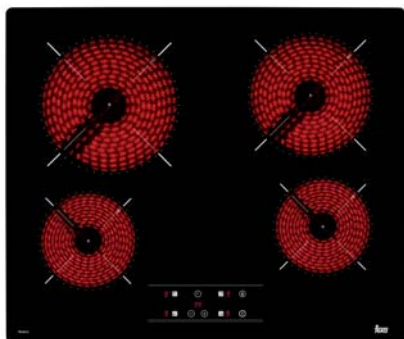


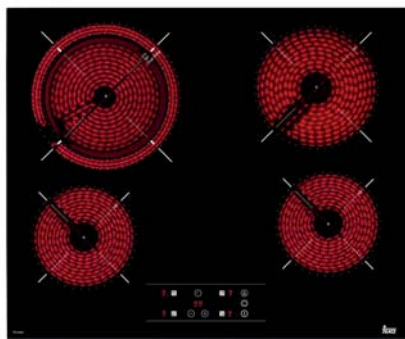
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU

CERAMICZNE PŁYTY KUCHENNE

TB 6415



TZ 6420

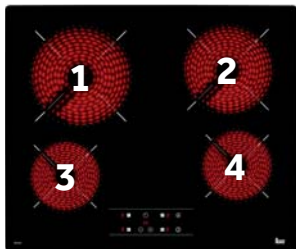


Teka

Spis treści

OPIS URZĄDZENIA	3
ZALECENIA OGÓLNE	4
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
MONTAŻ	6
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	7
SCHEMATY PODŁĄCZENIA	8
OBSŁUGA I PIEŁĘGNACJA	9
POLE DWUOBWODOWE	10
BLOKADA NASTAWIEŃ/URUCHOMIENIA	11
FUNKCJA SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA	11
FUNKCJA TIMER (AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE)	12
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	12
SUGESTIE I ZALECENIA	13
CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA	13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	14

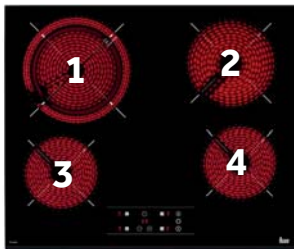
OPIS URZĄDZENIA



TB 6415

- 1 Pole HiLight Ø 210 mm – 2100 W
- 2 Pole HiLight Ø 180 mm – 1800 W
- 3 Pole HiLight Ø 145 mm – 1200 W
- 4 Pole HiLight Ø 145 mm – 1200 W

- Wskaźnik zalegania ciepła (H)
- Moc nominalna: 6300 W
- Napięcie znamionowe: 230/400V
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Schemat podłączenia na stronie 8.



TZ 6420

- 1 Pole HiLight Ø 180/210 mm – 1400/2000 W
- 2 Pole HiLight Ø 180 mm – 1800 W
- 3 Pole HiLight Ø 145 mm – 1200 W
- 4 Pole HiLight Ø 145 mm – 1200 W

- Wskaźnik zalegania ciepła (H)
- Moc nominalna: 6200 W
- Napięcie znamionowe: 230/400V
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Schemat podłączenia na stronie 8

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.

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.

Uwaga:

⚠ Jeśli szklana powierzchnia pęknie lub powstaną w niej głębokie rysy, należy

bezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

⚠ Konstrukcja urządzenia nie pozwala na obsługę za pomocą zewnętrznego programatora (nie zamontowanego w urządzeniu) ani systemów zdalnego sterowania.

⚠ Nie należy czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych ani wysokociśnieniowych.

⚠ Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu, powierzchnia pól grzejnych może być gorąca: **RYZIKO POPARZENIA!** Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżyć się do urządzenia, chyba że pozostają pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby,

których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, **POD WARUNKIEM ŻE** przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Nie pozwolić dzieciom manipulować urządzeniem ani czyścić go czy też naprawiać.

⚠ Nie należy pozwolić dzieciom manipulować przy urządzeniu.

⚠ Uwaga! Nie pozostawiać bez nadzoru podgrzewanego tłuszczu/oleju: RYZYKO POŻARU! Nigdy nie wolno gasić płonącego tłuszczu wodą. Należy użyć pokrywki, talerza itp. w celu zduśnięcia płomieni.

