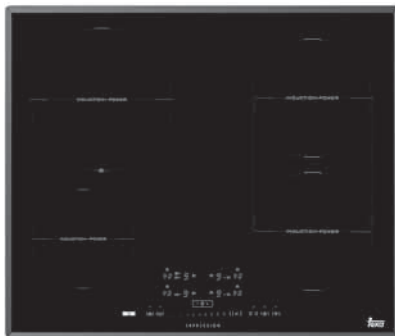
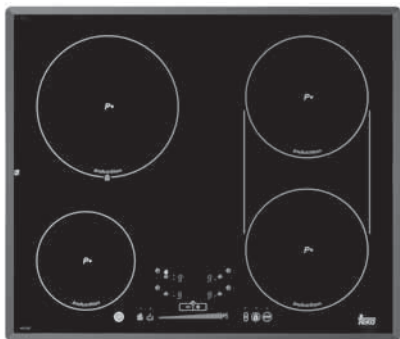


INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU

INDUKCYJNE PŁYTY KUCHENNE

IRS 643

IRX 643



Teka
KÜCHENTECHNIK

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	3
Montaż	6
Pozycjonowanie płyty kuchennej	6
Mocowanie płyty kuchennej	7
Podłączenie elektryczne	7
Schematy podłączenia	8
Dane techniczne	9
Obsługa i pielęgnacja	10
Obsługa płyty	10
System rozpoznawania naczyń	11
Blokada nastawień	12
Funkcja Stop & Go	12
Funkcja utrzymywania ciepła	12
Funkcja Power	12
Funkcja Smart boiling	12
Wyłącznik bezpieczeństwa	13
Funkcja Timer (automatyczne wyłączenie)	14
Funkcja Total zone	14
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	14
Wahania napięcia	15
Sugestie i zalecenia	15
Czyszczenie i pielęgnacja	15
Rozwiązywanie problemów	18

WPROWADZENIE

1. Opakowanie



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

2. Wycofanie z eksploatacji

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Niniejszy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Niniejsze urządzenie zostało wykonane z odpowiednich materiałów nadających się do ponownego wykorzystania.

Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

3. Uwagi dotyczące naczyń do gotowania wykorzystywanych w pracy z indukcyjną płytą kuchenną

Rozmiar podstawy naczyń powinien być wystarczająco duży, aby całkowicie przykrył strefę grzejną, zaznaczoną na szklanej powierzchni płyty.

Pola grzejne działają prawidłowo również z mniejszymi naczyniami do gotowania, w zależności od ich rodzaju (materiału wykonania oraz rozmiaru).

Do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej należy wykorzystywać naczynia o spodzie wykonanym z materiału ferromagnetycznego (przyciąganego przez magnes).

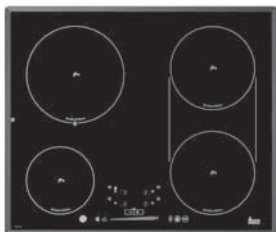


Spód naczynia powinien być idealnie płaski i gładki. Wykorzystywanie naczyń o zdeformowanym, wklęsłym lub zakrzywionym spodzie, może prowadzić do przegrzania, a w następstwie do uszkodzenia szklanej powierzchni płyty bądź naczyń.



Należy wziąć pod uwagę, że naczynia do gotowania mogą w znacznym stopniu wpływać na jakość pracy indukcyjnego pola grzejnego. Na rynku dostępne są naczynia, które pomimo odpowiedniego oznaczenia, nie nadają się do pracy z indukcyjnymi płytami kuchennymi bądź nie są rozpoznawane przez pole indukcyjne, ze względu na niewielką zawartość lub niską jakość materiałów ferromagnetycznych, z jakich wykonany został spód naczynia.

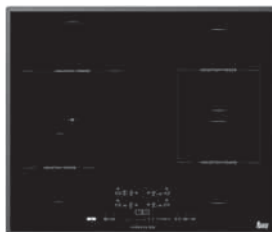
4. Opis urządzenia



IRS 643

- 1 Pole grzejne 2300 / 3200* W
- 2 Pole grzejne 1400 / 1800* W
- 3 Pole grzejne 1850 / 2500* W
- 4 Pole grzejne 1850 / 2500* W

- * Moc indukcyjna z włączoną funkcją Power
- Wskaźnik zalegania ciepła (*H*)
- Maksymalny pobór mocy: 7400 W
- Napięcie znamionowe: 230 V
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Możliwość podłączenia: 230/400 V (schematy na stronie 8)



IRX 643

- 1 Pole grzejne 2300 / 3200* W
- 2 Pole grzejne 1400 / 1800* W
- 3 Pole grzejne 1850 / 2500* W
- 4 Pole grzejne 1850 / 2500* W

- * Moc indukcyjna z włączoną funkcją Power
- Wskaźnik zalegania ciepła (*H*)
- Maksymalny pobór mocy: 7400 W
- Napięcie znamionowe: 230 V
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Możliwość podłączenia: 230/400 V (schematy na stronie 8)

5. Zalecenia ogólne

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

Przed zamontowaniem i uruchomieniem urządzenia, zalecamy uważne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji oraz szczegółowe przestrzeganie jej zaleceń. Zagwarantuje to osiągnięcie lepszych rezultatów podczas korzystania z urządzenia.

Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia, przestrzegając w ten sposób warunków gwarancji.

W celu skorzystania z gwarancji należy przedstawić dowód zakupu wraz z kartą gwarancyjną.



Przez okres użytkowania urządzenia, kartę gwarancyjną przechowywać wraz z instrukcją obsługi, która zawiera istotne dane techniczne.

6. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, która dostarcza dokładnych informacji dotyczących montażu, użytkowania i pielęgnacji, a także szeregu ważnych wskazówek.

