



TEKA

Instrukcja obsługi

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK /

IBF 63 BK200 / IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK

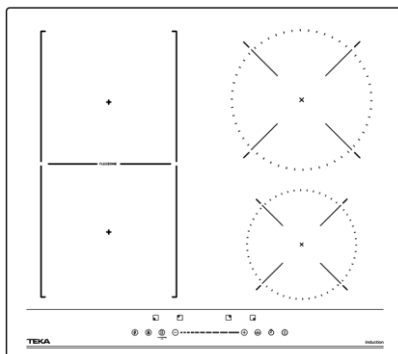
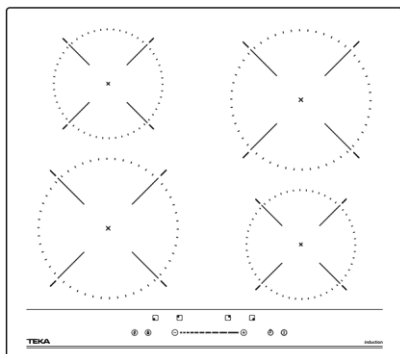
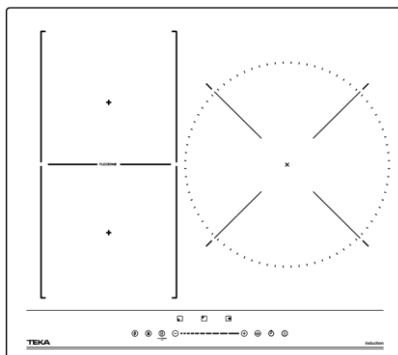
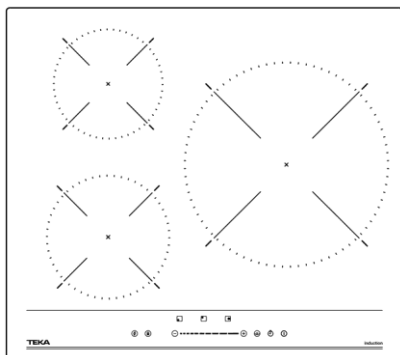
PL

www.teka.com

TREŚĆ

Informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	PL-4
Instalacja	PL-4
Eksploatacja i konserwacja.....	PL-4
Opis produktu.....	PL-8
Widok z góry.....	PL-8
Panel sterowania.....	PL-9
O gotowaniu indukcyjnym.....	PL-10
Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.....	PL-10
Korzystanie z przycisków dotykowych.....	PL-11
Wybór odpowiednich naczyń kuchennych	PL-11
Wymiary naczyń.....	PL-12
Wskazówki dotyczące gotowania.....	PL-13
Użytkowanie.....	PL-14
Korzystanie z płyty indukcyjnej.....	PL-14
Korzystanie z funkcji Boost.....	PL-15
Korzystanie z funkcji podtrzymania ciepła.....	PL-16
Obszar łączenia stref grzejnych.....	PL-17
Korzystanie z funkcji grillowania.....	PL-18
Blokada przycisków dotykowych.....	PL-18
Funkcje zabezpieczające.....	PL-19
Korzystanie z timera.....	PL-20
Ustawienia mocy grzejnej.....	PL-22
Instalacja.....	PL-23
Warunki instalacji.....	PL-23
Przed instalacją.....	PL-24
Montaż.....	PL-24
Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.....	PL-25
Pielęgnacja i czyszczenie.....	PL-27
Rozwiązywanie problemów.....	PL-28
Wyświetlanie informacji o błędach i sprawdzanie.....	PL-29
Parametry techniczne.....	PL-29
Informacje o produkcie	PL-30
Ochrona środowiska.....	PL-35

Płyta indukcyjna



Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej. Przed użyciem płyty prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i przechowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Akcesoria dołączone do płyty mogą różnić się od pokazanych na ilustracjach w zależności od jej modelu.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas priorytetem. Przed użyciem płyty indukcyjnej prosimy o zapoznanie się z poniższymi informacjami.

Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Niezbędnym i obowiązkowym wymogiem jest podłączenie urządzenia do prawidłowo działającego układu uziemiającego.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do powyższych zaleceń grozi porażeniem prądem lub śmiercią.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Zachowaj ostrożność! Krawędzie płyty są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed instalacją lub rozpoczęciem użytkowania tego urządzenia przeczytaj uważnie poniższe wskazówki dotyczące obsługi.
- Na urządzeniu nie wolno umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów i produktów.
- Prosimy o udostępnienie poniższych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia. Pozwoli to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpiecznych zdarzeń, urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z podanymi wskazówkami dotyczącymi instalacji.
- Urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione przez osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który wyposażony został w przełącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja urządzenia może spowodować odrzucenie roszczeń gwarancyjnych lub odszkodowawczych.

Eksploatacja i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub posiada odpryski, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania sieciowego (przełącznikiem ściennym) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- Urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą przed korzystaniem z tego urządzenia skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało wpływu na ich działanie.
- Niezastosowanie się do tej porady może skutkować śmiercią.

Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia stają się na tyle gorące, że ich dotknięcie może spowodować oparzenia.
- Nie dopuść do kontaktu twojego ciała, odzieży lub przedmiotów innych niż naczynia kuchenne odpowiednie do gotowania indukcyjnego stykały się ze szklanym panelem płyty, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy kłaść na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od płyty.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyt garnka nie znajduje się nad włączoną strefą grzejną. Uchwyty muszą być niedostępne dla dzieci.
- Niezastosowanie się do podanych wskazówek może doprowadzić do poparzeń.

Niebezpieczeństwo przecięcia

- Ostrze skrobaczki do płyty indukcyjnej po wyjęciu z osłony jest bardzo ostre. Używaj skrobaczki z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj ją w sposób bezpieczny i upewnij się, że jest niedostępna dla dzieci.
- Niezachowanie podanych środków ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas użytkowania, nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Kipienie może spowodować zadymienie, a rozlanie tłuszczu jego zapalenie.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów o właściwościach magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą znaleźć się w zasięgu pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania garnków, aby wyłączyć strefy grzejne po zdjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, ani siadać, stawać czy wspinać się na nie.
- Nie przechowuj w szafkach nad urządzeniem rzeczy stanowiących przedmiot zainteresowania dzieci. Dzieci próbujące wspiąć się na płytę indukcyjną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie pozostawiaj bez opieki dzieci w miejscu, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieciom lub osobom niepełnosprawnym, które posiadają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, należy zapewnić opiekę odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji dotyczących użytkowania. Taka osoba powinna mieć pewność, że podopieczny może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty grzejnej nie używaj myjki parowej.
- Nie kładź na płycie ciężkich przedmiotów i uważaj, aby ich nie upuścić na płytę.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przeciągaj dna naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ mogą porysować szklany panel.

- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druczanych zmywaków ani żadnych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szklany panel.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, na przykład w:
 - Pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwach rolnych;
 - w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych z myślą o ich klientach;
 - środowiskach typu pensjonaty.

OSTRZEŻENIE



- Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
 - Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku pow. 8 r.ż. i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
 - Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja mogą być wykonywane przez dzieci wyłącznie pod nadzorem.
-

OSTRZEŻENIE



Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzejnej może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Dlatego nie wolno pozostawiać płyty w trakcie gotowania bez nadzoru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; najpierw wyłącz urządzenie, a następnie zduś płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni płyty.

