



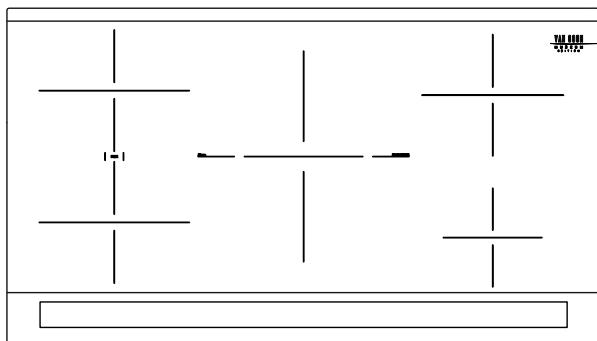
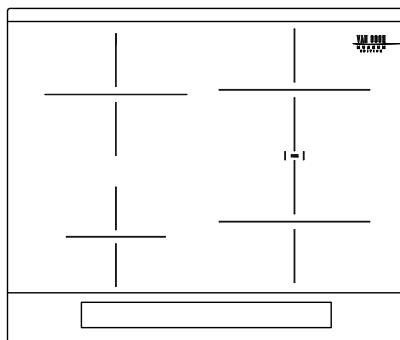
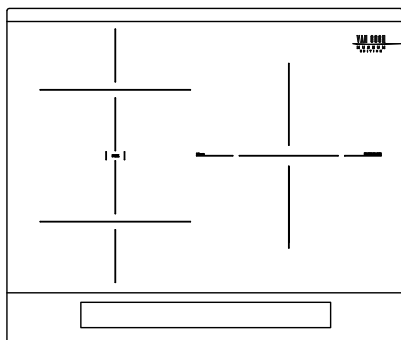
TEKA

User Manual

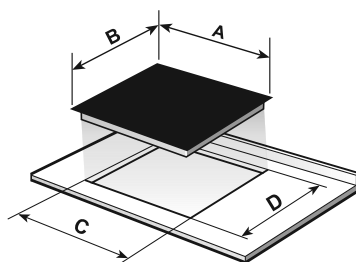
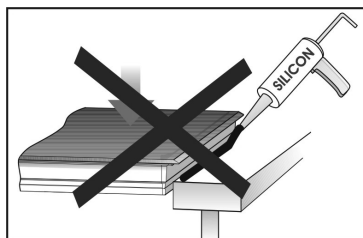
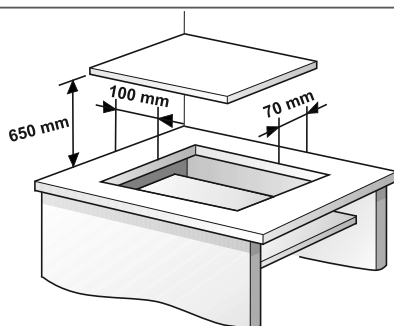
UK

teka.com

Індукційна плита



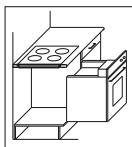
Установка



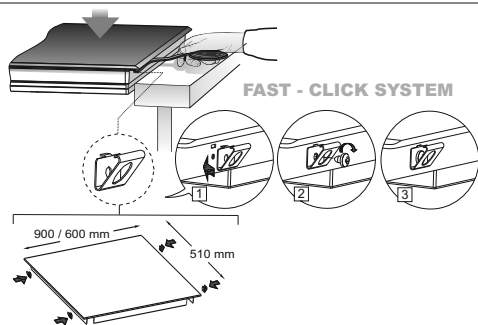
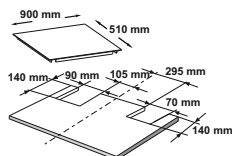
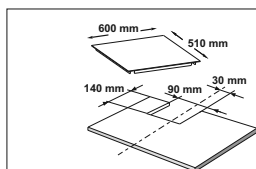
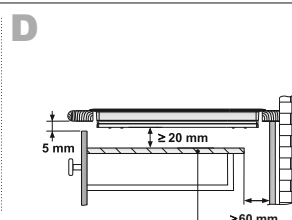
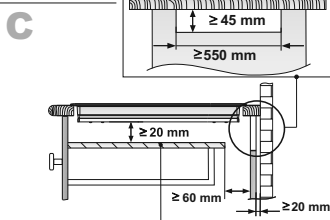
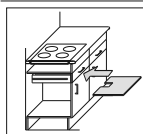
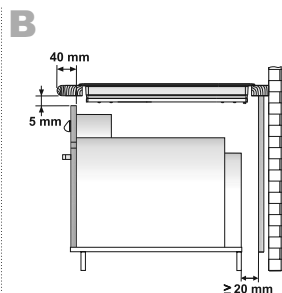
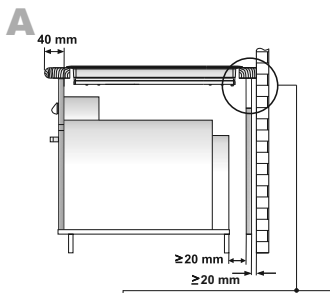
A	B	C	D
600	510	560	490
900	510	860	490