Powyższe modele płyt kuchennych są przystosowane do montażu w zabudowie razem z piekarnikami marki TEKA.

Dla Państwa bezpieczeństwa, montaż urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany specjalista, zgodnie z obowiązującymi standardami montażu. Wszelkiego rodzaju zmiany lub naprawy urządzenia, włącznie z wymianą przewodu zasilającego, powinny być dokonywane przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego przy pomocy oryginalnych części zamiennych.

Uwaga:



Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu, powierzchnia pól grzej-

nych może być gorąca: RYZYKO POPARZENIA! Nie pozwól dzieciom zbliżać się do urządzenia.



Jeśli szklana powierzchnia pęknie lub powstaną na niej głębokie rysy, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.



Nie należy pozostawiać żadnych przedmiotów na polach grzejnych, gdy płyta nie jest używana. Ryzyko pożaru, gdy płyta zostanie uruchomiona!



Nie należy pozostawiać na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki bądź zakrętki, ponieważ mogą zostać rozgrzane.



Pola grzejne bardzo szybko nagrzewają się, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas smażenia – niebezpieczeństwo zapalenia się tłuszczu.



Nigdy nie wolno gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywki, talerza itp. w celu zduszenia płomieni.



Produkt nie jest przeznaczony do obsługi przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, za wyjątkiem sytuacji przebywania pod nadzorem oraz otrzymania stosownych instrukcji przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.



Nie należy pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu



Generatory indukcyjne zostały wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi. Zaleca się jednak, aby osoby korzystające z rozruszników serca w razie wątpliwości skonsultowały się z lekarzem lub powstrzymały się od używania płyty indukcyjnej.



Zaleca się nie używać płyty kuchennej w trakcie pyrolitycznego czyszczenia piekarnika (o ile zamontowano ten typ urządzenia) z uwagi na wysokie temperatury osiągnięte podczas ww. procesu.

MONTAŻ

MONTAŻU ORAZ PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO POWINIEN DOKONAĆ WYKWALIFIKOWANY SPECJALISTA, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI STANDARDAMI MONTAŻU.

Pozycjonowanie płyty kuchennej

W celu zamontowania płyty kuchennej, należy w blacie wyciąć otwór o wymiarach podanych na Rys. 1.

System mocowań przeznaczony jest do montażu w blacie o grubości 20, 30 oraz 40 mm.

Minimalna odległość między powierzchnią grzejną płyty kuchennej a szafkami znajdującymi się powyżej urządzenia lub między płytą a okapem kuchennym powinna wynosić 650 mm. Jeśli producent okapu zaleca większą odległość, należy zastosować się do tych instrukcji.

Szafka, w której zostaną zamontowane płyta kuchenna i piekarnik, powinna być dobrze skręcona i ustawiona na stabilnym podłożu.

MONTAŻ NAD SZUFLADĄ NA SZTUŹCE

Jeśli poniżej płyty kuchennej będzie montowana szuflada na sztućce, między urządzeniem a szufladą należy zamocować dno pośrednie w odległości co najmniej 50 mm od spodu urządzenia, natomiast w tylnej części szafki pozostawić otwór wentylacyjny o szerokości co najmniej 20 mm. (Rys. 1)



W szufladzie nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów, które mogłyby zakłócić pracę wentylatora, ani materiałów łatwopalnych.

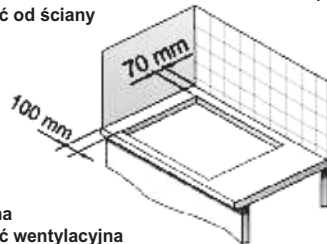
MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ NAD PIEKARNIKIEM

Piekarnik zamontować zgodnie z odpowiednią instrukcją montażu.

Wskazane modele płyty są przystosowane do montażu w zabudowie razem z piekarnikami marki TEKA.

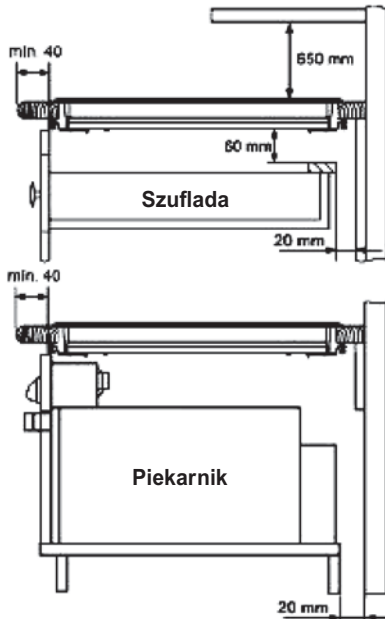
Z przodu szafki do zabudowy (na całej jej długości) należy pozostawić otwór wentylacyjny o szerokości co najmniej 5 mm.

Minimalna odległość od ściany

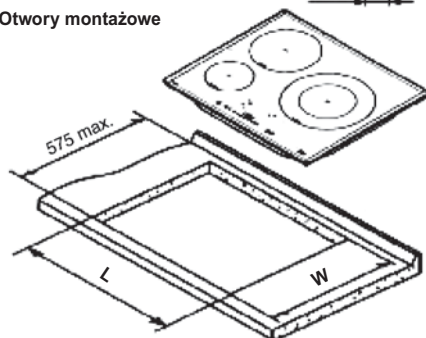


Rys. 1

Minimalna odległość wentylacyjna





Otwory montażowe





Wymiary L oraz W przedstawia tabela w rozdziale "Dane techniczne".

Natomiast w tylnej części szafki pozostawić otwór wentylacyjny o szerokości 20 mm (Rys. 1)

 Należy ostrożnie obchodzić się z płytą kuchenną oraz uważać na wystające bądź ostre elementy – ryzyko zranienia!

