

INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU

INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA

IR 321



teka
KÜCHENTECHNIK

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| Wprowadzenie | 3 |
| Montaż | 6 |
| Pozycjonowanie płyty kuchennej | 6 |
| Mocowanie płyty kuchennej | 7 |
| Podłączenie elektryczne | 7 |
| Schemat podłączenia | 7 |
| Dane techniczne | 8 |
| Obsługa i pielęgnacja | 9 |
| Obsługa płyty | 9 |
| Blokada nastawień | 10 |
| System rozpoznawania naczyń | 11 |
| Ilość dostarczanej mocy w zależności od wybranego poziomu | 11 |
| Funkcja Power | 11 |
| Funkcja utrzymywania ciepła | 12 |
| Wyłącznik bezpieczeństwa | 12 |
| Zegar | 12 |
| Wykorzystanie zegara jako czasomierza (minutnika) | 12 |
| Funkcja Timer (automatyczne wyłączenie) | 13 |
| Zabezpieczenie przed przegrzaniem | 14 |
| Wahania napięcia | 14 |
| Sugestie i zalecenia | 14 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 16 |
| 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 przyczynia 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 odpa-

dów 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 przykryć 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

IR 321



- 1** Pole grzejne 2 100 / 3 000* W
- 2** Pole grzejne 1 100 / 1 800* W

* Moc indukcyjna z włączoną funkcją Power

- Wskaźnik zalegania ciepła (H)
- Maksymalny pobór mocy: 3 200 W
- Napięcie znamionowe: 230 V
(schemat podłączenia na stronie 8)
- Częstotliwość: 50/60 Hz

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 przestrzeżenie 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.

Powyższy model indukcyjnej płyty kuchennej jest przystosowany 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 grzejnych może być gorąca: RYZYKO POPARZENIA! Nie pozwolić dzieciom zbliżać się do urządzenia.



Jeśli szklana powierzchnia pęknie lub powstaną na niej głębokie rysy, należy bezzwłocznie 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 pokrywy, 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 odpowiedzialną 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 pyrolytycznego czyszczenia piekarnika (o ile zamontowano ten typ urządzenia) z uwagi na wysokie temperatury osiągnane 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 skrzęcona i ustawiona na stabilnym podłożu.


MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ NAD PIEKARNIKIEM


Piekarnik zamontować zgodnie z odpowiednią instrukcją montażu.

Wskazany model indukcyjnej płyty kuchennej jest przystosowany do montażu w zabudowie razem z piekarnikami marki TEKA.

W tylnej części szafki pozostawić otwór wentylacyjny o szerokości 20 mm (patrz Rys. 1).

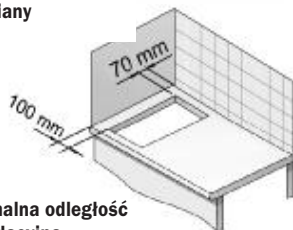
 **Należy ostrożnie obchodzić się z płytą kuchenną oraz uważać na wystające bądź ostre elementy – ryzyko zranienia!**

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

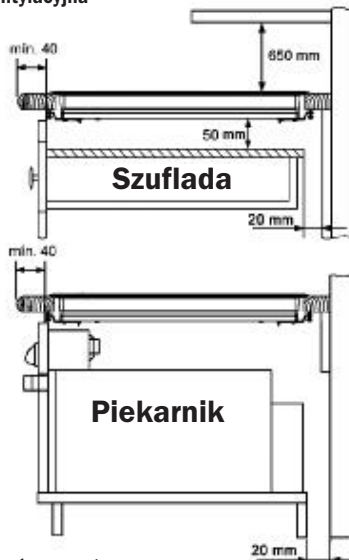
 **Forniry, kleje lub okładziny z tworzywa sztucznego mebli graniczących z płytą kuchenną muszą być odporne na działanie wysokich temperatur, do 100°C.**

