



TEKA

Посібник користувача

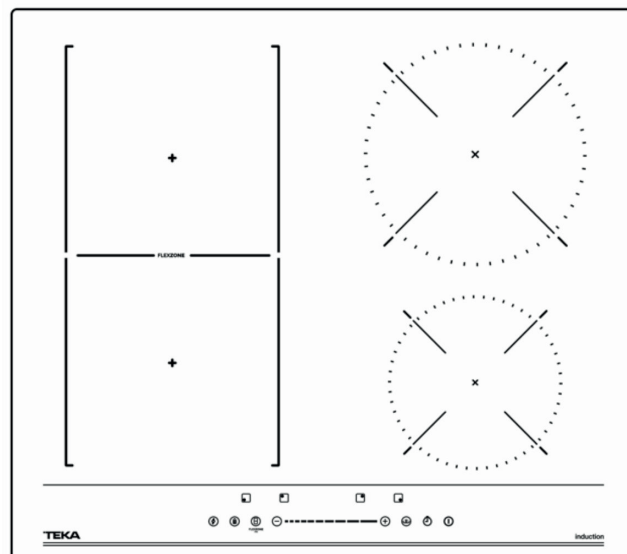
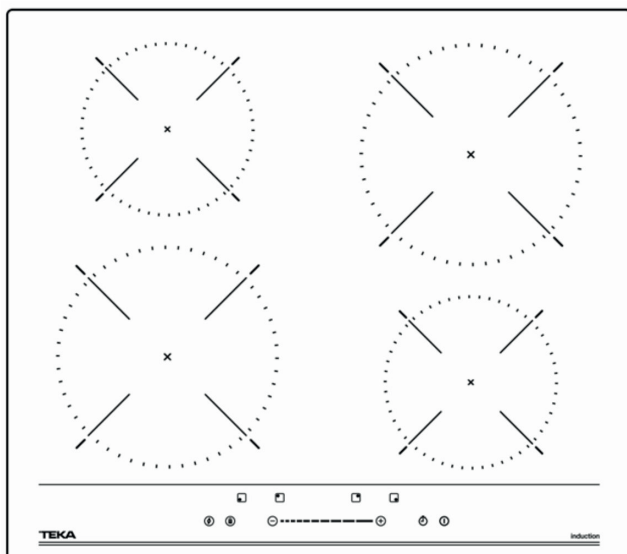
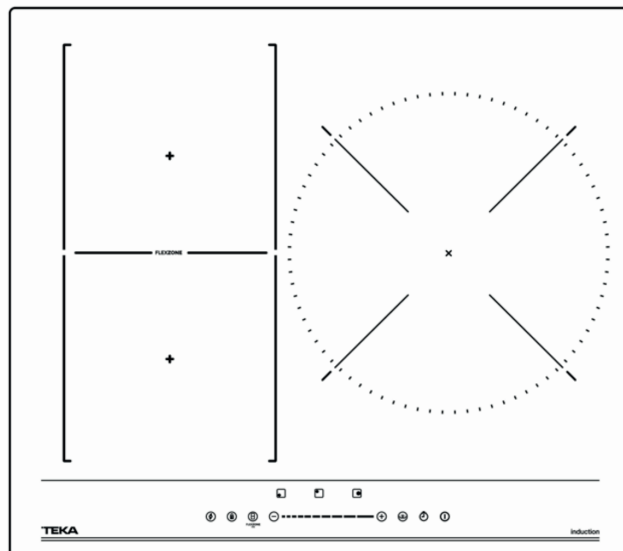
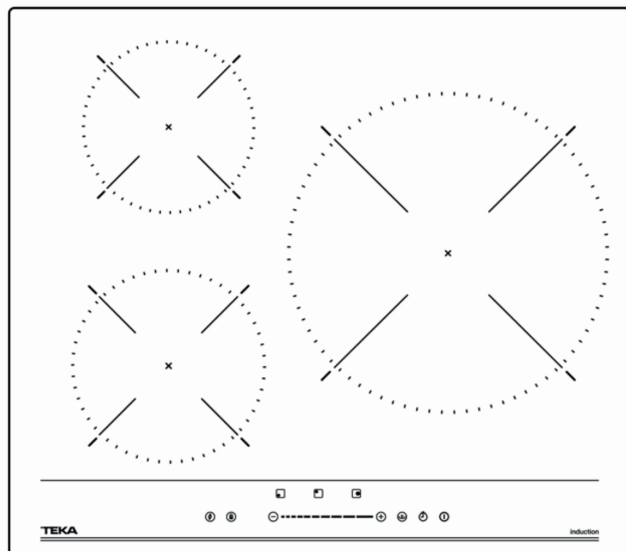
**IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK /
IBF 63 BK200 / IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK**

UKR

www.teka.com

Техніка безпеки.....	4
Встановлення.....	4
Експлуатація та технічне обслуговування приладу.....	4
Коротка інформація про прилад.....	8
Вигляд зверху.....	8
Панель управління.....	9
Особливості приготування страв на індукційній варильній поверхні.....	10
Перед першим використанням нової індукційної варильної поверхні.....	10
Користування панеллю управління.....	11
Обрання підходящого посуду.....	11
Розміри посуду.....	12
Рекомендації щодо приготування їжі.....	13
Використання.....	14
Використання індукційної варильної поверхні.....	14
Використання Функції максимальної потужності для приготування страв.....	15
Використання функції Keep Warm (Підтримання тепла).....	16
FlexZone (Змінювана зона приготування).....	17
Використання функції BBQ (Барбекю).....	18
Функція блокування панелі управління.....	18
Технології захисту приладу.....	19
Використання таймера.....	20
Налаштування температури.....	22
Встановлення.....	23
Обрання обладнання для встановлення варильної поверхні.....	23
Перед встановленням варильної поверхні.....	24
Монтаж.....	24
Підключення варильної поверхні до електромережі.....	25
Догляд та очищення.....	27
Усунення несправностей.....	28
Відображення та роз'яснення помилки.....	29
Технічні дані.....	30
Технічний опис приладу.....	31
Захист навколишнього середовища.....	36

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



Дякуємо Вам за придбання нашої індукційної варильної поверхні. Перш ніж використовувати прилад, уважно ознайомтеся з цим посібником з експлуатації приладу, та зберігайте його у легкодоступному місці для подальшого звернення до нього.

В залежності від моделі, аксесуари, які йдуть з варильною поверхнею, можуть відрізнятися від наведених на малюнках.

Ваша безпека на першому місці для нас. Будь ласка, уважно ознайомтеся з наступною інформацією перед використанням приладу.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед проведенням будь-яких робіт або обслуговування відключіть прилад від джерела живлення.
- Електричне підключення повинно мати належним чином виконане заземлення.
- Лише кваліфікований електрик має право змінювати електромережу.
- Порушення цих рекомендацій може спричинити ураження струмом або стати причиною загибелі.

Небезпека порізів

- Увага! Краї варильної поверхні гострі.
- Обережно поведіться з приладом, щоб не порізатися та не травмуватися.

Важливі правила техніки безпеки

- Перед встановленням та використанням приладу уважно ознайомтеся з цим посібником з експлуатації.
- Не кладіть на прилад займисті матеріали або вироби.
- Передайте цей посібник особі, яка буде здійснювати встановлення приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати.
- Для безпечного використання приладу важливо здійснювати встановлення відповідно до рекомендацій, наведених у цьому посібнику.
- Лише належним чином уповноважена особа має право здійснювати встановлення та заземлення цього приладу.
- Прилад має бути підключений до електромережі, оснащеної запобіжником, який здійснює повне відключення від мережі у разі виникнення збоїв у роботі приладу.
- Неналежне встановлення приладу може стати причиною втрати гарантії та можливості подання звернення щодо гарантійного ремонту приладу.

Експлуатація та технічне обслуговування приладу

Небезпека ураження електричним струмом

- Не використовуйте несправну або пошкоджену варильну поверхню. негайно відключіть варильну поверхню від джерела живлення (за допомогою запобіжника), щоб уникнути ураження електричним струмом, якщо на ній з'являться тріщини або вона розіб'ється, та зверніться до кваліфікованого спеціаліста.
- Перед проведенням технічного обслуговування відключіть прилад від джерела живлення.
- Порушення цих рекомендацій може спричинити ураження струмом або стати причиною загибелі.

Безпека здоров'я

- Цей прилад відповідає вимогам щодо електромагнітної безпеки приладів.
- Незважаючи на це, ми рекомендуємо особам зі стимулятором серця або іншими електронними імплантами (наприклад, дозаторами інсуліну) проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імпланту перед використанням індукційних поверхонь, щоб попередити вплив електромагнітного поля на імплант.
- Порушення цієї рекомендації може стати причиною смерті.

Обережно, гаряча поверхня

- В процесі використання деякі елементи приладу можуть сильно нагріватися.
- Доки поверхня не охолоне, не торкайтеся до неї та використовуйте лише спеціальний посуд.
- Не можна класти на варильну поверхню металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки, кришки, тощо, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не дозволяйте дітям торкатися приладу.
- Ручки посуду можуть нагріватися. Слідкуйте, щоб ручки посуду не виходили за зону приготування. Слідкуйте, щоб діти не могли випадково торкнутися ручки.
- Порушення цих рекомендацій може спричинити опіки та шрами.

Небезпека порізів

- Скребок для конфорок має дуже гостре лезо, захищене кришкою. Дуже обережно його використовуйте та зберігайте у недоступному для дітей місці.
- Порушення цих рекомендацій може спричинити травмування та порізи.

Важливі правила техніки безпеки

- В процесі використання не залишайте прилад без нагляду. Рідина, що переливається через край посуду, може спричинити задимлення або загоряння.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або місце для зберігання речей.
- Не залишайте на приладі будь-який посуд чи інші речі.
- Не кладіть на поверхню та не залишайте поруч будь-які предмети, чутливі до магнітного поля (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) або електронні прилади (наприклад, комп'ютери, MP3 плеєри), оскільки на них може вплинути магнітне поле приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.
- Після використання приладу обов'язково вимикайте усі зони приготування та саму варильну поверхню, як описано у цьому посібнику (тобто за допомогою панелі управління). Не покладайтеся на спрацювання датчика зони приготування, який має відключити прилад у разі відсутності посуду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, а також сидіти, стояти на ньому, чи спиратися на нього.
- Не зберігайте предмети, які можуть бути цікавими для дітей, у ящикках над приладом. Якщо дитина залізе на варильну поверхню, вона може травмуватися.
- Не залишайте дітей без нагляду поруч з працюючим приладом.
- Діти або люди з обмеженими здібностями можуть використовувати прилад лише після отримання від відповідальної та компетентної особи рекомендацій та настанов щодо його використання. Відповідна особа повинна переконатися, що вони можуть самостійно використовувати прилад, і це є безпечним для них та оточення.
- Не проводьте ремонт приладу та не замінюйте будь-які деталі, якщо це чітко не прописано у цьому посібнику.
- Будь-яке обслуговування приладу та ремонт має здійснювати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Заборонено чистити прилад за допомогою пари.
- Не ставте на прилад важкі предмети та слідкуйте, щоб на нього нічого не падало.
- Не ставайте ногами на варильну поверхню.
- Не використовуйте посуд з нерівними гострими краями та не тягніть посуд по поверхні. Ви можете так подряпати скло.
- Не використовуйте для чищення поверхні металеві мочалки або інші тверді абразивні мийні засоби, які можуть залишити подряпини на склі.
- У разі пошкодження кабелю живлення, він має бути замінений виробником, його

сервісним центром або іншим уповноваженим представником.