OSTRZEŻENIE



Jeśli powierzchnia płyty pękła, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. W przypadku płyty z powierzchnią vitroceramiczną lub wykonanej z podobnego materiału, która chroni elementy płyty pod napięciem

- Nie wolno używać myjki parowej.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.
-

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ



Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE



Aby zapobiec przechylaniu się urządzenia, zainstaluj elementy stabilizujące. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

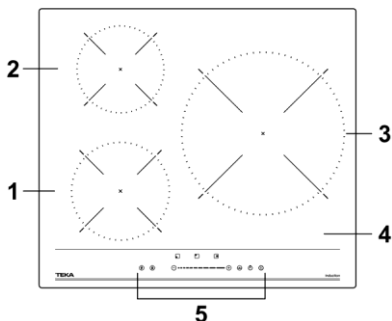
OSTRZEŻENIE



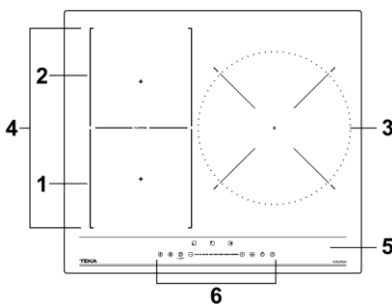
Używaj wyłącznie osłon zabezpieczających do płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub zalecanych przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon płyty wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków. Niniejsze urządzenie jest wyposażone w uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Opis produktu

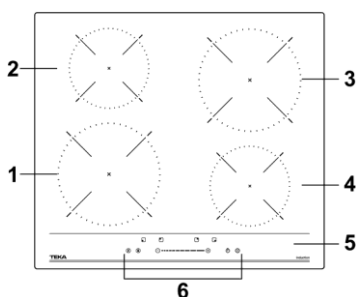
Widok z góry



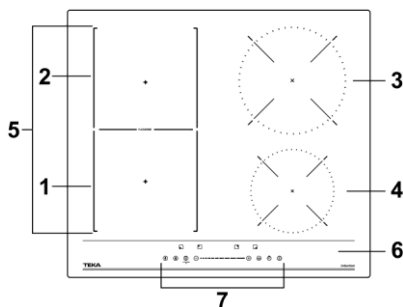
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
2	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 1800 W
3	Strefa 2500 W, funkcja zwiększenia mocy do 3500 W
4	Szklana płyta
5	Panel sterowania



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
2	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 1800 W
3	Strefa 2500 W, funkcja zwiększenia mocy do 3500 W
4	Strefa elastyczna, 2500 W, funkcja zwiększenia mocy do 2800 W
5	Szklana płyta
6	Panel sterowania

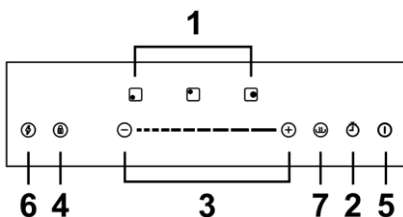


IBC 64100 SSS BK	
1	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
2	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 1800 W
3	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
4	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 1800 W
5	Szklana płyta
6	Panel sterowania

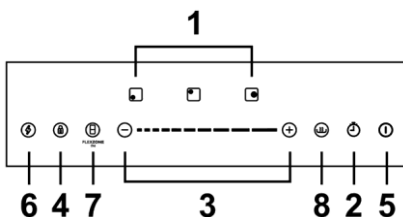


IBF 64200 SSS BK	
1	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
2	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 2000 W
3	Strefa 2000 W, funkcja zwiększenia mocy do 2600 W
4	Strefa 1500 W, funkcja zwiększenia mocy do 1800 W
5	Strefa elastyczna, 2500 W, funkcja zwiększenia mocy do 2800 W
6	Szklana płyta
7	Panel sterowania

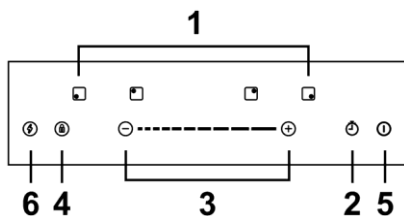
Panel sterowania



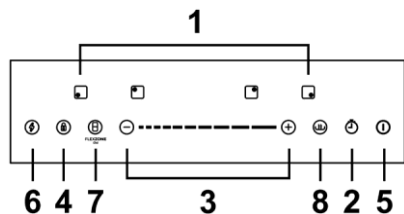
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Wskaźnik strefy grzejnej
2	Przycisk ustawień timeru
3	Przycisk suwakowy do regulacji poziomu mocy
4	Funkcja blokady / funkcja pauzy
5	Kontrolka Wł./WYŁ.
6	Kontrolka funkcji Boost
7	Kontrolka funkcji utrzymania ciepła



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Wskaźnik strefy grzejnej
2	Przycisk ustawień timeru
3	Przycisk suwakowy do regulacji poziomu mocy
4	Funkcja blokady / funkcja pauzy
5	Kontrolka Wł./WYŁ.
6	Kontrolka funkcji Boost
7	Strefa elastyczności
8	Sterowanie funkcją utrzymywania ciepła



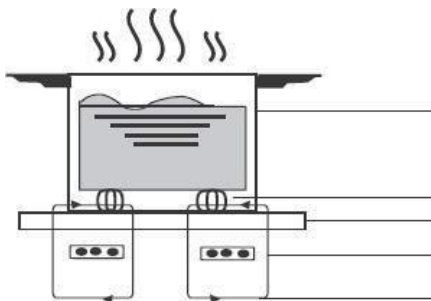
IBC 64100 SSS BK	
1	Wskaźnik strefy grzejnej
2	Przycisk ustawień timera
3	Przycisk suwakowy do regulacji poziomu mocy
4	Funkcja blokady/ funkcja pauzy
5	Kontrolka Wł./WYŁ
6	Kontrolka funkcji Boost



IBF 64200 SSS BK	
1	Wskaźnik strefy grzejnej
2	Przycisk ustawień timera
3	Przycisk suwakowy do regulacji poziomu mocy
4	Funkcja blokady / funkcja pauzy
5	Kontrolka Wł./WYŁ
6	Kontrolka funkcji Boost
7	Strefa elastyczności
8	Sterowanie funkcją utrzymywania ciepła

O gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Wykorzystuje wibracje elektromagnetyczne generujące energię ciepłą bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednie nagrzewanie naczynia przez powierzchnię szklanej płyty. Szklany panel nagrzewa się wyłącznie ze względu na nagrzewanie się naczynia.

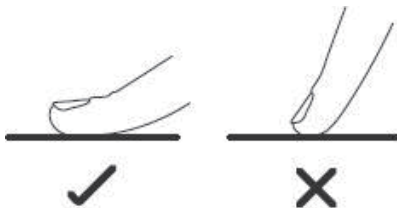


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na sekcję "Informacje dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń folię ochronną, jeśli nadal znajduje się na płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać na nie żadnego nacisku.
- Używaj opuszka, a nie jego czubka palca.
- Za każdym razem, gdy zostanie wykryty dotyk usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące pozostają zawsze czyste, suche i że nie zasłaniają ich żadne przedmioty (np. naczynia czy ściereczka). Działanie przycisków dotykowych może zakłócić nawet cienka warstwa wody.



