

'TEKA

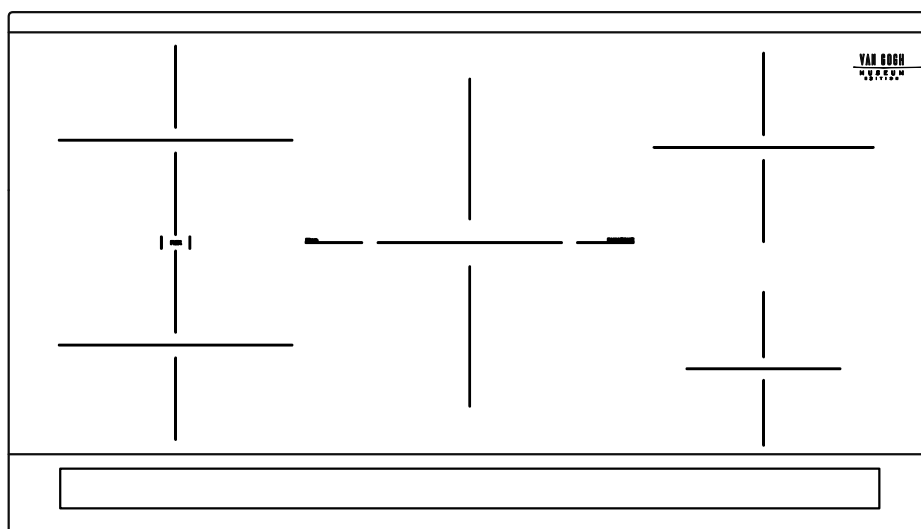
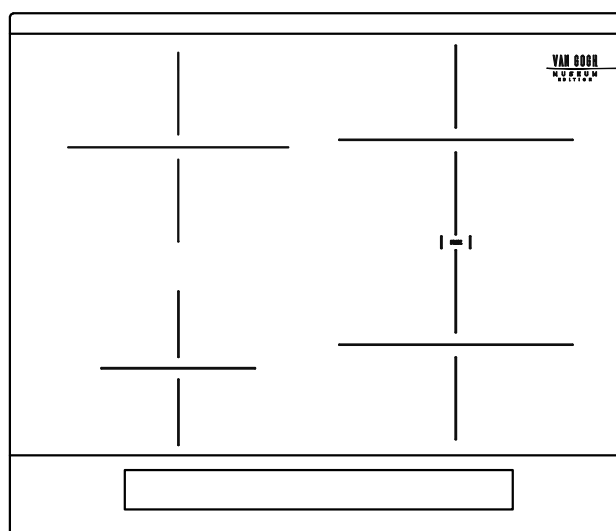
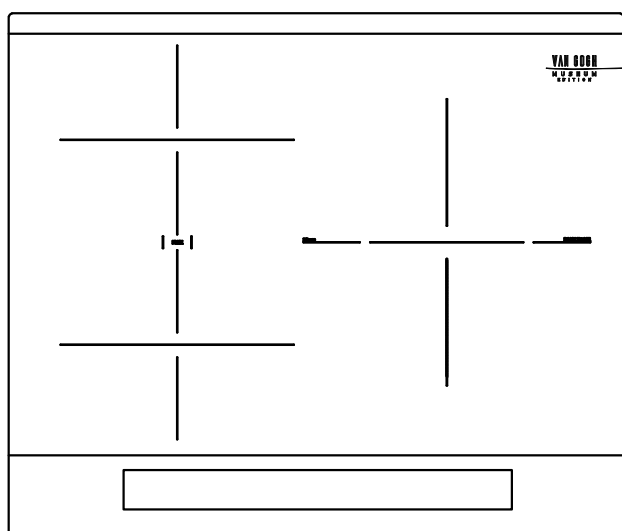