Minimalna odległość od ściany

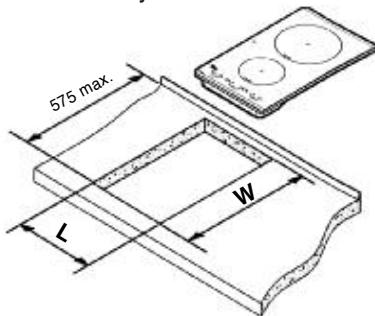
Rys. 1




Minimalna odległość wentylacyjna



Otwór montażowy



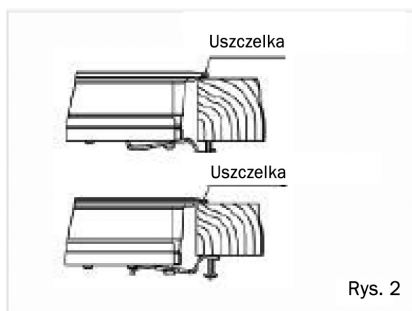
Wymiary L oraz W przedstawia tabela w rozdziale „Dane techniczne”.

 **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 zaczepty (dwa z przodu i dwa z tyłu).

Rys. 2 przedstawia dwa sposoby montażu zaczeptów.


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 zaczeptów. Otwory zostaną nagwintowane podczas wkręcania w nie wkrętów. Nagwintowanie powinno zostać wykonane przed zamocowaniem zaczeptów do płyty kuchennej.

Podłączenie elektryczne

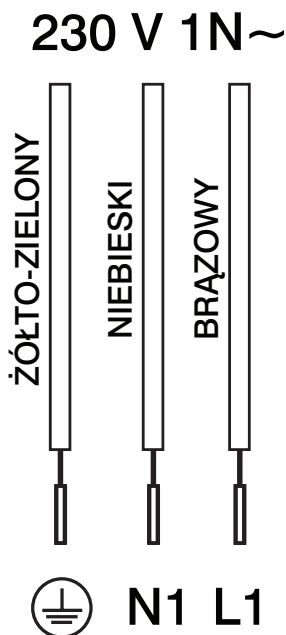
Podłączenie elektryczne należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego, z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm, by umożliwić rozłączenie w razie awarii lub czyszczenia.

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.

 **Podczas pierwszego uruchomienia płyty kuchennej, należy upewnić się, że silne światło halogenowe, np. takie stosowane w okapach kuchennych, nie oświetla powierzchni przycisków sensorowych. Ten rodzaj oświetlenia może zakłócić proces uruchamiania systemu.**

Schemat podłączenia



DANE TECHNICZNE

Płyta kuchenna klasy 3.

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Model | IR 321 |
| Wymiary | |
| Wysokość (mm) | 60 |
| Długość (mm) | 520 |
| Szerokość (mm) | 300 |
| Wymiary otworu montażowego | |
| Długość (mm) (L) | 500 |
| Szerokość (mm) (W) | 270 |
| Głębokość (mm) | 55 |
| Konfiguracja | |
| Pole grzejne 1 100 / 1 800* W | 1 |
| Pole grzejne 2 100 / 3 000* W | 1 |
| Podłączenie elektryczne | |
| Moc nominalna (W) dla 230 V | 3 200 |
| Napięcie zasilające (V) | 230 |
| Częstotliwość (Hz) | 50/60 |

* Moc indukcyjna przy włączonej funkcji Power

Obsługa płyty

PANEL STERUJĄCY (Rys. 3)

1. Włącznik płyty ON/OFF
2. Symbol przyporządkowania położenia strefy grzejnej na płycie kuchennej
3. Wskaźniki poziomu mocy i/lub zalegania ciepła *
4. Sensor zmniejszania poziomu mocy (-)
5. Sensor zwiększania poziomu mocy (+)
6. Zegar
7. Wyświetlacz zegara *
8. Blokada nastawień (za wyjątkiem włącznika ON/OFF)
9. Lampka kontrolna pola indukcyjnego z włączonym timerem (kropka) *