- Цей прилад призначений для використання у домашньому господарстві та у приміщеннях. Наприклад:
 - Кухня для персоналу у магазині, офісі та інших робочих приміщеннях;
 - Заміські будинки;
 - Зони загального користування у готелях, мотелях та інших типах розміщення;
 - Готелі типу «постіль та сніданок»;

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



- В процесі використання прилад та його окремі елементи можуть нагріватися. Будьте обережними, щоб не доторкнутися до гарячих елементів. Тримайте дітей молодше 8 років подалі від приладу або постійно наглядайте за ними.
- Діти старше 8 років, люди з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також з обмеженнями органів відчуття, та особи, які не мають достатньо досвіду та знань, можуть використовувати цей прилад **ЛИШЕ** під наглядом або за умови отримання вичерпних інструкцій щодо користування приладом та за умови повного усвідомлення небезпеки, пов'язаної з використанням цього приладу.
- Діти не повинні гратися з приладом. Діти не можуть чистити та обслуговувати цей прилад без нагляду дорослих.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



- Надзвичайно небезпечно залишати плиту без нагляду, якщо ви готуєте на жиру або рослинній олії, оскільки це може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити пожежу водою! У таких випадках необхідно відключити прилад від джерела живлення та накрити полум'я кришкою, тарілкою або ковдрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



- Заборонено зберігати будь-які предмети на індукційній варильній поверхні. Попереджайте можливість виникнення пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



- Негайно відключіть варильну поверхню від джерела живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом, якщо на ній з'являться тріщини або вона розіб'ється.
- Заборонено чистити прилад паром.
- Цей прилад не передбачений для роботи з зовнішнім (не вбудованим у прилад) таймером або окремою системою дистанційного керування.

УВАГА



В процесі приготування їжі не залишайте варильну поверхню без нагляду. Необхідно бути постійно присутнім біля поверхні під час коротких процесів приготування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Щоб прилад стояв рівно та був надійно зафіксований, необхідно встановити спеціальні стабілізуючі засоби. Дивіться рекомендації щодо встановлення приладу.

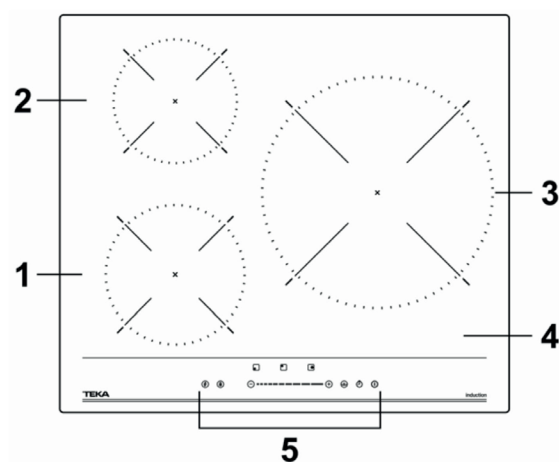
ПОПЕРЕДЖЕННЯ



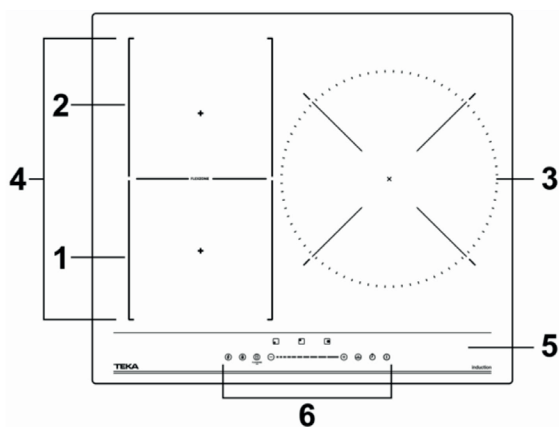
Використовуйте лише ті загорожі для плити, які були розроблені виробником приладу або рекомендовані виробником приладу у посібнику з експлуатації, чи ті, що йдуть у комплекті з приладом. Використання неналежних загорож може стати причиною нещасного випадку. Цей прилад оснащений заземленням виключно для функціональних цілей.

Коротка інформація про прилад

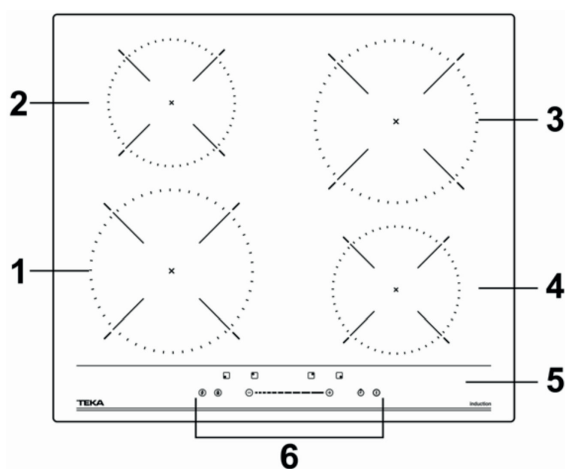
Вигляд зверху



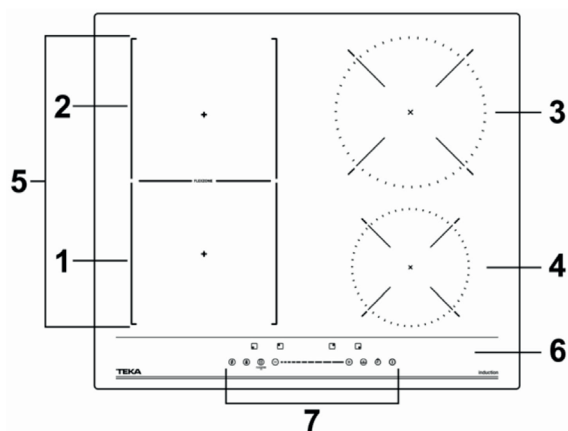
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
2	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 1800 Вт
3	Зона 2500 Вт, максимальна потужність 3500 Вт
4	Скляна панель
5	Панель управління



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
2	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 1800 Вт
3	Зона 2500 Вт, максимальна потужність 3500 Вт
4	Flexzone, 2500 Вт, максимальна потужність 2800 Вт
5	Скляна панель
6	Панель управління

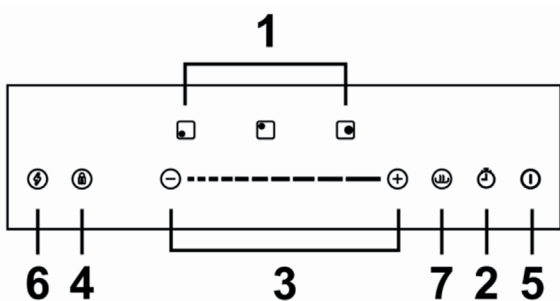


IBC 64100 SSS BK	
1	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
2	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 1800 Вт
3	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
4	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 1800 Вт
5	Скляна панель
6	Панель управління

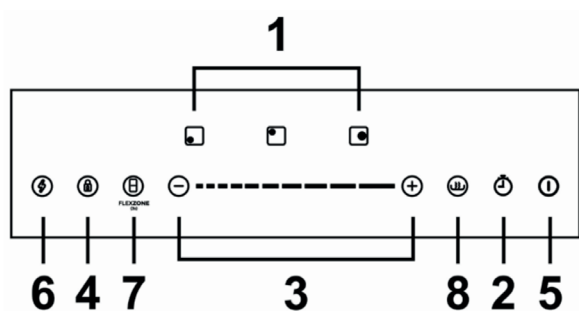


IBF 64200 SSS BK	
1	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
2	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 2000 Вт
3	Зона 2000 Вт, максимальна потужність 2600 Вт
4	Зона 1500 Вт, максимальна потужність 1800 Вт
5	Flexzone, 2500 Вт, максимальна потужність 2800 Вт
6	Скляна панель
7	Панель управління

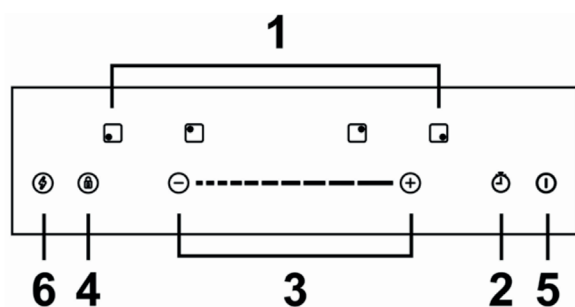
Панель управління



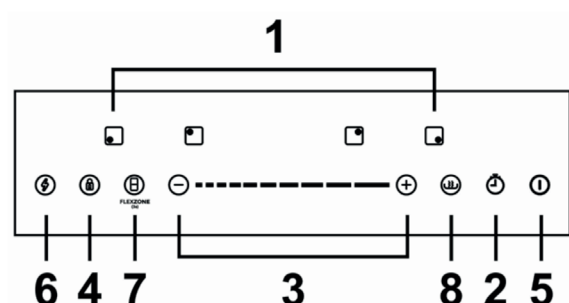
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Індикатор зони нагріву
2	Датчик управління таймером
3	Датчик управління рівнем потужності
4	Функція блокування кнопок/Пауза
5	Загальний датчик вмикання/вимикання
6	Датчик активації максимальної потужності
7	Датчик активації функції підтримання тепла



IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Індикатор зони нагріву
2	Датчик управління таймером
3	Датчик управління рівнем потужності
4	Функція блокування кнопок/Пауза
5	Загальний датчик вмикання/вимикання
6	Датчик активації максимальної потужності
7	Flexzone
8	Датчик активації функції підтримання тепла



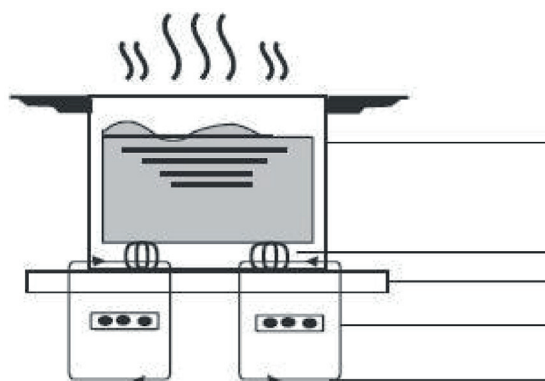
IBC 64100 SSSBK	
1	Індикатор зони нагріву
2	Датчик управління таймером
3	Датчик управління рівнем потужності
4	Функція блокування кнопок/Пауза
5	Загальний датчик вмикання/вимикання
6	Датчик активації максимальної потужності



IBF 64200 SSS BK	
1	Індикатор зони нагріву
2	Датчик управління таймером
3	Датчик управління рівнем потужності
4	Функція блокування кнопок/Пауза
5	Загальний датчик вмикання/вимикання
6	Датчик активації максимальної потужності
7	Flexzone
8	Датчик активації функції підтримання тепла

Особливості приготування страв на індукційній варильній поверхні

Індукційна варильна поверхня – це безпечна, прогресивна, ефективна та економічна технологія приготування страв. Вона основана на принципі електромагнітних вібрацій, які генерують тепло безпосередньо у посуді, а не шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається лише від посуду, який розігрівається.