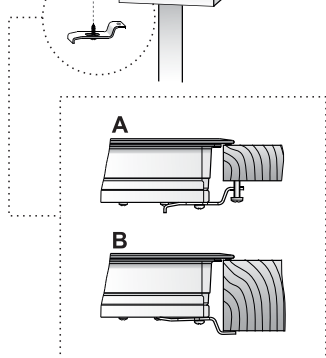
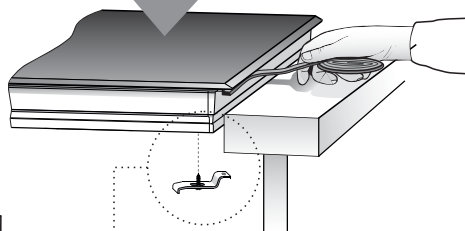
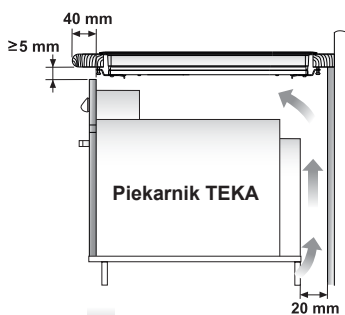
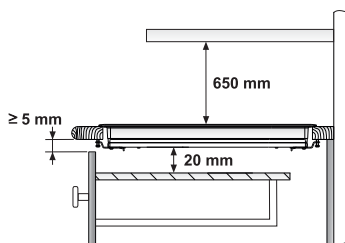
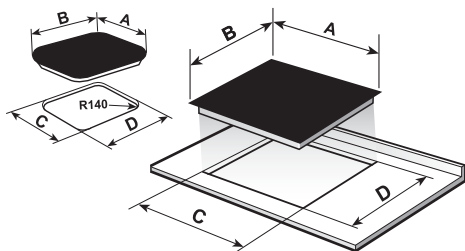
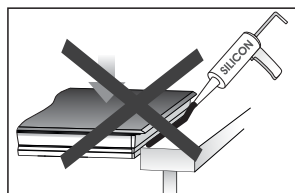
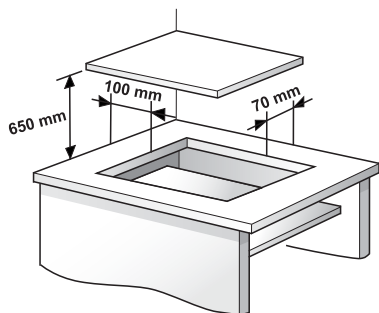
⚠ Nie należy pozostawiać żadnych przedmiotów na polach grzejnych, gdy płyta nie jest używana. Ryzyko pożaru, gdy płyta zostanie uruchomiona!

⚠ Po zakończeniu pracy, należy zawsze wyłączyć pole grzejne. Usunięcie naczynia nie oznacza wyłączenia strefy grzejnej.

⚠ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany powinien dokonać producent lub autoryzowany serwis techniczny.

⚠ UWAGA! Używać wyłącznie osłon powierzchni płyty zaprojektowanych przez producenta lub wskazanych przez niego jako odpowiednie, lub osłon dołączonych do urządzenia. Użycie niewłaściwej osłony może spowodować niebezpieczne sytuacje.

MONTAŻ



TB 6415
TZ 6420

A	600 mm
B	510 mm
C	560 mm
D	490 mm

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 rysunku powyżej.


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 SZTUĆCE

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


 **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. Natomiast w tylnej części szafki pozostawić otwór wentylacyjny o szerokości 20 mm (rysunek powyżej)

 **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). Rysunek powyżej 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.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci odpowiadają wskazaniom podanym na tabliczce znamionowej, znajdującej się na spodzie płyty, lub informacjom zawartymi w instrukcji obsługi bądź w karcie produktu (jeśli


dotyczy) – dokumenty należy przechowywać przez cały okres użytkowania urządzenia.


Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm lub wtyczki podłączonej do łatwo dostępnego gniazdka, by umożliwić rozłączenie w razie awarii lub czyszczenia.


Wszelkiego rodzaju zmiany lub naprawy urządzenia, włącznie z wymianą przewodu zasilającego, powinny być dokonywane przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego przy pomocy oryginalnych części zamiennych.

Należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z żadnymi częściami płyty kuchennej ani z innym urządzeniem zamontowanym w tej samej szafce.