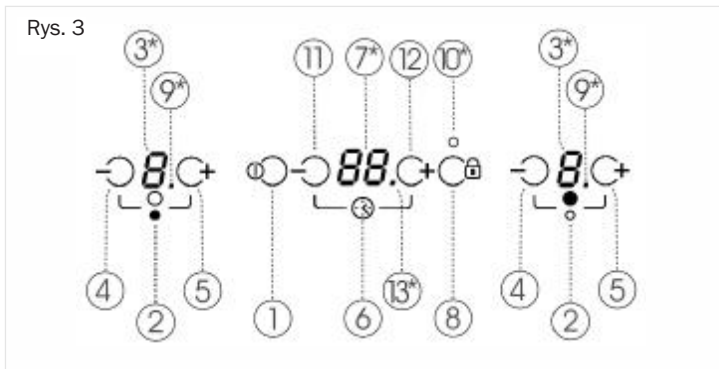
10. Lampka kontrolna blokady nastawień*
11. Przycisk minus – obsługa zegara
12. Przycisk plus – obsługa zegara
13. Wskaźnik odliczania (kropka; miga co sekundę) *

(* Widoczne jedynie podczas pracy urządzenia)


Przyciski sensorowe na panelu służą do sterowania urządzeniem.

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



Sygnał dźwiękowy potwierdza każdą przeprowadzoną operację.



WŁĄCZANIE URZĄDZENIA





1 Należy dotykać sensora  (1) przez jedną sekundę. Panel sterujący włączy się, zabrzmi sygnał dźwiękowy i zaświecą się wszystkie wskaźniki. W przypadku, gdy jedno z pól grzejnych jest gorące, na odpowiadającym mu wskaźniku 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 płytę kuchenną.

WŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Pola grzejne pozostają wyłączone (wskaźniki poziomu mocy (3) pokazują *0*) do momentu wyboru poziomu mocy. Jeżeli wskaźniki wszystkich pól wskazują *0*, należy uruchomić wybrane pole w przeciągu 10 sekund, w przeciwnym wypadku panel sterujący wyłączy się automatycznie.

Za pomocą sensorów  oraz  (4/5) ustawić poziom mocy. Po dotknięciu sensora  (5), pole włączy się z poziomem mocy *1*, natomiast każde kolejne dotknięcie przycisku zwiększa poziom mocy o jeden, aż osiągnie poziom *P*. Użycie sensora  (4) zmniejsza poziom mocy.



Aby uruchomić pole z maksymalnym poziomem mocy, należy: włączyć wybrane pole z poziomem mocy *0*, a następnie dotknąć sensor  (4). Pole włączy się z maksymalnym poziomem mocy *9*.

Przytrzymując sensor  (4) lub  (5), wartości będą zmieniać się co pół sekundy, bez konieczności wielokrotnego dotknięcia sensora.

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH


Za pomocą sensora  (4) zmniejszyć moc do poziomu *0*.

Pole grzejne wyłączy się automatycznie.


Jednoczesne dotknięcie sensorów  oraz  (5/4) powoduje natychmiastowe wyłączenie pola grzejnego.



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). Zabrzmi sygnał dźwiękowy, a wskaźniki poziomu mocy (3) wyłączą się, o ile na żadnym nie widnieje symbol *H*, informujący o zaleganiu ciepła na polu grzejnym, do którego przyporządkowany jest wskaźnik poziomu mocy.

Blokada nastawień

Za pomocą sensora  (8) możliwe jest zablokowanie przycisków na panelu sterującym. Pozwala to uniknąć niepożądanych operacji z urządzeniem lub manipulowania panelem sterującym przez dzieci.

Należy pamiętać, że panel sterujący można wyłączyć sensorem ON/OFF  (1), nawet w przypadku aktywnej blokady (włączona lampka kontrolna 10). Z drugiej strony, jeżeli panel sterujący jest włączony, a funkcja blokady aktywna, to nie można włączyć płyty za pomocą sensora ON/OFF  (1). Należy najpierw wyłączyć blokadę.