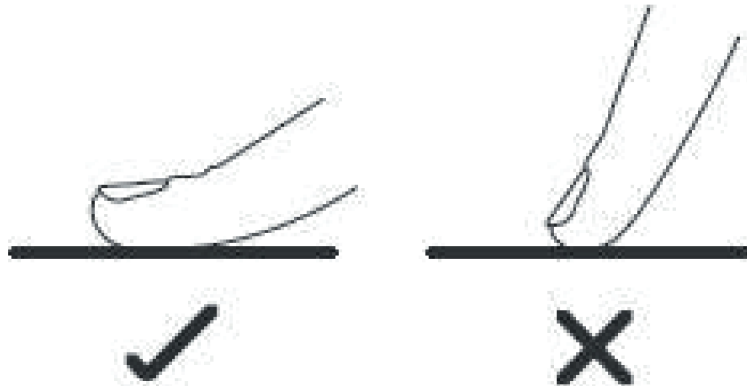


Перед першим використанням нової індукційної варильної поверхні

- Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, звернувши особливу увагу на розділ про техніку безпеки.
- Зніміть з приладу усі захисні плівки, які ще можуть на ньому залишатися.

Користування панеллю управління

- Панель управління реагує на дотик, тому не потрібно тиснути на сенсорні кнопки.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінчик.
- Кожен виявлений приладом дотик супроводжується звуковим сигналом.
- Слідкуйте, щоб панель управління була завжди чиста, суха та вільна від будь-яких предметів (наприклад, посуду чи ганчірки). Навіть найменший шар води може заважати належному реагуванню панелі управління.



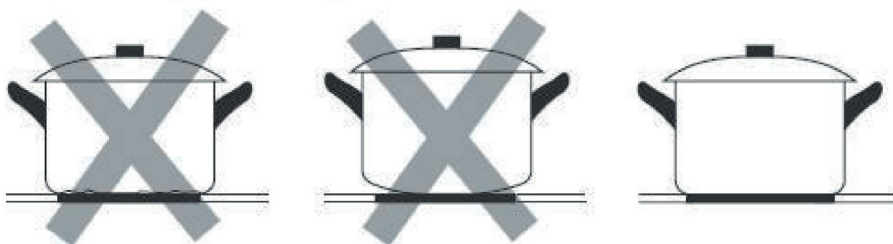
Обрання підходящого посуду



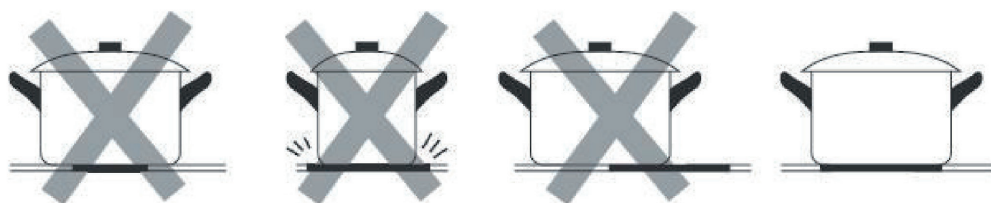
- Використовуйте лише той посуд, дно якого підходить для використання на індукційних варильних поверхнях. Шукайте символ індукції на упаковці або на дні посуду.
- Чи підходить ваш посуд для індукційної варильної поверхні, можна легко перевірити за допомогою магніту. Піднесіть магніт до основи посуду. Якщо він притягується, посуд можна використовувати на індукційній поверхні.
- У разі відсутності магніту:
 1. Налийте трохи води у посуд, який ви хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не світиться знак  і вода нагрівається, посуд підходить для використання на індукційній поверхні.
- Неможна використовувати на індукційній варильній поверхні посуд, виготовлений з наступних матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та глина.



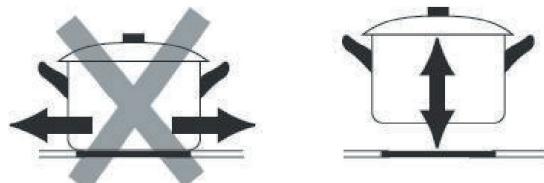
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що основа посуду гладенька, повністю прилягає до скла та відповідає розміру зони приготування. Використовуйте посуд, діаметр основи якого співпадає з графічно окресленою зоною приготування. Максимально ефективним є використання посуду трохи більшого діаметру. У разі використання посуду меншого діаметру ефективність може бути меншою, ніж ви очікували. Завжди розміщуйте посуд по центру зони приготування.



Переставляючи посуд по варильній поверхні, завжди піднімайте його, а не тягніть, щоб не подряпати скло.



Розміри посуду

Зони приготування автоматично адаптуються до діаметру посуду. Але діаметр основи цього посуду повинен відповідати принаймні мінімуму, прийнятному для цієї зони приготування. Щоб ефективність роботи варильної поверхні була максимальною, розміщуйте посуд по центру зони приготування.

Діаметр основи посуду для індукційної варильної поверхні

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Зона приготування	Мінімальний діаметр (мм)
1 (180 мм)	120
2 (160 мм)	100
3 (300 мм)	180
IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Зона приготування	Мінімальний діаметр (мм)
1. 2 (180 x 180 мм)	120
Flex zone	240 або 160 x 270
3 (300 мм)	180
IBF 64200 SSSBK	
Зона приготування	Мінімальний діаметр (мм)
1. 3 (210 мм)	140
2. 4 (160 мм)	100
IBF 64200 SSS BK	
Зона приготування	Мінімальний діаметр (мм)
1. 2 (180 x 180 мм)	120
Flex zone	240 або 160 x 270
3 (210 мм)	140
4 (160 мм)	100

Наведені вище розміри можуть варіюватися в залежності від якості посуду, який ви використовуєте.

Рекомендації щодо приготування їжі



Будьте обережні під час смаження, оскільки масло та жир дуже швидко нагріваються, особливо у разі використання максимальної потужності PowerBoost. При надзвичайно високій температурі масло та жир можуть загорітися та спричинити пожежу.

Корисні поради щодо приготування їжі

- Після закипання зменшіть налаштування температури.
- Використання кришки дозволить зменшити час приготування та зекономити електроенергію завдяки збереженню тепла.
- Щоб зменшити час приготування, використовуйте мінімальну кількість рідини або жиру.
- На початку приготування налаштуйте високу температуру, а потім зменшіть її, коли продукти достатньо прогріються.

Тушкування, приготування рису

- Тушкування проводиться при температурі нижчій за температуру кипіння, приблизно 85°C, коли бульбашки лише час від часу піднімаються на поверхню рідини. Це секрет бездоганних супів та ніжних рагу, оскільки смаки та аромати формуються без переварювання продуктів. Соуси на основі яйця та з використанням муки для загущення також варто готувати при температурі нижче температури кипіння.
- У деяких випадках, як наприклад приготування рису методом абсорбції, необхідно налаштувати температуру вище за мінімальну, щоб гарантувати приготування страви у межах рекомендованого часу.

Приготування стейків

Щоб приготувати соковитий ароматний стейк:

1. Потримайте м'ясо при кімнатній температурі приблизно 20 хвилин до початку приготування.
2. Розігрійте сковорідку з товстим дном.
3. Змажте стейк з обох боків олією. Пирсність невелику кількість олії на гарячу сковорідку та викладіть м'ясо на розігріту сковорідку.
4. В процесі приготування перевертайте стейк лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка та бажаного ступеня готовності. Час просмажування може варіюватися від 2 до 8 хвилин на кожен бік. Щоб визначити ступінь готовності стейка, натисніть на нього – чим він твердіший, тим більш добре просмажений ("well done").
5. Перед подачею на стіл залиште стейк на декілька хвилин на теплій тарілці, щоб він відпочив та став ніжним.

Для швидкого просмажування з перемішуванням

1. Оберіть сковорідку-вокз плоским дном, яка підходить для індукційних поверхонь, або велику сковорідку.
2. Приготуйте усі інгредієнти та необхідне приладдя. Швидке просмажування з перемішуванням здійснюється швидко. Якщо необхідно приготувати велику порцію, поділіть її на декілька менших порцій.
3. Розігрійте попередньо сковорідку та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо та відставте його у тепле місце.
5. Просмажте овочі. Коли вони вже достатньо розігріються, але ще будуть хрусткими, зменшіть температуру та додайте у овочі м'ясо й соус.
6. Обережно помішуйте інгредієнти, щоб вони рівномірно прогрілися.
7. Одразу подавайте на стіл.

Використання

Використання індукційної варильної поверхні

Щоб розпочати процес приготування

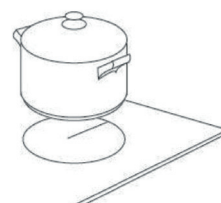
1. Доторкніться до датчика вмикання/вимикання.

Після увімкнення приладу прозвучить звуковий сигнал, на усіх дисплеях буде відображатися «-» або «--», що свідчить про те, що варильна поверхня знаходиться у режимі очікування.

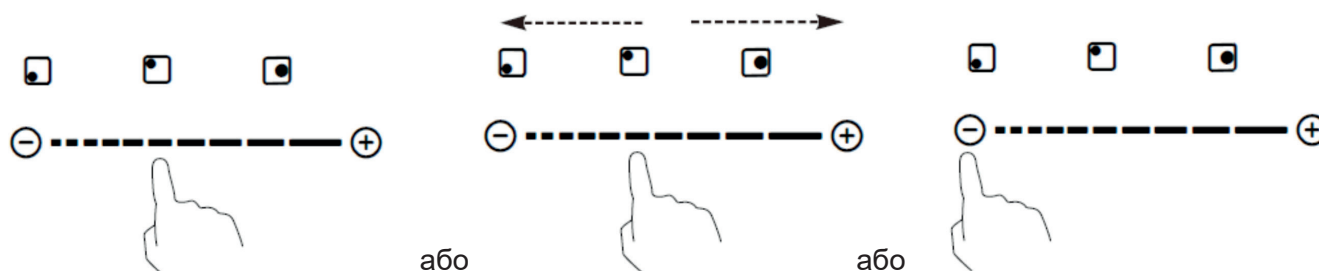


2. Поставте підходящу каструлю на зону приготування, яку ви маєте намір використовувати.