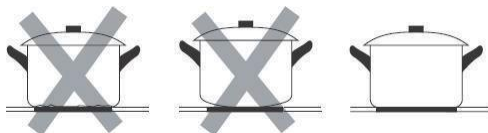
Wybór odpowiednich naczyń kuchennych



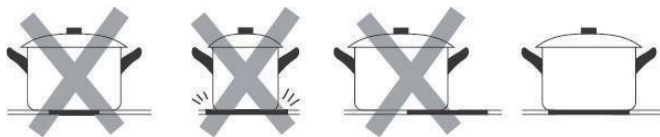
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie do gotowania indukcyjnego, przeprowadzając test z magnesem. Przybliż magnes do dna naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli symbol  na wyświetlaczu nie miga, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Nieodpowiednie są naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i kamionka.



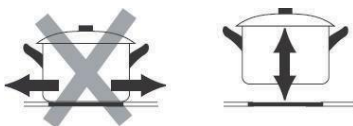
Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub nierówną podstawą.



Upewnij się, że dno naczynia jest równe, płasko przylega do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj naczyń, których średnica dna jest taka sama jak średnica wybranej strefy. Podczas korzystania z nieco szerszego naczynia, energia jest wykorzystywana najbardziej efektywnie. Jeśli użyjesz naczynia z mniejszym dnem, wydajność będzie mniejsza niż to przewidziano. Zawsze ustawiaj naczynie na środku strefy grzejnej.



Zawsze podnoś naczynia zdejmując je z płyty indukcyjnej. Nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



Wymiary naczyń

Pole grzejne do pewnego stopnia automatycznie dostosowuje się do średnicy naczynia. Jednak jego dno musi mieć pewną minimalną średnicę odpowiednią dla strefy grzejnej. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzejnej, umieszczaj naczynia na środku stref grzejnych.

Średnica podstawy naczyń do gotowania indukcyjnego

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Strefa gotowania	Minimalna (mm)
1 (180 mm)	120
2 (160 mm)	100
3 (300 mm)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Strefa gotowania	Minimalna (mm)
1. 2 (180 x 180 mm)	120
Strefa łączenia pól	240 lub 160 x 270
3 (300 mm)	180
IBF 64200 SSS BK	
Strefa gotowania	Minimalna (mm)
1. 3 (210 mm)	140
2. 4 (160 mm)	100
IBF 64200 SSS BK	
Strefa gotowania	Minimalna (mm)
1. 2 (180 x 180 mm)	120
Strefa łączenia pól	240 lub 160 x 270
3 (210 mm)	140
4 (160 mm)	100

Powyższe wartości mogą zmieniać się w zależności od jakości użytego naczynia.

Wskazówki dotyczące gotowania



Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i inne tłuszcze bardzo szybko się nagrzewają, szczególnie jeśli używasz funkcji PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i inne tłuszcze ulegają samozapłonowi, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz ustawienia temperatury.
- Użycie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię, utrzymując ciepło.
- Używaj minimalnych ilości płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpoczynaj gotowanie na ustawieniu wysokiej mocy, a następnie zmniejsz moc, gdy potrawa się już nagrzeje do wymaganej temperatury.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85 °C, kiedy na powierzchni gotującego się płynu tylko od czasu do czasu pojawiają się bąbelki. To świetny sposób na przyrządzenie pysznych zup i delikatnych gulaszy, a doskonały smak uzyskiwany jest bez rozgotowania potraw. Sosy na bazie jaj i zagęszczone mąką należy również przyrządzać poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższej mocy a nie najniższej, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czas.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste, aromatyczne steki:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj stek z obu stron olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie połóż mięso na patelni.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, w jakim stopniu ma być wysmażony. Czas może wahać się od około 2 do 8 minut na każdą stronę. Dociśnij stek, aby ocenić, jak bardzo jest wysmażony – stek dobrze wysmażony jest twardszy.
5. Pozostaw stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby przed podaniem mógł „odpocząć” i zmięknąć.

Smażenie w woku

1. Przygotuj odpowiedni do gotowania indukcyjnego wok z płaskim dnem lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie na patelni powinno krótko trwać. Jeśli przyrządzasz duże ilości, smaż potrawę w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej przez krótki czas patelnię i wlej do niej dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso. Po usmażeniu odłóż je na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Usmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższe ustawienie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Natychmiast podawaj.

Korzystanie z płyty indukcyjnej

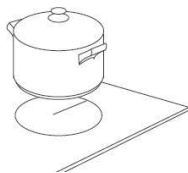
Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ.

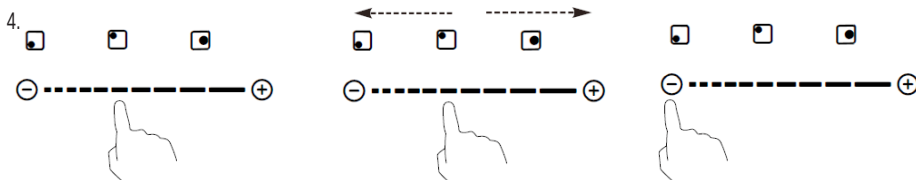
Po jego włączeniu brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się "—" lub "— —", wskazując, że płyta indukcyjna weszła w stan czuwania.



2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranej strefie gotowania.
 - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy grzejnej są czyste i suche.



3. Wybierz jedną ze stref grzejnych i ustaw poziom mocy, przeciągając suwak dotykowy lub za pomocą przycisku dotykowego "+" lub "-", albo po prostu dotknij dowolnego punktu na przycisku suwakowym "—".



lub

lub

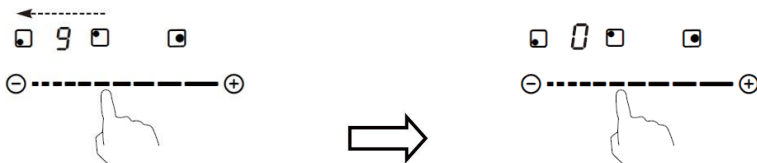
- a. Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Musisz wówczas rozpocząć od nowa od kroku 1.
- b. Możesz zmieniać ustawienie mocy grzania w dowolnym momencie gotowania.
- c. Jeśli będziesz przesunąć palcem wzdłuż "—", moc będzie zmieniać się od poziomu 1 do poziomu 9.

Jeśli na wyświetlaczu miga symbol $\geq \text{—} \leq$ naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania, oznacza to, że:

- nie umieściłeś naczynia na właściwej strefie grzejnej; lub
 - naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego; lub
 - naczynie jest za małe lub nie jest wyśrodkowane w strefie grzejnej.
- Strefa grzejna nie nagrzewa się, jeśli nie ustawiono na niej odpowiedniego naczynia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli na strefie nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

Po zakończeniu gotowania

1. Wyłącz strefę grzejną, przesuwając wzdłuż symbolu suwaka "—" maksymalnie w lewo, a następnie przytrzymaj przez 1 sekundę.



2. Upewnij się, że wyświetlacz mocy pokazuje "0", a następnie symbol "H".



a następnie



3. Wyłącz płytę indukcyjną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.
4. Uważaj na gorące powierzchnie.
Symbol "H" pojawia się, gdy strefa grzejna jest jeszcze gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. To również funkcja pozwalająca oszczędzać energię, więc jeśli chcesz podgrzać inne naczynia, używaj do tego jeszcze gorącej płyty grzejnej.