Przed odłączeniem urządzenia od sieci zasilającej zaleca się wyłączyć je za pomocą głównego wyłącznika oraz odczekać ok. 25 sek. przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka. Pozwoli to rozładować napięcie elektryczne i zapobiegnie porażeniu prądem.

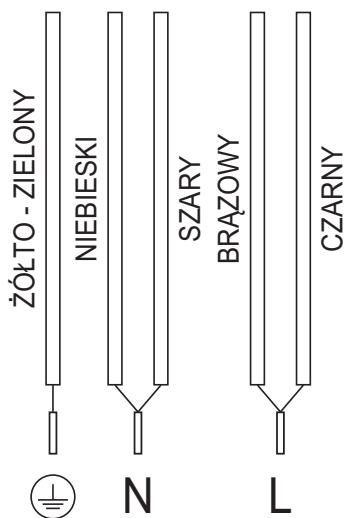
 **Urządzenie należy uziemić zgodnie z obowiązującymi normami, w przeciwnym wypadku nie będzie działać prawidłowo.**

 **Wysokie skoki napięcia mogą doprowadzić do uszkodzenia systemu sterowania (jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego).**

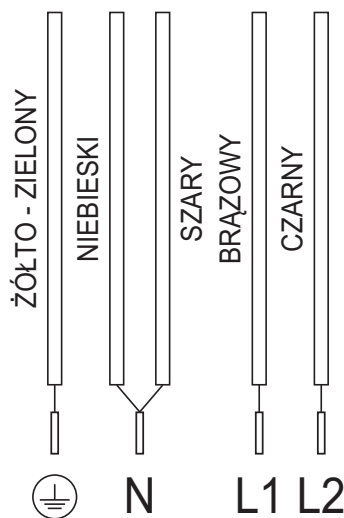
 **Przez okres użytkowania urządzenia, kartę gwarancyjną przechowywać wraz z instrukcją obsługi, która zawiera istotne dane techniczne.**

SCHEMATY PODŁĄCZENIA

230 V 1N ~

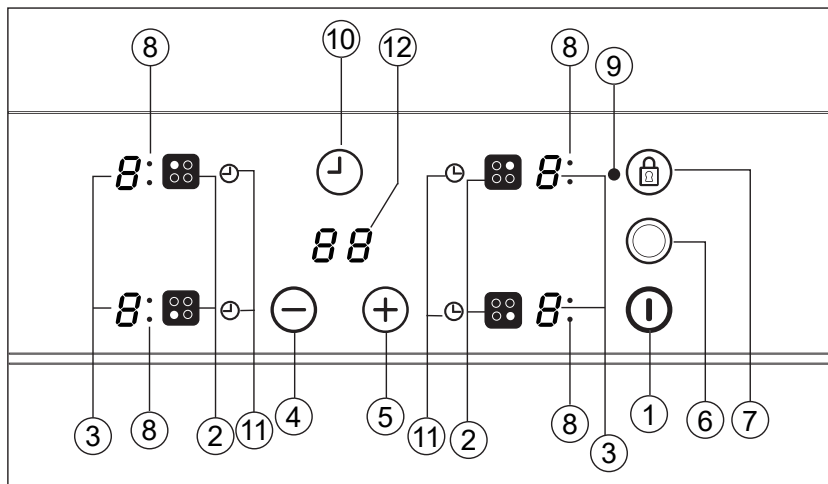


400 V 2N ~



OBSŁUGA I PIELEGNACJA

PANEL STERUJĄCY



1. Włącznik płyty ON/OFF
2. Sensor wyboru strefy grzejnej
3. Wskaźnik poziomu mocy i/lub zalegania ciepła*
4. Sensor zmniejszania poziomu mocy (-)
5. Sensor zwiększania poziomu mocy (+)
6. Sensor poszerzania pola (pole dwuobwodowe)
7. Sensor funkcji blokady nastawień/uruchomienia
8. Wskaźnik poszerzonego pola (pole dwuobwodowe; tylko obok poszerzanych pól grzejnych)*
9. Wskaźnik działania blokady nastawień/uruchomienia*
10. Sensor timera
11. Wskaźnik timera*
12. Wyświetlacz timera*

* 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.