 Podczas montażu szafek lub urządzeń ponad płytą kuchenną, należy odpowiednio zabezpieczyć jej szklaną powierzchnię.

 Forniry, kleje lub okładziny z tworzywa sztucznego mebli graniczących z płytą kuchenną muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, do 100°C.

 Producent (TEKA) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji urządzenia bądź montażu produktu przez niewykwalifikowaną osobę.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE GWARANCJA NIE OBEJMUJE USZKODZEŃ POWIERZCHNI SZKLANEJ, W PRZYPADKU GDY ZOSTAŁA PODDANA SILNYM UDERZENIOM BĄDŹ BYŁA WYKORZYSTYWANA NIEPRAWIDŁOWO.

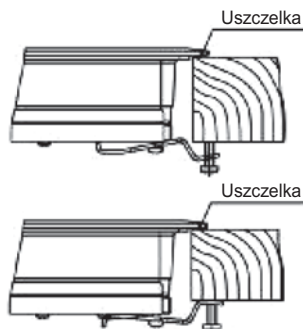
Mocowanie płyty kuchennej

Po wycięciu odpowiedniego otworu montażowego, na spodniej stronie szklanej powierzchni urządzenia należy dokładnie nałożyć uszczelkę. **Nie wolno uszczelniać płyty kuchennej silikonem, gdyż w razie konieczności demontażu urządzenia, może dojść do uszkodzenia szklanej powierzchni.**

W celu bezpiecznego zamocowania płyty kuchennej od spodu należy zamontować cztery zaczepy (dwa z przodu i dwa z tyłu). Rys. 2 przedstawia dwa sposoby montażu zaczepów.

W zależności od grubości blatu, konieczne może okazać się wykorzystanie wkrętów samogwintujących, które dołączono do zestawu jako dodatkowe elementy zabezpieczające. Należy umieścić je w okrągłych otworach zaczepów. Otwory zostaną nagwintowane podczas wkręcania w nie wkrętów. Nagwintowanie powinno zostać wykonane przed zamocowaniem zaczepów do płyty kuchennej.

Rys. 2



Podłączenie elektryczne

Podłączenie elektryczne należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego, z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm, by umożliwić rozłączenie w razie awarii lub czyszczenia.

Urządzenie należy uziemić zgodnie z obowiązującymi normami.

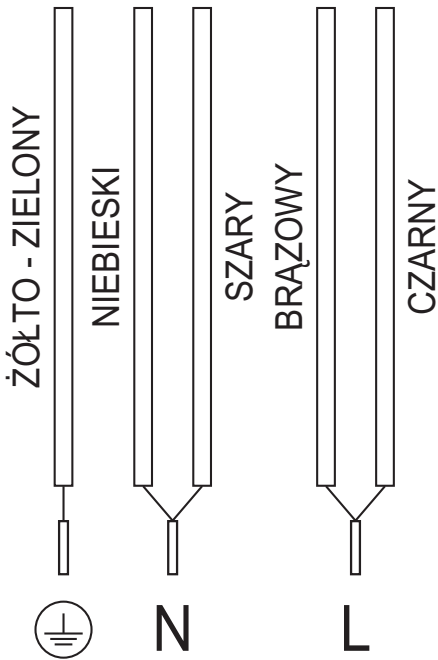
Wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie autoryzowany serwis techniczny.

Przewód zasilający nie powinien stykać się z żadnymi częściami płyty kuchennej ani z innym urządzeniem zamontowanym w tej samej szafce.

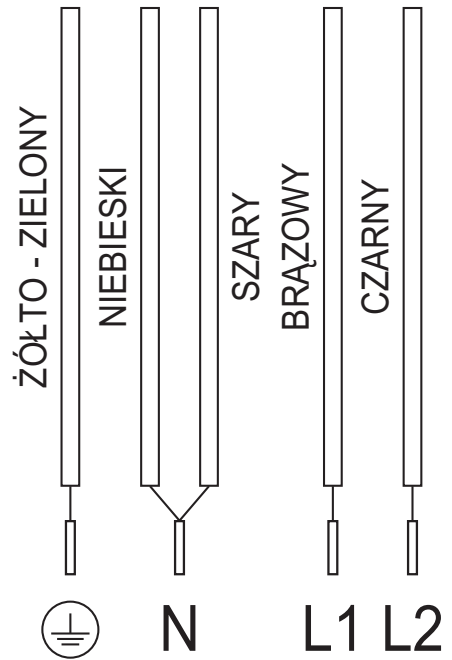
Schematy podłączenia

IRS 643 / IRX 643

230 V 1N ~



400 V 2N ~



DANE TECHNICZNE

Płyty kuchenne klasy 3.

MODELE	IRS 643 IRX 643
Wymiary	
Wysokość (mm)	60
Długość (mm)	600
Szerokość (mm)	510
Wymiary otworu montażowego	
Długość (mm) (L)	560
Szerokość (mm) (W)	490
Głębokość (mm)	55
Konfiguracja	
Pole grzejne 2300/3200* W	1
Pole grzejne 1400/1800* W	1
Pole grzejne 1850/2500* W	2
Podłączenie elektryczne	
Moc nominalna (W) dla 230 V	7400
Napięcie zasilające V	230
Częstotliwość (Hz)	50/60

* Moc indukcyjna przy włączonej funkcji Power

OBSŁUGA I PIELEGNACJA

Obsługa płyty

PANEL STERUJĄCY (Rys. 3 oraz Rys. 4)