- Переконайтеся, що основа каструлі та поверхня зони приготування чисті та сухі.



3. Оберіть зону приготування та встановіть рівень потужності за допомогою слайдера, або сенсорних кнопок управління температурою «-» або «+», чи просто торкніться лінії «—» у будь-якому місці.



- Якщо ви не налаштуєте температуру протягом 1 хвилини, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Потрібно буде знову починати з кроку 1.
- Під час готування ви можете у будь-який момент змінити налаштування температури.
- Рухаючись вздовж повзунка «—», ви можете змінювати рівень потужності від 1 до 9.

Якщо на дисплеї почергово з налаштуванням температури блимає символ 

Це означає, що:

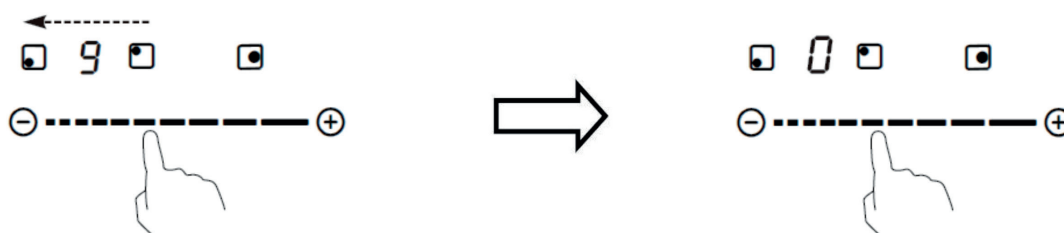
- Ви не поставили посуд на відповідну зону приготування, або
- Посуд, який ви використовуєте, не підходить для індукційних варильних поверхонь, або
- Посуд замалий або не виставлений по центру зони приготування.

Доки на зоні приготування не буде стояти посуд належного розміру та якості, процес нагріву не розпочнеться.

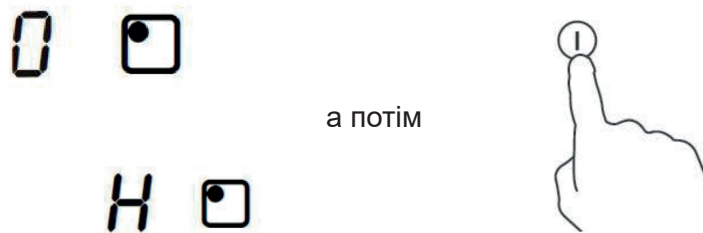
Якщо на зоні приготування не буде належного посуду, дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину.

Коли ви закінчили процес готування

1. Вимкніть зону приготування, провівши пальцем по повзунку «—» вліво до крайньої точки, та потримайте 1 секунду.



2. Переконайтеся, що на дисплеї рівня потужності відображається «0» поперемінно з «Н».



3. Вимкніть повністю варильну поверхню, натиснувши датчик вмикавання/вимикання.

4. Пам'ятайте, що поверхня може бути гаряча.

«Н» відображатиметься на дисплеї доти, доки поверхня залишатиметься гарячою. Як тільки поверхня прохолоне до безпечної температури, відповідний символ зникне. Також можна це використовувати для економії електроенергії. Якщо вам потрібно розігріти наступний предмет посуду, ви можете поставити його на вже нагріту зону приготування.



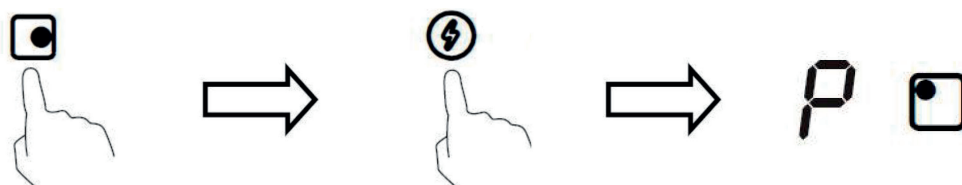
Функція максимальної потужності (Boostfunction)

Функція максимальної потужності означає, що одна зона приготування запускається на максимальній потужності та працює так максимум 5 хвилин. Таким чином, за необхідності, ви можете зробити процес приготування швидшим та інтенсивнішим.

Використання Функції максимальної потужності для приготування страв

1. Торкніться датчика обрання зони приготування, яка вам потрібна, - засвітиться відповідний індикатор.

2. Торкніться датчика активації Функції максимальної потужності. Зона приготування почне працювати на максимальній потужності. На дисплеї потужності буде відображатися символ «Р», який означає, що зона працює на максимальній потужності.



3. Зона приготування працюватиме на максимальній потужності протягом 5 хвилин, а потім знову повернеться до рівня потужності, який був налаштований перед цим.

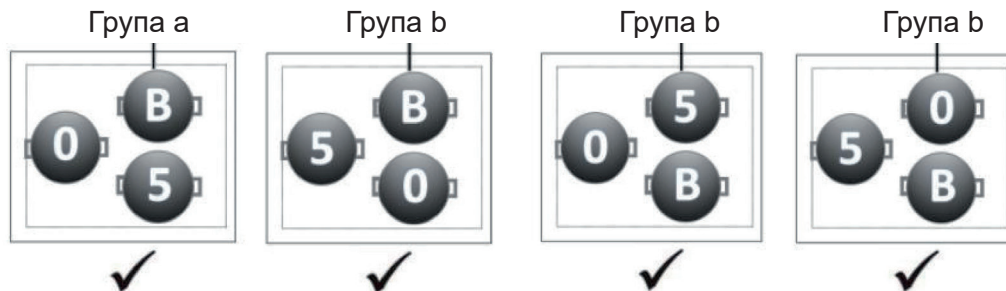


4. Якщо вам потрібно відключити Функцію максимальної потужності раніше, ніж через 5 хвилин, торкніться датчика обрання зони приготування (засвітиться індикатор поруч з датчиком) та знову торкніться датчика активації Функції максимальної потужності.

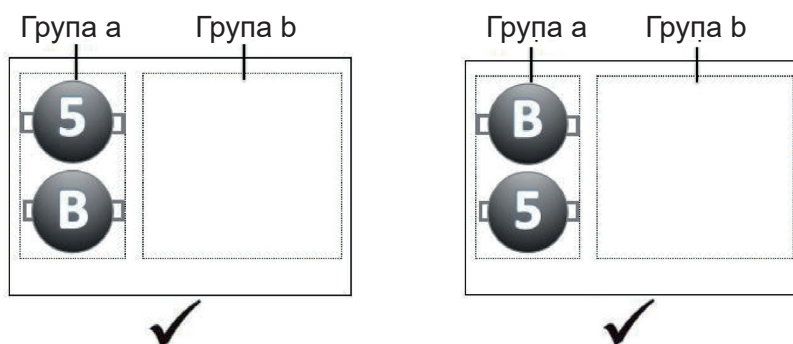


Обмеження щодо використання Функції максимальної потужності

Три зони були поділені на дві групи. Якщо ви використовуєте максимальну потужність на одній зоні, переконайтеся, що друга зона, що відноситься до цієї групи, працює на рівні потужності не більше 5.



Чотири зони були поділені на дві групи. Якщо ви використовуєте максимальну потужність на одній зоні, переконайтеся, що друга зона, що відноситься до цієї групи, працює на рівні потужності не більше 5.



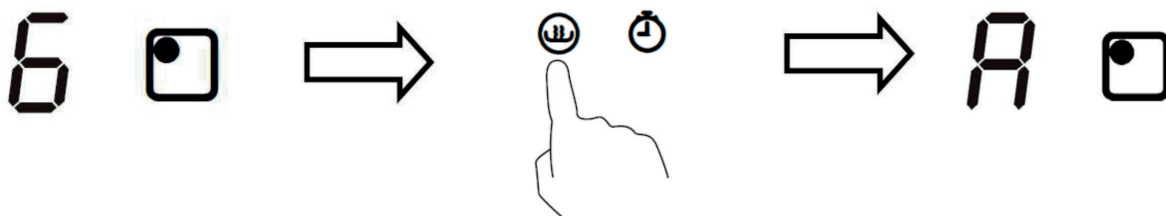
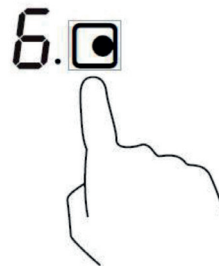
Використання функції Keep Warm (Підтримання тепла)

(Крім моделі IBC 64100 SSSBK)

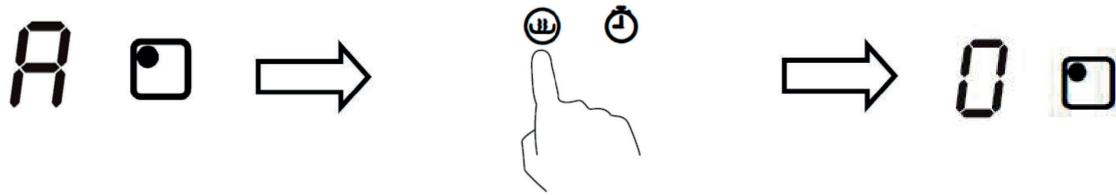
Функція Keep Warm (Підтримання тепла) використовується для підтримання температури готової страви.

1. Торкніться датчика обрання зони приготування, яка вам потрібна, -засвітиться відповідний індикатор.
2. Натисніть сенсорну кнопку  та утримуйте протягом 3 секунд, доки на дисплеї зони приготування не з'явиться символ «А».

Тепер функція активована.



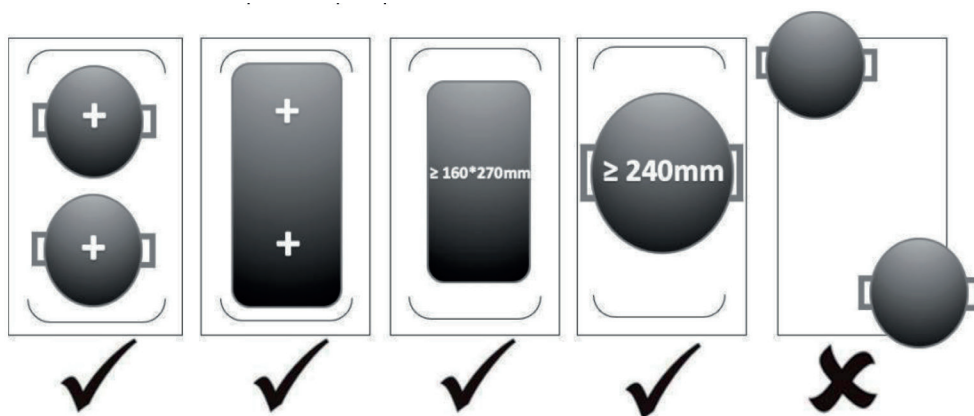
3. Якщо ви хочете відключити функцію Keep Warm (Підтримання тепла), торкніться датчика обрання зони приготування, а потім натисніть сенсорну кнопку  та утримуйте протягом 3 секунд. Зона приготування знову встановить рівень потужності «0».