User Manual

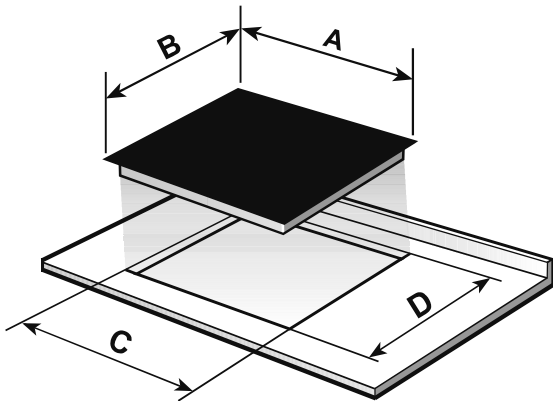
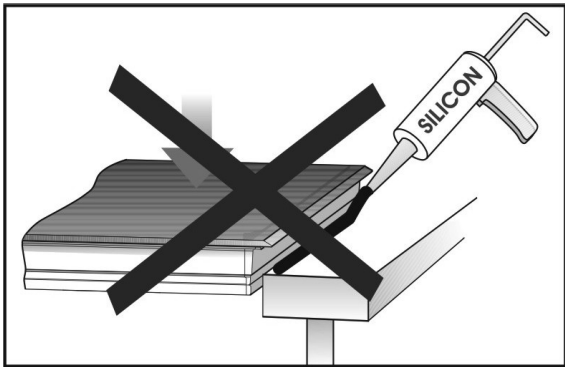
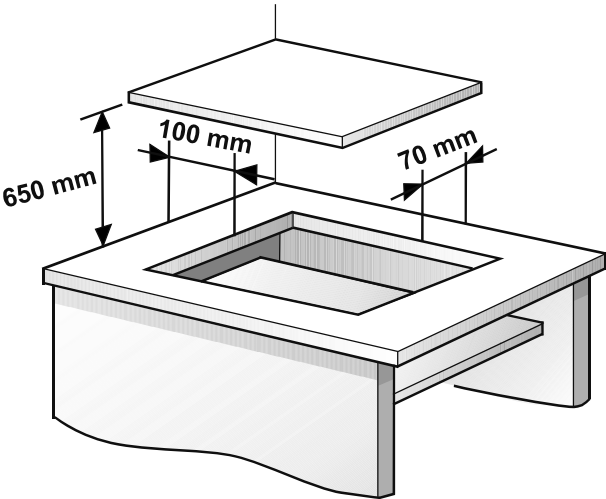
ES FR SK
PT TR RO
EN PL IT
DE CS NL

teka.com

**Placa de inducción / Placa de indução / Induction
hob / Induktionskochfeld / Plaque à induction /
İndüksiyon ocak / Płyta indukcyjna / Indukční varná
deska / Indukčná varná doska / Plită cu inducție /
Piano cottura a induzione / Inductiekookplaat**



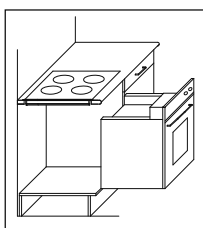
Instalación Instalação / Installation / Montage / Installation / Kurulum / Montaż / Instalace / Inštalácia / Instalare / Installazione / Installatie



