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg oven på kogepladen, da de kan blive varme.**

⚠ **Sluk altid for kogezoneen efter brug, det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne kogeuret.**



I modsat fald er der mulighed for, at kogezoneen ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet koge grej på kogezoneen i det tidsrum, hvorefter detekteres koge grej. Undgå eventuelle uheld!

⚠ Opmærksomhed! Anbring aldrig beholdere eller redskaber over den del af den berøringsfølsomme skærm. Høje objekter på det kan derfor forårsage uoprettelige skader.

Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 20 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en

åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovnen, hvis denne monteres i samme skab.

Bemærk!

⚠ Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmelser, da der ellers kan der opstå funktionssvigt i kogepladen.

⚠ Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).

⚠ Det anbefales, at induktionskogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseovne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.

⚠ Alle ændringer eller reparationer af apparatet, herunder udskiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af TEKA kundeservice.

⚠ Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 25 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.

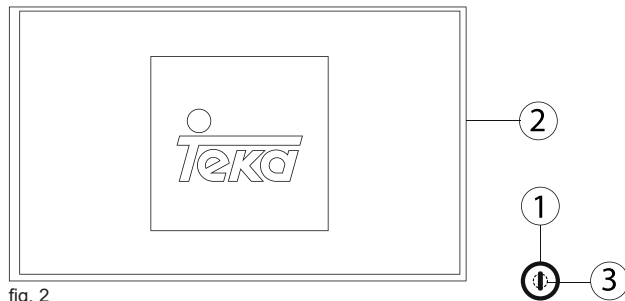


fig. 2

i Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugervejledningen i hele apparatets levetid. Det indeholder vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

Brug og vedligeholdelse

Brug af touchpanelet

ELEMENTER PÅ TOUCHPANELET (fig. 2)

- ① Hovedsensor tændt / slukket.
- ② Touchpanel.
- ③ Lampe for tændt.

Manøvrer udføres på touchpanelet (2). Det er ikke nødvendigt at trykke hårdt glasset, du skal bare berøre den ønskede funktion med en finger.

TÆND FOR KOMFURET

- 1 Berør hovedsensor tænd / slukket ① (1) i mindst et sekund. Lampen for tændt (3) lyser og blinker for at indikere at komfuret tændes. Touchpanelet viser Teka-symbolet (fig. 3). Når det er tændt skiftes direkte til "hovedskærmen" (fig. 4).

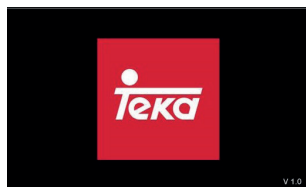


fig. 3

Når touchpanelet er aktiveret, kan det slukkes med berøring af hovedsensor tænd / sluk (1), også når det er låst. Hovedsensor tænd / sluk (1) har altid prioritet ved afbrydelse af touchpanel(2).

SLUK FOR KOMFURET

For fuld slukning af komfuret, trykkes på hovedsensor tænd / sluk (1). Alle kogezone afbrydes og skærmen slukker. Hvis en kogezone er markeret med restvarmesymbolet H, forbliver det tændt indtil kogezone er afkølet tilstrækkeligt, og herefter starter nedlukningen.

AKTIVERING AF PLADER

Efter aktivering af "hovedskærm" (fig. 4) kan der tændes for de plader der ønskes.

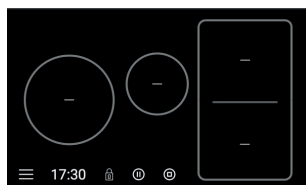


fig. 4

- 1 Vælg den zone der ønskes ved at trykke på ethvert punkt i den. Zonens omkreds lyser rødt. Efter valg af zone, skiftes automatisk til skærmen "valg af styrke" (fig. 5).
- 2 Før en finger over effektringen eller berør ethvert punkt i ringen for valg af effekt mellem "0" og "9", eller funktionen "Effekt" (sidste kvart af effektringen). Efter valg af effekt, vises den øverst til venstre på skærmen (fig. 5).

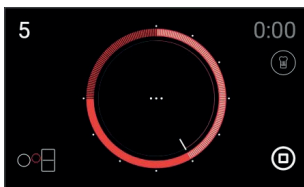


fig. 5

Effektniveauet kan altid ændres når pladen er tændt.