FlexZone (Змінювана зона приготування)

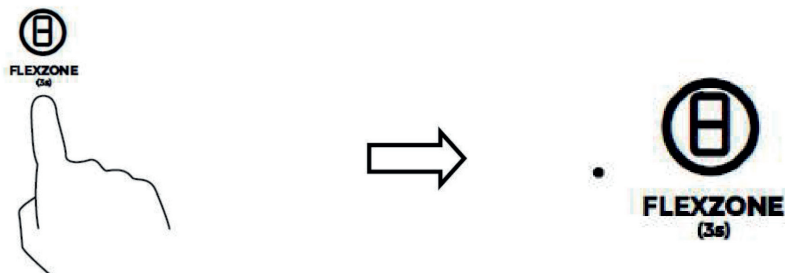
(Для моделей IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSSBK)

- В залежності від ваших потреб цю зону можна у будь-який час використовувати як одну зону приготування або дві окремі зони приготування.
- Змінювана зона приготування складається з двох незалежних індукторів, якими можна управляти окремо.
- Важливо: Слідкуйте, щоб при використанні об'єднаної зони приготування посуд стояв по центру конфорки. Використовуючи велику каструлю, овальний, прямокутний чи видовжений посуд, слідкуйте, щоб він стояв по центру зони приготування.
- Зразки правильного та неправильного розміщення посуду на зоні приготування:



Використання в якості єдиної великої зони приготування

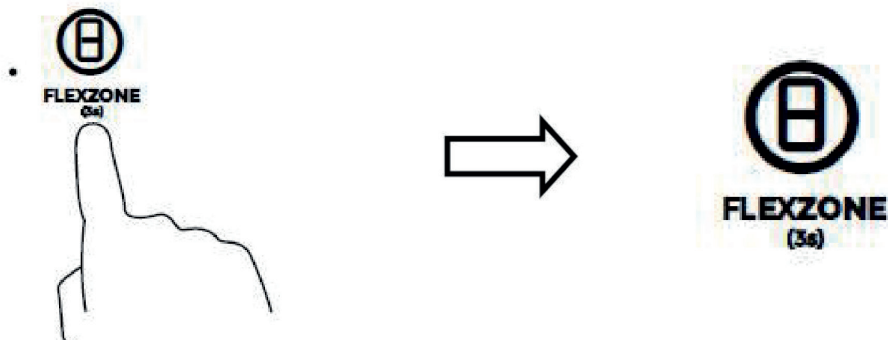
1. Торкніться датчика обрання функції FlexZone, щоб активувати змінювану зону як єдину велику зону приготування. Поруч з датчиком засвітиться відповідний індикатор.



2. Торкніться одного з датчиків обрання зони приготування, а потім проведіть по повзунку «—» або просто торкніться будь-якого місця на повзунку «—», щоб налаштувати рівень потужності.

Використання в якості двох незалежних зон приготування

1. Якщо ви хочете деактивувати функцію FlexZone, просто знову торкніться датчика активації функції FlexZone. Індикатор поруч з датчиком згасне.

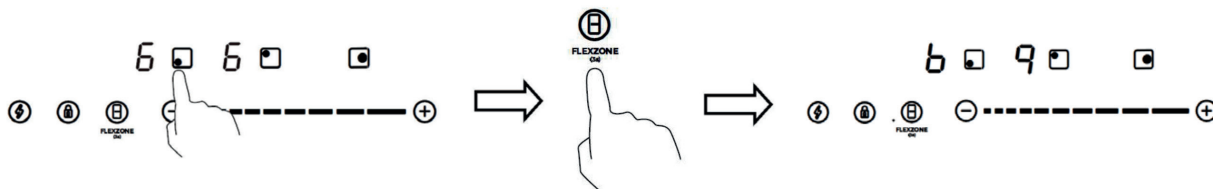


Використання функції BBQ (Барбекю)

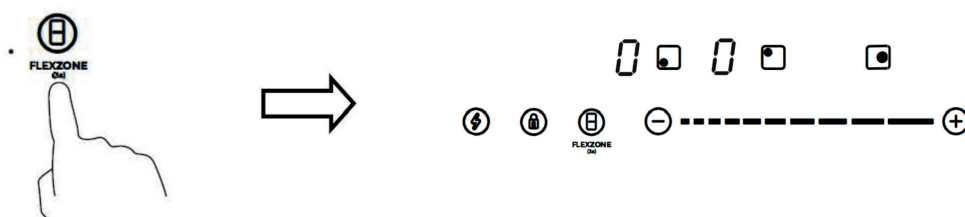
(Для моделей IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSSBK)

Функція BBQ (Барбекю) може використовуватися у режимі FlexZone та забезпечить підтримання належного рівня температури поверхні посуду.

1. Торкніться датчика обрання зони приготування, щоб активувати зону, потім торкніться датчика активації функції FlexZone та утримуйте 3 секунди. Варильна поверхня перейде в режим BBQ(Барбекю) і на індикаторах будуть відображатися символи «b» та «q».



2. Якщо ви хочете деактивувати функцію BBQ(Барбекю), просто торкніться датчика активації функції FlexZone і потримайте 1 секунду. На індикаторі зони приготування відобразиться символ «0». Тепер ви можете знову виставити рівень потужності.



Функція блокування панелі управління

- Ви можете заблокувати панель управління, щоб попередити небажані операції (наприклад, випадкове увімкнення зони приготування дітьми).
- Коли панель управління заблокована, усі сенсорні кнопки, крім датчика увімкнення/вимкнення, деактивуються.

Щоб заблокувати панель управління

Торкніться до датчика активації блокування панелі управління. На індикаторі таймера відобразиться символ «Lo».

Щоб розблокувати панель управління

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.
2. Торкніться до датчика активації блокування панелі управління та потримайте трохи.
3. Тепер ви можете використовувати варильну поверхню.



Коли панель управління заблокована, усі сенсорні кнопки, крім датчика увімкнення/вимкнення, не активні. У разі виникнення надзвичайної ситуації ви завжди можете вимкнути варильну поверхню, але для виконання будь-яких інших операцій необхідно розблокувати панель управління.

Технології захисту приладу

Захист від перегріву

Вбудований датчик температури контролює температуру всередині індукційної варильної поверхні. У разі виявлення надмірно високої температури, робота індукційної варильної поверхні автоматично припиниться.

Захист від проливання

Захист від проливання – це захисна функція. Вона автоматично вимикає варильну поверхню протягом 10 секунд, якщо вода тече до панелі управління, та лунає звуковий сигнал протягом 1 секунди.

Виявлення маленьких предметів

У разі знаходження на варильній поверхні посуду неналежного розміру або з матеріалу, що не магнітиться (наприклад, алюмінію), або будь-яких інших маленьких предметів (наприклад, ножа, виделки, ключів), варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Ще одну хвилину працюватиме вентилятор, який буде охолоджувати варильну поверхню.

Функція автоматичного відключення приладу

Автоматичне відключення приладу – це одна з захисних функцій вашої індукційної варильної поверхні. Якщо ви забудете вимкнути варильну поверхню після завершення приготування їжі, прилад вимкнеться автоматично. Нижче у таблиці наведена максимальна тривалість безперервної роботи варильної поверхні за замовчуванням в залежності від рівня потужності:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Тривалість роботи за замовчування (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Як тільки ви зняли посуд з конфорки, варильна поверхня одразу припиняє процес нагрівання, а через 2 хвилини вона автоматично вимикається.



Особам, які мають кардіостимулятор, варто проконсультуватися з лікарем перед використанням даного приладу.

Використання таймера

Є два способи використання таймера:

- Можна використовувати таймер просто для зворотного відліку часу. У такому випадку після завершення визначеного часу зона приготування не вимикається автоматично.
- Можна встановити таймер так, щоб після завершення визначеного часу автоматично вимкнулася певна зона приготування.

Можна встановити таймер на будь-який час у межах 99 хвилин.

Використання таймера для зворотного відліку часу

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

Примітка: Ви можете користуватися таймером, навіть якщо ви не обрали жодної зони приготування.

2. Торкніться датчика таймера, індикатор таймера почне блимати і на дисплеї таймера з'явиться позначка «30».

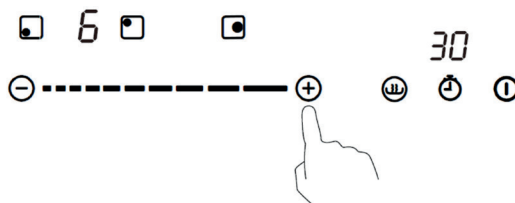


3. Налаштуйте необхідний час за допомогою повзунка.

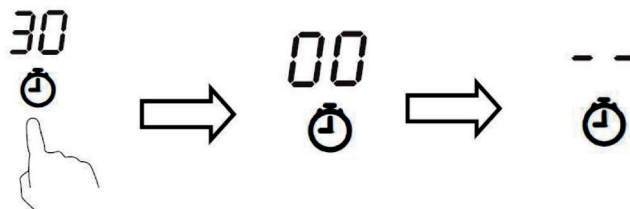
Рекомендація: З кожним коротким натисканням на крайні точки повзунка час збільшуватиметься або зменшуватиметься на 1 хвилину.

Щоб зменшувати або збільшувати час по 10 хвилин, натисніть на утримуйте сенсорну кнопку «-» або «+».

Після того як значення таймера дійде до 99 хвилин, з наступним натисканням таймер автоматично повернеться до значення 0.



4. Щоб відключити таймер, один раз натисніть на сенсорну кнопку таймера. Тоді на дисплеї таймера відобразиться символ «--».



5. Після налаштування часу зворотній відлік почнеться негайно.

На дисплеї буде відображатися час, що залишився, а індикатор таймера світитиметься протягом 5 секунд.



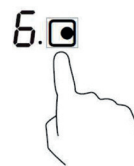
6. Після завершення визначеного часу лунатиме звуковий сигнал протягом 30 секунд, а на дисплеї таймера буде відображатися символ «--».



Налаштування таймера з автоматичним вимкненням певної зони приготування

Щоб налаштувати цю функцію:

1. Торкніться повзунка для обрання зони приготування, для якої ви хочете встановити таймер.

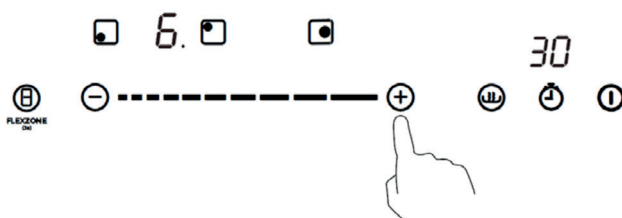


2. Торкніться датчика таймера. Індикатор таймера почне блимати, а на дисплеї відобразиться символ «30».