Sygnal dźwiękowy potwierdza każdą przeprowadzoną operację.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Przy pierwszym podłączeniu płyty (lub po przerwie w dostawie prądu elektrycznego), funkcja blokady uruchomienia jest włączona (świeci się wskaźnik 9). W tej sytuacji należy wyłączyć blokadę panelu sterującego naciskając przycisk blokady uruchomienia (9) (7) aż do momentu gdy wskaźnik (9) przestanie świecić się.

1. Dotykać sensor (1) przez co najmniej jedną sekundę.

Panel sterujący włączy się, a na wszystkich wskaźnikach mocy (3) pojawi się symbol 0 (jasność wyświetlania 50%).

W przypadku gdy jedno z pól grzejnych jest gorące, na odpowiadającym mu wskaźniku zamiast 0 wyświetli się symbol H (wskaźnik zalegania ciepła).

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

WŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Włączyć urządzenie za pomocą sensora \odot (1), na wszystkich wskaźnikach mocy (3) pojawi się symbol 0.

1. Uruchomić odpowiednie pole za pomocą przycisku wyboru strefy grzejnej (2). Włączy się odpowiedni wskaźnik mocy (jasność wyświetlania wzrośnie).
2. Za pomocą sensora \ominus lub \oplus (4/5) ustawić odpowiedni poziom mocy.

Przyciski \ominus oraz \oplus są powtarzalne – przytrzymać sensor, a wartości będą zmieniać się co pół sekundy, bez konieczności wielokrotnego dotknięcia sensora.

W tym samym czasie można wybrać tylko jedno pole grzejne.

Uwaga:

Najpierw należy dokonać wyboru pola grzejnego, aby je zaprogramować. Gdy chcą Państwo użyć pola grzejnego, zaleca się sprawdzić jasność wskaźnika poziomu mocy. Po wybraniu właściwego pola, jasność wskaźnika powinna wzrosnąć.

Szybkie włączenie z maksymalnym poziomem mocy: wybrać pole grzejne, następnie jeden raz nacisnąć sensor \ominus (4). Pole uruchomi się z maksymalnym poziomem mocy.

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

1. Wybrać pole grzejne.
2. Za pomocą sensora \ominus (4) zmniejszyć moc do poziomu 0.

Szybkie wyłączenie pola grzejnego:

- i) Przez 2 sekundy naciskać sensor wyboru strefy grzejnej, którą chcemy wyłączyć.
- ii) Jednocześnie nacisnąć sensory \ominus oraz \oplus (4/5). Pole grzejne wyłączy się niezależnie od wybranego poziomu mocy.

WSKAŹNIK ZALEGANIA CIEPŁA

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

Kiedy temperatura obniży się:

- i) symbol wyłączy się (jeżeli urządzenie jest wyłączone),
- ii) na odpowiednim wskaźniku pojawi się 0 (jeżeli urządzenie jest włączone).

Uwaga:

Podczas pierwszego uruchomienia, przez krótką chwilę pojawi się wskaźnik H. Jest to część procesu uruchomienia urządzenia – w tym przypadku H nie oznacza, że pole grzejne jest gorące.

Uwaga:

Wskaźnik H zawsze ostrzega przed niebezpieczeństwem. Nawet w przypadku długiej przerwy w dostawie zasilania, po uruchomieniu urządzenia wskaźnik wyświetli się.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie można wyłączyć w dowolnym momencie dotykając sensor \odot (1). W trybie czuwania (standby) wyświetli się wskaźnik H, informujący o zaleganiu ciepła na odpowiednim polu grzejnym. Pozostałe wskaźniki nie podświetlą się.

POLE DWUOBWODOWE

Różna średnica jednego pola pozwala w łatwy sposób dopasować jego wielkość do danego naczynia.

WŁĄCZANIE DRUGIEGO OBWODU POLA (POSZERZANIE POLA)

1. Wybrać poszerzane pole grzejne.
2. Za pomocą sensora \ominus lub \oplus (4/5) ustawić żądany poziom mocy (od 1 do 9).
3. Nacisnąć przycisk poszerzania pola \odot (6). Zaświeci się wskaźnik poszerzonego pola (8) – drugi obwód pola grzejnego został włączony.

WYŁĄCZANIE DRUGIEGO OBWODU POLA

1. Wybrać poszerzane pole grzejne.
2. Nacisnąć przycisk poszerzania pola \odot (6). Zgaśnie wskaźnik poszerzonego pola (8) – drugi obwód pola grzejnego został wyłączony.