Ikonet "styring / tilbage" (1) tillader at vende tilbage til "hovedskærmen og anvende ændringerne for zonen.

SLUKNING AF EN PLADE

Fra skærmen "effektvalg" (fig. 5), føres en finger over effektringen til niveau "0" eller der trykkes på ikonet for slukning af zonen for at afbryde den (2).

Når en zone slukkes, vises et H-symbol inde i zonen hvis den har en høj temperatur, og der er risiko for forbrændinger. H-symbolet slukker når temperaturen er faldet.

SLUKNING AF ALLE PLADER

Fra "hovedskærmen" (fig. 4) er det muligt at afbryde alle plader samtidig på slukkesymbolet (2).

Det er også muligt at afbryde alle plader med hovedsensoren tænd / sluk (1). Alle kogezone afbrydes og skærmen slukker. Hvis en kogezone er markeret med restvarmesymbolet H, forbliver det tændt indtil kogezone er afkølet tilstrækkeligt, og herefter starter nedlukningen.

DVALEFUNKTION

Når komfuret slukkes på slukkeikonet (2), aktiveres "Dvalefunktionen" i den tid der er programmeret. I denne tid kan komfuret reaktiveres ved enhver berøring af touchpanelet. I denne tilstand slukkes komfuret ikke helt før denne tid er udløbet.

Komfuret skifter automatisk til "dvalefunktion", når alle kogezone har været slukket i mindst 60 sekunder og der ikke er udført nogen handling på touchpanelet.

Registrering af gryder og pander

Kogezonerne med induktion indeholder en detektor for gryder og pander. Herved undgås at pladen er tændt uden en gryde eller pande anbragt eller hvis denne er for lille.

I kogezonen vises symbolet "ingen gryde" (X), hvis zonen er tændt og der er valgt et effektniveau, men der ikke registreres en gryde eller pande eller denne er for lille.

Hvis gryder eller pander fjernes fra zonen under brugen, stopper pladen automatisk energitilførslen og symbolet "ingen gryde" vises. Når der igen anbringes en gryde eller pande på kogezonen, genoptages energitilførslen på det valgte niveau.

Tiden for registrering af gryde eller pande er 3 minutter. Når denne tid er gået uden en gryde eller pande, eller denne er for lille, deaktiveres zonen.

⚠ Efter brugen føres en finger over effektringen til niveau "0" eller der trykkes på ikonet for slukning af zonen for at afbryde den (2). I modsat fald opnås en uønsket effekt hvis der tilfældigt anbringes en gryde eller pande på zonen i mindst tre minutter.

Låsefunktion

Med låsefunktionen kan de resterende ikoner blokeres, bortset fra hovedsensor for tænd / sluk (1) for at forebygge uønsket manipulation. Denne funktion er praktisk som sikkerhed for børn.

Aktivering af funktionen.

For at aktivere denne funktion berøres ikonet (2), det tændes rødt og der vises en meddelelse der angiver at funktionen er aktiv.

Deaktivering af funktionen.

For at deaktivere denne funktion berøres ikonet (2), det tændes hvidt og

der vises en meddelelse der angiver at funktionen er deaktiveret.

Hvis apparatet slukkes med hovedsensor de tænd / sluk (1) mens låsen er aktiveret, er låsen stadig aktiveret når komfuret tændes igen.

Funktion Stop&Go

Med denne funktion er det muligt at holde en pause i tilberedningen. Hvis "timer" funktionen er aktiv, fastholdes pausen.

Aktivering af funktionen.

For at aktivere denne funktion berøres ikonet (II), det tændes rødt og på kogezoneerne vises et symbol (II) der indikerer at tilberedningen er i pause.

Deaktivering af funktionen.

Berør ikonet (II) igen, det tændes hvidt og tilberedningen genoptages på samme betingelser for effekt og timer som før pausen.

Funktion Effekt

Denne funktion tillader en ekstra effekt udover den normale. Denne effekt afhænger af pladens størrelse, og kan nå op på den maksimalt tilladte effekt fra generatoren.

- 1 Hvis fingeren føres over effektringen til niveau 9 eller berører den fjerde del af den, vises ordet "POWER" inde i ringen.
- 2 I området for kogezoneerne vises samtidig ordet "POWER" og komfuret begynder at levere den ekstra effekt.

