

**TEKA**



PL Instrukcja obsługi

JZC Seria

[www.teka.com](http://www.teka.com)



## Modele:

JZC 63312 A

JZC 64322 A

JZC 95314 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 96342 A

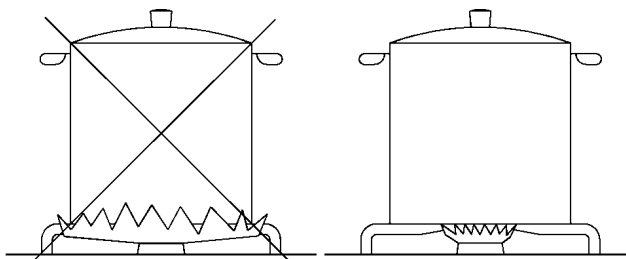
JZC 96342 B

**TYP: PCZTI**



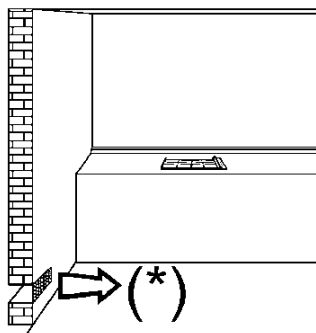
# OBSŁUGA

RYS. 1

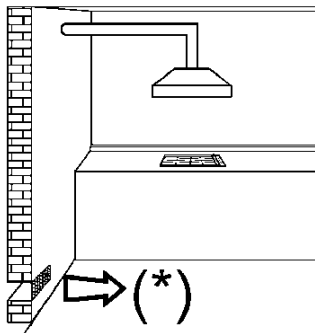


(\*) WLOT POWIETRZA: PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA  
INSTALACJI (rozdział 5 i 6)