1. Włącznik płyty ON/OFF
2. Sterowanie sensorowe typu „Slider”
– wybór poziomu mocy
3. Przycisk wyboru strefy grzejnej / wskaźnik poziomu mocy*
4. Wyświetlacz timera
5. Przycisk funkcji Power
6. Przycisk funkcji blokady nastawień
7. Przycisk funkcji „Stop & Go”
8. Wskaźnik działania funkcji utrzymywania ciepła*
9. Wskaźnik działania funkcji „Smart Boiling”*
10. Wskaźnik działania blokady nastawień*
11. Wskaźnik działania funkcji „Stop & Go”*
12. Przycisk funkcji „Smart Boiling”*
13. Przycisk funkcji utrzymywania ciepła
14. Przycisk „Minus” (obsługa timera)
15. Przycisk „Plus” (obsługa timera)
16. Wskaźnik kontrolny pola grzejnego
17. Przycisk funkcji „Total Zone”
18. Wskaźnik działania funkcji „Total Zone”
– świeci się: pole grzejne zostało wybrane i jest gotowe do pracy
– nie świeci się: pole grzejne nie zostało wybrane (nie można uruchomić funkcji)


(* Widoczne jedynie podczas pracy urządzenia)

Przyciski sensorowe na panelu sterującym służą do sterowania urządzeniem.

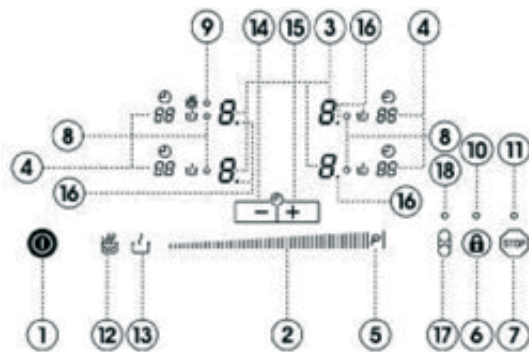
Nie ma potrzeby naciskania na powierzchnię szklaną – wybraną funkcję włącza się dotykając lekko odpowiedni symbol znajdujący się na panelu sterującym.

Przesuwając opuszką palca po sensorowym „suwaku” (2) można ustawić żądany poziom mocy (0 – 9 oraz P) oraz czas (1 – 99). Przesuwając palec w prawo, wartość zwiększa się, natomiast przesuwając palec w lewo, wartość zmniejsza się.

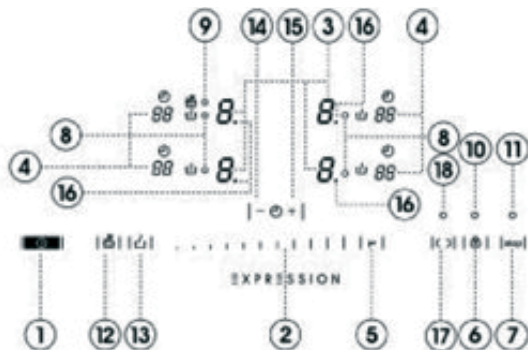
Poziom mocy można także wybrać naciskając palcem w odpowiednim miejscu na „suwaku”.

 **Aby wybrać pole grzejne, należy bezpośrednio dotknąć odpowiedni przycisk wyboru strefy grzejnej (3).**

Rys. 3



MODEL IRS 643



WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Przy pierwszym podłączeniu płyty (lub po przerwie w dostawie prądu elektrycznego), funkcja blokady nastawień jest uruchomiona (świeci się wskaźnik 10). W tej sytuacji należy wyłączyć blokadę panelu sterującego naciskając przycisk blokady nastawień (6), aż do momentu gdy wskaźnik (10) przestanie świecić się.

1 Dotykać sensor (1) przez minimum jedną sekundę.

Panel sterujący włączy się, a na wszystkich wskaźnikach mocy (3) pojawi się symbol 0. W przypadku gdy jedno z pól grzejnych jest gorące, na przemian będą wyświetlać się symbole H oraz 0.

Następne czynności należy wykonać w przeciągu 10 sekund, w przeciwnym razie panel sterujący wyłączy się automatycznie.

Po uruchomieniu panelu sterującego, można go wyłączyć w dowolnym momencie dotykając sensor (1), nawet jeśli została uruchomiona blokada nastawień. Sensor (1) zawsze pozwala wyłączyć panel sterujący.

WŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Włączyć urządzenie za pomocą sensora (1), a następnie wybrać odpowiednie pole grzejne.

1 Uruchomić odpowiednie pole za pomocą przycisku wyboru strefy grzejnej (3) (zaświeci się wskaźnik 16). W przypadku gdy pole jest gorące, na wskaźniku (3) na przemian będą wyświetlać się symbole H oraz 0.

2 Za pomocą sterowania sensorowego typu „Slider” (2) ustawić odpowiedni poziom mocy (0 – 9).

Poziom mocy można zmieniać, dopóki świeci się wskaźnik pola grzejnego (16).

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

W celu wyłączenia pola grzejnego należy zmniejszyć moc do poziomu 0. Pole grzejne wyłączy się automatycznie.

W przypadku gdy po wyłączeniu pola grzejnego jego powierzchnia jest gorąca, na wskaźniku (3) pojawi się symbol H (wskaźnik zalegania ciepła), informujący o ryzyku poparzenia.

Kiedy temperatura obniży się, symbol wyłączy się (jeżeli urządzenie jest wyłączone) lub wskaźnik (3) będzie pokazywał 0 (jeżeli urządzenie jest włączone).

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie dotykając sensor (1). Wszystkie wskaźniki poziomu mocy (3) wyłączą się.

SYSTEM ROZPOZNAWANIA NACZYŃ

Płyty indukcyjne zostały wyposażone w system rozpoznawania naczyń, który chroni przed działaniem urządzenia, gdy nie stoi na nim żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.