Funktionen "Power" har en maksimal varighed i henhold til tabel 1 (afhængig af model). Når denne tid er udløbet, justeres effekten automatisk til niveau 9. Dlyder et signal og der vises en meddelelse der angiver at effekten er reguleret.

Ved aktivering af "Power" på en plade, er det muligt at effekten af de andre bliver påvirket, og reduceret til et

lavere niveau, hvilket i dette tilfælde vises i zonen.

For at deaktivere "Power" inden tiden er udløbet, vælges zonen og fingeren føres over effektringen til et andet effektniveau.

Funktion Timer (nedtælling)

Denne funktion tillader tilberedning uden man er til stede hele tiden. Man kan sætte timer for en zone og den slukkes efter udløbet af den ønskede tid.

På denne model kan hver af pladerne programmeres samtidigt, med tider på 1 til 60 minutter.

Brug af timer på en plade.

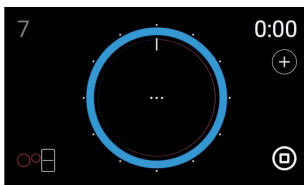


fig. 6

Når effekten er valgt for en plade, angives timer for zonen.

- 1 Berør ikonet 0:00 (fig. 5). Effektringen skifter farve til blå og angiver at funktionen er disponibel. Inde i ringen, vises automatisk en tynd rød cirkel, der angiver den valgte effekt (fig. 6).
- 2 Straks efter føres fingeren over den blå ring og der vælges en tid mellem 1 og 60 minutter.

Når den valgte tid er udløbet, slukker timeren og der udsendes lydssignaler i nogle sekunder, der kan annulleres ved berøring af enhver del af skærmen. Hvis den slukkede kogezone er varm, vises symbolet H i zonen.

Hvis en anden plade skal styres af timeren samtidig, gentages trin 1 og 2.

Hvis man ønsker at vende tilbage til konfiguration af effekten, trykkes på det angivende niveau, øverst til venstre på skærmen (fig. 6).

Ændring af programmeret tid.

Hvis man ønsker at ændre timerindstillingen inden udløbet:

- 1 Vælg den ønskede plade.
- 2 Tryk på ikonet 0:00 (fig. 5), og herefter føres fingeren over tidsringen for at ændre den programmerede tid.

Afbrydelse af timer.

Hvis man ønsker at stoppe timeren inden udløbet:

- 1 Vælg den ønskede plade.
- 2 Tryk på ikonet 0:00 (fig. 5), og herefter føres fingeren over tidsringen for at ændre den programmerede tid til 0:00. Uret stoppes.

Tilføjelse af "lydsignal".

Under timerfunktionen kan der tilføjes et "lydsignal" for enhver ændring af tilberedningen.

- 1 Efter valg af timertid, trykkes på ikonet (+) (fig. 7) der lyser blåt. Funktionen "Tilføj lydsignal" slukker når fingeren føres fra nederste kant og opad. Der kan tilføjes diverse lydssignaler til samme plade. "Lydsignal" forbliver registreret inde i tidsringen, med en lille blå trekant. Lydssignalerne kan ændres på ethvert tidspunkt.
- 2 For at deaktivere "lydsignaler", bevæges over den blå trekant (fig. 7) til position 00:00 på tidsringen.

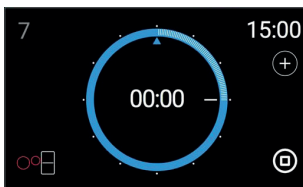


fig. 7

Funktion Flex Zone

Med denne funktion er det muligt at styre to zoner, markeret med "Flex Zone", sammen, både for valg af effektniveau og for aktivering af timer.

Aktivering af funktionen.

For at aktivere denne funktion på hovedskærmen, berøres en af zonerne med denne funktion og den føres til den anden zone. Kogezonens omrids lyser rødt. Registrering af gryde eller pande sker på alle tilsluttede zoner. Der er nogle sekunder til at udføre følgende manøvre, i modsat fald deaktiveres funktionen automatisk og zonerne vender tilbage til deres oprindelige status. Denne funktion kan også aktiveres hvis en af zonerne allerede har fået defineret en effekt.

Deaktivering af funktionen.