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים

Μονάδες σε mm / Елементи в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unitäti în mm / Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm / מידות במ"מ / الوحدات بالمليمتر



Φοιάντης ΤΕΚΑ / Фурна ТЕКА / ТЕКА /
Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba,
TEKA / Fúrn na pečení TEKA / TEKA /
Супорт / Духовка ТЕКА / Духова шафа
TeKa / TEKA Ugn / TEKA Övn / TEKA-övn
/ Tekacizni

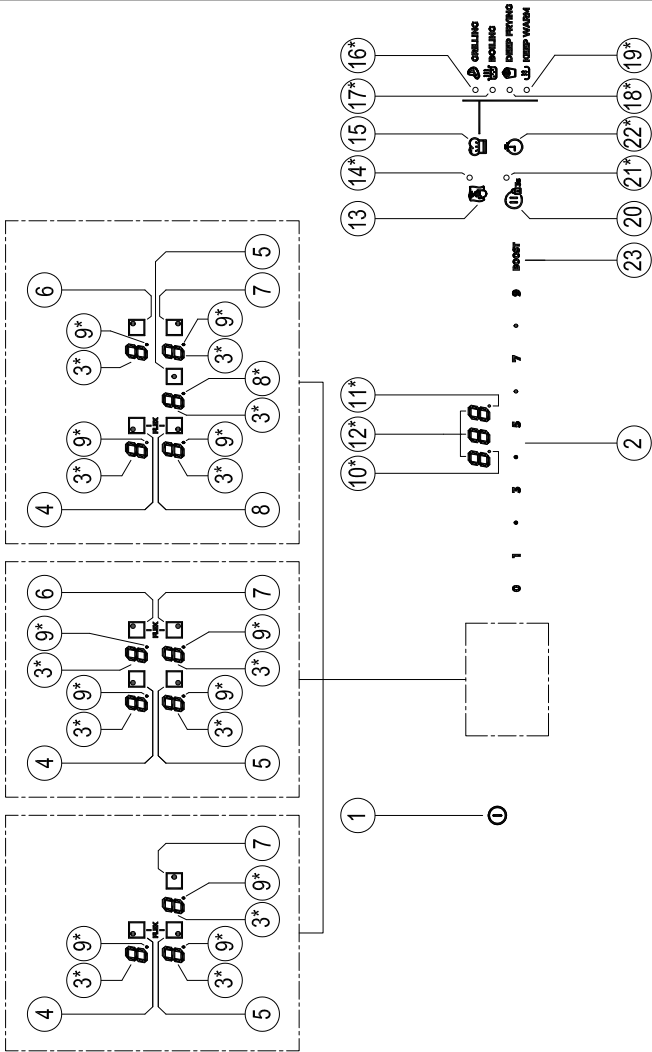


Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані / Minimumavstånd / Minimsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal /
מרווחים מינימליים / الحد الأدنى للمسافات

Μονάδες σε mm / Элементите в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unitàti in mm / Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikö mm / Satuan dalam mm / מידות ב"מ / الوحدات بالمليمتر

Панель управління

Fig. 1



Зміст

Індукційна плита.....	2
Установка	3
Панель управління	5
 Правила техніки безпеки	42
 Інформація про охорону навколишнього середовища.....	43
 Установка	43
 Про індукцію	44
 Експлуатація	45
 Очищення та догляд	50
 Усунення неполадок.....	52

Правила техніки безпеки

 **Застереження!** Якщо скло варильної поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно вимкніть пристрій від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 **Цей прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером (який не є вбудованим) або окремою системою дистанційного керування.**

 **Для очищення не можна використовувати пароочишувачі.**

 **Застереження!** Під час роботи прилад може нагріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Дітям молодше 8 років заборонено наближатися до варильної панелі без постійного нагляду дорослих.