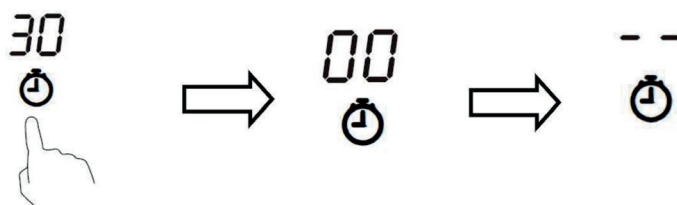


3. Виставте час за допомогою сенсорних кнопок «+» або «-».

Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично переключиться на 0.



4. Щоб відключити таймер, торкніться повзунка для обрання зони приготування, потім торкніться датчика таймера. На дисплеї таймера відобразиться символ «00», а потім «--».



5. Після налаштування часу зворотній відлік почнеться негайно.

На дисплеї буде відображатися час, що залишився, а індикатор таймера світитиметься протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА: Біля індикатора рівня потужності засвітиться червона крапка.



6. Після завершення встановленого часу відповідна зона приготування автоматично вимкнеться, та на дисплеї буде відображатися символ «H».

Якщо ви одночасно використовуєте інші зони приготування, вони будуть працювати й далі після спрацювання таймера.



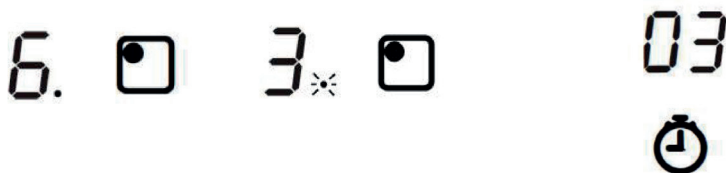
ПРИМІТКА: Якщо після налаштування таймера вам необхідно змінити час, потрібно починати з кроку 1.

Налаштування таймера для вимкнення більше ніж однієї зони приготування

1. Якщо ви використовуєте цю функцію одразу на декількох зонах приготування, на дисплеї таймера буде відображатися найменший час. (Наприклад, для зони №1 налаштований час 2 хвилини, а для зони №2 налаштовано 5 хвилин – на дисплеї буде відображатися «2».)

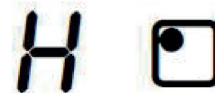
ПРИМІТКА: Якщо червона крапка поруч з індикатором рівня потужності блимає, це означає, що на дисплеї таймера відображається час цієї зони приготування.

Якщо вам потрібно перевірити час, налаштований для інших зон приготування, торкніться один раз повзунка відповідної зони приготування. На дисплеї таймера відобразиться налаштований для неї час.



(налаштована на 6 хвилин) (налаштована на 3 хвилини)

2. Після завершення встановленого часу відповідна зона приготування автоматично вимкнеться та на дисплеї з'явиться символ «H».



Налаштування температури

Наступні налаштування наведені виключно в якості рекомендації. Точні налаштування залежать від декількох факторів, у тому числі від посуду, який ви використовуєте, та порції їжі. Експериментуйте з вашою варильною поверхнею, щоб визначити налаштування, які найкраще пасують саме вам.

Налаштування температури	Підходить для
1-2	- Делікатне підігрівання невеличкої порції їжі - Розтоплювання шоколаду, масла та продуктів, які швидко згорають - Делікатного тушкування - Повільного підігрівання
3-4	- Повторного підігрівання - Швидкого тушкування - Приготування рису
5-6	Млинців
7-8	- Обсмажування - Приготування пасти
9	- Швидкого обсмажування з перемішуванням - Підсмажування м'яса - Доведення супу до кипіння - Доведення води до кипіння

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом



- Перед проведенням будь-яких робіт або обслуговування відключіть прилад від джерела живлення.
- Електричне підключення повинно мати належним чином виконане заземлення.
- Лише кваліфікований електрик має право змінювати електромережу.
- Порушення цих рекомендацій може спричинити ураження струмом або стати причиною загибелі.

Небезпека порізів



- Увага! Краї варильної поверхні гострі.
- Обережно поведіться з приладом, щоб не порізатися та не травмуватися.

Попередження

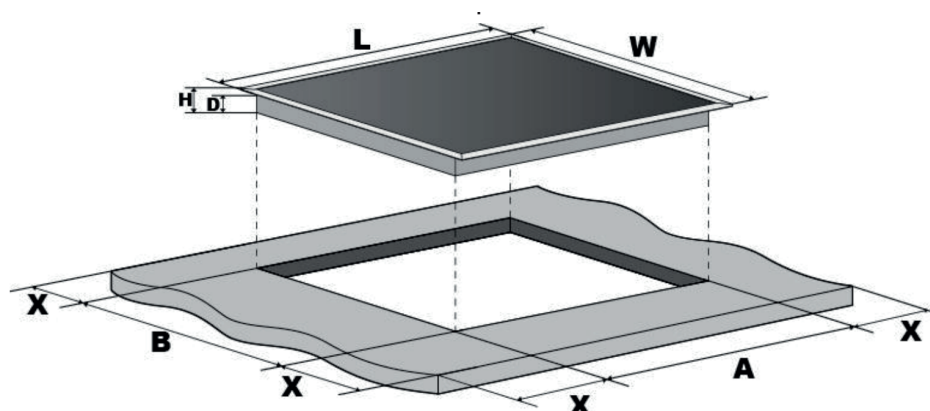
1. Індукційну варильну поверхню має встановлювати кваліфікований технічний спеціаліст. Ми можемо запропонувати вам кваліфікованих професіоналів. Будь-ласка, не встановлюйте прилад самостійно.
2. Не можна встановлювати варильну поверхню безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки волога може бути небезпечною для електроніки варильної поверхні.
3. Необхідно встановлювати варильну поверхню таким чином, щоб забезпечити найкраще тепловідведення для максимальної надійності.
4. Стіна та робоча поверхня, що контактує з варильною поверхнею, мають бути термостійкими.
5. Для попередження будь-яких збитків, прокладки та клеї мають бути термостійкими.

Обрання обладнання для встановлення варильної поверхні

Виріжте у робочій поверхні отвір за розмірами, зазначеними на малюнку.

Для встановлення та використання по периметру отвору має залишатися відстань принаймні 5 см.

Будь ласка, зверніть увагу, що якщо товщина робочої поверхні менше 20 мм, встановлені під робочою поверхнею прилади можуть заважати встановленню варильної поверхні Тека. Будь ласка, обирайте робочу поверхню з термостійких матеріалів, щоб уникнути значної деформації, яку може спричинити випромінювання тепла від конфорки.

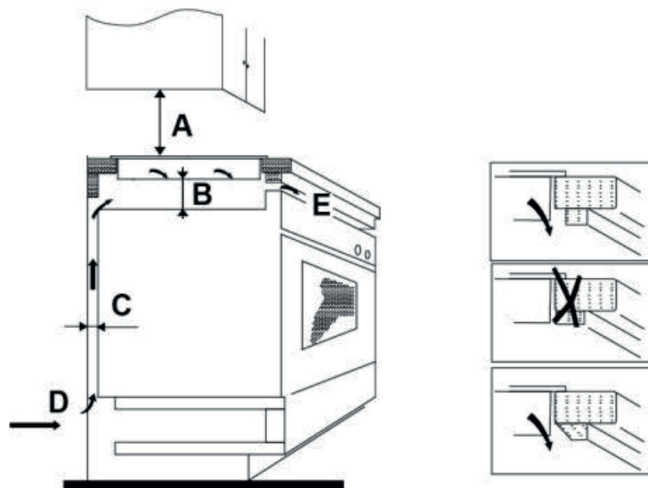


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

За будь-яких обставин переконайтеся, що забезпечена належна вентиляція для вашої індукційної варильної поверхні, що ніщо не перекриває притік та витік повітря. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня знаходиться у робочому стані. Будь ласка, зверніть увагу на зображення нижче.



Примітка: Верхні шафи, які розташовані безпосередньо над варильною поверхнею, мають бути на безпечній відстані, яка складає принаймні 760 мм.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 мінімум	20 мінімум	Притік повітря	Витік повітря 5 мм

Перед встановленням варильної поверхні

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, переконайтеся, що:

- Робоча поверхня квадратна та рівна, та усі структурні частини відповідають вимогам щодо простору;
- Робоча поверхня виготовлена з термостійких матеріалів;
- Якщо варильна поверхня встановлюється над духовою шафою з вбудованим охолоджуючим вентилятором, усі вимоги щодо відстані виконуються, та усі відповідні стандарти та рекомендації дотримуються;
- Електромережа оснащена відповідним вимикачем, який повністю відключає живлення. Він встановлений та розташований відповідно до місцевих правил та вимог щодо електромережі;
Вимикач має бути затвердженого типу та забезпечувати 3 мм відстань між контактами на усіх полюсах (або на усіх активних (фазових) провідниках, якщо місцеві правила дозволяють таке);
- Після встановлення варильної поверхні користувач зможе легко дістатися до вимикача;
- У разі виникнення будь-яких сумнівів щодо встановлення, ви можете звернутися до місцевих органів влади та регулюючих документів;
- Стіни навколо варильної поверхні мають термостійке оздоблення та їх легко чистити (наприклад, керамічна плитка).