For at deaktivere denne funktion vælges zonen igen, og der trykkes på ikonet for slukning af pladen, for deaktivering af zoner og effekt niveauer eller tildelte funktioner. Denne funktion kan også afbrydes ved at reducere effektniveauet til "0" og trykke på enhver zone, eller reducere effektniveauet til "0" og vente tre sekunder til der slukkes automatisk.

Specialfunktioner: iCooking



fig. 8

På skærmen "effektvalg" (fig. 5), findes et ikon iCooking (☺), der giver adgang til specialfunktioner (fig. 8) der hjælper brugeren af komfuret.

For at aktivere en specialfunktion for en zone:

- 1 Først skal den være valgt.
- 2 Herefter trykkes på ikonet iCooking (☺) der lyser rødt. Specialfunktionen

slukker når fingeren føres fra nederste kant og opad. Hvis der trykkes på ikonet iCooking (☺) igen, forsvinder denne menu.

Hvis man ønsker at eliminere en valgt specialfunktion, vælges zonen og der vælges et effektniveau, eller zonen slukkes, eller der vælges en anden specialfunktion med nyt tryk på iCooking ikonet (☺).

Funktion Keep Warm

Denne funktion leverer et automatisk effektniveau for at holde madvarer varme.

Aktivering af funktionen.

For at vælge den, vælges en plade, og der trykkes på ikonet "iCooking" (☺). Det lyser rødt. Tryk på ikonet "Keep Warm" (☺) (fig. 8) og det lyser også rødt. Efter aktivering af funktionen vises symbolet ☺ midt i valgte kogezone.

Deaktivering af funktionen.

Funktionen kan afbrydes på ethvert tidspunkt, efter valg af zonen, slukning af pladen eller ændring af effektniveauet.

Funktion iQuickBoiling

Denne funktion tillader automatisk styring af kogning, en stor hjælp ved kogning af pasta, ris, æg, diverse fødevarer m.m. Den er kun tilgængelig for de zoner der er markeret med symbolet ☺.

Betingelser for gryder og pander

For korrekt funktion af "iQuickBoiling" er det nødvendigt at bruge gryder og pander der overholder de følgende betingelser:

- Bundens størrelse skal være så tæt som muligt på pladens diameter.
- UDEN LÅG.
- Fyldes til lidt over halvdelen af kapaciteten med lunkent vand (benyt aldrig varmt eller kogende vand).

Manglende observance af disse betingelser påvirker den korrekte funktion af kogningen.

⚠ BEMÆRK: brug ikke denne funktion til andre formål end kogning af vand. Brug aldrig olie, den kan opvarmes for meget og antændes.

Aktivering af funktionen.

For at vælge den, vælges en plade, og der trykkes på ikonet "iCooking" (☺). Det lyser rødt. Tryk på ikonet "iQuickBoiling" (☺) (fig. 8) og det lyser også rødt. Efter aktivering af funktionen vises symbolet ☺ midt i valgte kogezone.

Når systemet registrerer at den er tæt på kogning lyder det første lydsignal. Udnyt tiden til at forberede de madvarer der skal koges.

Efter 30 sekunder lyder endnu et lydsignal ledsaget af en meddelelse der angiver, hvis det endnu ikke er sket, at det er tidspunktet for at komme madvarerne i gryden.

Efter det andet lydsignal aktiverer systemet en timer, for at du kan kontrollere kogetiden. 30 sekunder efter aktivering af timeren lyder det tredje lydsignal der angiver at systemet reducerer effekten fra dette tidspunkt, for at fastholde en blid og stabil kogning. Timeren bevares indtil afsluttet kogning.

Hvis det ønskes, deaktiveres timeren og der fastlægges en tid for nedtælling og automatisk slukning af pladen (se afsnit funktion "Timer").

Deaktivering af funktionen.

Funktionen kan afbrydes på ethvert tidspunkt, ved slukning af pladen eller ændring af effektniveauet.

Funktion Melting

Denne funktion tillader fastholdelse af en lav temperatur i kogezonen. Ideel for opthøning af madvarer eller langsom smeltning af produkter som chokolade, smør m.m.

Aktivering af funktionen.