BLOKADA NASTAWIEŃ/URUCHOMIENIA

Istnieje możliwość zablokowania przycisków na panelu sterującym (oprócz włącznika ON/OFF) za pomocą sensora (7). Pozwala to uniknąć niepożądanych operacji z urządzeniem lub manipulowania panelem sterującym przez dzieci. Gdy włączono blokadę, zaświeci się wskaźnik (9).

Należy pamiętać, że gdy urządzenie jest włączone, sensor ON/OFF (1) pozwala wyłączyć płytę kuchenną, nawet jeśli włączono blokadę nastawień (świeci się wskaźnik (9)).

Z drugiej strony jeżeli wyłączono panel sterujący, blokada nastawień nie pozwala użyć sensora ON/OFF (1).

Aby wyłączyć blokadę nastawień, nacisnąć sensor (7). Wskaźnik blokady zgaśnie, urządzenie jest gotowe do użycia.

BLOKADA URUCHOMIENIA

Funkcja różni się od blokady nastawień. Blokadę uruchomienia włącza się za pomocą kombinacji przycisków. Pozwala uniknąć włączenia urządzenia przez dzieci.

Włączanie blokady uruchomienia:

1. Włączyć urządzenie za pomocą sensora ON/OFF (1).
2. Nie wybierać/włączać żadnego pola grzejnego. Przez 3 sekundy naciskać jednocześnie sensory (4/5). Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy.
3. Po sygnale dźwiękowym nacisnąć sensor (7), zabrzmie długi sygnał dźwiękowy, blokada uruchomienia została włączona, a na wszystkich wskaźnikach poziomu mocy wyświetli się symbol „L” (ang. Locked – zablokowany).

Gdy blokada uruchomienia jest włączona, po naciśnięciu jakiegokolwiek sensora, na wskaźnikach zacznie migać symbol „L”.

Uwaga: Blokada uruchomienia nie jest zapisywana w pamięci urządzenia. W przypadku przerwy w dostawie zasilania, blokada wyłączy się.

Wyłączanie blokady uruchomienia:

1. Przez 3 sekundy naciskać jednocześnie sensory (4/5). Zabrzmie krótki sygnał dźwiękowy.

2. Po sygnale dźwiękowym nacisnąć sensor (7), zabrzmie długi sygnał dźwiękowy, blokada uruchomienia została wyłączona, ze wskaźników poziomu mocy zniknie symbol „L”.

FUNKCJA SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA

Funkcja ułatwia gotowanie: ciągła obecność przy płycie kuchennej już nie jest konieczna. Urządzenie rozpocznie pracę z najwyższym poziomem mocy, a następnie po upływie określonego czasu moc zostanie zredukowana do uprzednio zaprogramowanego poziomu (patrz Tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	Maksymalny czas szybkiego zagotowania (w sekundach)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

WŁĄCZANIE FUNKCJI SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA

1. Wybrać pole grzejne.
2. Wybrać poziom mocy 9, a następnie nacisnąć sensor (5). Ustawić poziom mocy, na którym chcemy kontynuować gotowanie (np. poziom 6). Na wskaźniku poziomu mocy będą pojawiać się naprzemiennie symbole 6 oraz A.

WYŁĄCZANIE FUNKCJI SZYBKIEGO ZAGOTOWANIA

Po upływie przynajmniej 10 sekund od momentu uruchomienia funkcji szybkiego zagotowania:

1. Wybrać pole grzejne z włączoną funkcją szybkiego zagotowania.
2. Nacisnąć sensor (5), aż wyświetli się poziom mocy 9 - funkcja szybkiego zagotowania została wyłączona.

FUNKCJA TIMER

(AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE)

Funkcja ułatwia gotowanie: ciągle 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. Zakres czasu wynosi od 1 do 99 minut.

PROGRAMOWANIE TIMERA DLA POJEDYNCZEJ STREFY GRZEJNEJ

W celu zaprogramowania timera dla pojedynczej strefy grzejnej, należy postępować, jak następuje:

1. Wybrać pole grzejne.
2. Za pomocą sensora \ominus lub \oplus (4/5) ustawić żądany poziom mocy (od 1 do 9).
3. Nacisnąć sensor timera \odot (10). Na wyświetlaczu timera (12) pojawi się wartość 00. Wskaźnik timera programowanego pola grzejnego (11) zacznie migać.
4. Za pomocą sensora \ominus lub \oplus (4/5) ustawić czas pracy pola grzejnego (1 – 99 minut)

Kiedy wskaźnik poziomu mocy (3) przestanie migać, automatycznie rozpocznie się odliczanie czasu. Wskaźnik timera zaprogramowanego pola grzejnego (11) będzie nadal migać.