W celu włączenia bądź wyłączenia blokady nastawień należy dotykać sensor  (8) przez około 1 sekundę. Po uruchomieniu blokady zapali się lampka kontrolna (10).

System rozpoznawania naczyń

Płyta indukcyjna została wyposażona w system rozpoznawania naczyń, który chroni przed działaniem urządzenia, gdy nie stoi na nim żadne naczynie bądź jest ono nieodpowiednie, np. wykonane z aluminium lub innego materiału niemetalicznego.

Wskaźnik mocy miga, jeśli w przypadku włączonego pola grzejnego nie ustawiono na nim żadnego naczynia bądź postawiono nieodpowiednie.

Jeżeli w trakcie pracy pola grzejnego zostanie z niego zdjęte naczynie, pole automatycznie wyłączy dopływ mocy, a jego wskaźnik zacznie migać. 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.



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!

Ilość dostarczanej mocy w zależności od wybranego poziomu

Należy pamiętać, że pola grzejne dopasowują poziom mocy w zależności od rozmiaru oraz materiału, z którego zostało wykonane naczynie ustawione na strefie grzejnej. Mniejsze naczynie otrzyma mniej mocy niż naczynie o większej średnicy. Dlatego też w zależności od użytego naczynia wartości mocy mogą różnić się od przedstawionych w Tabeli 1.

Tabela 1


| Wybrany poziom mocy | INDUKCYJNE POLA GRZEJNE Moc (W) | |
|---------------------|------------------------------------|--------------------------|
| | Pole grzejne Ø 210 mm | Pole grzejne Ø 145 mm |
| 0 | 70 | 40 |
| 1 | 110 | 70 |
| 2 | 150 | 100 |
| 3 | 240 | 140 |
| 4 | 380 | 200 |
| 5 | 600 | 300 |
| 6 | 850 | 450 |
| 7 | 1100 | 600 |
| 8 | 1550 | 800 |
| 9 | 2100 | 1100 |
| P | 3000 | 1800 |

* Dokładna wartość mocy zależy od wielkości i kształtu naczynia.

Funkcja Power


Powyższa funkcja umożliwi przekazanie dodatkowej mocy do pola grzejnego (wyższej niż nominalna). Jej poziom zależy od rozmiaru strefy grzejnej (patrz wartości oznaczone „*” w rozdziale „Wprowadzenie” punkt 4), dla największego pola osiąga wartość 3000 W.

WŁĄCZANIE FUNKCJI POWER

- 1 Włączyć wybrane pole, ustawić poziom mocy 9.
- 2 Nacisnąć sensor , na wyświetlaczu ukaże się symbol P.

Maksymalny czas działania funkcji Power to 10 minut. Po upływie tego czasu pole grzejne automatycznie ustawi poziom mocy 9.

WYŁĄCZANIE FUNKCJI POWER



Aby wyłączyć funkcję Power, należy dotknąć sensor  odpowiadający za obsługę pola, dla którego uruchomiono wspomnianą funkcję.



Funkcja wyłączy się automatycznie, jeśli temperatura strefy grzejnej jest zbyt wysoka.

Funkcja utrzymywania ciepła

Idealna do topienia masła, sera, czekolady itp. Przekazywana moc jest mniejsza niż na poziomie 1.

Aby uruchomić funkcję:

- 1 Włączyć wybrane pole grzejne z ustawionym poziomem mocy 1.
- 2 Dotknąć sensor  (4), a na wyświetlaczu pojawi się symbol .

W celu wyłączenia funkcji, należy dotknąć sensor  (4) lub  (5), a na wskaźniku pojawi się odpowiednio niższy (0) lub wyższy (1) poziom mocy.

Wyłącznik bezpieczeństwa

MAKSYMALNY CZAS PRACY

W przypadku gdy zapomną Państwo wyłączyć płytę kuchenną, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu od ostatniego włączenia płyty (patrz Tabela 2).