Korzystanie z funkcji Boost

Boost to funkcja zapewnia podniesienie mocy do wysokiego poziomu w ciągu jednej sekundy i działa przez 5 minut. Dzięki niej można przyspieszyć gotowanie lub zwiększyć jego intensywność.

Używanie funkcji Boost do gotowania z dużą mocą

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, której moc chcesz zwiększyć; wskaźnik obok zacznie migać.
2. Dotknij przycisku Boost, strefa grzejna zacznie działać w trybie Boost. Na wyświetlaczu mocy pojawi się "P", aby wskazać, że strefa zwiększa moc.



3. Moc Boost utrzymuje się przez 5 minut, a następnie strefa powraca do poziomu mocy, który został ustawiony przed doładowaniem.

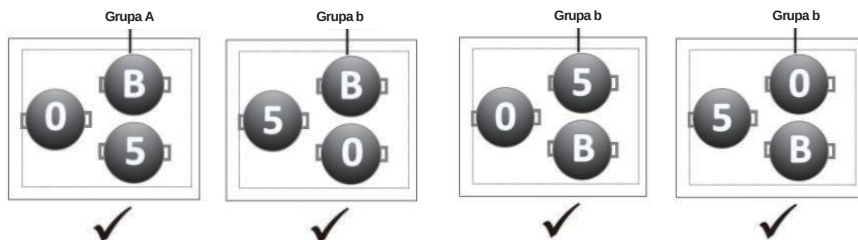


4. Jeśli chcesz anulować funkcję Boost w ciągu wspomnianych 5 minut, dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej (wskaźnik obok zacznie migać), a następnie dotknij przycisku Boost. Strefa grzejna powróci do poziomu mocy sprzed doładowania.

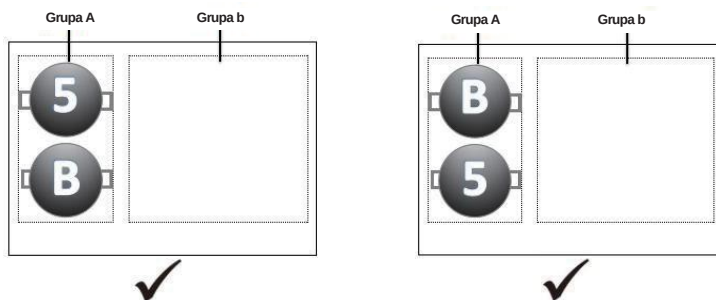


Ograniczenia dotyczące korzystania z funkcji Boost

Trzy strefy działają z podziałem na dwie grupy. Jeśli używasz funkcji Boost na jednej strefie, upewnij się, że druga strefa w grupie ustawiona jest na poziom mocy 5 lub niższy.



Trzy strefy również działają z podziałem na dwie grupy. Jeśli używasz funkcji Boost w jednej strefie, upewnij się, że druga strefa w grupie ustawiona jest na poziom mocy 5 lub niższy.

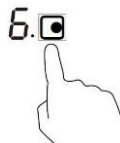


Korzystanie z funkcji utrzymania ciepła

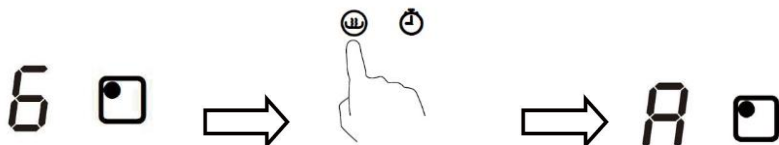
(Nie dotyczy modelu IBC 64100 SSS BK)

Funkcja Keep Warm pozwala utrzymać temperaturę potrawy.

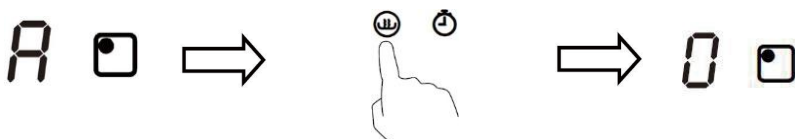
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, aby wybrać żądaną strefę grzejną. Wskaźnik obok zacznie migać.
2. Dotknij przycisku,  a następnie przytrzymaj go przez 3 sekundy, aż wskaźnik strefy grzejnej wyświetli symbol "A".



Funkcja została teraz aktywowana.



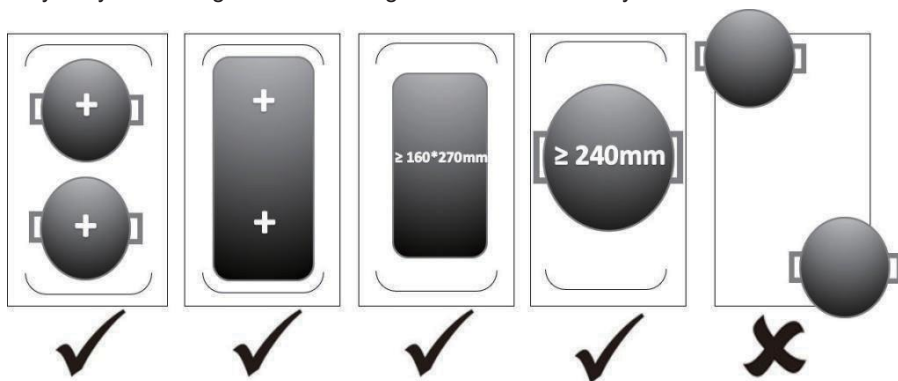
- Jeśli chcesz anulować funkcję Keep Warm, dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, a następnie przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk . Strefa grzejna powróci do poziomu mocy "0".



Obszar łączenia pól grzejnych

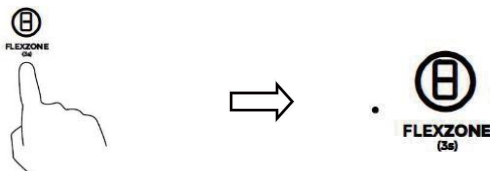
(Dotyczy modeli IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

- Obszar ten może być w dowolnym momencie używany jako jedna strefa lub jako dwie niezależne, w zależności od potrzeb związanych z gotowaniem.
- Obszar łączenia pól wyposażony jest w dwie niezależne cewki indukcyjne, którymi można oddzielnie sterować.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia kuchenne umieszczono pośrodku połączonych w jedną strefę grzejnych. Podczas korzystania z dużego garnka, owalnych, prostokątnych i podłużnych naczyń, upewnij się, że umieszczono je pośrodku wspólnej strefy gotowania, a ich dna zakrywają oba krzyże.
- Przykłady właściwego i niewłaściwego umieszczenia naczyń:



Strefa połączonych pól grzejnych

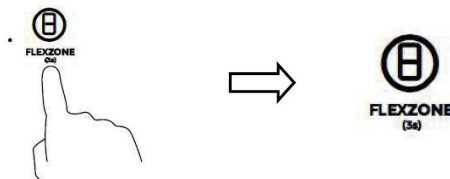
- Dotknij przycisku wyboru strefy łączącej, aby aktywować funkcję połączenia pojedynczych stref w jedną dużą strefę; zaświeci się wskaźnik obok przycisku.



- Dotknij jednego z przycisków wyboru strefy grzejnej, a następnie przesuwaj palcem wzdłuż suwaka dotykowego "—" lub po prostu dotknij dowolnego punktu "—" na nim, aby dostosować poziom mocy.