Na wskaźniku poziomu mocy pojawi się symbol „brak naczynia” (U) w przypadku gdy na strefie grzejnej nie stoi żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie.


Jeżeli w trakcie pracy pola grzejnego zostanie z niego zdjęte naczynie, pole automatycznie wyłączy dopływ mocy, a na jego wskaźniku pojawi się symbol „brak naczynia”. Po ponownym ustawieniu naczynia na strefie grzejnej, dopływ mocy zostanie wznowiony na uprzednio wybranym poziomie.



Czas potrzebny do rozpoznania naczynia to 3 minuty. W przypadku gdy po upływie tego czasu na strefie grzejnej nie zostanie ustawione żadne lub nieodpowiednie naczynie, pole grzejne wyłączy się. Na wskaźniku mocy pojawi się symbol „brak naczynia” a następnie 0.




Po zakończeniu pracy, należy zawsze wyłączyć pole grzejne. Usunięcie naczynia nie oznacza wyłączenia strefy grzejnej. W przeciwnym razie może dojść do przypadkowego uruchomienia pola grzejnego, jeżeli ponownie zostanie na nim ustawione naczynie. Ryzyko wypadku!

BLOKADA NASTAWIEN

Istnieje możliwość zablokowania przycisków na panelu sterującym (z wyjątkiem sensora ON/OFF ). Pozwala to uniknąć niepożądanych operacji z urządzeniem lub manipulowania panelem sterującym przez dzieci.



W celu włączenia bądź wyłączenia blokady nastawień należy dotykać sensor  (6) przez ok. 2 sekundy. Po uruchomieniu blokady zapali się wskaźnik (10). By wyłączyć blokadę wystarczy ponownie nacisnąć sensor  (6).

Jeżeli wyłączono urządzenie za pomocą sensora  (1) w przypadku gdy uruchomiono blokadę nastawień, wówczas nie będzie można włączyć urządzenia, dopóki nie zostanie wyłączona blokada nastawień.

FUNKCJA STOP & GO


Powyższa funkcja umożliwia chwilowe (do 10 minut) przerwanie procesu gotowania w nagłych sytuacjach i powrót do poprzedniego trybu pracy bez potrzeby ponownego ustawiania poszczególnych funkcji.

Włączanie funkcji „Stop & Go”

Nacisnąć przycisk funkcji „Stop & Go”  (7). Proces gotowania zostanie wstrzymany. Na wskaźnikach pojawi się symbol , pozostałe symbole, które mogły

widnieć na wskaźnikach, znikną do czasu wznowienia procesu gotowania.


Wyłączanie funkcji „Stop & Go”

Nacisnąć przycisk funkcji „Stop & Go”  (7). Wskaźnik (11) przestanie świecić się, a pole grzejne zacznie pracować według wprowadzonych uprzednio nastawień.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

Funkcja idealna do podtrzymywania w ciepłe wcześniej przyrządzonych potraw.


Funkcja dostępna niezależnie dla każdego pola grzejnego.

Aby aktywować funkcję, należy wybrać odpowiednie pole grzejne, a następnie nacisnąć przycisk  (13). Na wyświetlaczu pojawi się symbol „A”, a odpowiedni wskaźnik (8) zaświeci się.

W celu wyłączenia powyższej funkcji wystarczy zmienić poziom mocy pola grzejnego lub wyłączyć dane pole grzejne.

FUNKCJA POWER


Powyższa funkcja umożliwia przekazanie dodatkowej mocy do pola grzejnego (wyższej niż nominalna; patrz wartości oznaczone „*” w rozdziale „Wprowadzenie” punkt 4.)

- 1 Włączyć wybrane pole grzejne za pomocą odpowiedniego przycisku wyboru (3).
- 2 Nacisnąć przycisk funkcji Power  (5). Na wskaźniku poziomu mocy pojawi się symbol P.

Maksymalny czas działania funkcji Power to 10 minut. Po upływie tego czasu pole grzejne automatycznie ustawi poziom mocy 9. Funkcja wyłączy się automatycznie również w przypadku nadmiernego rozgrzania pola grzejnego.

FUNKCJA SMART BOILING

Innowacyjna funkcja ułatwiająca gotowanie takich produktów jak makaron, ryż, jajka lub warzywa oraz podgrzewanie gotowych potraw. Umożliwia przeprowadzenie procesu gotowania niemalże automatycznie.

Funkcja dostępna tylko dla pola grzejnego oznaczonego symbolem .

Zalecenia odnośnie naczyń

Aby móc w pełni korzystać z funkcji „Smart Boiling”, należy stosować:


- naczynia o średnicy dna jak najbardziej zbliżonej do średnicy pola grzejnego.
- **NACZYNIA BEZ PRZYKRYWKI.**
- naczynia wypełnione wodą o temperaturze pokojowej więcej niż do połowy (nie należy stosować wody ciepłej lub gorącej).

Niezastosowanie się do powyższych wskazówek spowoduje, że funkcja nie zadziała prawidłowo.



Nigdy nie stosować funkcji do zagotowania innych płynów niż woda. Nigdy nie używać oleju, gdyż może grozić to przegrzaniem oraz pożarem.

Włączanie funkcji „Smart Boiling”

Wybrać odpowiednie pole grzejne, wskaźnik (16) zaświeci się. Następnie nacisnąć sensor  (12). Na wskaźniku pojawi się symbol A, zaś wskaźnik (9) zaświeci się. Na wyświetlaczu timera dla tego pola pojawi się przesuwająca się linia informująca, że funkcja została uruchomiona.

Kiedy system wykryje, że woda prawie się zagotowała, zabrzmi pierwszy sygnał dźwiękowy. W tym czasie należy przygotować składniki, które chcą Państwo ugotować.