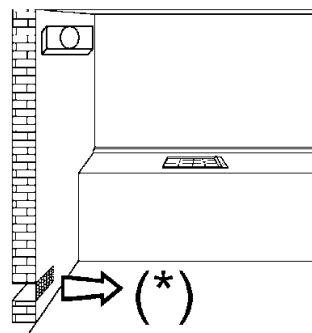
RYS. 2



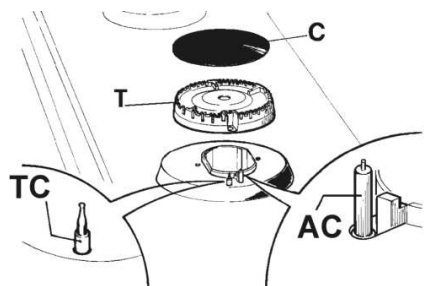
RYS. 3



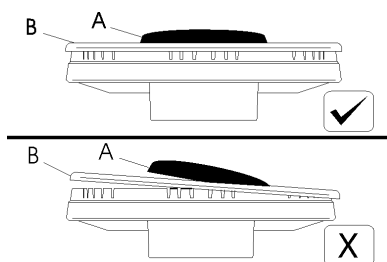
RYS. 4



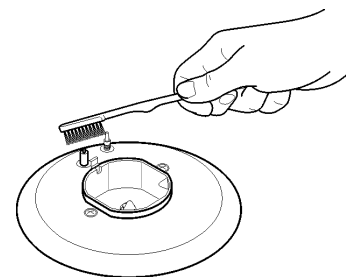
# CZYSZCZENIE



RYS. 5

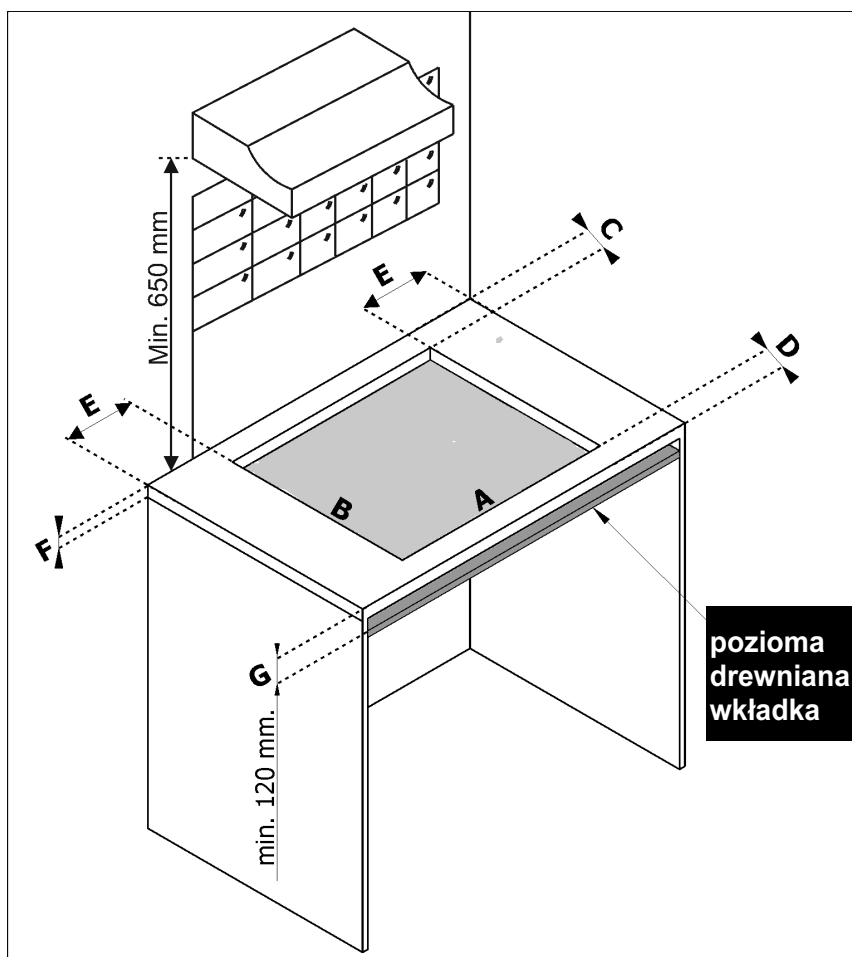


RYS. 6

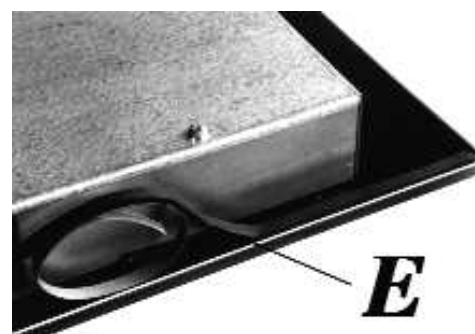


RYS. 7

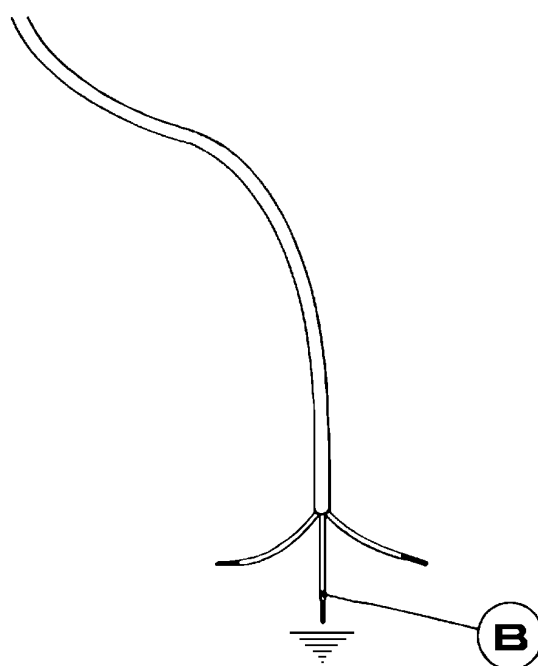
# INSTALACJA



RYS. 8



RYS. 9



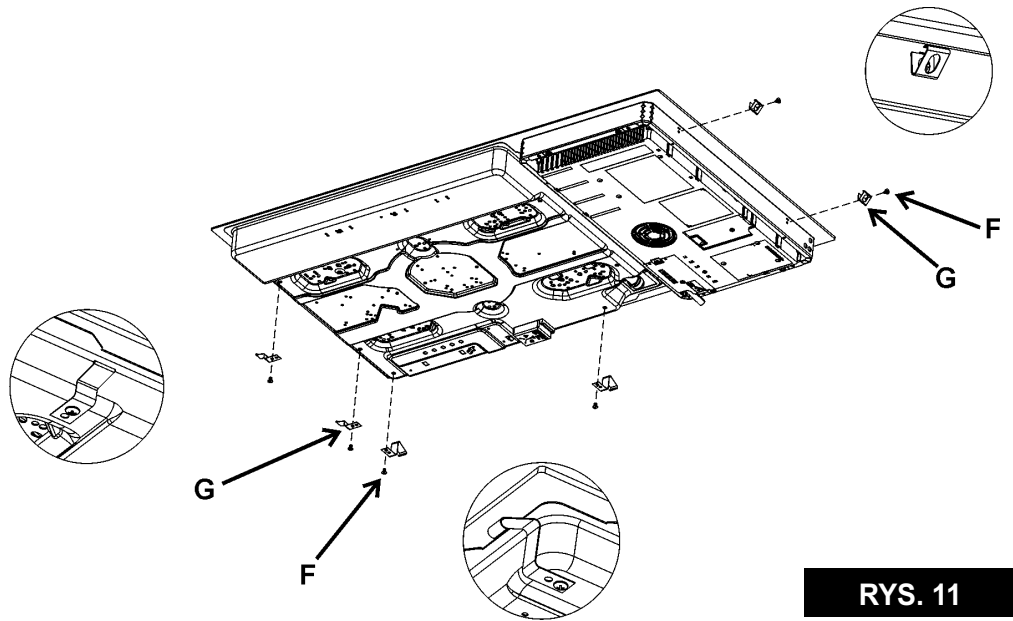
RYS. 10

## ODLEGŁOŚCI JAKIE NALEŻY ZACHOWAĆ (podane w mm)

	A	B	C	D	E	F	G
(60 cm.)	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
(90 cm.)	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

# INSTALACJA

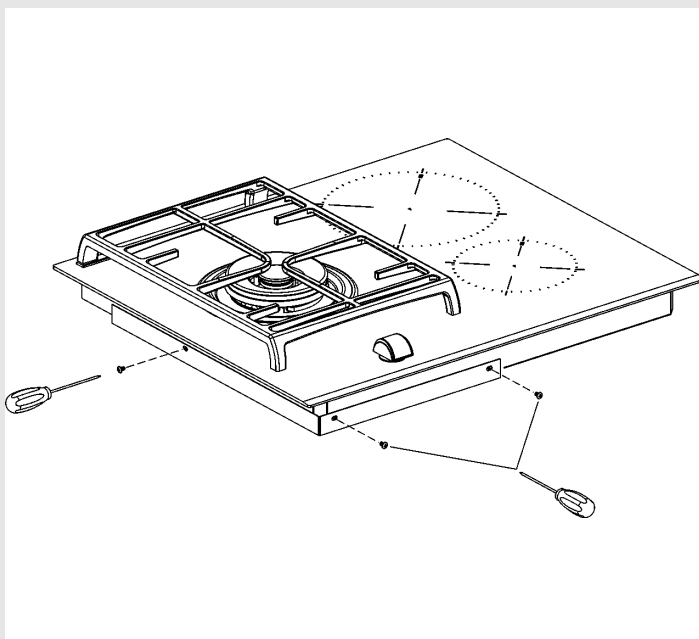
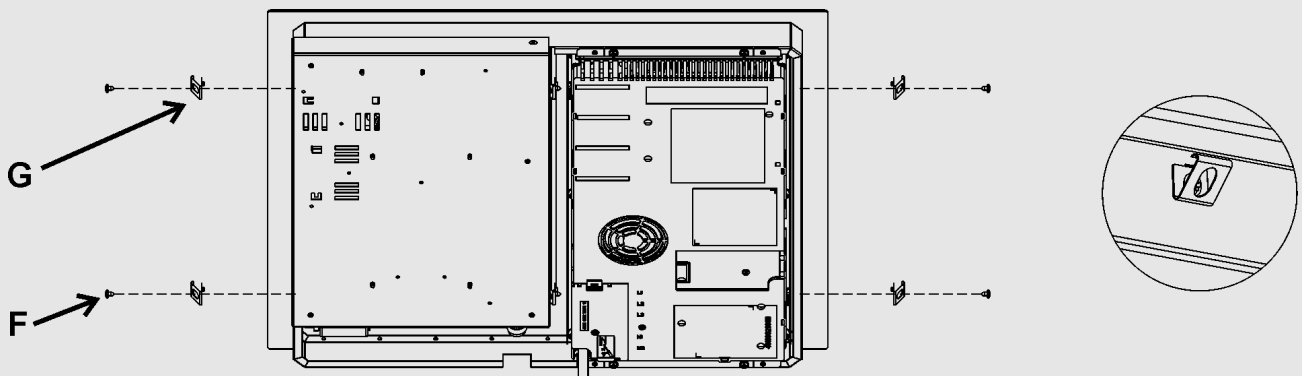
4 PALNIKI GAZOWE



RYS. 11

1 lub 2 PALNIKI GAZOWE

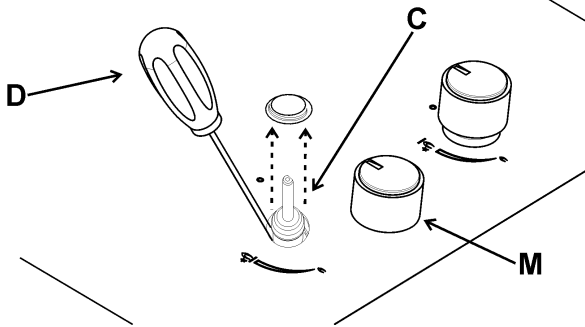
RYS. 12



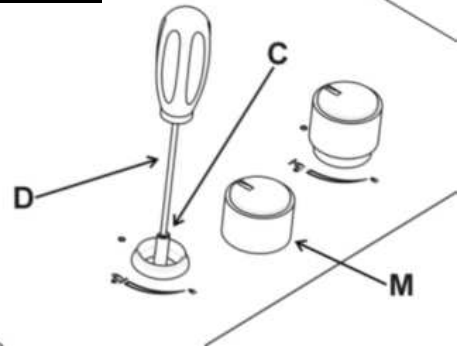
**OSTRZEŻENIE!**  
W celu demontażu  
płyty kuchennej,  
najpierw odkręć śrubę  
na spodzie, jak  
pokazano na rysunku  
obok!