Tabela 2

| Wybrany poziom mocy | MAKSYMALNY CZAS PRACY (w godzinach) |
|---|-------------------------------------|
|  | 8 |
| 1 | 8 |
| 2 | 5 |
| 3 | 4 |
| 4 | 4 |
| 5 | 3 |
| 6 | 3 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| P | 10 minut |

Po bezpiecznym wyłączeniu na wskaźniku odpowiedniej strefy grzejnej pojawi się symbol H (wskaźnik zalegania ciepła), informujący o wysokiej temperaturze powierzchni płyty.

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 sekund. Zapobiega ona włączeniu bądź wyłączeniu pól grzejnych przez omyłkowo odłożone przedmioty.

Gdy panel sterujący wykryje przedmiot zakrywający przyciski sensorowe, zabrmi sygnał dźwiękowy, który będzie rozbrzmiewał aż do momentu usunięcia przedmiotu. Jeśli panel sterujący został wcześniej uruchomiony, automatycznie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

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



Funkcja bezpieczeństwa włączy się, nawet gdy panel sterujący jest wyłączony!



Zabrania się odkładania jakichkolwiek przedmiotów na panelu sterującym!



Zegar



Urządzenie wyposażono w zegar, który może być wykorzystany w funkcji automatycznego wyłączenia (Timer) bądź jako czasomierz (minutnik).



Wykorzystanie zegara jako czasomierza (minutnika)



Za pomocą tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu, po którym rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

W celu włączenia tej funkcji, należy postępować jak następuje:

- 1 Włączyć urządzenie, lecz nie uruchamiać żadnego pola grzejnego. Dotknąć sensor  (11) bądź  (12), odpowiadający za obsługę zegara.
- 2 Na wyświetlaczu zegara (7) pojawi się wartość 00.

- 3 Dotykając sensora  (11) bądź  (12) ustawić żądany czas. Po kilku sekundach zaczną migać wskaźnik odliczania (kropka) (13), sygnalizując rozpoczęcie odliczania.

Należy uważać, aby nie dotknąć innych przycisków niż  (11) bądź  (12) jeśli nie zaczął migać wskaźnik odliczania (kropka) (13) – możliwość przerwania operacji programowania czasomierza (minutnika).



Po zakończeniu odliczania zabrzmi seria sygnałów dźwiękowych. Można ją anulować dotykając sensor  (11) lub  (12), odpowiadający za obsługę zegara.

Jeśli podczas pracy zegara w funkcji czasomierza (minutnika), poziom mocy wszystkich pól grzejnych zostanie zmieniony na 0, panel sterujący wyłączy się po upływie kilku sekund, a czasomierz (minutnik) będzie kontynuował odliczanie aż do końca lub do momentu, w którym zostanie ono anulowane.

W celu anulowania odliczania, należy ustawić czas na 00.











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.



Funkcję można ustawić za pomocą sensorów  oraz  (11/12), odpowiadających za obsługę zegara.

Programowanie timera dla pojedynczej strefy grzejnej

W celu zaprogramowania timera dla pojedynczego pola grzejnego, należy postępować jak następuje:

- 1 Gdy urządzenie jest włączone, w ciągu 5 sekund należy dotknąć sensor  (4) lub  (5) odpowiadający za obsługę pola, dla którego chcą Państwo zaprogramować timer, a następnie dotknąć sensor  (11) lub  (12), odpowiadający za obsługę zegara.
- 2 Na wyświetlaczu zegara (7) pojawi się wartość 00. W tym samym czasie na wskaźniku wybranej strefy grzejnej pojawi się migający symbol .
- 3 W ciągu 5 sekund dotknąć sensor  (4) lub  (5), odpowiadający za obsługę pola, dla którego chcą Państwo zaprogramować timer. Na odpowiednim wskaźniku przestanie migać symbol , zaś cyfry na wyświetlaczu zegara (7) zaczną migać.
- 4 W ciągu kolejnych 5 sekund ustawić czas, dotykając sensor  (11) lub  (12), odpowiadający za obsługę zegara. Po upływie kilku sekund cyfry na wyświetlaczu zegara (7) przestaną migać, natomiast wskaźnik odliczania (kropka) (13) oraz lampka kontrolna (kropka) obok zaprogramowanej strefy zaczną migać, oznaczając, że odliczanie rozpoczęło się.