For at vælge den, vælges en plade, og der trykkes på ikonet "iCooking" . Det lyser rødt. Tryk på ikonet "Melting"  (fig. 8) og det lyser også rødt. Efter aktivering af funktionen vises symbolet  midt i valgte kogezone.

Deaktivering af funktionen.

Funktionen kan afbrydes på ethvert tidspunkt, efter valg af zonen, slukning af pladen eller ændring af effektniveauet.

Funktion Simmering

Denne funktion tillader at fastholde en kogning ved svag varme.

Aktivering af funktionen.

For at vælge den, vælges en plade, og der trykkes på ikonet "iCooking" . Det lyser rødt. Tryk på ikonet "Simmering"  (fig. 8) og det lyser også rødt. Efter aktivering af funktionen vises symbolet  midt i valgte kogezone.

Deaktivering af funktionen.

Funktionen kan afbrydes på ethvert tidspunkt, efter valg af zonen, slukning af pladen eller ændring af effektniveauet.

Menu Extras

Menuen Extras åbnes fra hovedskærmen (fig. 4) ved tryk på ikonet Extras , ikonet lyser rødt og der vises disponible muligheder for denne menu (fig. 9).

Ikonet "styring/tilbage"  tillader at vende hurtigt tilbage til "hovedmenuen".



fig. 9

Opskrifter

Ved åbning af menuen Opskrifter (fig. 9) vises funktioner for Ugens menu, Opskrifter og Mine opskrifter.

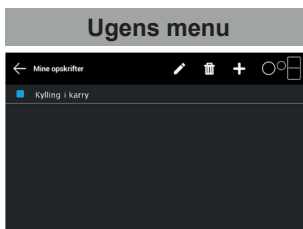
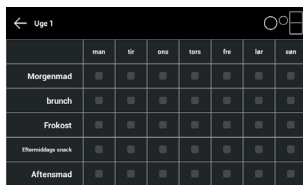


fig. 10



	man	tir	ons	tors	fre	lør	søn
Morgenmad							
lunch							
Frokost							
Efterskole mad							
Aftensmad							

fig. 11

For oprettelse af en ny ugemenu trykkes på ikonet + (fig. 10), herefter følges anvisningerne.

For lagring af opskrifter er det påkrævet at indtaste mindst en titel for menuen.

Hvis man ønsker at redigere en menu, trykkes på ikonet  og herefter på menuen der skal redigeres.

Hvis man ønsker at eliminere en menu, trykkes på ikonet  og herefter på menuen der skal elimineres.

Ugens menu vises som en tabel. Ved tryk på ethvert emne i tabellen (fig. 11) kan der indtastes/redigeres direkte i valgte retter for denne dag. Ved berøring af enhver dag i ugen, vises menuen for denne dag.

Opskrifter

I denne menu kan der vælges type af retter for visning af opskrifter.

Hvis der vises en opskrift, vendes hurtigt tilbage til hovedmenuen ved

tryk på ikonet "styring/tilbage" , herefter vendes tilbage til opskriften ved tryk på ikonet Extras  og der vises en direkte adgang til denne opskrift ovenfor. Mine opskrifter

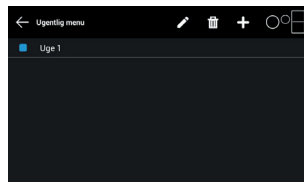


fig. 12

For oprettelse af en ny opskrift trykkes på ikonet + (fig. 12), herefter følges anvisningerne.

For lagring af opskrifter er det påkrævet at indtaste mindst en titel for opskriften.

Hvis man ønsker at redigere en opskrift, trykkes på ikonet  og herefter på opskriften der skal redigeres.

Hvis man ønsker at eliminere en opskrift, trykkes på ikonet  og herefter på opskriften der skal elimineres.

For visning af opskriften trykkes vedvarende på navnet i to sekunder.

Hvis der vises en opskrift, vendes hurtigt tilbage til hovedmenuen ved tryk på ikonet "styring/tilbage" , herefter vendes tilbage til opskriften ved tryk på ikonet Extras  og der vises en direkte adgang til denne opskrift ovenfor.

Planlægger

For oprettelse af en begivenhed på en bestemt dato, trykkes et sekund på den valgte dag og anvisningerne følges.

Redskaber

Ved åbning af menuen Redskaber vises mulighederne i Notesblok, Info og Manuel.