## REGULACJA

RYS. 13

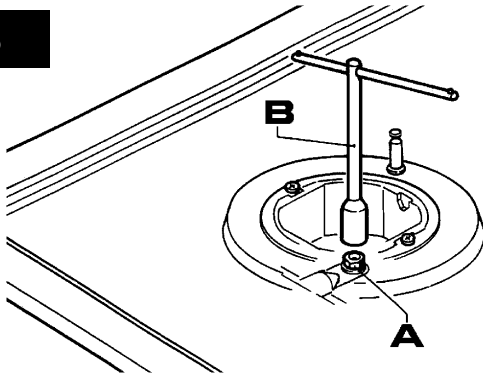


RYS. 14



## PRZERÓBKI

RYS. 15



380-415V 2N		220-240V and 220-230V	
<p>zielono-żółty</p> <p>niebieski</p> <p>szałw</p> <p>brązowy</p> <p>czarny</p> <p>⊕ N L1 L2</p>	<p>⊕ N1 N2 L1 L2</p>	<p>⊕ N L</p>	
220-240V 3		380-415V 3N	
<p>⊕ L3 L1 L2</p>	<p>⊕ N L1 L2 L3</p> <p>nie używać L3</p>		

Schemat połączeń  
dla modeli 3/4  
elementowych  
ogrzewanie

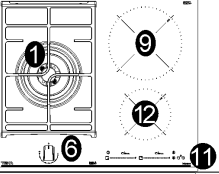
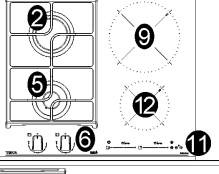
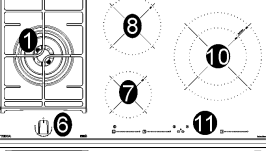
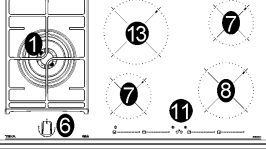
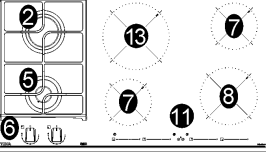
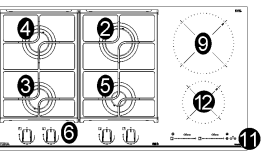
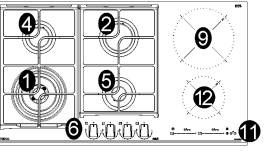
## DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ



***W przypadku adaptacji płyty do innego rodzaju gazu, należy postępować zgodnie z zaleceniami w instrukcji użytkowania i montażu i wymienić etykietę na dnie na etykietę znajdującą się w worku zapasowym.***



## DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

	$\Sigma Q_n$ NATURAL G20 20 mbar	$\Sigma Q_n$ BUTANE G30 28-30 mbar	$\Sigma Q_n$ PROPANE G31 37 mbar	NAPIĘCIE V~	EEgashob	Oceniono elementem zasilania indukcyjnego
<b>KLASA = II<sub>2</sub>E3B/P</b>		<b>CZĘSTOTLIWOŚĆ 50 - 60 Hz</b>				
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	58,30 %	3500 W

## **INDEKS:**

pag.	12	opis płyt kuchennych
pag.	14	ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa
pag.	15	używać palników
pag.	16	indukcja ostrzeżeń bezpieczeństwa
pag.	17	instalacja indukcyjna
pag.	18	użyj indukcyjna
pag.	32	czyszczenie - instalacja - mocowanie płyty grzewczej
pag.	34	wentylacja, napowietrzanie - podłączenie gazu
pag.	35	połączenie elektryczne - kurki regulacyjne
pag.	38	przeróbki
pag.	39	serwis techniczny i części zamienne



*Szanowni Państwo!*

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

*Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.*

***Uwaga!***

***Niniejsza płyta kuchenna jest przeznaczona wyłącznie do gotowania / przygotowywania posiłków: jakiegokolwiek inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe i niebezpieczne.***

***Szkody powstałe w wyniku nie przestrzegania instrukcji obsługi lub użytkowania niezgodnie z jego przeznaczeniem nie są objęte gwarancją.***

***Uwaga!***

***Przyłączenia, regulacji oraz napraw płyty kuchennej może dokonać wyłącznie osoba posiadająca stosowne uprawnienia! W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego, instalator musi pamiętać, (B) iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż fazy (patrz rysunek 10).***

**UWAGA!** W trakcie pracy urządzenie oraz jego łatwo dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Zachować szczególną ostrożność – ryzyko poparzenia! Dzieciom poniżej 8. roku życia nie pozwolić zbliżać się do urządzenia, o ile nie pozostają pod nadzorem.

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 przy urządzeniu. Bez nadzoru osoby odpowiedzialnej dzieci nie powinny użytkować ani czyścić urządzenia.

**UWAGA!** Nie pozostawiać bez nadzoru potraw przygotowywanych na tłuszczu lub oleju – ryzyko pożaru! **NIGDY** nie wolno gasić płonącego tłuszczu wodą. Najpierw należy wyłączyć urządzenie, a następnie użyć pokrywki, talerza, koca gaśniczego itp. w celu zduszenia płomieni.

**UWAGA!** Ryzyko pożaru: nie należy pozostawiać żadnych przedmiotów na polach grzejnych.

**UWAGA!** Jeśli powierzchnia płyty pęknie, należy bezzwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

**UWAGA!** Nie należy używać urządzeń czyszczących wykorzystujących parę.

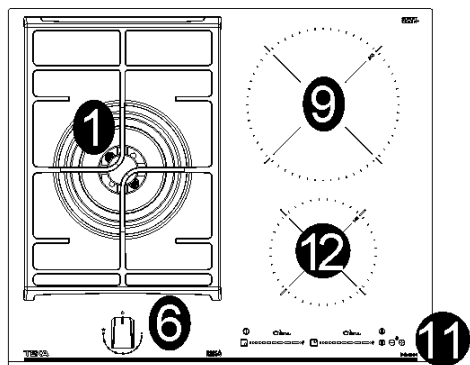
**UWAGA!** Płyta nie jest przeznaczony do pracy z zewnętrznym zegarem lub z systemem zdalnego sterowania.

**UWAGA!** Używać wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia, osłon wskazanych/zalecanych przez producenta w instrukcji obsługi lub osłon dołączonych do urządzenia. Nieprawidłowe użycie osłon może doprowadzić do zaistnienia niebezpiecznych sytuacji.

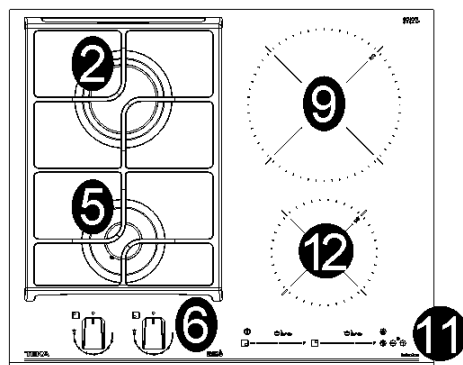
**UWAGA!** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkotrwała musi być stale nadzorowane.