Po ustawieniu żądanego czasu, należy uważać, aby nie dotknąć żadnego innego przycisku - możliwość przerwania operacji programowania timera. W trakcie migania cyfr na wyświetlaczu zegara, jest możliwa zmiana ich wartości za pomocą sensora  (11) lub  (12).







Po zakończeniu odliczania, zaprogramowane pole grzejne wyłączy się, zabrzmi seria sygnałów dźwiękowych, którą można wyłączyć za pomocą sensora  (11) lub  (12), odpowiadającego za obsługę zegara.

Programowanie timera dla więcej niż jednej strefy grzejnej / Zmiana zaprogramowanego czasu


Podczas odliczania istnieje możliwość zmiany ustawionego czasu bądź zaprogramowania timera dla innego pola grzejnego.


- 1 Gdy urządzenie jest włączone oraz jed-

no z pól grzejnych ma włączoną funkcję timer, należy dotknąć sensor  (11) lub  (12), odpowiadający za obsługę zegara.


- 2 Odliczanie zostanie wstrzymane, na wyświetlaczu zegara (7) pojawi się wartość 00, natomiast na wskaźnikach aktywnych stref grzejnych pojawi się migający symbol .
- 3 W tym momencie jest możliwe zaprogramowanie timera dla kolejnej strefy grzejnej bądź zmiana nastawień dla uprzednio zaprogramowanego pola. **Aby rozróżnić strefy, należy zwrócić uwagę na lampkę kontrolną (kropka) (9), która świeci się wyłącznie przy wskaźniku pola uprzednio zaprogramowanego.** W ciągu 5 sekund należy dotknąć sensor , lub  (5) odpowiadający za obsługę pola, dla którego chcą Państwo zaprogramować timer bądź zmienić ustawienia. Symbol  na wskaźniku programowanej strefy przestanie migać, natomiast na wyświetlaczu zegara (7) zaczną migać cyfry.
- 4 Za pomocą sensora  (11) lub  (12), ustawić żądany czas pracy strefy grzejnej. Po upływie kilku sekund zaczną migać wskaźnik odliczania (kropka) (13), sygnalizując, że odliczanie rozpoczęło się.

Jeżeli chcą Państwo anulować programowanie timera, wystarczy ustawić wartość 00 w punkcie 4 lub wyłączyć programowane pole.

W przypadku gdy zaprogramowano więcej niż jedną strefę grzejną, na wyświetlaczu zegara (7) wyświetlany jest domyślnie najkrótszy pozostały czas. Czas ten będzie odpowiadał strefie grzejnej, na której wskaźniku (3) migają symbol  oraz lampka kontrolna (kropka) (9).

Należy pamiętać, że świecąca się obok wskaźnika poziomu mocy (3) lampka kontrolna (kropka) (9) oznacza, że właśnie to pole zostało zaprogramowane. Jeśli lampka kontrolna miga oraz na wskaźniku pojawi się symbol  oznacza to, że na wyświetlaczu zegara (7) ukazany jest w tym momencie czas pozostały do zakończenia odliczania dla danego pola.



Uwaga: odliczanie zostanie anulowane, gdy urządzenie zostanie wyłączone za pomocą sensora  (1).

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Strefy indukcyjne posiadają zabezpieczenie przed przegrzaniem, które mogłoby 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

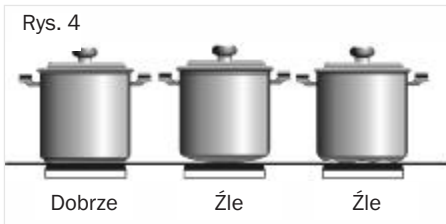


Urządzenie wytrzymuje niewielkie wahania napięcia. Duże skoki napięcia mogą spowodować nieprawidłową pracę płyty kuchennej.