Dwie niezależne strefy

1. Jeśli chcesz anulować funkcję łączenia pól, po prostu dotknij przycisku Flexzone; wskaźnik obok przycisku Flexzone zgaśnie.

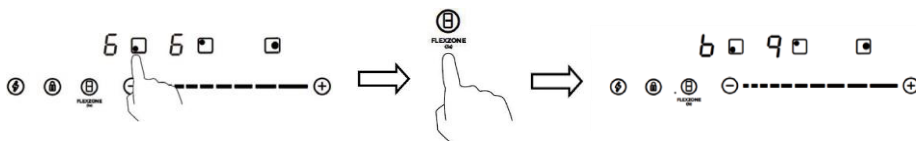


Korzystanie z funkcji grillowania

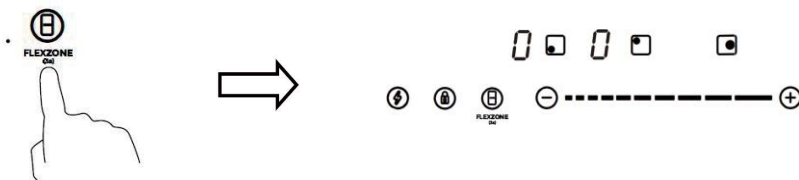
(Dotyczy modeli IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

Funkcja grilla może być używana w trybie Flexzone, i pozwala na utrzymanie temperatury powierzchni naczynia na odpowiednim poziomie.

1. Dotknij przycisku wyboru strefy, aby aktywować strefę, a następnie dotknij przycisku Flexzone i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Płyta przejdzie w tryb grillowania a na wyświetlaczu pojawią się symbole "b" i "q".



2. Jeśli chcesz anulować funkcję grillowania, po prostu przytrzymaj przycisk dotykowy Flexzone przez 1 sekundę. Wówczas wskaźnik strefy grzejnej wyświetli symbol "0". Teraz możesz zresetować poziom mocy.



Blokada przycisków dotykowych

- Możesz zablokować przyciski dotykowe układu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu płyty (np. przypadkowemu jej włączeniu przez dzieci).
- Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie elementy układu sterowania - z wyjątkiem funkcji WŁ./WYŁ. - zostają wyłączone.

Aby zablokować przyciski dotykowe

Dotknij przycisk blokady. Wskaźnik timera pokaże symbol "Lo".

Odblokowanie układu sterowania

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady na panelu sterowania.
3. Możesz teraz ponownie korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta pracuje w trybie blokady panelu sterowania, wszystkie przyciski - z wyjątkiem WŁ./WYŁ. - zostają wyłączone. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ., ale przed wykonaniem dalszych czynności należy najpierw odblokować płytę.

Funkcje zabezpieczające

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura, płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się.

Zabezpieczenie przed zalaniem

Ochrona przed zalaniem jest funkcją ochronną, która wyłącza płytę w trybie automatycznym w ciągu zaledwie 10 sekund. Jeśli płyn dostanie się do panelu sterowania, brzęczyk wyemituje przez 1 sekundę sygnał dźwiękowy.

Funkcja wykrywania zbyt małych naczyń

Gdy na płycie kuchennej zostanie postawione zbyt małe naczynie lub naczynie pozbawione właściwości ferromagnetycznych (np. z aluminium), albo znajdzie się na niej inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), po upływie 1 minuty płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania. Przez następną minutę wentylator będzie jeszcze schładzał płytę indukcyjną.

Ochrona przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną przed zbyt długim gotowaniem. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz o gotowaniu. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy przedstawia poniższa tabela:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny czas pracy (w godzinach)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Po zdjęciu garnka ze strefy grzejnej płyta indukcyjna natychmiast przestaje się nagrzewać, a po upływie 2 minut cała płyta wyłącza się automatycznie.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się ze swoim lekarzem.

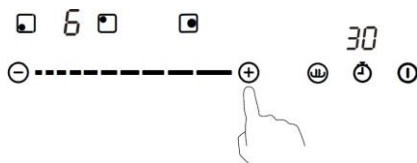
Korzystanie z timera

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

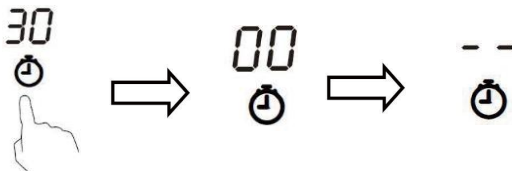
- Możesz go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłącza żadnej strefy grzejnej po upływie zadanego czasu.
- Możesz używać go także to automatycznego wyłączania jednej strefy grzejnej po upływie zadanego czasu (maks. 99 minut).

Używanie timera jako minutnika

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
Uwaga: Możesz użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierzesz żadnej strefy grzejnej.
2. Dotknij przycisku timera. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu timera pojawi się symbol "30".
3. Ustaw czas, przesuwając palcem po suwaku dotykowym.
Wskazówka: Aby skrócić lub wydłużyć czas o 1 minutę, dotknij jednokrotnie suwaka dotykowego.
Przytrzymaj przycisk "-" lub "+" timera, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.
Jeśli zadany czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do ustawienia 0.



4. Aby anulować odliczanie minutnika, dotknij go jednokrotnie. Na wyświetlaczu pokazującym minuty pojawi się symbol "--".



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz będzie pokazywał czas pozostały do wyłączenia, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



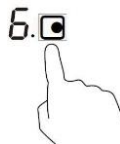
6. Po upływie zadanego czasu, przez 30 sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera pokaże symbol "--".



Ustawianie timera z myślą o automatycznym wyłączeniu jednej strefy grzejnej

Wybierz strefę grzejną dla której chcesz uruchomić tę funkcję:

1. Dotknij suwaka strefy grzejnej, dla której chcesz ustawić timer.

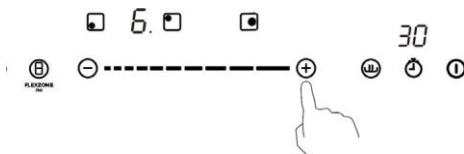


2. Dotknij przycisk sterowania timera, aż zacznie migać wskaźnik minutnika, a na wyświetlaczu timera pojawi się symbol "30".

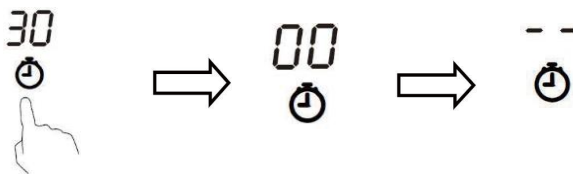


3. Ustaw czas, dotykając przycisków "+" lub "-".

Gdy czas ustawienia przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do ustawienia 0.



4. Aby wyłączyć timer, dotknij kontrolki wyboru na suwaku, a następnie dotknij kontrolki timera. Następnie na wyświetlaczu minut pojawi się symbol "00", a następnie "--".



5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie.

Wyświetlacz pokaże czas pozostały do zakończenia, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy.



6. Po upływie zadanego czasu gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol "H". Pozostałe pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas już po ustawieniu timera, zacznij od kroku 1.

Ustawianie timera na wyłączenie więcej niż jednej strefy grzejnej

1. Jeśli używasz tej funkcji dla więcej niż jednej strefy grzejnej, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas (np. jeśli dla strefy #1 ustawiono czas na 2 minuty, a dla strefy #2 na 5 minut, wskaźnik timera pokaże "2".)