Po 30 sekundach, zabrzmi drugi sygnał dźwiękowy, informujący, że należy włożyć do wody składniki do ugotowania.

Po drugim sygnale dźwiękowym system uruchomi czasomierz, który pozwoli kontrolować upływ czasu gotowania.

W kilka sekund po uruchomieniu czasomierza, zabrzmi trzeci sygnał dźwiękowy informujący o tym, iż począwszy od tego momentu system zredukuje poziom mocy, tak aby zapewnić łagodne i równomierne gotowanie.

Jeśli zachodzi potrzeba, można wyłączyć czasomierz, a ustawić funkcję timera (patrz rozdział „Funkcja Timer”).

Wyłączanie funkcji „Smart Boiling”

Aby wyłączyć funkcję, należy wyłączyć dane pole grzejne lub zmienić poziom grzania.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

MAKSYMALNY CZAS PRACY

W przypadku gdy zapomną Państwo wyłączyć płytę kuchenną, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu od momentu ostatniej zmiany ustawień płyty (patrz Tabela 1).

Po bezpiecznym wyłączeniu, na wskaźniku odpowiedniej strefy grzejnej pojawi się symbol H (wskaźnik zalegania ciepła), informujący o wysokiej temperaturze powierzchni płyty. W przeciwnym wypadku na wskaźnikach poziomu mocy pojawi się symbol 0.

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS PRACY (w godzinach)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minut, automatyczna redukcja do 9

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA W PRZYPADKU PRZYKRYCIA PRZYCISKÓW SENSOROWYCH

Panel sterujący został wyposażony w funkcję wykrywania przedmiotów (naczyni, ściereczek lub cieczy), które zakrywają panel przez czas dłuższy niż 10 se-

kund. Zapobiega ona włączeniu bądź wyłączeniu płyty przez omyłkowo odłożone przedmioty.

Gdy panel sterujący wykryje przedmiot zakrywający przyciski sensorowe, urządzenie wyłączy się automatycznie, zabrzmi sygnał dźwiękowy, który wyłączy się w momencie usunięcia przedmiotu. Jeżeli panel sterujący był aktywny, wyłączy się automatycznie z przyczyn bezpieczeństwa.

Jeśli po upływie kilku minut przedmiot zakrywający przyciski sensorowe nie zostanie usunięty, sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie.

Jeśli panel sterujący jest włączony, nie wykryje przedmiotu, który go zakrywa. Niemniej jednak, aby aktywować panel sterujący należy wcześniej usunąć zakrywający go przedmiot.



Wspomniana funkcja bezpieczeństwa włączy się także gdy panel sterujący jest wyłączony!



Nie pozostawiać żadnych przedmiotów na panelu sterującym!

FUNKCJA TIMER

(automatyczne wyłączenie)

Funkcja ułatwia gotowanie: ciągła obecność przy płycie kuchennej już nie jest konieczna, ponieważ po upływie ustawionego czasu pole z uruchomionym timerem wyłączy się automatycznie.

Urządzenie wyposażono w indywidualny timer dla każdej strefy grzejnej, co umożliwia jednoczesne zaprogramowanie czasu pracy osobno dla każdego pola.

Programowanie timera dla pojedynczej strefy grzejnej

- 1 Wybrać pole grzejne dotykając odpowiedniego przycisku wyboru strefy grzejnej (3), ustawić poziom mocy przesuwając palcem po sensorowym „suwaku” (2).
- 2 Na wyświetlaczu timera do danego pola podświetli się "- -". Za pomocą sensorów - (14) oraz + (15) wybrać odpowiedni czas.
- 3 Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie. Gdy

do końca czasu zostanie mniej niż 1 minuta, odliczanie będzie odbywać się w sekundach.

Gdy odliczanie zakończy się, przez ok. 2 minuty będzie rozbrzmiewał sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć sensor - (14) lub + (15).



Anulowanie zaprogramowanego timera

Aby wyłączyć zaprogramowany timer przed upływem ustawionego czasu, należy ustawić wartość timera do poziomu "- -".



- 1 Wybrać pole grzejne, dla którego chcemy anulować ustawienia timera, naciskając odpowiedni przycisk wyboru strefy grzejnej (3).
- 2 Za pomocą sensora - (14) ustawić wartość timera do poziomu "- -" lub nacisnąć jednocześnie sensory - (14) oraz + (15).

FUNKCJA TOTAL ZONE

Za pomocą tej funkcji, można korzystać z dwóch pól grzejnych jednocześnie, ustawiając dla nich taki sam poziom mocy oraz ustawienia timera.

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć sensor  lub  (17). Wskaźniki kontrolne (16) dwóch pól grzejnych zaświecą się, zaś moc ustawi się automatycznie na poziom 5.

Wyświetlacz timera odpowiadający dolnemu polu grzejnemu wyłączy się i od tego momentu wyświetlacz timera górnego pola będzie wskazywał wartości odnoszące się do dwóch połączonych pól.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie nacisnąć przycisk  lub  (17).


ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Strefy indukcyjne posiadają zabezpieczenie przed przegrzaniem, które mogłyby spowodować uszkodzenie układu elektronicznego.

Wbudowany wentylator wewnętrzny uruchamia się automatycznie w zależności od temperatury układu elektronicznego. Dlatego też wentylator może działać kilka minut po wyłączeniu płyty w celu schłodzenia układu elektronicznego.

WAHANIA NAPIĘCIA

 Urządzenie wytrzymuje niewielkie wahan napięcia. Duże skoki napięcia mogą spowodować nieprawidłową pracę płyty kuchennej.