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 między naczyniem a szklaną powierzchnią płyty, tym większa transmisja ciepła. Zaleca się używanie ciężkich garnków, w których trudniej jest o powstanie odkształceń dna. Rysunek 4 obrazuje sposób, w jaki naczynia o odkształconym bądź zaokrąglonym dnie mają mniejszą powierzchnię styku z powierzchnią płyty kuchennej.



- 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 należy przesuwac naczyń po szklanej powierzchni płyty, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Szkło jest w stanie wytrzymać niektóre uderzenia dużymi naczyniami o tępych krawędziach. Należy jednak uważać na uderzenia małymi narzędziami o ostrych krawędziach.
- Należy unikać rozsypywania cukru bądź produktów zawierających cukier na szklanej powierzchni płyty, ponieważ mogą one wchodzić w reakcje z rozgrzaną powierzchnią szklaną i uszkodzić ją.



W przypadku gdy przygotowana potrawa wykipiała i nie ma możliwości wyłączenia pola grzejnego, należy wytrzeć wilgotną szmatką panel sterujący, a następnie zakryć nią włącznik ON/OFF (1), by urządzenie wyłączyło się automatycznie.

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). 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 (na przykład 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 (na przykład Vitroclen).

Plastik, cukier lub produkty spożywcze z dużą zawartością cukru, które stopiły się na szklanej powierzchni płyty, powinno 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.

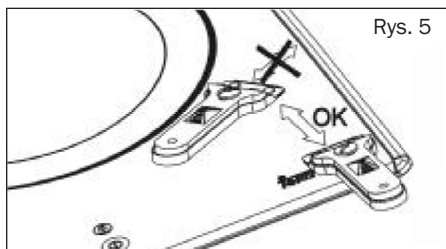
Metaliczne połyski powstają na skutek zarysowań od dna garnków. Można je usunąć przy użyciu specjalnego środka do czyszczenia płyt ceramicznych (na przykład Vitroclen), jednak niezbędne może okazać się wielokrotne, dokładne czyszczenie.


| 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 |


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


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

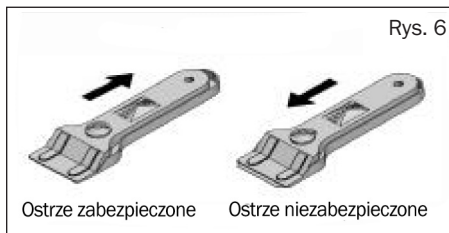
 W przypadku niewłaściwego wykorzystania skrobaka, ostrze może pęknąć, a jego fragmenty mogą dostać się pomiędzy elementy dekoracyjne na brzegach powierzchni szklanej. Nie wolno usuwać fragmentów ostrza gołymi rękami – zaleca się użycie szczypiec lub noża z ostrym czubkiem (patrz rysunek 5).




 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.

 Po zakończeniu czyszczenia ostrze skrobaka należy zabezpieczyć (patrz rysunek 6).



 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!

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

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 jest zbyt lekkie lub wykonane z więcej niż jednego elementu: brzęczenie wywołane 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 cięższym 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. |

| Usterka | Możliwa przyczyna | Możliwe rozwiązania |
|---|--|--|
| 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. |
| 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. |
| Po przerwie w dostawie prądu (lub przy pierwszym podłączeniu płyty kuchennej do zasilania) panel sterujący pozostaje zablokowany | | |
| | Silne światło oddziałuje na panel sterujący. | Nie należy oświetlać panelu sterującego silnym światłem (np. punktowe światło halogenowe), podczas podłączania urządzenia do zasilania. Bardzo silne światło może zakłócić prawidłową kalibrację przycisków sensorowych, która odbywa się po każdej przerwie w dostawie prądu. |



Teka Polska Sp. z o.o.

ul. 3-go Maja 8

05-800 Pruszków

Telefon: 22 738 32 70

Telefax: 22 738 32 78

www.teka.com.pl