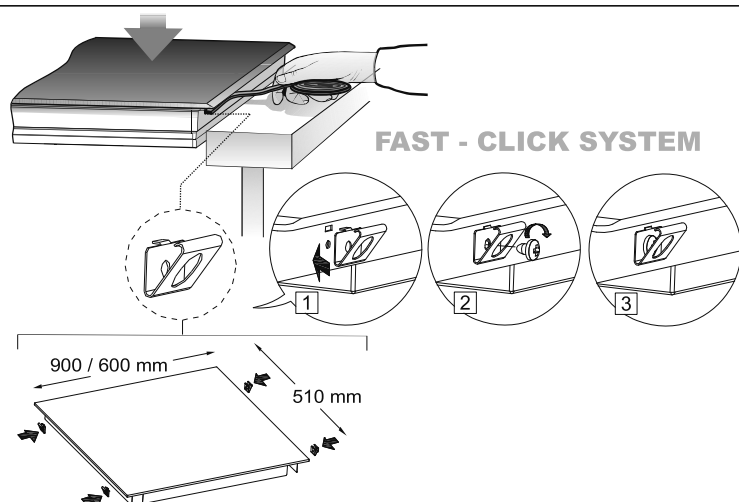
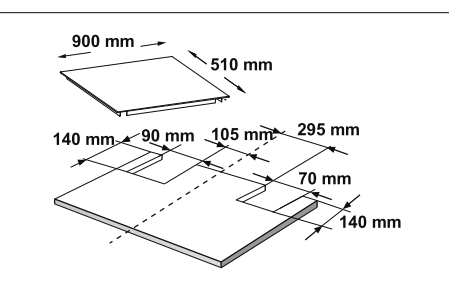
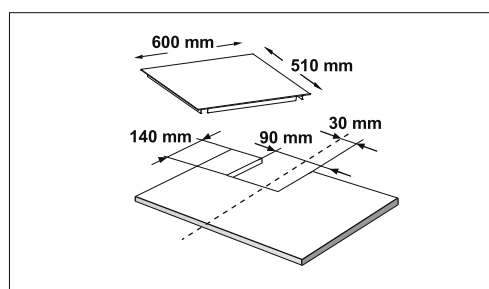
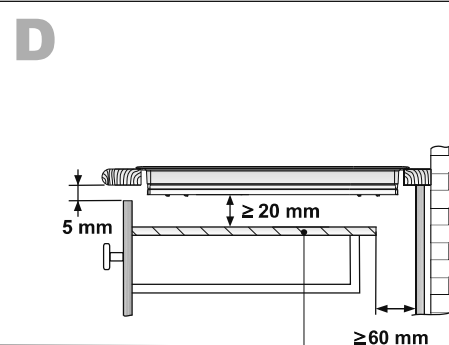
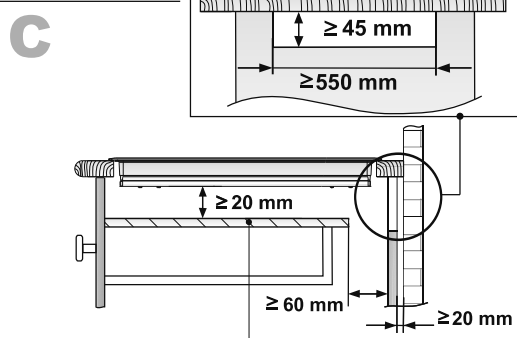
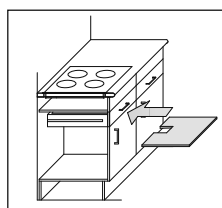
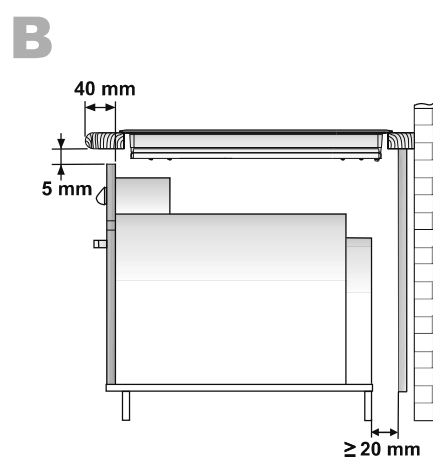
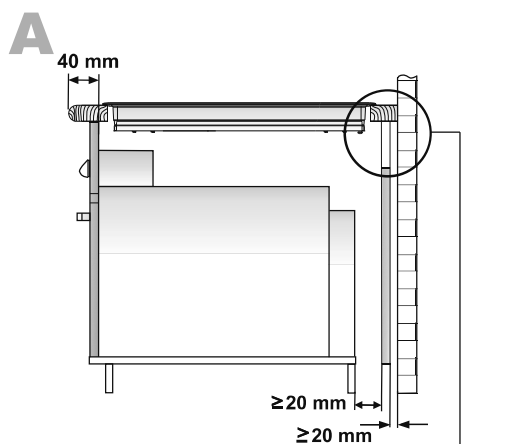
A	B	C	D
600	510	560	490
900	510	860	490