# OPIS PŁYT KUCHENNYCH

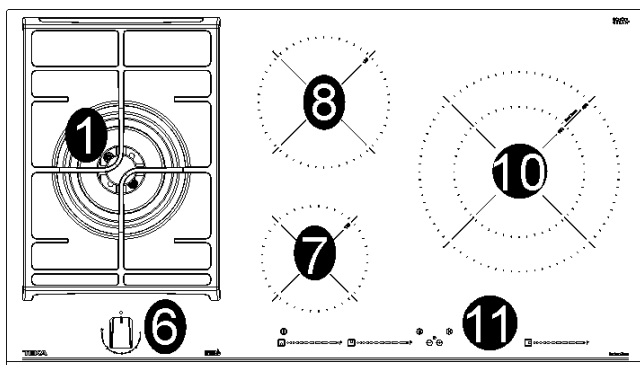
## JZC 63312 A



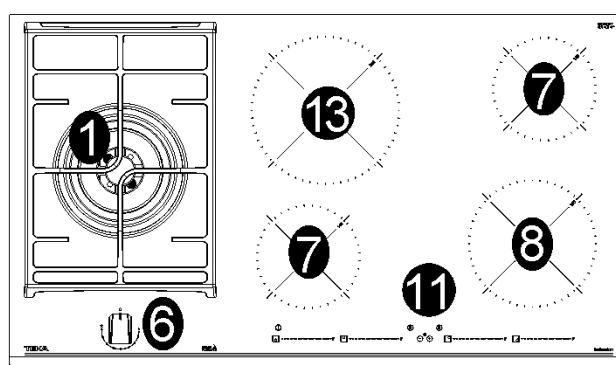
## JZC 64322 A



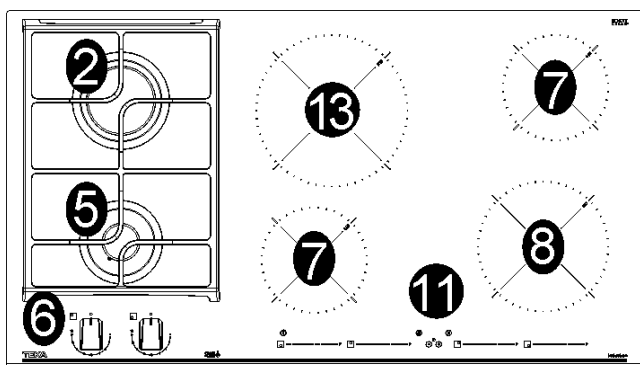
## JZC 94313 A



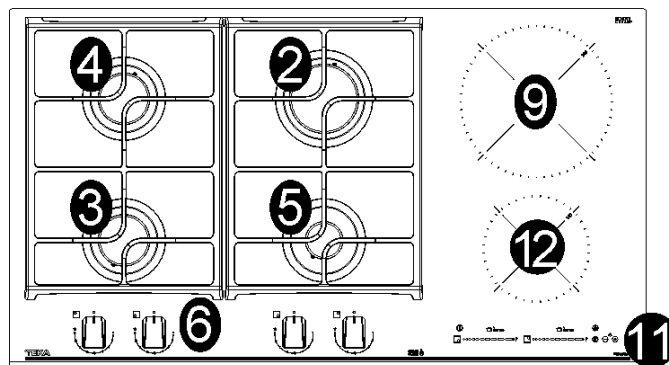
## JZC 95314 A



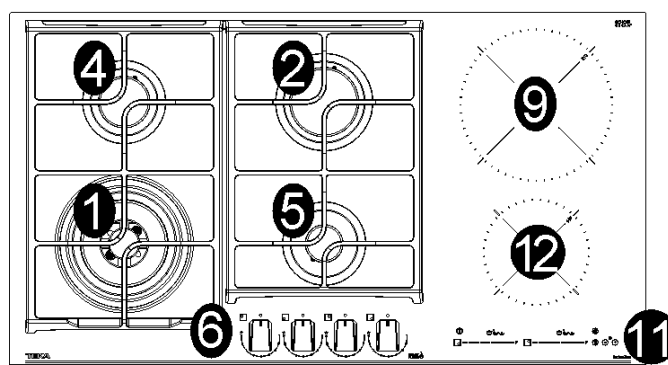
## JZC 96324 A



## JZC 96342 A



## JZC 96342 B



# OPIS PŁYT KUCHENNYCH

1 Ultra szybki palnik gazowy (*DCC AFB)	o mocy	4000 W
2 Palnik szybki	o mocy	2800 W
3 Palnik średni zredukowany	o mocy	1400 W
4 Palnik średni	o mocy	1750 W
5 Palnik pomocniczy	o mocy	1000 W
6 Pokrętko kontroli palnika		
7 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 14,5 cm		1500 W
8 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 18,0 cm		2100 W
9 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 21,0 cm		3000 W
10 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 28,0 cm		3600 W
11 Panel dotykowy		
12 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 14,5 cm		1800 W
13 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 21,0 cm		2300 W

**\*DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 16)**

***Uwaga: niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane wyłącznie do użytku domowego oraz do wykorzystania przez osobę prywatną.***

# WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



## WAŻNE OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA

**Podczas gotowania elementy płyty nagrzewają się do wysokich temperatur: trzymać dzieci z dala od urządzenia.**

### UWAGA:

**W przypadku uszkodzenia szkła płyty grzewczej:**

- **wyłączyć natychmiast wszystkie palniki i elektryczne elementy grzewcze, następnie odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia,**
- **nie dotykać powierzchni urządzenia,**
- **nie używać urządzenia.**
- **WEZWĄĆ SERWIS!**

● **WAŻNE:** w celu zapewnienia prawidłowej instalacji, regulacji kuchenki lub umożliwienia pracy innych urządzeń gazowych wymagane jest skorzystanie z usług WYKWALIFIKOWANEGO INSTALATORA: nieprzestrzeganie niniejszej zasady powoduje utratę gwarancji.

● **WAŻNE:** instalacji należy dokonać zgodnie z instrukcją dostarczoną przez producenta. Nieprawidłowa instalacja może stanowić przyczynę szkód na osobach, zwierzętach lub przedmiotach, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

● **Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian. Jego zadaniem będzie również sprawdzenie, czy przekrój przewodów gniazda wtykowego jest odpowiednio dobrany do mocy pobieranej przez urządzenie.**

● **podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 2). W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 3 i 4).**

● **Przy intensywnym i długim wykorzystywaniu urządzenia, powinno się również korzystać z dodatkowych metod wentylacji.**

● **Nie podejmować prób zmiany charakterystyki technicznej produktu, ponieważ mogą być one niebezpieczne.**

● **W przypadku decyzji o zaprzestaniu użytkowania niniejszego urządzenia (lub wymianie starego modelu), przed oddaniem go do punktu utylizacji, zaleca się wyłączenie z eksploatacji w sposób określony w aktualnie obowiązujących przepisach w sprawie ochrony zdrowia i środowiska, a także zabezpieczenie części niebezpiecznych, w szczególności dla dzieci, które mogłyby wykorzystać nieużywane urządzenie do zabawy.**

### UWAGA:

● **Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami. Nie używać urządzenia będąc boso.**

● **Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego, błędnego i nierozsądnego użycia.**

● **Podczas pracy kuchenki i bezpośrednio po jej zakończeniu niektóre części kuchenki nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur – unikać ich dotykania.**

● **Po skorzystaniu z kuchenki należy upewnić się, że pokrętła znajdują się w pozycji zamkniętej, a także zakręcić główny kurek doprowadzający gaz lub kurek butli.**

● **W przypadku nieprawidłowej pracy kurków gazowych należy skontaktować się z Obsługą Klienta.**

● **Zachowaj kartę gwarancyjną lub kartę danych technicznych z instrukcją obsługi przez cały okres użytkowania urządzenia. Zawiera ważne dane techniczne.**

## OSTRZEŻENIA

**Wszystkie nasze produkty są zgodne z normami europejskimi ze wszystkimi późniejszymi poprawkami. W związku z tym niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej dotyczących:**

- **kompatybilności elektromagnetycznej (EMC);**
- **bezpieczeństwa elektrycznego (LVD);**
- **ograniczania stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS);**
- **projektowania ekologicznego (ERP).**

**Urządzenie jest zgodne z przepisami podrzędnymi dla dyrektyw europejskich:**  
- **rozporządzenie (UE) 2016/426.**

# OPIS PŁYT KUCHENNYCH

## 1) PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętło. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

### - Zapalanie elektryczne - automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum (pozycja 9, rys. 17), następnie docisnąć pokrętło. Płytę wyposażono w pokrętła o 9-stopniowej wielkości płomienia: z każdym kliknięciem płomień zmniejsza się, pozycja 1 to najmniejszy płomień.

### - Zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu

Pokrętło palnika z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu należy przekręcić w lewo, ustawiając je w pozycji Maksimum (pozycja 9, rys. 17) aż zatrzyma się. Gdy palnik zapali się, przez ok. 10 sek. przytrzymać wciśnięte pokrętło. Następnie postępować zgodnie z opisanymi wyżej wskazówkami.