 W przypadku gdy przygotowywana potrawa wykipiła i nie ma możliwości wyłączenia pola grzejnego, należy wytrzeć wilgotną szmatką panel sterujący, a następnie zakryć nią sensor (1), by urządzenie wyłączyło się automatycznie.

Sugestie i zalecenia

Aby urządzenie pracowało z najwyższą wydajnością, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Należy korzystać z naczyń o płaskim dnie, ponieważ im większa powierzchnia kontaktu pomiędzy naczyniem a szklaną powierzchnią płyty, tym większa transmisja ciepła. Zaleca się używanie ciężkich garnków, w których trudniej jest o powstanie odkształceń dna. Rysunek 5 obrazuje sposób, w jaki naczynia z odkształconym bądź zaokrąglonym dnem mają mniejszą powierzchnię styku z powierzchnią płyty kuchennej.

Rys. 5



- Należy upewnić się, że naczynia umieszczone są centralnie na obrysie pola grzejnego.
- Przed ustawieniem naczyń na szklanej powierzchni płyty, należy osuszyć ich spodnią część.
- Nie wolno pozostawiać plastikowych ani metalowych przedmiotów na szklanej powierzchni płyty.
- Nie należy przesuwac naczyń o chropowatym spodzie po szklanej powierzchni płyty, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Szkło jest w stanie wytrzymać niektóre uderzenia dużymi narzędziami o tępych krawędziach. Należy jednak uważać na uderzenia małymi narzędziami o ostrych krawędziach.
- Należy unikać rozsypania cukru bądź produktów zawierających cukier na szklanej powierzchni płyty, ponieważ wymienione substancje mogą wchodzić w reakcję z rozgrzaną powierzchnią szklaną i uszkodzić ją.

Czyszczenie i pielęgnacja

W celu utrzymania powierzchni płyty w dobrym stanie należy czyścić ją przy użyciu odpowiednich środków. Szkło należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepłe lub zupełnie chłodne. Zapobiegnie to odkładaniu się brudu powstałego w wyniku użytkowania. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani produktów, które mogą zarysować powierzchnie (patrz tabela poniżej). Do czyszczenia płyty nie należy używać urządzeń czyszczących wykorzystujących parę.

CZYSZCZENIE SZKLANEJ POWIERZCHNI PŁYTY

Podczas czyszczenia należy wziąć pod uwagę stopień zabrudzenia oraz dobrać odpowiednie środki i narzędzia czyszczące.

Niewielkie zabrudzenia

Niewielkie, nieprzylegające zabrudzenia można usuwać wilgotną szmatką oraz ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu lub mydła.

Silne zabrudzenia

Poważne zabrudzenia oraz tłuszcz usuwać przy użyciu specjalnych preparatów do czyszczenia płyt ceramicznych (np. Vitroclen). Należy stosować się do zaleceń producenta.

Przypalone potrawy usuwać za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego.

Przebarwienia spowodowane drobkami tłuszczu przypalonego na spodzie naczyń lub sytuacjami, w których tłuszcz dostanie się pomiędzy powierzchnię szklaną a dno naczynia podczas gotowania. Można je usunąć z powierzchni szklanej za pomocą niklowego zmywaka do szorowania oraz wodą bądź specjalnym preparatem do czyszczenia płyt ceramicznych (np. Vitroclen).

Plastik, cukier lub produkty spożywcze z dużą zawartością cukru, które stopiły się na szklanej powierzchni płyty, powinny się usuwać niezwłocznie, kiedy są jeszcze gorące, przy użyciu skrobaka.


W przypadku odbarwienia szklanej powierzchni płyty


Odbarwienia powierzchni szklanej nie wpływają na efektywność działania płyty, powstają z reguły na skutek nieodpowiedniego czyszczenia bądź używania naczyń wykonanych z materiałów słabej jakości.

Metaliczne połyski powstają na skutek zarysowań od dna garnków. Można je usunąć przy użyciu specjalnego środka do czyszczenia płyt ceramicznych (np. Vitroclen), jednak niezbędne może okazać się wielokrotne, dokładne czyszczenie.

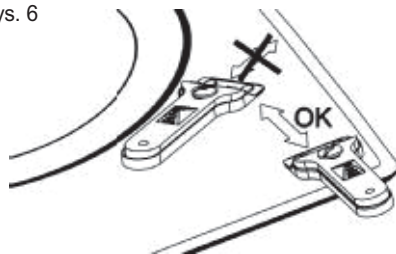
Zarysowania powstają na skutek wykorzystywania agresywnych środków czyszczących lub naczyń o nierównym, chropowatym dnie, które powodują ścieranie się grafiki.


Uwaga:


 **Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania skrobaka. Ryzyko zranienia!**

 **W przypadku niewłaściwego wykorzystania skrobaka, ostrze może pęknąć, a jego fragmenty mogą dostać się pomiędzy elementy dekoracyjne na brzegach powierzchni szklanej. Nie wolno usuwać fragmentów ostrza gołymi rękami – zaleca się użycie szczypiec lub noża z ostrym czubkiem (patrz Rys. 6).**


Rys. 6



 **Podczas czyszczenia szklanej powierzchni – należy wykorzystywać jedynie ostrze skrobaka – unikać kontaktu obudowy skrobaka z czyszczoną powierzchnią, ponieważ może to spowodować powstanie zarysowań.**

 **Nie używać skrobaka o uszkodzonym ostrzu. Należy wymienić je niezwłocznie po stwierdzeniu jakichkolwiek oznak zużycia.**