Kiedy timer osiągnie wartość 01, urządzenie zacznie odliczać czas w sekundach.

Po zakończeniu odliczania, zaprogramowane pole wyłączy się, zabrzmi seria sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu timera zacznie migać wartość 00.

Jeśli chcą Państwo zaprogramować timer dla kilku stref grzejnych jednocześnie, prosimy powtórzyć kroki 3 oraz 4.

W przypadku gdy po wyłączeniu pola grzejnego jego powierzchnia jest gorąca, na odpowiednim wskaźniku pojawi się symbol H (wskaźnik zalegania ciepła), informujący o ryzyku poparzenia. Nacisnąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

ZMIANA ZAPROGRAMOWANEGO CZASU

Podczas odliczania istnieje możliwość zmiany ustawionego czasu pracy. W tym celu należy nacisnąć sensor strefy grzejnej z zaprogramowanym timerem (2), następnie nacisnąć sensor timera \odot (10). W tym momencie zmienić czas.

ANULOWANIE TIMERA

Aby anulować timer przed upływem zaprogramowanego czasu należy:

1. Wybrać pole grzejne z zaprogramowanym timerem, następnie nacisnąć sensor timera \odot (10).
2. Za pomocą sensora \ominus (4) zmniejszyć czas do wartości 00. Timer został anulowany.

Inna metoda:

Wybrać pole grzejne z zaprogramowanym timerem, następnie przez 2 sekundy naciskać sensor timera \odot (10). Timer został anulowany.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli w przypadku błędu jedno lub kilka pól grzejnych nie wyłączy się, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz Tabela 2).

Tabela 2

Wybrany poziom mocy	Maksymalny czas pracy (w godzinach)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	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.

Aby ponownie włączyć urządzenie, najpierw należy wyłączyć je za pomocą sensora ON/OFF \odot (1). a następnie uruchomić ponownie.

⚠ Należy upewnić się, że powierzchnie panelu sterowania oraz pól grzejnych są zawsze czyste i suche.

⚠ W razie problemów z obsługą lub wypadków nie opisanych w niniejszej instrukcji należy odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym TEKA.

SUGESTIE I ZALECENIA

- Należy korzystać z naczyń o grubym oraz całkowicie płaskim dnie.
- Nie zaleca się używać naczyń o średnicy dna mniejszej niż średnica pola grzejnego.
- Spód naczynia do gotowania powinien całkowicie zakrywać obrys pola grzejnego, aby uniknąć niepotrzebnej utraty energii.
- Nie należy przesuwac naczyń po szklanej powierzchni płyty, gdyż może to spowodować jej zarysowanie lub uszkodzenie.
- Szkło jest w stanie wytrzymać niektóre uderzenia dużymi narzędziami o tępych krawędziach. Należy jednak unikać takich sytuacji.
- Zaleca się dokładnie czyścić spodnią część naczyń do gotowania, a przed ustawieniem na płycie kuchennej dobrze osuszyć.

⚠ Zaleca się unikać rozsypywania 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 agresywnych środków czyszczących ani produktów, które mogą zarysować powierzchnię. Do czyszczenia płyty nie należy używać urządzeń czyszczących wykorzystujących parę.

Niewielkie, nieprzylegające zabrudzenia można usuwać wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu lub mydła. Poważne zabrudzenia oraz tłuszcz usuwać przy użyciu specjalnych preparatów do czyszczenia płyt ceramicznych.

Należy stosować się do zaleceń producenta. Przypalone potrawy usuwać za pomocą specjalnego skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego.