Notesblok

For oprettelse af note, trykkes på funktionen tilføj og instruktionerne følges.

For at eliminere en note, trykkes på note og fingeren føres mod venstre, der vises et symbol "papirkurv", tryk på ikonet for at slette noten.

Info

I menuen Info vises muligheder i manualen og forbrug.

Forbrug

I denne menu vises det aktuelle forbrug under madlavningen i dette øjeblik.

Ved visning af denne menu uden zoner aktiveret, vises forbruget under seneste madlavning.

Funktion Effektbegrænser

Der findes en funktion til effektbegrænsning (Power Management). Denne funktion begrænser den totale effekt genereret af komfuret ved diverse brugervalgte værdier.

Hver gang der ændres et effektniveau for en plade, beregner effektbegrænseren komfurets samlede effekt. Når man når til grænsen for totale effekt, tillader skærmen ikke yderligere øgning af niveauet for denne plade. Komfuret udsender et lydsignal og viser en meddelelse der angiver den maksimalt tilgængelige effekt. Hvis denne værdi overskrides, skal effekten sænkes for de andre plader; nogle gange er det ikke nok at reducere en anden et enkelt niveau, men det afhænger af effekten for hver plade og deres niveau. Det er muligt, at andre plader skal reduceres flere niveauer for at øge niveauet for en stor plade.

Hvis denne funktion bruges til at øge til

maksimale niveau, og denne værdi er over begrænsningens værdi, passerer pladen det mulige niveau. Komfuret udsender et lydsignal og viser en meddelelse der angiver den maksimalt tilgængelige effekt.

Justeringer

I menuen Justeringer vises muligheder for sprog, dato/klokkeslæt, lysstyrke, genindstilling af fabriksindstillinger, lyd og konfiguration af dvaletilstand.

Dato/klokkeslæt

I menuen Justeringer vises mulighederne for dato/klokkeslæt og ur.

Lyd

I menuen Lyd vises muligheder for varighed af lydsignaler og lydløst tastatur.

Lydløst tastatur

Denne deaktivering er ikke mulig for alle funktioner, som f.eks. lydsignal for tænd/sluk eller afslutning af timer.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en eller flere kogezone(r) ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel 1).

Tabel 1

Valgt varmetrin	MAKSIMAL FUNKTIONSTID (i timer)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 eller 5 minutter , justeret til niveau 9 * Alt efter model

Når sikkerhedsafbryderen aktiveres, vises et H i det pågældende område, hvis der er risiko for der brænd.



Kontrolpanelet ved kogezone(r) skal altid holdes tørt og frit.



Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte TEKA kundeservice.

Forslag og anbefalinger

- * Anvend kogegrej med tyk og helt flad bund.
- * Det anbefales, at man undgår at anvende kogegrej med en diameter, der er mindre end tegningen på kogezone(r).
- * Undlad at skubbe kogegrejet hen over glasset, da det kan lave ridser.
- * Selv om glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
- * For at undgå skader på den glaseramiske overflade skal man undgå at trække kogegrejet hen over glasoverfladen samt holde bunden af kogegrejet ren og i god stand.



Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaseramiske kogeplade, da

sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunken sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaseramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogevej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogevej under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaseramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber.

Metalskær opstår, når metalkogevej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaseramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.

 Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogevej, kan kogevej sættes sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaseramiske plade.

 Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

TEKA INDUSTRIAL S.A. forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet



Symbolet  på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikdelene er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:

-Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2 og den opnåede værdi, Wh/Kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående. Kogepladen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezonerne varmer ikke: Kogevej er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogevej tiltrækkes af emagnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne: I tyndbundet kogevej eller kogevej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogevejs bund. Der er ikke tale om en fejl, men hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogevej med en tykkere bund og/eller bestående af en enkelt del.

Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:

Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den.

Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-kontrollen og/eller fingrene skal være tørre og rene.

Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen slukket:

Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektroniken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.

Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:

Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogevej, for at glasset kan afkøles.

Displayet på en af kogezonerne viser C85:

Det anvendte kogevej er uhensigtsmæssigt. Sluk for kogepladen, tænd den igen og prøv at anvende andet kogevej.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka 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. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka 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/ООО "Теха Рус"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka 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 Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