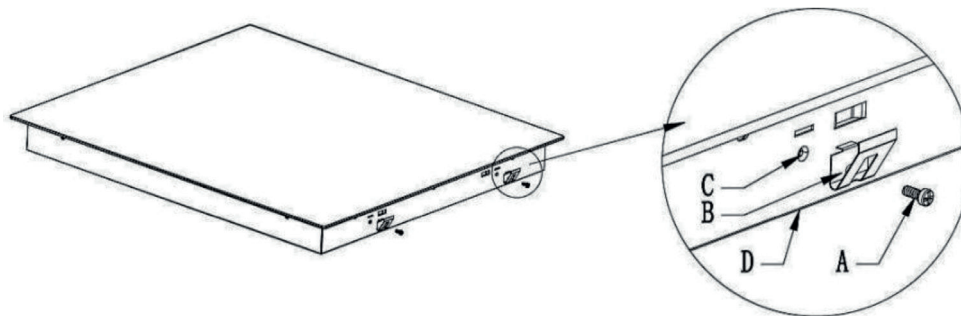
Монтаж

Перед встановленням кронштейнів для кріплення

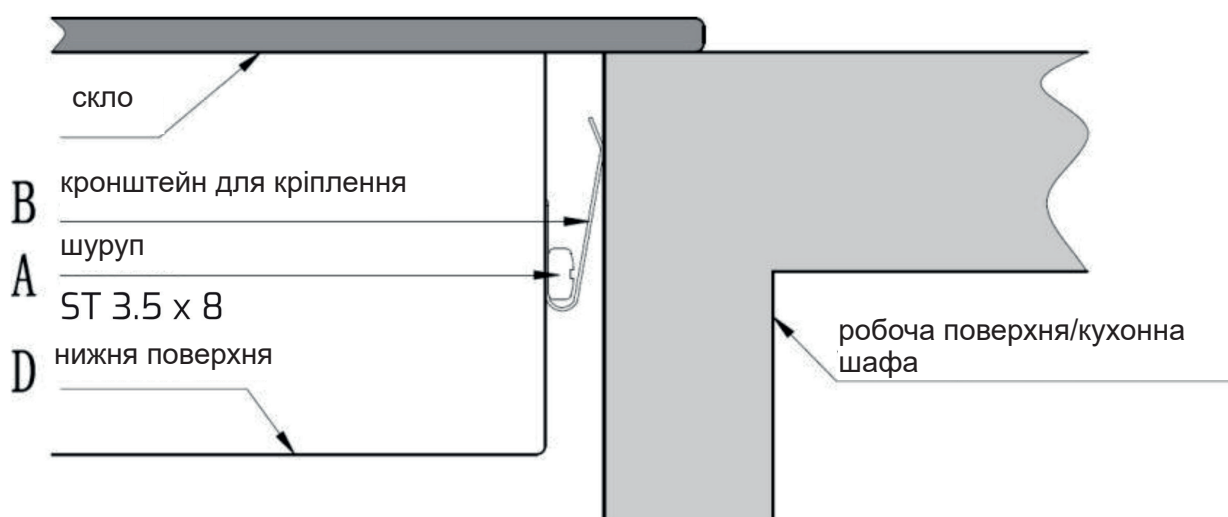
Необхідно поставити прилад на стійку, рівну поверхню. Не тисніть на контакти, які виступають з варильної поверхні.

Регулювання положення кронштейна

Зафіксуйте варильну поверхню на робочій поверхні, прикрутивши 4 кронштейна на нижній частині варильної поверхні (як на малюнку) після встановлення.



A	B	C	D
Шуруп	Кронштейн	Отвір для шурупа	Нижня поверхня



Коли ви вже встановили варильну поверхню, переконайтеся, що:

- Неможливо дістатися кабелю живлення через дверцята шафи або шухляду;
- Забезпечено належний доступ свіжого повітря з приміщення через шафу до основи варильної поверхні;
- Якщо варильна поверхня встановлена над шухлядами або шафкою, під нижньою основою варильної поверхні був встановлений захисний бар'єр;
- Користувач може легко дістатися до вимикача.

Підключення варильної поверхні до електромережі

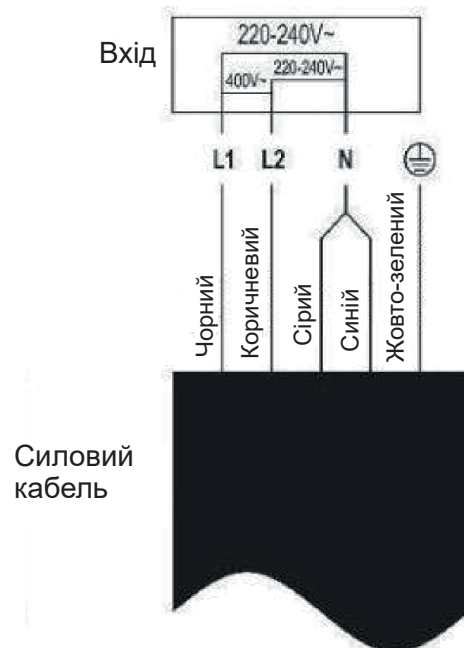


Примітка: Безпечна відстань між конфорками та верхньою шафою має бути не менше 760 мм.



Перевірте з електриком, чи є характеристики внутрішньої електромережі прийнятними, та чи не потребує вона певних змін. Будь-які зміни електромережі може здійснювати лише кваліфікований електрик.

Електропостачання має бути під'єднане відповідно до діючих стандартів або через однополюсний автоматичний вимикач. Метод підключення зображено нижче.



Для попередження нещасних випадків у разі пошкодження або необхідності замінити кабель живлення, це має здійснювати представник сервісного центру за допомогою спеціальних інструментів.

- Якщо прилад напряму підключається до основної електромережі, необхідно встановити однополюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами в 3 мм.
- Особа, яка встановлює прилад, має переконатися, що було здійснене правильне підключення до електромережі і вона відповідає положенням щодо техніки безпеки.
- Кабель живлення не повинен згинатися або перетискатися.
- Необхідно регулярно оглядати кабель живлення на наявність пошкоджень, але лише уповноважені технічні спеціалісти можуть його замінити.

Догляд та очищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, розводи, плями від їжі або рідини, яка заляпалася під час приготування)	1. Вимкніть варильну поверхню та переконайтеся, що індикатор залишкового тепла («Н») не світиться. 2. Нанесіть засіб для очищення поверхні, доки скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Протріть чистою вологою ганчіркою та витріть насухо ганчіркою або паперовим рушником. 4. Знову увімкніть варильну поверхню.	• Коли варильна поверхня вимкнута, певна зона приготування може ще бути гаряча! Будьте дуже обережні. • Тверді металеві мочалки, деякі нейлонові мочалки та сильні/абразивні мийні засоби можуть подряпати скло. Завжди уважно читайте інформацію на упаковці, щоб переконаватися, що ваша мочалка або мийний засіб підходять для чищення скляної поверхні. • Ніколи не залишайте на варильній поверхні залишки мийного засобу: на склі можуть лишитися плями.
Рідина, яка виллялася під час кипіння, розплавлені залишки їжі та запечені липкі плями на склі	Негайно видаліть це за допомогою лопатки для риби, шпателя або спеціального шкребка, який підходить для індукційних варильних поверхонь, але будьте обережні з гарячими конфорками: 1. Вимкніть варильну поверхню та переконайтеся, що індикатор залишкового тепла («Н») не світиться. 2. Тримайте лезо або інше приладдя під кутом 30° та зішкрябайте забруднення або плями в напрямку холодної зони варильної поверхні. 3. Витріть забруднення або пляму за допомогою ганчірки чи паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 для «Щоденних забруднень скла», описані вище.	• Намагайтеся якомога швидше прибрати розплавлені залишки їжі та липкі плями від солодкого або рідину, що витікла під час кипіння. Якщо вони захолонуть на поверхні, їх може бути дуже важко вимити або ж вони можуть навіть пошкодити скляну поверхню. • Обережно гостре лезо! Під захисною кришкою шкребка знаходиться дуже гостре лезо. Поводьтеся з ним надзвичайно обережно та зберігайте у недоступному для дітей місці.
Розлита рідина на панелі управління	1. Вимкніть варильну поверхню та переконайтеся, що індикатор залишкового тепла («Н») не світиться. 2. Вимокніть рідину. 3. Протріть панель управління чистою вологою мочалкою або ганчіркою. 4. Витріть насухо паперовим рушником. 5. Знову увімкніть варильну поверхню.	• Коли на панель управління потрапляє вода, варильна поверхня може пищати та самостійно вимикатися, а панель управління не буде реагувати на дотики. Перш ніж знову вмикати варильну поверхню, витріть насухо панель управління.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Що робити
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що варильна поверхня підключена до джерела живлення та що вона увімкнена. Перевірте, чи є електропостачання у вашому будинку чи районі. Якщо ви усе перевірили, все працює, а варильна поверхня не вмикається, зверніться до кваліфікованого спеціаліста або сервісного центра.
Панель управління не реагує на дотики.	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Блокування панелі управління».
Панеллю управління важко керувати.	Можливо на панелі управління є тонкий шар вологи або ви торкаєтеся сенсорних кнопок панелі управління кінчиками пальців, а не подушечками.	Переконайтеся, що поверхня панелі управління повністю суха та торкайтеся сенсорних кнопок подушечками пальців.
Скло подряпане.	Посуд має гострі краї. Використовувалися неподходящі, абразивні мочалки або мийні засоби.	Використовуйте посуд з пласкою та гладенькою основою. Див. розділ «Обрання підходящого посуду». Див. розділ «Догляд та очищення».
Деякий посуд потріскує та клацає під час використання.	Це може бути спричинене будовою самого посуду (шари різних металів вібрують по різному).	Це нормально для посуду і не є ознакою будь-якої несправності.
При використанні варильної поверхні на великій потужності чути гудіння.	Це спричинене технологією індукційного приготування страв.	Це нормально, після зменшення потужності звук має стати тихішим або й зовсім зникнути.
Від індукційної поверхні чути звук працюючого вентилятора.	У варильну поверхню вбудований вентилятор, який працює для попередження перегріву електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення варильної поверхні.	Це нормально та не вимагає жодних дій. Доки працює вентилятор, не відключайте варильну поверхню від джерела живлення.

Посуд не нагрівається та не відображається на дисплеї.	Варильна поверхня не розпізнає посуд, тому що він не підходить для індукційної поверхні. Варильна поверхня не розпізнає посуд, тому що він замалий для зони приготування або не розміщений по центру конфорки.	Використовуйте посуд, який підходить для використання на індукційній варильній поверхні. Див. розділ «Обрання підходящого посуду». Виставте посуд по центру конфорки та переконайтеся, що розмір його основи підходить під розмір зони приготування.
Варильна поверхня або певна зона приготування несподівано самотійно вимкнулася, лунає звуковий сигнал та на дисплеї відображається помилка (зазвичай, по чергово з однією або двома цифрами на дисплеї таймера).	Технічний збій в роботі приладу.	Запишіть букви та цифри помилки, яка відображається, вимкніть варильну поверхню, відключіть її від джерела живлення та зв'яжіться з кваліфікованим спеціалістом або сервісним центром.

Відображення та роз'яснення помилки

У разі виникнення надзвичайної ситуації індукційна варильна поверхня автоматично переходить у захисний режим, а на дисплеї відображаються відповідні коди захисту:

Код помилки	Можлива причина	Що робити
F3/F4	Вихід з ладу датчика температури індукційної котушки	Зв'яжіться з постачальником.
F9/FA	Вихід з ладу датчика температури БТІЗ	Зв'яжіться з постачальником.
E1/E2	Неналежна напруга	Перевірте джерело живлення, чи все в нормі. Увімкніть прилад знову після нормалізації напруги у мережі.
E3	Перегрів датчика температури індукційної котушки	Зв'яжіться з постачальником.
E5	Перегрів датчика температури БТІЗ	Дайте приладу охолонути, а потім увімкніть знову.

Вище наведені роз'яснення та вирішення розповсюджених збоїв у роботі приладу.

Будь ласка, не розбирайте прилад самотійно, щоб не травмуватися та не пошкодити прилад.