W razie przypadkowego zgaszenia płomienia należy ustawić pokrętło w pozycji wyłączenia i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

## JAK KORZYSTAĆ Z PALNIKÓW

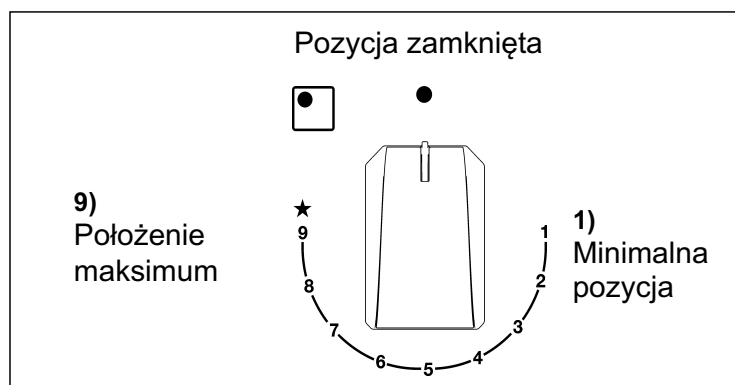
Chcąc uzyskać najlepsze wyniki przy jak najniższym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

- do każdego palnika stosować odpowiednie garnki (patrz tabela poniżej i rys. 1).
- Po doprowadzeniu do wrzenia ustawić pokrętło w pozycji Minimum (pozycja 1, rys. 17).
- Korzystać z garnków z pokrywą.
- Używać garnków i patelni o płaskiej podstawie.

Palnik	Ø Garnka (cm)
Palnik trzykoronowy	24 ÷ 26
Palnik szybkogotujący	20 ÷ 22
Palnik Średni zredukowany	16 ÷ 18
Palnik Średni	16 ÷ 18
Palnik pomocniczy	10 ÷ 14

### ZALECENIA:


- **zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu jest możliwe tylko wtedy, gdy pokrętło ustawione jest w pozycji Maksimum (9 duży płomień, rys. 17).**
- **W przypadku braku prądu można zapalić palniki przy pomocy zapalek lub zapalniczki.**
- **Podczas korzystania z palników nie należy pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwrócić uwagę, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci. Przede wszystkim należy upewnić się, czy rączki garnków są ustawione w sposób właściwy. Prosimy zwrócić uwagę na potrawy zawierające olej lub inne tłuszcze – są łatwopalne.**
- **Kiedy kuchnia jest włączona, nie wolno w jej pobliżu stosować sprayów.**
- **Garnki nie powinny wystawać poza powierzchnię płyty grzejnej.**





RYS. 17

# OSTRZEŻENIA


## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:


 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.

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

 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 naczyń. Unikaj możliwych wypadków!

 Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

 Konieczne jest umożliwienie odłączenia urządzenia po instalacji. Urządzenia odłączające muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną, zgodnie z przepisami instalacyjnymi.



# INSTALACJA

## 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.

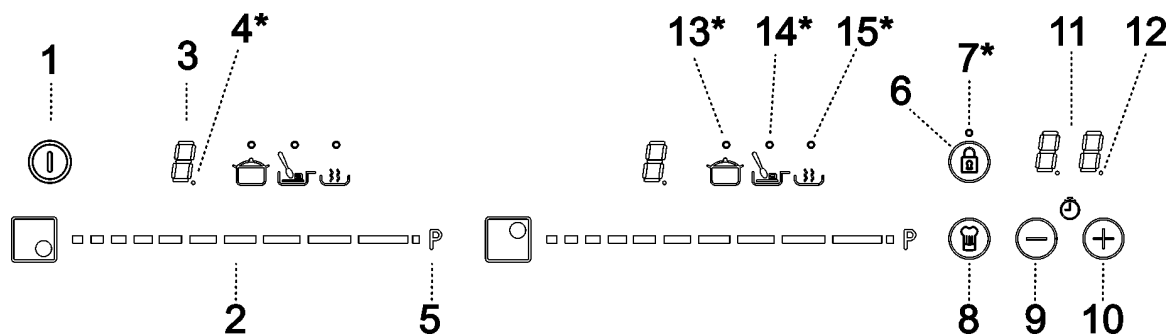
 Jakakolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny.

 Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

 Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

# OBSŁUGA

## indukcja 2 elementy



## Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

### ELEMENTY OBSŁUGI

1	Ogólny czujnik wł./wyl.
2	Suwak do sterowania mocą.
3	Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
4	Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
5	Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
6	Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie”.
7	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie” lub „Elastyczna strefa”*.
8	Czujnik włączenia funkcji „Szeł kuchni”.
9	Czujnik „Minus” timera.
10	Czujnik „Plus” timera.
11	Wskaźnik timera.
12	Przecinek dziesiętny timera*.
13	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”*.
14	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”*.
15	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w cieple”*.

\*Widoczne tylko podczas pracy.

# OBSŁUGA

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żądaną 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 celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).**

## WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ① (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 migały 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 (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

## WŁĄCZANIE PŁYT

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

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu. Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy

zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.

2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

## WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 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 (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

## Wykrywanie naczyń


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 **U** 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 odcięte, 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.



# OBSŁUGA


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 wystąpić niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!**



## 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  (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik  (6).



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

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy  (10) i przycisk dotykowy blokady  (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony.


Wskaźnik czasu (11) pokaże "OF".


Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy  (10) i klawisz blokady  (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (11) pokaże „On”.

## Funkcja mocy

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

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio  i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 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.

## 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 żądanego czasu.

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

# OBSŁUGA

## Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiąty strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

**1** Dotknij czujnik  $\ominus$  (9) lub  $\oplus$  (10). Wskaźnik programatora czasowego (11) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol  $\text{t}$  migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

**2** Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników  $\ominus$  (9) i  $\oplus$  (10). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to **60**, natomiast przy użyciu drugiego - **01**. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników:  $\ominus$  (9) i  $\oplus$  (10) zresetuje wartość do **00**. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

**3** Gdy wskaźnik programatora czasowego (11) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol  $\text{t}$ .

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 (11) 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 (11) 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 zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników  $\ominus$  (9) i  $\oplus$  (10).

## 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** Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika  $\ominus$  (9). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki  $\ominus$  (9) i  $\oplus$  (10).

## Funkcja zarządzania energią

Modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (Zarządzanie mocą). 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  $\oplus$  (10) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (11) pojawią się litery **PL**.

**2** Naciśnij klawisz dotykowy blokady y  $\text{Ⓜ}$  (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników  $\oplus$  (10) i  $\ominus$  (9).

**3** Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady  $\text{Ⓜ}$  (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.


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.

# OBSŁUGA

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)

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF  (8). Funkcje te są dostępne w zależności od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:




**1** Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiąty (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).

**2** Dotknij teraz czujnika CHEF  (8). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (13), (14) i (15).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) w pozycji „0”.

## FUNKCJA KEEP WARM




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  (8) aż dioda (15) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

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

## FUNKCJA MELTING




Funkcja ta utrzymuje niską temperaturę w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika  (8) aż dioda (14) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

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

## FUNKCJA SIMMERING

Ta funkcja umożliwia duszenie na wolnym ogniu.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF  (8) aż dioda (13) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

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

## Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy 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.**

# OBSŁUGA

## 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 naczyń (patrz odpowiednia tabela).

 **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.**

**Tabela 1**

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

## POZIOM MOCY KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH

### indukcja 2 elementy

NAZWY	Ø (cm)	Zalecana średnica doniczki (minimum w cm.)	MOC (W)	* <i>EC</i> <sup>electric cooking</sup> : Wh/kg
Indukcja nagrzewania elementu	14,5	10	1800	182,1
Indukcja nagrzewania elementu	21,0	13	3000	178,7

### indukcja 3 - 4 elementy

NAZWY	Ø (cm)	Zalecana średnica doniczki (minimum w cm.)	MOC (W)	* <i>EC</i> <sup>electric cooking</sup> : Wh/kg
Indukcja nagrzewania elementu	14,5	10	1500	193,3
Indukcja nagrzewania elementu	18,0	11	2100	177,5
Indukcja nagrzewania elementu	21,0	11	2300	181,7
Indukcja nagrzewania elementu	28,0	14	3600	174,0

\**WEgotowania elektryczne: Zużycie energii w przeliczeniu na kg, zgodnie z rozporządzeniem (UE) 66/2014, oraz EN 60350-2 w ostatecznej wersji.*

## Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkakrotnie.