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

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler
 / Wymiary w mm / / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Unità in mm / Eenheden in mm /



Horno Teká / Forno TEKA / TEKA Oven /
TEKA-Herd / Four TEKA / Piekarnik TEKA /
TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na
pečenie TEKA / TEKA Cuptor / TEKA Ugn /
TEKA Ovn / TEKA-ovn / Teka-uuni / Forno
Teká / TEKA Oven /



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

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / mm cinsiden birimler / Wymiary w mm / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Unità in mm / Eenheden in mm /

Fig. 1



Zawartość

Płyta indukcyjna	2
Montaż	3
Panel Sterowania	5
 Zasady bezpieczeństwa	75
 Kwestie ochrony środowiska	76
 Instalacja	76
 Informacje dotyczące indukcji	77
 Czyszczenie	78
 Czyszczenie i konserwacja	83
 W razie problemów z działaniem urządzenia	84

Zasady 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 programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub z d a l n e g o s y s t e m u 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 powyżej ośmiu lat, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, 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 zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.

 Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.

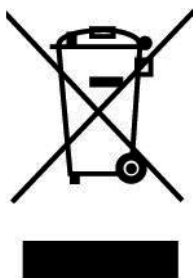
 Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.

 Na powierzchni płyty nie

powinno umieszczać się metalowych 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!

Kwestie ochrony środowiska



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 zapobieganiu 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.

Więcej informacji dotyczących efektywności energetycznej można znaleźć w karcie danych produktu na stronie: www.teka.com

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
- Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

Teka Industrial S.A.

C / Cajo, 17, 39011, Santander (Hiszpania)



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 (woltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej 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.

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 przepięcia 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

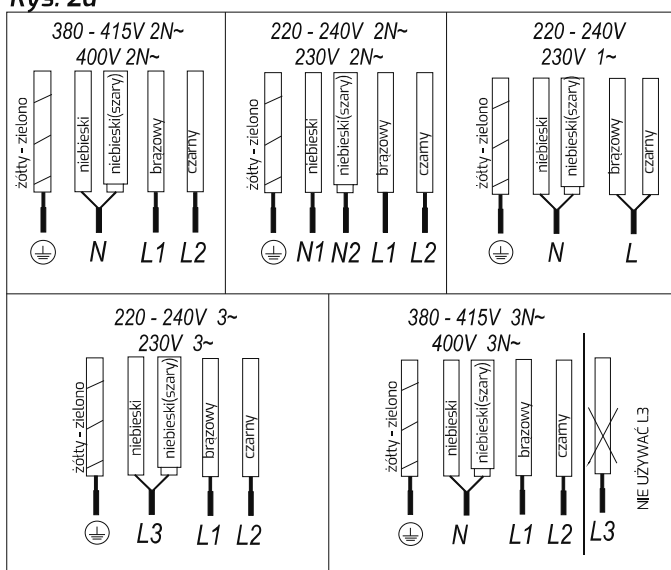
temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