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas strefy grzejnej.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innych stref grzejnych, dotknij jednokrotnie suwaka strefy grzejnej. Timer wskaże ustawiony czas.



(ustawienie na 6 minut) (ustawienie na 3 minuty)

2. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol "H".



Ustawienia mocy grzejnej

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, w tym od parametrów samego naczynia, jak i ilości przygotowywanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby odkryć ustawienia najbardziej odpowiednie dla Ciebie.

Ustawienie mocy grzejnej	Przeznaczenie
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i szybko przypalających się produktów żywnościowych • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3 - 4	• podgrzewanie • gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• podsmażanie • gotowanie makaronu
9	• smażenie na patelni • opalanie • doprowadzenie zupy do wrzenia • zagotowanie wrzątku

Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji, odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Niezbędnym i obowiązkowym wymogiem jest podłączenie do właściwie działającej instalacji uziemiającej.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia!



- Zachowaj ostrożność! Krawędzie szklanych paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Środki ostrożności

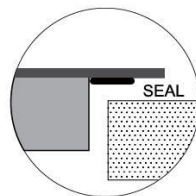
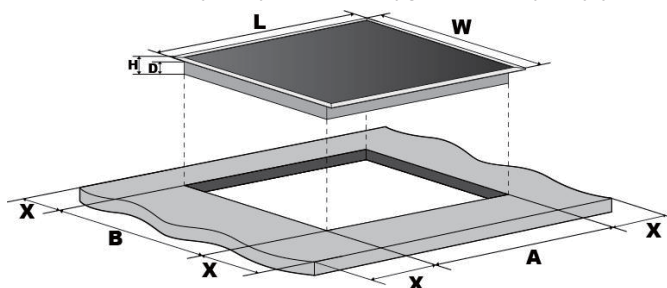
1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez personel lub techników posiadających odpowiednie kwalifikacje. Profesjonaliści z naszej firmy są do Twojej dyspozycji. Pod żadnym pozorem nie przeprowadzaj tej operacji samodzielnie.
2. Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić układ elektroniczny płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić jak najlepsze promieniowanie ciepłe w celu zapewnienia jej niezawodności.
4. Ściana i powierzchnie wokół indukcyjnej płyty grzejnej powinny być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, laminowany blat oraz klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Warunki instalacji

Wymiary wycięcia w blacie roboczym powinny być zgodne z rozmiarami pokazanymi na rysunku.

Na potrzeby instalacji i użytkowania należy zachować przestrzeń co najmniej 5 cm wokół wycięcia.

Należy pamiętać, że jeśli grubość blatu jest mniejsza niż 20 mm, inne urządzenia, które planujesz zainstalować pod płytą grzejną Teka mogą z nią kolidować. Wybierz odporny na wysokie temperatury materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć odkształceń spowodowanych wysoką temperaturą generowaną z płyty grzejnej.

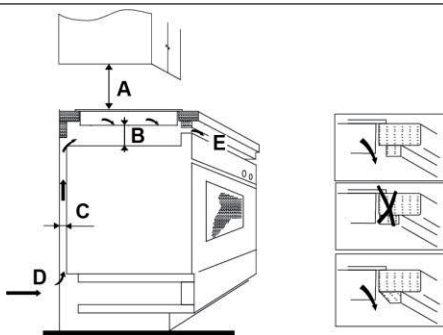


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	Min. 50

Bezwzględnie upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w stanie nadającym się do pracy. Prosimy zapoznać się z poniższą grafiką.



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejącą a szafką nad płytą grzejącą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wlot powietrza 5 mm

Przed instalacją

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- blat roboczy jest równy i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi;
- blat roboczy wykonano z materiału odpornego na wysokie temperatury;
- instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi zachowania odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami, jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, który ma wbudowany wentylator chłodzący;
- na przewodzie stałej instalacji elektrycznej zamontowano odpowiedni przełącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego, i jest on umieszczony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania;
Wyłącznik musi posiadać homologację i odstępy między stykami wynoszące 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania pozwalają na taką zmianę wymagań);
- w/w przełącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika zainstalowanej płyty grzejnej;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami nadzoru budowlanego i przepisami;
- Do powierzchni ścian otaczających płytę grzejącą należy zastosować materiały wytrzymałe na wysoką temperaturę, z wykończeniem łatwym do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).

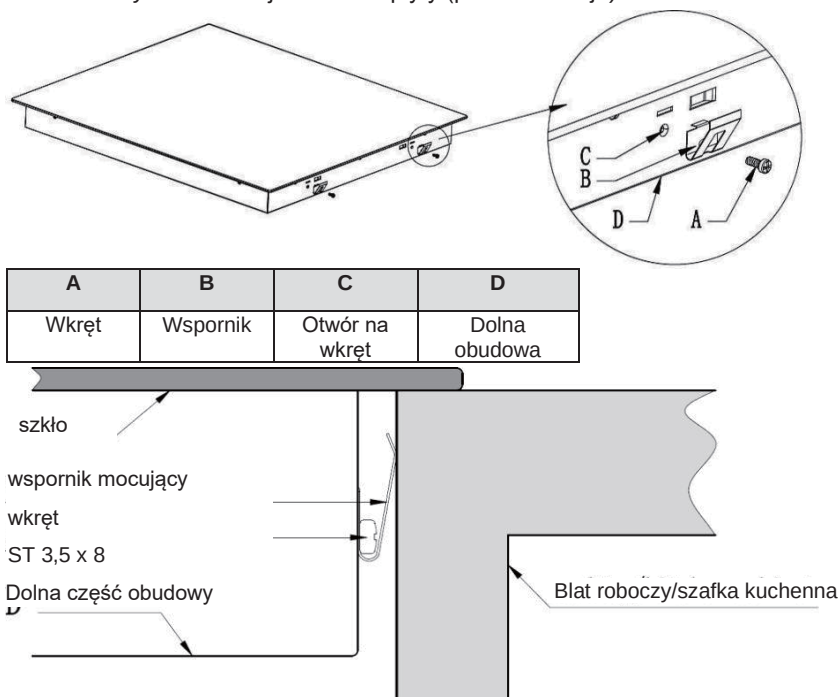
Montaż

Przed umieszczeniem wsporników mocujących

Urządzenie należy ułożyć na stabilnej i gładkiej powierzchni. Nie przykładaj siły do elementów sterujących wystających z płyty.

Regulacja położenia wspornika

Po instalacji zamocuj płytę w/na blacie roboczym za pomocą 4 wsporników umieszczonych na dolnej obudowie płyty (patrz ilustracja).



Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- kabel zasilający nie znajduje się za drzwiczkami szafek lub szufladami;
- zapewniony został odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty powinna być zainstalowana bariera termiczna;
- przełącznik zasilania musi być łatwo dostępny dla użytkownika.