### Ostrzeżenie:



Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczyń na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.



Nie stawać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne.

## 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.



# OBSŁUGA

## 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.

## Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- Gdy to możliwe, nakrywaj 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.

## W razie problemów z działaniem urządzenia

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

### Kuchnia się nie uruchamia:

Upewnij się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

### Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:

Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie 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, kółko 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, czynnie.

### 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:

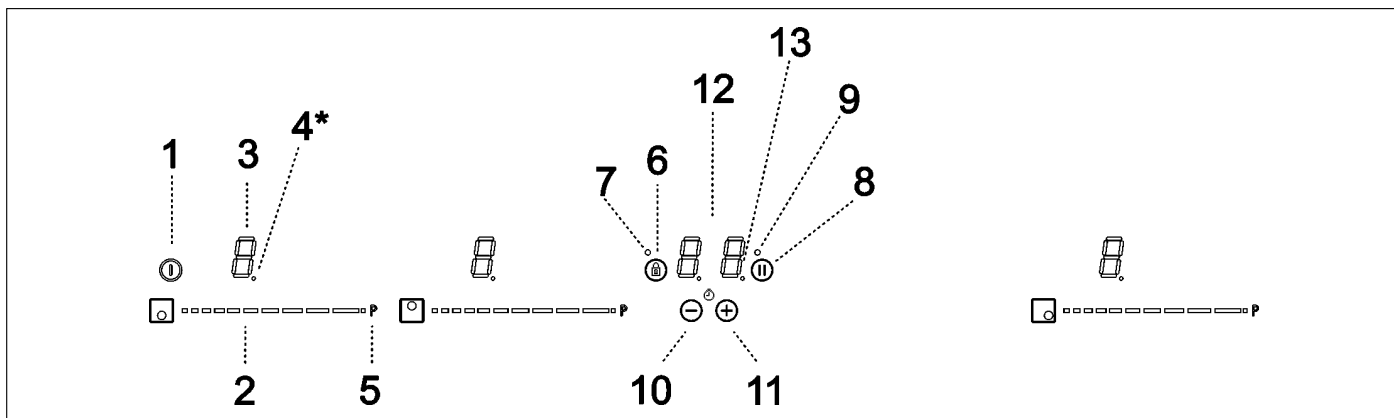
Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Oczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

### Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:

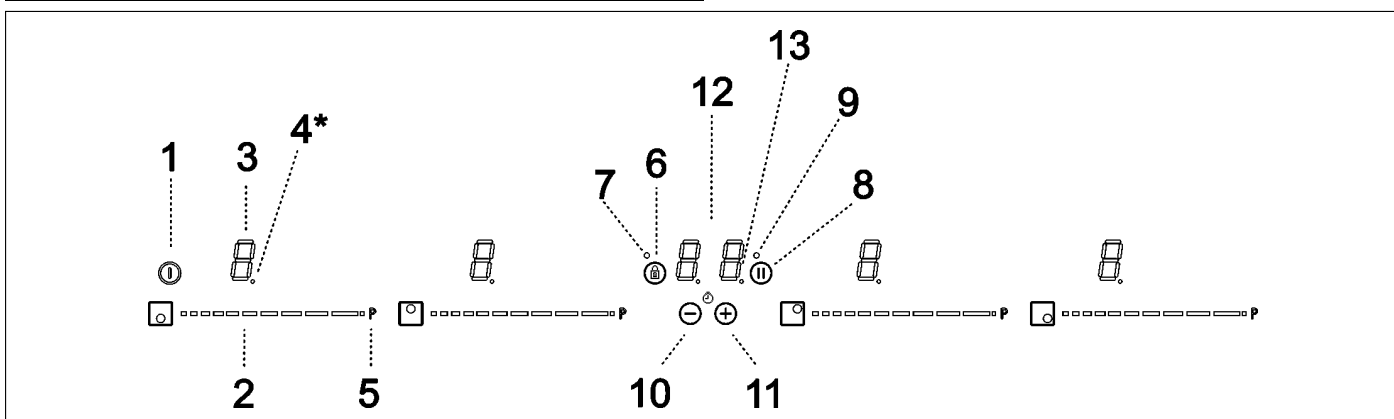
Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

# OBSŁUGA

## indukcja 3 elementy



## indukcja 4 elementy



## Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

### ELEMENTY OBSŁUGI

1	Ogólny czujnik wł./wył.
2	Suwak do sterowania mocą.
3	Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
4	Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
5	Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
6	Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie” lub „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
7	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”*.
8	Czujnik włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
9	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”*.
10	Czujnik „Minus” timera.
11	Czujnik „Plus” timera.
12	Wskaźnik timera.
13	Przecinek dziesiętny timera*.

\*Widoczne tylko podczas pracy.

# OBSŁUGA

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

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

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

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



**W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).**

## WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ① (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 migały 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 (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

## WŁĄCZANIE PŁYT

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

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu. Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy

zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.

2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

## WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 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 (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

## Wykrywanie naczyń


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 **U** 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 odcięte, 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.



# OBSŁUGA


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 w y p a d k u , m o ż e z a i s t n i e ć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!**



## 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  (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik  (6).



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

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy  (11) i przycisk dotykowy blokady  (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony.

Wskaźnik czasu (12) pokaże "OF".



Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/ wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy  (11) i klawisz blokady  (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.


## Funkcja Stop&Go

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

### Włączanie funkcji Stop.


Dotknij czujnika Stop  (8) na jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zapali się i wskaźniki mocy pokażą symbol , wskazując na to, że gotowanie zostało wstrzymane.


### Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go  (8). Lampka kontrolna (9) wyłączy się i gotowanie zostanie wznowione - z tymi samymi ustawieniami mocy i programatora czasowego, które zostały ustawione przed przerwą.

## Funkcja mocy

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

**1** Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio  i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

**2** 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.

# OBSŁUGA

## 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 żądanego czasu.

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

### Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiąty strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

**1** Dotknij czujnik  $\ominus$  (10) lub  $\oplus$  (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol  $\text{t}$  migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

**2** Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to **60**, natomiast przy użyciu drugiego - **01**. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników:  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11) zresetuje wartość do **00**. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas 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  $\text{t}$ .

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 zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11).

### Wyłączanie zegara

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


**1** Wybierz żądaną płytę.




**2** Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika  $\ominus$  (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki  $\ominus$  (10) i  $\oplus$  (11).


# OBSŁUGA

## Funkcja zarządzania energią

Modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (Zarządzanie mocą). 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  (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery **PL**.

**2** Naciśnij klawisz dotykowy blokady  (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników  (11) i  (10).

**3** Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady  (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

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 migie dwukrotnie na wskaźniku (3).

## Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy 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.**

**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 minutes, dostosowane poziom 9 (w zależności od modelu)

# OBSŁUGA

## **W razie problemów z działaniem urządzenia**

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

### **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 naczynie 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, czynnie.

### **Pojawia się symbol $\cup$ 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. Oczekaj, 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./wył. (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 (6) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (6), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

# CZYSZCZENIE

## **UWAGA:**

*przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej oraz zakreślić dopływ gazu.*

## **2) PŁYTA PODPALNIKOWA**

Okresowo myć gorącą płytę, emaliowane ruszty, emaliowane pokrywy palników "A", "B" i "C" oraz korony palników "T" (patrz rys. 5 - 6) w letniej wodzie z mydłem. Należy także czyścić zapalacz iskrowy "AC" oraz zabezpieczenie przeciwwywpywowe gazu "TC" (patrz rys. 5). Wyczyścić je delikatnie za pomocą pędzelka nylonowego jak pokazano na rysunku (patrz rys. 7) i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nie myć w zmywarce. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii. Nie należy czyścić za pomocą metalowych gąbek ściernych, środków ściernych w proszku lub żrących aerozoli.