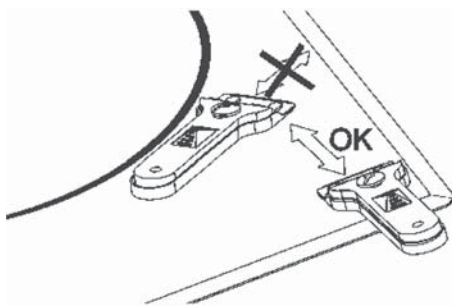
Przebarwienia spowodowane drobkami tłuszczu przypalonego na spodzie naczyń lub sytuacjami, w których tłuszcz dostanie się pomiędzy powierzchnię szklaną a dno naczynia podczas gotowania, można usunąć z powierzchni szklanej za pomocą niklowego zmywaka do szorowania oraz wodą bądź specjalnym preparatem do czyszczenia płyt ceramicznych. Stopiony plastik, cukier lub produkty zawierające cukier, które przywarły do powierzchni, należy natychmiast usunąć za pomocą skrobaka do płyt kuchennych ze szkła ceramicznego.

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

Uwaga:

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

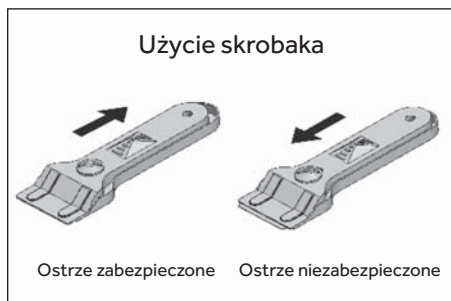
⚠ W przypadku niewłaściwego wykorzystania skrobaka, ostrze może pęknąć, a jego fragmenty mogą dostać się pomiędzy elementy dekoracyjne na brzegach powierzchni szklanej. Nie wolno usuwać fragmentów ostrza gołymi rękami – zaleca się użycie szczypec lub noża z ostrym czubkiem (patrz rysunek poniżej).



⚠ 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 poniżej).




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

! Nie wolno stawać na szklanej powierzchni ani opierać się o nią – ryzyko pęknięcia oraz zranienia. Nie pozostawiać żadnych przedmiotów na polach grzejnych – ryzyko pożaru, gdy płyta zostanie uruchomiona.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w treści instrukcji obsługi, jeśli uzna je za konieczne lub pożyteczne, a które nie będą wpływać na zasadnicze cechy urządzenia.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Niniejszy symbol  umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że produkt ten 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 opisy-

wanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony. Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

Materiały opakowaniowe są przyjazne środowisku i w pełni nadają się do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono >PE<, >LD<, >EPS< itd. Należy je wyrzucić do odpowiedniego kontenera.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed wykonaniem telefonu do autoryzowanego serwisu technicznego, należy sprawdzić:

Urządzenie nie działa:

Podłączyć kabel do gniazdka zasilającego lub sprawdzić bezpieczniki.

Naczynia przywierają do szklanej powierzchni płyty:

Jeżeli jakaś substancja dostała się pomiędzy naczynia a płytę i stopiła się, należy włączyć pole grzejne z maksymalnym poziomem mocy, a następnie spróbować odkleić naczynie.

Błąd pojedynczego sensora:

Jeżeli jeden z sensorów jest aktywny dłużej niż 10 sekund, wystąpi błąd sensora i pojawi się komunikat „F1”. Przyczyn wystąpienia błędu jest wiele, np. pozostawiono widelec lub nóż na jednym z sensorów.

Należy sprawdzić, czy nie pozostawiono żadnego przedmiotu na panelu sterowania oraz upewnić się, że powierzchnia płyty kuchennej jest czysta i sucha. Jeśli problem nie ustąpi, na 10 sekund należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Błąd wielu sensorów:

Jeśli naciśnięto dwa sensory jednocześnie, wystąpi błąd i pojawi się komunikat „F2”. Przyczyna: - naczynie/przedmiot lub rozlana ciecz (np. woda, która wykłapała z garnka) zakrywa sensory; - panel sterowania jest przegrzany, gdyż oddziałuje na niego więcej ciepła i pary (może to być spowodowane pracą piekarnika zamontowanego pod płytą kuchenną).

Należy sprawdzić, czy nie pozostawiono żadnego przedmiotu na panelu sterowania oraz upewnić

się, że wyłączono wszystkie źródła pary oraz ciepła. Wyczyścić powierzchnię płyty oraz wytrzeć do sucha. Jeśli problem nie ustąpi, na 10 sekund należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Błąd FC:

Pola grzejne wyłączyły się, a na wskaźnikach jest komunikat „FC”: przegrzanie elektroniki. Wyłączyć urządzenie, aby ostygło.



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 88

www.teka.com