! *Jakakolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.*

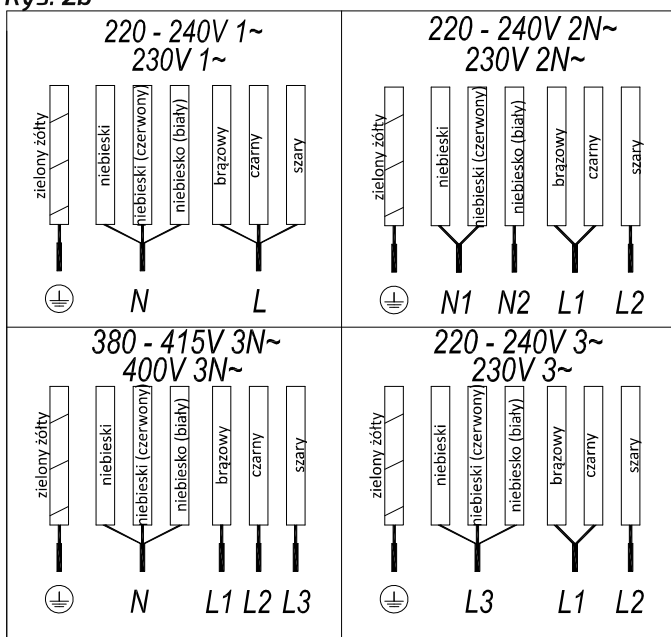
! *Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki*

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.*

Rys. 2a



Rys. 2b



Informacje dotyczące indukcji

Korzyści

Dzięki indukcyjnej płytce grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki

Do stosowania na indukcyjnej płytce grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 3)

Rys. 3



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 4). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 4



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 5). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzeje się prawidłowo.

Rys. 5

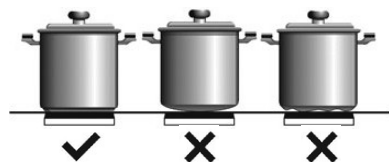


Wpływ podstawy garnków

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich” ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 6).

Rys. 6



Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie,

ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.



Ważne Zalecenia:

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliżej panelu sterowania należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.



Czyszczenie

Elementy Obsługi (Rys.1)

- 1 Ogólny czujnik włączania/wyłączania.
- 2 Suwak „slider” do kontrolowania mocy i czasu.
- 3 Wskaźnik mocy i/lub ciepła resztkowego*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Czujniki wyboru strefy.
- 9 Kropka dziesiętna wskaźnika mocy i/lub ciepła resztkowego*.
- 10 Kropka dziesiętna zegara (godziny).
- 11 Kropka dziesiętna zegara.
- 12 Wskaźnik zegara*.
- 13 Czujnik aktywacji funkcji „Clean”.
- 14 Wskaźnik świetlny funkcji „Clean” aktywowany*.
- 15 Czujnik aktywacji funkcji „Chef”.
- 16 Wskaźnik świetlny funkcji „Grilling” aktywowany*.
- 17 Wskaźnik świetlny funkcji „Quick Boiling” aktywowany*.
- 18 Wskaźnik świetlny funkcji „Deep Frying” aktywowany*.
- 19 Wskaźnik świetlny funkcji „Keep Warm” aktywowany*.
- 20 Czujnik aktywacji funkcji „Stop&Go” i „Blokada”.
- 21 Wskaźnik świetlny funkcji „Blokada” aktywowany*.
- 22 Czujnik aktywacji funkcji „Timer”.
- 23 Bezpośredni dostęp do funkcji „Power”.

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żadaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)



W tych modelach wybór obszaru odbywa się poprzez bezpośrednie dotknięcie czujników wyboru (4), (5), (6), (7) lub (8), w zależności od modelu.

Włączanie Urządzenia

- 1 Dotknij klawisz dotykowy  (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migaty H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego  (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy  (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

Włączanie płyty

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem  (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

- 1 Wybierz żadaną strefę, dotykając czujników (4), (5), (6), (7) lub (8). Wskaźnik zasilania (3) będzie jaśniejszy niż inne wskaźniki.
- 2 Przesuń palcem lub dotknij dowolnego miejsca suwaka (2). Odpowiedni wskaźnik zasilania (3) wyświetli wybraną wartość, a przecinek dziesiętny (8) pozostanie zapalony przez 10 sekund. Po 10 sekundach wskaźniki również będą równomiernie zapalone. Jeśli wybierzesz strefę ponownie, proces zostanie powtórzony.
- 3 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania od 0 do 9.