## **UWAGI:**

*Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:*

- *Upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 5) są drożne.*
- *Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „A - B - C” (rys. 5 - 6) zostały prawidłowo / stabilnie zamocowane.*
- *Uchwyt na kubek musi być umieszczony w specjalnych kołkach centrujących (lub na profilu aluminiowym, jeśli występuje). Weryfikacja doskonałej stabilności.*
- *Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.*
- *Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.*

**Uwaga: stałe użytkowanie może powodować, zmiany oryginalnego zabarwienia palników wskutek działania wysokiej temperatury.**

# INSTALACJA

**INFORMACJE TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ**  
*Instalacja, wszelkie czynności regulacyjne, zmiany oraz czynności konserwacyjne wymienione w tej części powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby do tego uprawnione. Całość urządzenia należy prawidłowo zainstalować, zgodnie z obowiązującymi przepisami i instrukcjami producenta. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz uszkodzenie mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Podczas eksploatacji płyty jej zabezpieczenia oraz automatyczne przyrządy regulacyjne mogą być poddawane modyfikacjom wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.*

## **3) MONTAŻ PŁYTY W BŁACIE KUCHENNYM**

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty. Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie. Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 8, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących (rys. 8). Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3, dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

## **4) MONTAŻ PŁYTY**

Płyta jest wyposażona w specjalną uszczelkę, w celu uniknięcia wszelkiego przenikania płynów do jednostki. W celu prawidłowej aplikacji niniejszej uszczelki należy uważnie przestrzegać instrukcji podanych poniżej:

- usunąć wszystkie ruchome części płyty.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Obrócić płytę do góry spodem i umieścić zestaw przyklepny "E" (rys. 9) pod krawędzią płyty, tak aby idealnie pasowała do zewnętrznej obwodowej krawędzi szkła. Krańce taśmy muszą być dopasowane bez nakładania się.
- Przykleić zestaw do szkła w sposób równomierny i bezpieczny, używając palców w celu dociśnięcia.
- umieścić płytę w otworze w jednostce i przymocować ją w miejscu, używając odpowiednich śrub "F" haków mocowania "G" (patrz rys. 11 i 12).
- W celu uniknięcia przypadkowego kontaktu z powierzchnią skrzynki przegrzanej płyty kuchennej podczas użytkowania, należy koniecznie zainstalować drewnianą przegrodę w minimalnej odległości 120 mm od góry, przymocowując ją z wykorzystaniem śrub (rys. 8).



# INSTALACJA

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu oraz powierzchnie przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C. Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło. Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm. Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty spalania. Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń.

## 5) WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m<sup>3</sup>. Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju równym 100 cm<sup>2</sup> (zobacz rys. 2). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne. Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

## 6) UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 3). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 4).

## 7) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu. Wydrukowany w niniejszej instrukcji

rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze. Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

- przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.
- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

**Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:**

- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnej złączki, dostępnej w sprzedaży, która ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.

### OSTRZEŻENIE:

- przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodnie z normami EN 10226.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C.

# INSTALACJA

## 8) PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

**WAŻNE: instalacji należy dokonać zgodnie instrukcją dostarczoną przez producenta. Nieprawidłowa instalacja może stanowić przyczynę szkód na osobach, zwierzętach lub przedmiotach, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.**


**Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.**

- napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazane na tabliczce.
- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

**W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:**

- jeżeli kabel zasilający nie posiada znormalizowanej wtyczki przystosowanej do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej,
- Połączyć kabelki zachowując niżej przedstawione zależności:

**litera L (faza ) = kabelek koloru brązowego;  
litera N (neutralny) = kabelek koloru niebieskiego;**

**symbol uziemienia  = kabelek koloru żółto-zielonego.**

- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć do 90 °C.
- Do podłączenia nie stosować reduktorów, przejściówek ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.
- Po zamontowaniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

**W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:**

- między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.
- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.
- Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowoprądowym.

**Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabełka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia. Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zaleceń lub wykonaniem przeróbki urządzenia.**

**Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego.**

**Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian. Jego zadaniem będzie również sprawdzenie, czy przekrój przewodów gniazda wtykowego jest odpowiednio dobrany do mocy pobieranej przez urządzenie.**

# REGULACJA

*Regulacji, konserwacji oraz wszelkich przeróbek mogą dokonywać tylko i wyłącznie autoryzowane przez Tekę serwisy.*

*Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek regulacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej oraz zamknąć dopływ gazu.*

*Po zakończeniu regulacji – wykonujący ją instalator powinien nałożyć ponownie plomby.*

## 9) ZAWORY

Regulacja „Minimum”.

- Zapalić palnik i ustawić pokrętło w pozycji „Minimum” (mały płomień, rys. 17).
- Zdemontować pokrętło „M” (rys. 13 oraz 14), które mocowane jest poprzez wsunięcie go na bolec kurka. Śruba regulacyjna natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (rys. 13) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (rys. 13) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (rys. 14).
- Śrubę regulacyjną przekręcić w prawo lub w lewo, by ustawić żądaną wielkość płomienia do pozycji "Minimum".

Zaleca się, aby nie redukować nadmiernie płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny. Ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

*Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych E (G20). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).*

## SMAROWANIE ZAWORÓW

**Jeśli zawory zablokowały lub trudno je otwierać, nie starać się otwierać ich na siłę - należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.**

# INSTALACJA

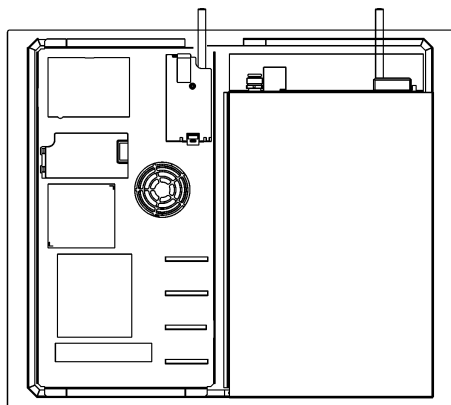
## POZYCJA KABLA

60 cm - 1 lub 2 palniki gazowe

90 cm - 1 lub 2 palniki gazowe

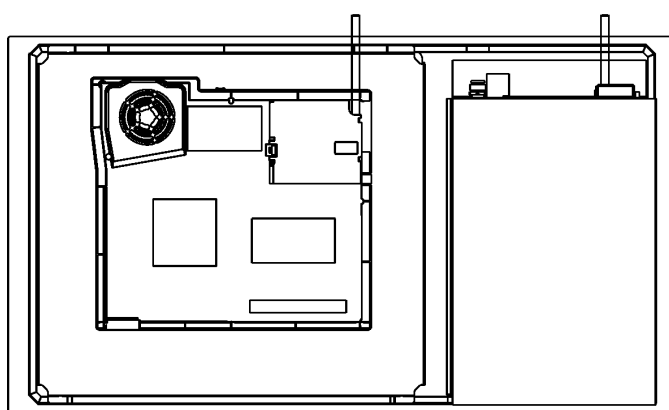
kabel indukcyjny (A)

(B) kabel gazowy



kabel indukcyjny (A)

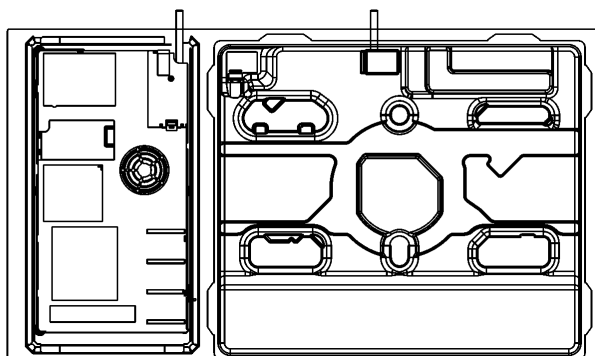
kabel gazowy (B)