 **Цей прилад можуть використовувати діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також ті, хто не має достатнього досвіду чи знань, ЛИШЕ під наглядом відповідальної особи або після**

отримання відповідного інструктажу щодо його використання та можливих небезпек.

Очищення та технічне обслуговування не можна доручати дітям без нагляду дорослих.

 **Дітям заборонено гратися з приладом.**

 **Застереження!** Під час приготування їжі у жирі чи олії не залишайте прилад без нагляду, оскільки вони можуть загорітися. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити полум'я водою! Вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою, тарілкою або ковдрою.

 **Не залишайте сторонні предмети на зонах нагріву варильної панелі, щоб уникнути ризику пожежі.**

 **Генератор магнітної індукції відповідає чинним європейським нормам. Однак особам із кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву. У разі сумнівів краще уникати їх використання**

 **Не кладіть на варильну панель металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки**

тощо), оскільки вони можуть перегрітися.

⚠ Завжди вимикайте варильну панель після приготування їжі!
Недостатньо просто зняти посуд — панель може автоматично увімкнутися, якщо у період розпізнавання випадково буде встановлений інший посуд. Уникайте нещасних випадків!

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ, нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковок марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою:

- Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт·год/кг зазначений на заводській табличці пристрою.

Додаткову інформацію про енергоефективність можна знайти в технічному паспорті продукту на сайті www.teka.com.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- Використовуйте кастролі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники кастролів зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Teka Industrial S.A.

C / Cajó, 17, 39011, Santander (Іспанія)



Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!



Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.



Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (якщо трапляється з будь-якими електроприладами).



Рекомендується не використовувати індукційну

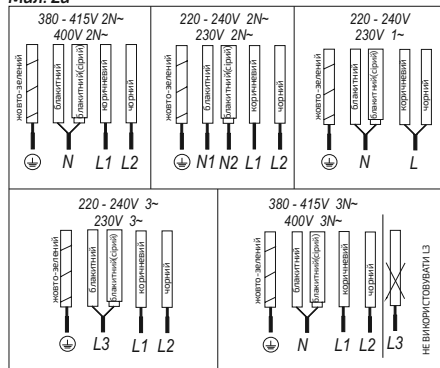
варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

! Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру ТЕКА.

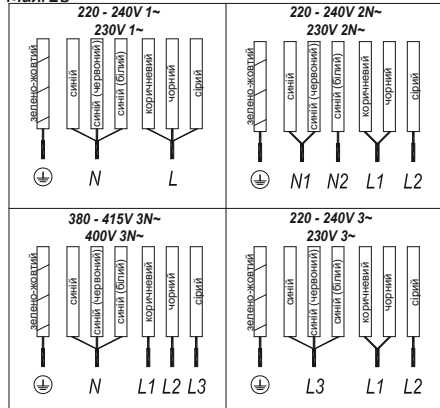
! Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 23 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

i Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

Мал. 2а



Мал. 2б



Про індукцію

Переваги

Від індукційної варильної поверхні тепло передається безпосередньо в кухонний посуд.

Такий процес має низку переваг:

- заощадження часу;
- заощадження енергії;
- простота очищення в разі контактування продуктів зі склянню плитою, оскільки вони не пригорають на ній;
- удосконалена система розподілення енергоспоживання. Енергія передається в посуд, щойно відбувається натискання кнопок керування потужністю. Крім того, щойно посуд видаляють із зони приготування, подавання потужності припиняється. Немає потреби спочатку вимикати живлення.

Кухонний посуд

Для використання з індукційними поверхнями для приготування їжі потрібен тільки феромагнітний кухонний посуд.

Такий посуд може бути декількох типів:

- ємності з чавуну, емальованої та іржостійкої сталі, спеціально призначені для використання на індукційних варильних поверхнях.

Не рекомендуємо використовувати розсіювачі або такі матеріали, як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має мінімальний час виявлення посуду. Це залежить від матеріалу й феромагнітного діаметра основи кухонного посуду. Таким чином, важливо використовувати ту зону приготування, яка найкраще відповідає основі використовуваного посуду.

Якщо у вибраній зоні приготування використовуваного посуду не виявлено, спробуйте використати наступну найменшу зону.

Коли як єдина зона приготування використовується режим Flex Zone, для зони такого типу можна використовувати посуд більшого розміру (див. рис. 3).

Рис. 3



У продажу є предмети кухонного посуду, заявлені як відповідні для використання на індукційних варильних поверхнях, але які не мають цілковито феромагнітної основи (див. рис. 4). У такому посуді відбувається нагрівання тільки феромагнітної основи. Отже, тепло не

поширюється рівномірно по основі посуду. Це може означати, що та частина основи посуду, яка не є феромагнітною, не досягає належної температури приготування.