Технічні дані

Модель варильної поверхні	IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK / IBF 63 BK200
Зони приготування	3 зони
Напруга електромережі	220-240 В, 50-60 Гц
Встановлена електрична потужність	6600 Вт – 7400 Вт
Габарити приладу (Д*Ш*В)	590 мм X 520 мм X 60 мм
Розміри вбудованої частини А*В	560 мм X 490 мм

Модель варильної поверхні	IBC64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Зони приготування	4 зони
Напруга електромережі	220-240 В, 50-60 Гц
Встановлена електрична потужність	6600 Вт – 7400 Вт
Габарити приладу (Д*Ш*В)	590 мм X 520 мм X 60 мм
Розміри вбудованої частини А*В	560 мм X 490 мм

Вага та габарити є приблизними. Оскільки ми безперервно працюємо над покращенням нашої продукції, ми можемо змінити характеристики та дизайн приладів без попередження.

Технічний опис приладу

Технічний опис приладу для побутових електричних варильних поверхонь, які відповідають Постанові комісії (ЄС) №66/2014

		Положення	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі				IBC 63 BF100 IBC 63100 BF	
Тип варильної поверхні:				Електрична варильна поверхня	
Кількість зон приготування та/або ділянок	зони			3	
	ділянки				
Технологія нагріву (індукційні зони та ділянки приготування, електричні нагрівальні конфорки, цільні пластини)	Індукційні зони приготування			X	
	Індукційні ділянки приготування				
	Електричні нагрівальні конфорки				
	Цільні пластини				
Для круглих зон або ділянок приготування: діаметр корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм		Задня ліва	Ø	16,0	см
		Задня по центру	Ø	-	см
		Задня права	Ø	-	см
		Центральна ліва	Ø	-	см
		Центральна по центру	Ø	-	см
		Центральна права	Ø	-	см
		Передня ліва	Ø	18,0	см
		Передня по центру	Ø	-	см
		Передня права	Ø	30,0	см
Для не круглих зон або ділянок приготування: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм		Задня ліва	Д Ж	-	см
		Задня по центру	Д Ж	-	см
		Задня права	Д Ж	-	см
		Центральна ліва	Д Ж	-	см
		Центральна по центру	Д Ж	-	см
		Центральна права	Д Ж	-	см
		Передня ліва	Д Ж	-	см
		Передня по центру	Д Ж	-	см
		Передня права	Д Ж	-	см

Споживання електроенергії зоною або ділянкою приготування, що розраховується на кг	Задня ліва	СЕ електрична плита	194,9	Вт/кг
	Задня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Задня права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна ліва	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня ліва	СЕ електрична плита	192,3	Вт/кг
	Передня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня права	СЕ електрична плита	191,4	Вт/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею, що розраховується на кг		СЕ електрична плита	192,9	Вт/кг
Стандарти, що застосовуються: EN 60350-2 Побутові електричні прилади для приготування їжі – Частина 2: Варильні поверхні – Методи вимірювання				

Технічний опис приладу для побутових електричних варильних поверхонь, які відповідають Постанові комісії (ЄС) №66/2014					
		Положення	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі				IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Тип варильної поверхні:				Електрична варильна поверхня	
Кількість зон приготування та/або ділянок	зони			3	
	ділянки				
Технологія нагріву (індукційні зони та ділянки приготування, електричні нагрівальні конфорки, цільні пластини)	Індукційні зони приготування			X	
	Індукційні ділянки приготування				
	Електричні нагрівальні конфорки				
	Цільні пластини				
Для круглих зон або ділянок приготування: діаметр корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм		Задня ліва	Ø	-	см
		Задня по центру	Ø	-	см
		Задня права	Ø	-	см
		Центральна ліва	Ø	-	см
		Центральна по центру	Ø	-	см
		Центральна права	Ø	-	см
		Передня ліва	Ø	-	см
		Передня по центру	Ø	-	см
		Передня права	Ø	30,0	см

Для не круглих зон або ділянок приготування: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм	Задня ліва	Д Ж	18,0	см
	Задня по центру	Д Ж	-	см
	Задня права	Д Ж	-	см
	Центральна ліва	Д Ж	-	см
	Центральна по центру	Д Ж	-	см
	Центральна права	Д Ж	-	см
	Передня ліва	Д Ж	18,0	см
	Передня по центру	Д Ж	-	см
	Передня права	Д Ж	-	см
Споживання електроенергії зоною або ділянкою приготування, що розраховується на кг	Задня ліва	СЕ електрична плита	193,4	Вт/кг
	Задня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Задня права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна ліва	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня ліва	СЕ електрична плита	190,5	Вт/кг
	Передня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня права	СЕ електрична плита	191,4	Вт/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею, що розраховується на кг		СЕ електрична плита	191,8	Вт/кг
Стандарти, що застосовуються: EN 60350-2 Побутові електричні прилади для приготування їжі – Частина 2: Варильні поверхні – Методи вимірювання				

Технічний опис приладу для побутових електричних варильних поверхонь, які відповідають Постанові комісії (ЄС) №66/2014					
		Положення	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі				IBC 64100 SSS BK	
Тип варильної поверхні:				Електрична варильна поверхня	
Кількість зон приготування та/або ділянок	зони			4	
	ділянки				
Технологія нагріву (індукційні зони та ділянки приготування, електричні нагрівальні конфорки, цільні пластини)	Індукційні зони приготування			X	
	Індукційні ділянки приготування				
	Електричні нагрівальні конфорки				
	Цільні пластини				

Для круглих зон або ділянок приготування: діаметр корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм	Задня ліва	Ø	16,0	см
	Задня по центру	Ø	-	см
	Задня права	Ø	21,0	см
	Центральна ліва	Ø	-	см
	Центральна по центру	Ø	-	см
	Центральна права	Ø	-	см
	Передня ліва	Ø	21,0	см
	Передня по центру	Ø	-	см
	Передня права	Ø	16,0	см
Для не круглих зон або ділянок приготування: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм	Задня ліва	Д Ж	-	см
	Задня по центру	Д Ж	-	см
	Задня права	Д Ж	-	см
	Центральна ліва	Д Ж	-	см
	Центральна по центру	Д Ж	-	см
	Центральна права	Д Ж	-	см
	Передня ліва	Д Ж	-	см
	Передня по центру	Д Ж	-	см
	Передня права	Д Ж	-	см
Споживання електроенергії зоною або ділянкою приготування, що розраховується на кг	Задня ліва	СЕ електрична плита	194,9	Вт/кг
	Задня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Задня права	СЕ електрична плита	202,5	Вт/кг
	Центральна ліва	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Центральна права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня ліва	СЕ електрична плита	186,6	Вт/кг
	Передня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг
	Передня права	СЕ електрична плита	194,9	Вт/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею, що розраховується на кг		СЕ електрична плита	194,7	Вт/кг
Стандарти, що застосовуються: EN 60350-2 Побутові електричні прилади для приготування їжі – Частина 2: Варильні поверхні – Методи вимірювання				

Технічний опис приладу для побутових електричних варильних поверхонь, які відповідають Постанові комісії (ЄС) №66/2014				
	Положення	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі			IBF64200 SSS BK	
Тип варильної поверхні:			Електрична варильна поверхня	

Кількість зон приготування та/або ділянок	зони			4	
	ділянки				
Технологія нагріву (індукційні зони та ділянки приготування, електричні нагрівальні конфорки, цільні пластини)	Індукційні зони приготування			X	
	Індукційні ділянки приготування				
	Електричні нагрівальні конфорки				
	Цільні пластини				
Для круглих зон або ділянок приготування: діаметр корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм	Задня ліва	Ø	-	см	
	Задня по центру	Ø	-	см	
	Задня права	Ø	21,0	см	
	Центральна ліва	Ø	-	см	
	Центральна по центру	Ø	-	см	
	Центральна права	Ø	-	см	
	Передня ліва	Ø	-	см	
	Передня по центру	Ø	-	см	
	Передня права	Ø	16,0	см	
Для не круглих зон або ділянок приготування: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної зони нагріву, округлений до 5 мм	Задня ліва	Д Ж	18,0	см	
	Задня по центру	Д Ж	-	см	
	Задня права	Д Ж	-	см	
	Центральна ліва	Д Ж	-	см	
	Центральна по центру	Д Ж	-	см	
	Центральна права	Д Ж	-	см	
	Передня ліва	Д Ж	18,0	см	
	Передня по центру	Д Ж	-	см	
	Передня права	Д Ж	-	см	
Споживання електроенергії зоною або ділянкою приготування, що розраховується на кг	Задня ліва	СЕ електрична плита	186,5	Вт/кг	
	Задня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг	
	Задня права	СЕ електрична плита	186,5	Вт/кг	
	Центральна ліва	СЕ електрична плита	-	Вт/кг	
	Центральна по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг	
	Центральна права	СЕ електрична плита	-	Вт/кг	
	Передня ліва	СЕ електрична плита	187,3	Вт/кг	
	Передня по центру	СЕ електрична плита	-	Вт/кг	
	Передня права	СЕ електрична плита	194,9	Вт/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею, що розраховується на кг		СЕ електрична плита	188,8	Вт/кг	
Стандарти, що застосовуються: EN 60350-2 Побутові електричні прилади для приготування їжі – Частина 2: Варильні поверхні – Методи вимірювання					

Захист навколишнього середовища

Рекомендації щодо економії електроенергії

Якщо ви будете дотримуватися наступних рекомендацій, ви зможете економити електроенергію під час щоденного приготування їжі.

- Якщо ви підігріваєте воду, використовуйте лише ту кількість води, яка вам необхідна.
- За можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Спочатку поставте посуд на конфорку, а потім вмикайте її.
- Діаметр основи посуду має співпадати з діаметром зони приготування.
- Посуд меншого розміру ставте на менші зони приготування.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони приготування.
- Використовуйте залишкове тепло для збереження страв теплими або розтоплювання продуктів.

Утилізація приладу



Цей прилад позначений символом спеціальної утилізації електричних та електронних приладів (WEEE) відповідно до Європейської Директиви 2012/19/EU.

Прилади WEEE містять одночасно як речовини, які забруднюють оточуюче середовище, так і базові елементи, які можуть бути використані повторно. Тому надзвичайно важливо, щоб прилади WEEE пройшли спеціальну процедуру утилізації для правильного видалення та утилізації забруднюючих речовин, а також для подальшого використання усіх придатних для цього матеріалів. Саме споживачі можуть гарантувати, що прилади WEEE не стануть екологічною проблемою. Важливо дотримуватися наступних базових правил:

- Не можна поводитися з приладами WEEE як зі звичайним побутовим сміттям;
- Прилади WEEE мають бути доставлені до спеціальних пунктів збору, облаштованих муніципальною владою або приватною компанією.

У багатьох країнах великі WEEE можуть забирати безпосередньо з дому. Коли ви купуєте новий прилад, ви можете повернути продавцю старий, і він повинен прийняти його безкоштовно один раз, якщо цей старий прилад такого самого типу та має ті самі функції, що й новий придбаний прилад.

Teka Industrial S.A.

C / Caño, 17, 39011, Сантандер (Іспанія)