ZALECANE ŚRODKI CZYSZCZĄCE	Zalecany do czyszczenia	
	powierzchni szklanej	powierzchni wokół urządzenia
Łagodne detergenty w płynie	TAK	TAK
Detergenty żrące w proszku	NIE	NIE
Specjalne środki czyszczące do szkła ceramicznego	TAK	TAK
Środki w sprayu do usuwania tłuszczu (z piekarników, itd.)	NIE	NIE
Miękkie szmatki	TAK	TAK
Ręczniki kuchenne	TAK	TAK
Szmatki kuchenne	TAK	TAK
Niklowy zmywak do szorowania (nie używać na sucho)	TAK	NIE
Stalowy zmywak do szorowania	NIE	NIE
Skrobaki z twardych tworzyw sztucznych (zielone)	NIE	NIE
Skrobaki z miękkich tworzyw sztucznych (niebieskie)	TAK	TAK
Skrobaki do płyt ceramicznych	TAK	NIE
Środki polerujące w płynie do czyszczenia urządzeń / mebli domowych i / lub szkła	TAK	TAK


 Po zakończeniu czyszczenia ostrze skrobaka należy zabezpieczyć (patrz Rys. 7).


Rys. 7



Ostrze zabezpieczone

Ostrze niezabezpieczone

 Naczynia mogą przywrzeć do szklanej powierzchni płyty, gdy jakaś substancja dostanie się pomiędzy naczynie a płytę i stopi się. Nie wolno odrywać naczyń, gdy jest ono zimne. Ryzyko pęknięcia szklanej powierzchni!

 Nie wolno stawać ani siadać na szklanej powierzchni - ryzyko pęknięcia! Nie odkładać żadnych przedmiotów na szklaną powierzchnię.

Producent (TEKA) zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w treści instrukcji obsługi, jeśli uzna je za konieczne lub pozytywne.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wykonaniem telefonu do autoryzowanego serwisu technicznego, należy sprawdzić:

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Pola grzejne nie nagrzewają się.	Naczynie jest nieodpowiednie (dno nie zostało wykonane z materiału ferromagnetycznego lub jest zbyt małe).	Należy sprawdzić, czy spód naczynia jest przyciągany przez magnes lub użyć większego naczynia.
Po włączeniu pól grzejnych słychać brzęczenie.	Naczynie ma zbyt cienkie dno lub wykonane z więcej niż jednego elementu: brzęczenie wyzwalane jest przez energię przekazywaną bezpośrednio do spodu naczynia.	Dźwięk ten nie jest oznaką usterki. Aby go uniknąć, należy nieznacznie zmniejszyć poziom mocy, lub korzystać z naczynia o grubszym dnie bądź wykonanego z jednego elementu.
Panel sterujący nie reaguje na dotyk.	Uruchomiono blokadę nastawień.	Wyłączyć blokadę nastawień.
Podczas pracy urządzenia słychać odgłos pracy wentylatora, który nie zanika po wyłączeniu urządzenia	Urządzenie wyposażono w wentylator, który chłodzi układy elektroniczne.	Wentylator włącza się jedynie, gdy zwiększa się temperatura układów elektronicznych – gdy temperatura obniży się, wentylator wyłączy się automatycznie, niezależnie od tego, czy płyta jest włączona czy też nie.
Podczas smażenia bądź duszenia przekazywana jest mniejsza ilość energii (temperatura pola grzejnego zmniejsza się)	Jeżeli podczas gotowania temperatura szklanej powierzchni lub układu elektronicznego będzie zbyt wysoka, włączy się system samozabezpieczający, który reguluje moc płyty grzejnej tak, aby temperatura więcej nie wzrosła.	Problemy przegrzania występują jedynie podczas intensywnego użytkowania (gotowania przez długi czas, przy maksymalnej mocy) lub jeśli płyta kuchenna została nieprawidłowo zamontowana. Należy sprawdzić, czy urządzenie zostało zainstalowane zgodnie z opisem zawartym w instrukcji obsługi.
Pole grzejne wyłącza się, a na wskaźniku pojawia się litera C.	Zbyt wysoka temperatura układów elektronicznych bądź powierzchni szklanej.	Należy odczekać pewien czas, aby elementy elektroniczne ostygły lub zdjąć z płyty naczynie, umożliwiając schłodzenie powierzchni szklanej.

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Urządzenie wydaje nagły sygnał dźwiękowy.	Na panelu sterującym znajduje się szmatka, naczynie lub rozlany płyn.	Należy usunąć wszelkie przedmioty leżące na panelu sterującym i/lub wyczyścić płyny, które mogły zostać rozlane.
	Zaprogramowano timer – upłynął ustawiony czas.	Należy dotknąć sensor timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
Płyta kuchenna (lub jedna z powierzchni grzejnych) wyłącza się podczas gotowania.	Na panelu sterującym znajduje się szmatka, naczynie lub rozlany płyn.	Należy usunąć wszelkie przedmioty leżące na panelu sterującym i/lub wyczyścić płyny, które mogły zostać rozlane.
	Nastąpiło przegrzanie jednej lub kilku stref grzejnych.	Przed ponownym włączeniem pozwolić, aby strefy grzejne ostygły.
Zaprogramowane pole grzejne nie wyłącza się po upływie ustawionego czasu.	Pole nie zostało prawidłowo zaprogramowane.	Należy upewnić się, że timer został zaprogramowany zgodnie z instrukcją obsługi.
Podczas gotowania z poziomem mocy poniżej 9 mają miejsce wahania mocy.	Generator indukcyjny na przemian włącza i wyłącza się, aby gotowanie cały czas odbywało się z tym samym (wybrany) poziomem mocy.	To nie jest usterka.



Teka Polska Sp z o.o.

ul. 3-go Maja 8
05-800 Pruszków
Telefon: 22 738 32 70
Telefax: 22 738 32 78
Centralny serwis AGD: 22 738 32 87
www.teka.com.pl