Рис. 4



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 5). У цьому разі

системі буде складно або навіть неможливо виявити такий посуд. Крім того, може бути знижена передавана потужність, тому посуд не буде нагріватися належним чином.

Рис. 5

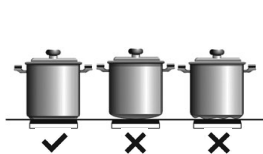


Вплив властивостей основи кухонного посуду

Тип основи, використовуваний у посуді, може вплинути на однаковість та інші якості результатів приготування їжі. У посуді з основою типу «сандвіч» з іржостійкої сталі використовуються матеріали, які сприяють рівномірному розподіленню й розсіюванню тепла, результатом чого є заощадження часу й електроенергії.

Основа посуду повинна бути цілкомито плоскою, забезпечуючи рівномірне надходження енергії (див. рис. 6).

Рис. 6



⚠ Ніколи не нагрівайте порожній посуді не використовуйте посуд із тонким дном, оскільки може відбуватися швидке нагрівання,

під час якого функції автоматичного вимкнення не вистає часу для спрацювання.

⚠ Важливі рекомендації:

Використовуйте посудини з таким же діаметром основи, що й у зони приготування.

У зонах приготування, які знаходяться найближче до панелі керування, завжди тримайте посудини в межах позначок, зазначених на скляній поверхні, і використовуйте посудини такого ж або меншого діаметра. Це допоможе уникнути перегріву зони керування.

Для інтенсивного використання приладу використовуйте задні зони приготування. Це допоможе уникнути перегріву панелі керування.

Не допускайте потрапляння посудини в зону панелі

керування, особливо під час приготування їжі.



Експлуатація

Елементи Управління (рис. 1)

- 1 Загальний сенсор увімкнення/вимкнення.
- 2 Курсор «Slider» для регулювання потужності та часу.
- 3 Індикатор потужності та/або залишкової тепла*.
- 4 - 5 - 6 - 7 - 8 Сенсори вибору зони.
- 9 Десяткова крапка індикатора потужності та/або залишкової тепла*.
- 10 Десяткова крапка таймера (години).
- 11 Десяткова крапка таймера.
- 12 Індикатор таймера*.
- 13 Сенсор активації функції «Clean».
- 14 Індикатор увімкненої функції «Clean».
- 15 Сенсор активації функції «Chef».
- 16 Індикатор увімкненої функції «Grilling».
- 17 Індикатор увімкненої функції «Quick Boiling».
- 18 Індикатор увімкненої функції «Deep Frying».
- 19 Індикатор увімкненої функції «Keep Warm».
- 20 Сенсор активації функцій «Stop&Go» та «Lock».
- 21 Індикатор увімкненої функції «Lock».
- 22 Сенсор активації функції «Timer».
- 23 Прямий доступ до функції «Power».

*Є видимими тільки в робочому режимі.

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

Для регулювання рівнів потужності (0–9) використовується курсор-повзунок (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).

 У цих моделях область вибирається дотиком безпосередньо до сенсорів вибору (4), (5), (6), (7) або (8), залежно від моделі.

Інструкції користувача сенсорного керування

Увімкнення Пристрою

- 1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.»  (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки  (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка  (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

Активізація варочних поверхонь

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента  (1) можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

- 1 Виберіть потрібну зону, торкаючись сенсорів (4), (5), (6), (7) або (8). Індикатор живлення (3) світитиметься яскравіше, ніж інші індикатори.
- 2 Проведіть пальцем або торкніться повзунка будь-де (2). Відповідний індикатор потужності (3) відображатиме витрачено значення, а десяткова точка (8) світитиметься протягом 10 секунд. Через 10 секунд індикатори також будуть світитися рівномірно. Якщо ви виберете зону ще раз, процес повториться.
- 3 За допомогою повзунка (2) виберіть новий рівень приготування між 0 і 9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (9), рівень потужності поверхні можна змінити.

Вимкнення варильної поверхні

за допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідний індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимкнеться (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

Вимкнення усіх варочних поверхонь

можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн.  (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

 Коли варильна панель увімкнена, вона може автоматично визначити та вибрати, чи є на конфорці каструлю, показуючи нуль на відповідному індикаторі потужності (3). Навіть якщо є кілька зон із каструлями, автоматично буде виявлено лише одну. Інші індикатори живлення (3) відображатимуть «-» з тьмяним світлом. Потім користувач може безпосередньо вибрати рівень потужності або спеціальну функцію.

Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається.

На індикаторі рівня потужності (3) відображається символ , що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

Час визначення наявності посуду становить 3 хвилини. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.

 Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку може виконатися небажана операція, якщо посуд буде випадково розміщено на конфорці протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

Чиста функція (Clean)

Ця функція блокує датчики ППК на 30 секунд, за винятком загальної функції ввімкнення/вимкнення. Це дозволяє швидко очистити скляну поверхню під час приготування без активації датчиків.

Щоб активувати його, торкніться сенсора  (13) протягом 1 секунди; світлодіод (24) над знаком засвітиться. На індикаторі таймера (3) починається 30-секундний відлік. Функція автоматично вимкнеться через 30 секунд.

Функція блокування

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента

увімкн./вимкн.  (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (20) і утримуйте її протягом не 3 секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (21), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (20) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1), а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Протягом першої хвилини після підключення варильної поверхні до мережі ви можете вимкнути або активувати звуковий сигнал, який супроводжує кожне натискання панелі керування. Для цього після підключення варильної поверхні торкніться сенсорної кнопки  (15) протягом 1 секунди. Спочатку індикатор таймера (3) буде відображати «Увімкн.». Натискання сенсора  (22) змінить його на «ВІМКН.». Підтвердьте операцію, натиснувши сенсор  (20). Щоб знову активувати всі звукові сигнали, просто торкніться сенсора  (22); індикатор таймера (3) знову відобразить «Увімкн.». Підтвердьте операцію, торкнувшись сенсора  (20).

Деактивація не стосується всіх функцій, таких як звуковий сигнал датчика ввімкнення/вимкнення, закінчення таймера та датчик блокування/розблокування, які залишаються завжди активними.

Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсора зупинки  (20). Індикатори потужності відображатимуть символ , що вказуватиме на те, що приготування призупинено.

Вимкнення функції зупину.

Знову торкніться сенсорної кнопки Stop&Go (20), символ  зникне, і приготування продовжиться на тих самих рівнях потужності та тих же умовах таймера, що й до паузи.

Функція «Потужність» (Power)

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Виберіть конфорку та проведіть пальцем по «повзунку» (2) до слова «**BOOST**» (23) або натисніть безпосередньо на нього.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться

символ «**P**» і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально допустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

При увімкненні функції «Потужність» для однієї нагрівальної поверхні існує ймовірність її негативного впливу на ефективність роботи деяких інших поверхонь, тобто їх потужність буде знижено до більш низького рівня. У такому випадку це відобразиться на відповідному індикаторі (3).

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	Максимальна тривалість роботи, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 (в залежності від моделі)

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимкнення варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1 м до 10 год.

Налаштування таймера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач (9) її індикатора.

З цієї метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента  (22). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00:00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Одразу після цього за допомогою повзунка (2) введіть час приготування. Для значень від 1 до 59 хвилин введіть потрібне значення безпосередньо. Десятна точка (11) почне блимати.

Для значень більше 59 хвилин це можна зробити двома способами. Наприклад: для 1 год 30 хв введіть перше значення, 1, яке буде годинами, а друге і третє значення, 3 і 0, будуть хвилинами. Або введіть час безпосередньо в хвилину, тобто 90 хв. Він автоматично конвертуватиметься в години та хвилини, а індикатори таймера (12) відобразитимуть 1, потім 3 та 0. Десятна кома (10) почне блимати

Через кілька секунд починається зворотний відлік. Коли залишиться менше хвилини, зворотний відлік буде здійснюватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимкнеться, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десяткового розділювача (4) індикатор обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «H» і «<».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1–3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів  (10) і  (11).

Вимкнення годинника:

Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «--».

1 Виберіть бажану варильну поверхню.

2 За допомогою повзунка (2) зменште час до 00. Таймер тепер скасовано.

Управління рівнем потужності (Power Management) (в залежності від моделі)

Деякі моделі оснащені функцією обмеження потужності (управління рівнем потужності). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку  (22) протягом 1 секунда. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».

2 Торкніться сенсорної кнопки  (20). На індикаторі таймера (12) з'являться літери .

3 Торкніться сенсорів (5) або (7). Різні рівні потужності, якими можна обмежити варильну поверхню, відобразитимуться на індикаторі таймера (12).