Podłączenie płyty do zasilania sieciowego

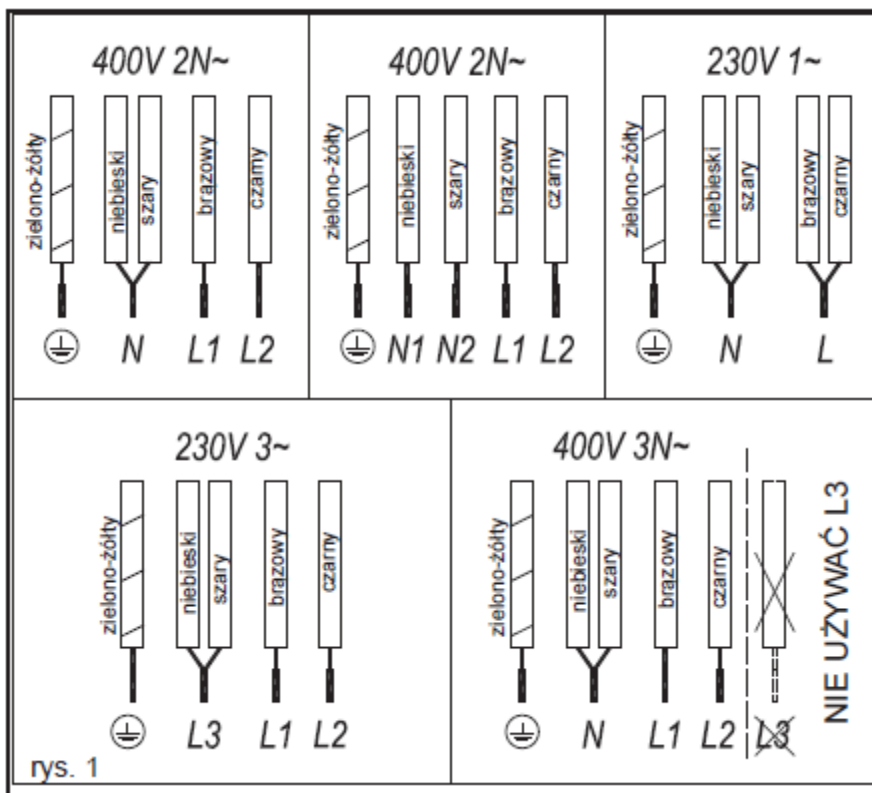


Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad nią powinna wynosić min. 760 mm.



Instalacja elektryczna w Twoim domu musi zostać sprawdzona przez elektryka, i jeśli to konieczne, dokonana w niej zmian. Wszelkiego typu zmiany muszą być przeprowadzane wyłącznie przez elektryka z uprawnieniami.

Instalacja zasilania powinna być zgodna z odpowiednią normą i zostać wyposażona w bezpiecznik jednobiegunowy. Sposób podłączenia pokazano poniżej.



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operacja ta musi być przeprowadzona przez technika obsługi posprzedażnej z użyciem dedykowanych narzędzi. Pozwoli to uniknąć nieszczęśliwych wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować bezpiecznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo, i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód zasilający nie może być zgięty ani przyciśnięty.
- Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Typowe zabrudzenia powstające na co dzień na szkłe (odciski palców, inne ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie rozlane płyny na szkłe)	1. Wyłącz płytę kuchenną i upewnij się, że nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego ("H"). 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szklana płyta jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca!) 3. Nawilż płytę szklaną i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie włącz płytę kuchenną.	• Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, strefa grzejna może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Ostre druciaki, niektóre nylonowe druciaki i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni do płyty. • Nigdy nie pozostawiaj pozostałości po czyszczeniu na płycie kuchennej: szkło może odbarwić się.
Wykipiałe, stopione i gorące słodkie resztki na szkłe	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, szpachelki lub skrobaka z ostrzem odpowiednim do szklanych płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Wyłącz płytę kuchenną i upewnij się, że nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego ("H"). 2. Trzymaj ostrze lub przybór pod kątem 30° i zeszkrob brud lub rozlany płyn w kierunku chłodnej strefy grzejnej. 3. Wyczyść zabrudzenia lub rozlania ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 z sekcji „Typowe zabrudzenia powstających na co dzień” powyżej.	• Jak najszybciej usuń plamy pozostawione przez stopione i rozlane słodkie jedzenie. Pozostawione do ostygnięcia resztki na szkłe mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: gdy osłona bezpieczeństwa skrobaka jest schowana, jego ostrze jest bardzo ostre. Używaj skrobaka z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj go w bezpieczny sposób i upewnij się, że jest niedostępny dla dzieci.
Zabrudzenia na przyciskach dotykowych	1. Wyłącz płytę kuchenną i upewnij się, że nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego ("H"). 2. Zwilż zabrudzenie. 3. Wytrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, zwilżoną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włącz płytę kuchenną.	• Płyta kuchenna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a elementy sterujące dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Upewnij się, że wytarłeś obszar sterowania dotykowego do sucha przed ponownym włączeniem płyty kuchennej.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w rozdziale "Blokada przycisków dotykowych".
Obsługa przycisków dotykowych sprawia trudności.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub używasz koniuszka palca do ich obsługi.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i używaj opuszek palca do obsługi przycisków dotykowych.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia posiadają szorstkie krawędzie. Używasz nieodpowiednich dla płyty ściernych środków czyszczących lub zmywaków.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zob. "Wybór odpowiednich naczyń kuchennych". Zobacz "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre naczynia wydają dźwięki lub trzaski.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia kuchennego (różnie rozkładające się vibracje w warstwach naczynia wykonanych z różnych metali).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje cichy brzęczący dźwięk przy ustawieniach wysokiej mocy.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, ale odgłos powinien stać się mniej intensywny lub całkowicie zniknąć po obniżeniu mocy grzejnej.
Słychać odgłos pracy wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną pracuje, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przełącznikiem na ścianie, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawia się ikona ich wykrycia na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ średnica jego dna jest zbyt mała w stosunku do strefy grzejnej lub naczynie nie jest ustawione pośrodku.	Używaj naczyń nadających się do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział "Wybór odpowiednich naczyń kuchennych". Ustaw naczynie pośrodku strefy grzejnej i upewnij się, że średnica jego dna jest odpowiednia do wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna nieoczekiwanie się wyłączyła, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zanotuj wyświetlany kod błędu, wyłącz płytę indukcyjną i odłącz ją od zasilania. Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie informacji o błędach i sprawdzanie

Jeśli pojawi się jakaś nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczeń i wyświetli odpowiednie kody:

Kody błędów	Możliwe przyczyny	Co robić
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie działa normalnie. Włącz płytę, gdy zasilanie działa normalnie.
E3	Wysoka temperatura wykryta przez czujnik temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura wykryta przez czujnik temperatury IGBT	Zrestartuj po ostygnięciu płyty.

Powyższe informacje związane są z typowymi awariami.

Prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Parametry techniczne

Płyta grzejna	IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK / IBF 63 BK200
Strefy gotowania	3 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	6600 W - 7400 W
Wymiary produktu (dł. × szer. × wys.)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Wymiary po zabudowie A×B	560 mm X 490 mm

Płyta grzejna	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	6600 W - 7400 W
Rozmiar produktu (dł. × szer. × wys.)	590 mm X 520 mm X 60 mm
Wymiary po zabudowie A×B	560 mm X 490 mm

Dane dot. wagi i wymiarów mogą być nieco inne dla Twoim modelu. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, zastrzegamy sobie prawo do zmiany specyfikacji i projektów bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje o produkcie

Informacje o produkcie dla domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

		Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Typ płyty grzejnej:				Elektryczna płyta grzejna	
Liczba pól lub obszarów grzejnych	pola			3	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	indukcyjne pola grzejne			X	
	indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	Ø	16.0	cm
		Tyłna środkowa	Ø	-	cm
		Tyłna prawa	Ø	-	cm
		Środkowa lewa	Ø	-	cm
		Środkowa, centralnie	Ø	-	cm
		Środkowa prawa	Ø	-	cm
		Przednia lewa	Ø	18.0	cm
		Przednia środkowa	Ø	-	cm
		Przednia prawa	Ø	30.0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tyłna lewa	L W	-	cm
		Tyłna środkowa	L W	-	cm
		Tyłna prawa	L W	-	cm
		Środkowa lewa	L W	-	cm
		Środkowa, centralnie	L W	-	cm
		Środkowa prawa	L W	-	cm
		Przednia lewa	L W	-	cm
		Przednia środkowa	L W	-	cm
		Przednia prawa	L W	-	cm

Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	Gotowanie elektr.	194.9	Wh/kg
	Tylna środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Tylna prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa lewa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa, centralnie	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia lewa	Gotowanie elektr.	192.3	Wh/kg
	Przednia środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia prawa	Gotowanie elektr.	191.4	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	192.9	Wh/kg
Zastosowana norma: Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.				