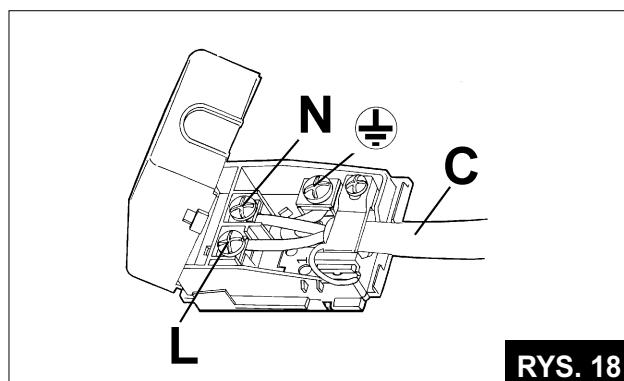
90 cm - 4 palniki gazowe

kabel indukcyjny (A)

(B) kabel gazowy



gaz zacisk



RYS. 18

indukcja 2 elementy

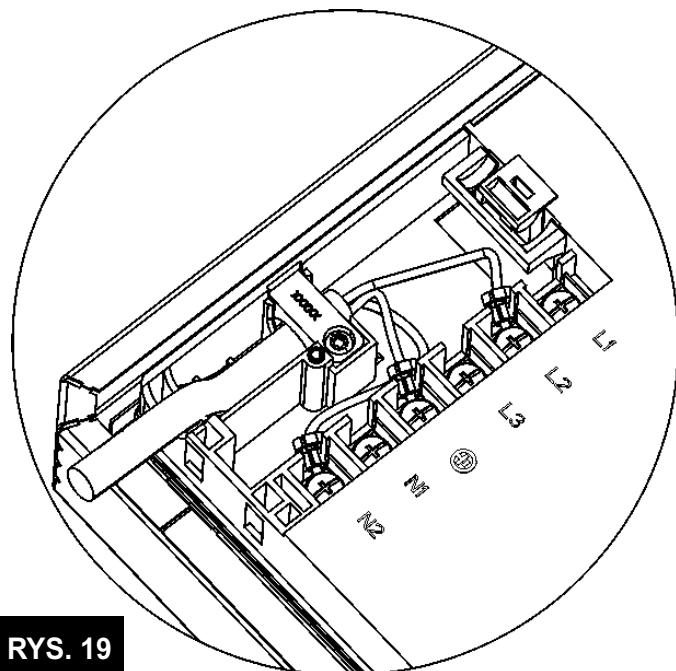
### RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

		RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	ZASILANIE JEDNOFAZOWE 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	TRÓJFAZOWY ZASILACZ 220 - 240 V 3 ~
Płyta gazowa	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>		
Płyta indukcyjna	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>

**UWAGA:** w przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać o pozostawieniu przewodu uziemiającego dłuższego od przewodów fazowych (B) (rys. 10) oraz o postępowaniu ściśle według zaleceń zawartych w punkcie 8.

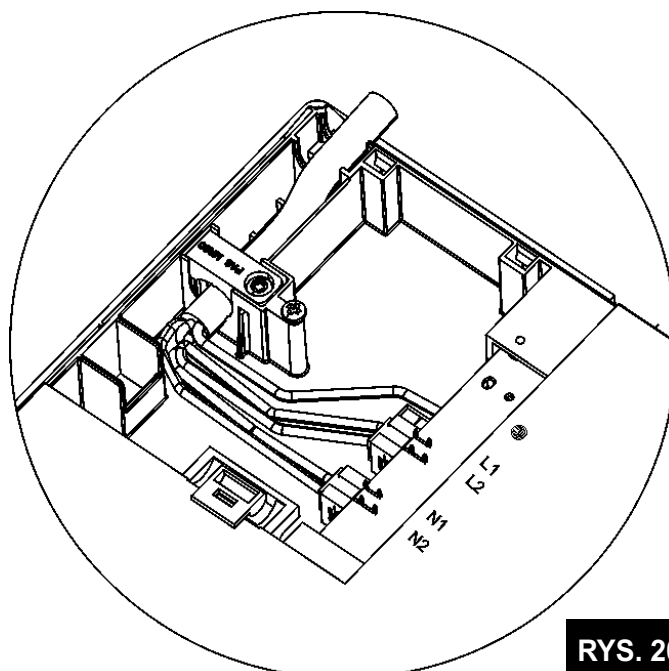
# INSTALACJA

## zacisk indukcyjny 2 elementy



RYS. 19

## zacisk indukcyjny 3 - 4 elementy



RYS. 20

## indukcja 3 - 4 elementy

### RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

		RODZAJ PRZEWODU	ZASILANIE JEDNOFAZOWE 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	ZASILANIE JEDNOFAZOWE 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	TRÓJFAZOWY ZASILACZ 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	DWUFAZOWY ZASILACZ 380 - 415 V 2N ~
Płyta gazowa	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>			
Płyta indukcyjna	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm <sup>2</sup> (*)	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> (*)	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> (*)

#### UWAGA:

w przypadku wymiany przewodu zasilającego instalator musi pamiętać o pozostawieniu przewodu uziemiającego dłuższego od przewodów fazowych (B) (rys. 10) oraz o postępowaniu ściśle według zaleceń zawartych w punkcie 8.

# PRZERÓBKI

## 10) WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20). Wymiany powinien dokonać autoryzowany serwis. Aby dokonać wymiany dysz, należy zdjąć palnik (patrz punkt 9 instrukcji), (patrz: rys. 15 i 16), a następnie wymienić dyszę na nową, odpowiednią do danego typu gazu.

**Aby uzyskać dostęp do dyszy w ultraszybkich palnikach z DCC AFB, zdjąć osłonę dyszy "A" (rys. 16).**

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu, do którego urządzenie zostało wyregulowane. Torebka z dyszami i etykietami zastępczymi powinna znajdować się przy urządzeniu, w innym przypadku, należy się zgłosić do autoryzowanego serwisu.

Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz oraz mocami dla różnych typów gazu.

### TABELA

Palniki		GAZ	Ciężnienie mbar	Normalna stawka		Średnica dysz 1/100 mm	Wydajność ciepła W		E.E Gas Burner*
Lp.	Nazwa			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	Palnik Ultra szybki (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - 2E - ZIEMNY	37 37 20	291 286	381	92 S4 92 S4 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	Palnik szybkogotujący	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - 2E - ZIEMNY	37 37 20	204 200	267	79 79 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	Palnik średni zredukowany	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - 2E - ZIEMNY	37 37 20	102 100	133	58 58 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	Palnik średni	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - 2E - ZIEMNY	37 37 20	127 125	167	63 63 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	Palnik pomocniczy	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - 2E - ZIEMNY	37 37 20	73 71	95	48 48 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014 wprowadzającym dyrektywę 2009/125/WE, wydajność cieplna (EEgas burner) została obliczona zgodnie z normą EN 30-2-1 (ostatni przegląd G20).

**\*\*DCC AFB = Powietrze z dołu.**

**Uwaga: konserwacja musi być  
przeprowadzana wyłącznie przez  
upoważnione osoby**

# SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

**MARKA:** .....

**MODEL:** .....

**NR FABRYCZNY:** .....



## **Uwaga:**

***W przypadku uszkodzenia lub przecięcia kabla należy odsunąć się od przewodu i nie dotykać go. Ponadto urządzenie musi zostać odłączone od zasilania i nie wolno go włączać. Należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym w celu rozwiązania problemu.***



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.



[www.teka.com](http://www.teka.com)

Cod: 04089BK - 25.06.2020 - Rev. 00