O ile płyta jest wybranainnymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (9) - można zmienić poziom jej mocy.

Wyłączanie płyty

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomowi 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

Wyłączanie wszystkich płyt

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania  (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

 Po włączeniu płyta grzewcza może automatycznie wykryć i wybrać, czy strefa gotowania ma garnek, wyświetlając zero na odpowiednim wskaźniku mocy (3). Nawet jeśli jest wiele stref z garnkami, tylko jedna zostanie automatycznie wykryta. Pozostałe wskaźniki mocy (3) będą wyświetlać „-” z przyciemnianym światłem. Użytkownik może następnie bezpośrednio wybrać poziom mocy lub specjalną

funkcję.

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol  oznaczający „brak garnka”, gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!

Funkcja Clean

Ta funkcja blokuje czujniki panelu sterowania na 30 sekund, z wyjątkiem ogólnej funkcji włączania/wyłączania. Umożliwia to szybkie czyszczenie powierzchni szklanej podczas gotowania bez aktywowania czujników.

Aby ją aktywować, dotknij czujnika  (13) przez 1 sekundę; dioda LED (24) nad ikoną zaświeci się. Rozpocznie się 30-sekundowe odliczanie na wskaźniku timera (3). Funkcja automatycznie wyłączy się po 30 sekundach.

Funkcja Blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania  (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy  (20) na co najmniej 3 sekundy. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (21) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik  (20).

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania  (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączanie Sygnału Dźwiękowego

W ciągu pierwszej minuty po podłączeniu płyty kuchennej do sieci elektrycznej możesz dezaktywować lub aktywować sygnał dźwiękowy towarzyszący każdemu dotknięciu panelu sterowania. Aby to zrobić, po podłączeniu płyty kuchennej dotknij czujnika  (15) przez 1 sekundę. Początkowo wskaźnik timera (3) wyświetli „On”. Naciśnięcie czujnika  (22) zmieni

go na „OFF”. Potwierdź operację, naciskając czujnik  (20). Aby ponownie aktywować wszystkie sygnały dźwiękowe, po prostu dotknij czujnika  (22); wskaźnik timera (3) ponownie wyświetli „On”. Potwierdź operację, dotykając czujnika  (20).

Dezaktywacja nie dotyczy wszystkich funkcji, takich jak sygnał dźwiękowy czujnika włączania/wyłączania, koniec timera i czujnik blokowania/odblokowywania, które pozostają zawsze aktywne.

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączanie funkcji Stop.

Dotknij czujnika Stop  (20). Wskaźniki zasilania pokażą symbol , aby wskazać, że gotowanie zostało wstrzymane.

Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go (20), symbol  zniknie, a gotowanie zostanie wznowione przy tych samych poziomach mocy i warunkach timera, co przed wstrzymaniem.

Funkcja Power

Funkcja ta dostarcza „dodatkową” moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

- Wybierz strefę gotowania i przesun palcem po „suwaku” (2) do słowa „**BOOST**” (23) lub naciśnij go bezpośrednio.
- Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol , a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3).

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

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)

Funkcja programatora czasowego (odliczanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żadanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1m do 99g.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiątny (9) strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

- Dotknij czujnik  (22). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „000”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol , migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.
- Zaraz potem wprowadź czas gotowania za pomocą kursora „suwaka” (2).

W przypadku wartości od 1 do 59 minut należy bezpośrednio wprowadzić żadaną wartość. Kropka dziesiątna (11) zacznie migać.

Dla wartości większych niż 59 minut można to zrobić na dwa sposoby. Na przykład: dla 1h 30m wprowadź pierwszą wartość 1, która będzie godzinami, drugą i trzecią wartość, które będą minutami, 3 i 0. Innym sposobem jest wprowadzenie jej bezpośrednio w minutach, czyli 90m, zostanie ona automatycznie przekształcona w godziny i minuty, a na wskaźnikach zegara timera (12) pojawi się 1, a następnie 3 i 0. Przecinek dziesiątny (10) zacznie migać.

Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, odliczanie rozpocznie się w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol **t**.

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiątego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-”.

Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

Zmiana zaplanowanego czasu.

Aby zmienić zaplanowany czas:

- 1 Wybierz interesujący Cię talerz.
- 2 Za pomocą kursora „suwaka” (2) modyfikuj zaprogramowany czas.

Wyłączanie zegara:

Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „-”.

- 1 Wybierz żadaną płytę.
- 2 Za pomocą suwaka (2) zmniejsz czas do 00. Timer jest teraz anulowany.

Funkcja Power Management (w zależności od modelu)

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (zarządzanie energią). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

- 1 Naciśnij klawisz dotykowy  (22) na 1 sekunda. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.
- 2 Dotknij czujnika  (20). Na wskaźniku timera (12) pojawią się litery **PL**.
- 3 Dotknij czujników (5) lub (7). Na wskaźniku timera (12) pojawią się różne poziomy mocy, do których można

ograniczyć płytę.

- 4 Po wybraniu wartości dotknij ponownie czujnika  (20). Płyta zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Funkcje specjalne: CHEF (w zależności od modelu)

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100°C), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich”), jak przedstawiono na rysunku 7.

Rys. 7



Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika

CHEF  (15). Funkcje te są dostępne zależnościami od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

- 1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
- 2 Dotknij teraz czujnika CHEF  (15). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawiają się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (16), (17), (18) i (19).

Jeśli w dowolnym momencie chcesz anulować specjalną aktywną funkcję, powinieneś wybrać strefę. Punkt dziesiętny (9) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka” (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inną specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF  (15).

Funkcja Keep Warm (w zależności od modelu)

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (15), aż dioda (19) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Quick Boiling (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwia automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp.

- Warunki, które musi spełniać naczynie

Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- BEZ POKRYWKI.
- Napełnione powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

 **UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.**

Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (15), aż dioda (17) na ikonie  zaświeci się.

Gdy funkcja ta jest włączona, symbol  pojawi się zarówno na wskaźniku zasilania (3) i wskaźniku minutnika (12); pojawi się ruchomy segment, wskazując na to, że gotowanie znajduje się pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku.

Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączania płyty (patrz część Funkcja minutnika).

Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Grilling (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla gotowania na grillu.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni  (15), dopóki nie zaświeci się dioda LED (16) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Deep Frying (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z dużą ilością oleju.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEF kuchni  (15), dopóki nie zaświecą się diody LED (18) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie

przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Flex Zone (w zależności od modelu)

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij jednocześnie czujniki nad i pod słowem FLEX. W ten sposób punkty dziesiętne (9) potoczonych płytek zaświecą się, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Masz kilka sekund na wykonanie poniższego manewru, w przeciwnym razie funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Po wybraniu „Flex Zone” można przypisać moc za pomocą kursora „suwaka” (2). Poziom mocy i jego zmiany będą wyświetlane jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Jeśli chcesz ponownie wybrać strefę Flex podczas jej działania, po prostu dotknij dowolnego czujnika w powiązanych strefach.

Aby dezaktywować tę funkcję, należy ponownie jednocześnie dotknąć czujników nad i pod słowem FLEX.

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).

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

 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.

Czyszczenie i konserwacja

Sugestie i zalecenia

- Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- Nie przesuwac 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 przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.

- Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).

 **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.**

Zalecenia i czyszczenie

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 przywarłych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarłe, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczyń 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 przywarzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia 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.



W razie problemów z działaniem urządzenia

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

Problem	Zalecenia i czyszczenie
Kuchnia się nie uruchamia:	Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.
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 przesyłania 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.
Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola.	System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.
Pole wyłącza 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.
Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:	Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wyl. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać
Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91:	Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania (20) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (20), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.