Informacje o produkcie dla domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Typ płyty grzejnej:				Płyta elektryczna	
Liczba pól lub obszarów grzejnych	pola			3	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	indukcyjne pola grzejne			X	
	indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tylna lewa	Ø	-	cm
		Tylna środkowa	Ø	-	cm
		Tylna prawa	Ø	-	cm
		Środkowa lewa	Ø	-	cm
		Środkowa, centralnie	Ø	-	cm
		Środkowa prawa	Ø	-	cm
		Przednia lewa	Ø	-	cm
		Przednia środkowa	Ø	-	cm
		Przednia prawa	Ø	30.0	cm

W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tylna lewa	L W	18.0	cm
	Tylna środkowa	L W	-	cm
	Tylna prawa	L W	-	cm
	Środkowa lewa	L W	-	cm
	Środkowa, centralnie	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	18.0	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	Gotowanie elektr.	193.4	Wh/kg
	Tylna środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Tylna prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa lewa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa, centralnie	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia lewa	Gotowanie elektr.	190.5	Wh/kg
	Przednia środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia prawa	Gotowanie elektr.	191.4	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	191.8	Wh/kg
Zastosowana norma: Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.				

Informacje o produkcie dla domowych płyt elektrycznych zgodnych z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014				
	Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu			IBC 64100 SSS BK	
Typ płyty grzejnej:			Płyta elektryczna	
Liczba pól lub obszarów grzejnych	pola		4	
	obszary			
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	indukcyjne pola grzejne		X	
	indukcyjne obszary grzejne			
	promiennikowe pola grzejne			
	płyty lite			

W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tylna lewa	Ø	16.0	cm
	Tylna środkowa	Ø	-	cm
	Tylna prawa	Ø	21.0	cm
	Środkowa lewa	Ø	-	cm
	Środkowa, centralnie	Ø	-	cm
	Środkowa prawa	Ø	-	cm
	Przednia lewa	Ø	21.0	cm
	Przednia środkowa	Ø	-	cm
	Przednia prawa	Ø	16.0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tylna lewa	L W	-	cm
	Tylna środkowa	L W	-	cm
	Tylna prawa	L W	-	cm
	Środkowa lewa	L W	-	cm
	Środkowa, centralnie	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	-	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	-	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	Gotowanie elektr.	194.9	Wh/kg
	Tylna środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Tylna prawa	Gotowanie elektr.	202.5	Wh/kg
	Środkowa lewa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa, centralnie	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Środkowa prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia lewa	Gotowanie elektr.	186.6	Wh/kg
	Przednia środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg
	Przednia prawa	Gotowanie elektr.	194.9	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	194.7	Wh/kg
Zastosowana norma: Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego część 2: Płyty kuchenne. Metody badań cech funkcjonalnych.				

Informacje o produkcie dla domowych płyt elektrycznych zgodnych z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014

	Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu			IBF 64200 SSS BK	
Typ płyty grzejnej:			Płyta elektryczna	

Liczba pól lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	indukcyjne pola grzejne			X	
	indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
Dla okrągłych stref lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewaną elektrycznie strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Tylna lewa	Ø	-	cm	
	Tylna środkowa	Ø	-	cm	
	Tylna prawa	Ø	21.0	cm	
	Środkowa lewa	Ø	-	cm	
	Środkowa, centralnie	Ø	-	cm	
	Środkowa prawa	Ø	-	cm	
	Przednia lewa	Ø	-	cm	
	Przednia środkowa	Ø	-	cm	
	Przednia prawa	Ø	16.0	cm	
	W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na strefę lub obszar gotowania ogrzewanego elektrycznie, zaokrąglona z dokładnością do 5 mm	Tylna lewa	L W	18.0	cm
Tylna środkowa		L W	-	cm	
Tylna prawa		L W	-	cm	
Środkowa lewa		L W	-	cm	
Środkowa, centralnie		L W	-	cm	
Środkowa prawa		L W	-	cm	
Przednia lewa		L W	18.0	cm	
Przednia środkowa		L W	-	cm	
Przednia prawa		L W	-	cm	
Zużycie energii dla strefy gotowania lub powierzchni w przeliczeniu na kg	Tylna lewa	Gotowanie elektr.	186.5	Wh/kg	
	Tylna środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg	
	Tylna prawa	Gotowanie elektr.	186.5	Wh/kg	
	Środkowa lewa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg	
	Środkowa, centralnie	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg	
	Środkowa prawa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg	
	Przednia lewa	Gotowanie elektr.	187.3	Wh/kg	
	Przednia środkowa	Gotowanie elektr.	-	Wh/kg	
	Przednia prawa	Gotowanie elektr.	194.9	Wh/kg	
Zużycie energii na płytę grzejną w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	188.8	Wh/kg	
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczne urządzenia do gotowania na użytek domowy – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru wydajności					

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Podczas codziennego gotowania możesz oszczędzać energię, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Podgrzewaj wodę tylko w takiej ilości, jakiej potrzebujesz.
- Jeśli to możliwe, używaj pokrywki do naczynia.
- Przed aktywacją strefy grzejnej umieść na niej naczynie.
- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak strefa gotowania.
- Umieszczaj mniejsze naczynia na mniejszych strefach gotowania.
- Umieszczaj naczynia bezpośrednio na środku strefy grzejnej.
- Do utrzymania żywności w cieple lub jej stapiania wykorzystuj ciepło resztkowe.

Utylizacja



Urządzenie zostało oznakowane zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające środowisko (które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko), jak i elementy, które można ponownie wykorzystać. Ważne jest, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny został poddany specjalnej obróbce w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji zanieczyszczeń oraz odzyskania wszystkich możliwych materiałów. Osoby fizyczne mogą odegrać ważną rolę w zapewnieniu, że zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie stanie się problemem dla środowiska. W tym celu konieczne jest przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- WEEE nie powinien być traktowany jako odpad domowy;
- zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy oddać do wyznaczonych punktów zbiórki zarządzanych przez władze lokalne lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach dla zużytych sprzętów elektrycznych i elektronicznych o większych gabarytach prowadzone są lokalne zbiórki. Kupując nowe urządzenie, stare może zostać zwrócone do sprzedawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć, o ile urządzenie jest tego samego typu i pełni te same funkcje co zakupione urządzenie.

Teka Industrial S.A.

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

'TEKA



www.teka.com