4 Вибравши значення, знову торкніться сенсора  (20). Варильна поверхня буде обмежена вибраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Може виникнути ситуація, коли для збільшення рівня потужності великої конфорки необхідно вимкнути кілька менших конфорок.

Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде

встановлено на максимально можливому рівні. Плита видає звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблимає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF (в залежності від моделі)

Ці функції мають попередньо задані рівні потужності, що спрощує приготування їжі й дає змогу досягати чудових результатів, оскільки температуру ємності безперервно контролюють датчики. Коли цільової температури цієї функції досягнуто, далі її підтримка здійснюється автоматично, без потреби в зміні рівня потужності.

Функції «Шеф» забезпечують очікуваний результат із кухонним посудом, у якому феромагнітна площа основи відповідає площі приготування. Крім того, для високотемпературних функцій (понад 100 °C) треба використовувати кухонний посуд із гладким рівним дном (переважно типу «сандвіч»), як показано на рис. 7.

Рис. 7



Для забезпечення належного функціонування цих функцій важливо, щоб на початку процесу посуд і зона приготування були гарячими.

Додаткову інформацію про відповідний кухонний посуд (стейкни, сковороди, решітки для гриля тощо) див. на вебсторінці компанії Teka.

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF (15). Наявність цих функцій залежить від моделі.

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:

- 1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).
- 2 Після цього натисніть сенсор CHEF (15). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загорання відповідних світлодіодів (16), (17), (18) і (19).

Якщо ви хочете в будь-який час скасувати спеціальну активну функцію, вам слід вибрати зону. Після цього загориться десяткова точка (9) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, необхідно ще раз торкнутися сенсора CHEF (15).

Функція Keep Warm (в залежності від моделі)

Завдяки цій функції автоматично встановлюється відповідний рівень потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (19), розміщений на піктограмі (3). Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Функція Quick Boiling (в залежності від моделі)

Ця функція забезпечує автоматичне управління кипінням і є дуже зручною у разі приготування макаронів, рису, яєць, варіння деяких продуктів тощо.

- Умови використання посуду

Для коректної роботи функції QuickBoiling необхідно використовувати посуд, який відповідає наступним вимогам:

- Розмір дна якомога ближче до діаметру конфорки.
- БЕЗ КРИШКИ.
- Наповняти водою кімнатної температури до рівня більше половини місткості (забороняється використовувати нагріту або гарячу воду).

Недотримання цих умов призводить до спотворення належних результатів контролю кипіння.

 **УВАГА: не використовуйте цю функцію для інших цілей, відмінних від кип'ятіння води. Забороняється використовувати олію, тому що це може призвести до перегрівання і спричинити загорання.**

Активація функції

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (15), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограмі (3).

Одразу після активування функції на індикаторі живлення (3) і індикаторі таймера (12) відобразиться знак , а також з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування страви знаходиться під контролем системи.

Якщо системою виявлено, що незабаром почнеться кипіння, пролунає перший звуковий сигнал. Скористайтеся цим, щоб підготувати продукти для кип'ятіння або випічки.

Через 30 секунд пролунає другий звуковий сигнал, після якого треба вилити продукти в каструлю, якщо це ще не зроблено.

Після другого звукового сигналу система активує таймер і секундомір, призначені для контролю часу кипіння продуктів.

Через 30 секунд після активації секундоміра пролунає третій звуковий попереджувальний сигнал про те, що з цього моменту системою зменшено рівень енергії, що подається на пристрій, з метою підтримання слабкого і безперервного кипіння. Таймер буде залишатися активним до кінця приготування страви.

У разі бажання можна вимкнути таймер і встановити період зворотного відліку часу і автоматичного вимкнення конфорки (див. розділ Функція таймера).

Деактивація функції

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

Функція Grilling (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для приготування на грилі.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF  (15), доки світлодіоди (16), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак  з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

Функція Deep Frying (у залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для смаження з великою кількістю масла.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF  (15), доки світлодіоди (18), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак  з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію

ФУНКЦІЯ Flex Zone (в залежності від моделі)

За допомогою цієї функції можна разом ввімкнути дві зони готування, обрати рівень потужності та активувати функцію таймера для обох зон.

Щоб увімкнути цю функцію, натисніть одночасно сенсори

над і під словом FLEX. При цьому десяткові крапки (9) сполучених пластин засвітіться, а на індикаторах потужності (3) буде показано значення «0». У вас є кілька секунд, щоб виконати наступний маневр, інакше функція автоматично вимикається.

Після вибору «Flex Zone» ви можете призначити потужність, діючи на курсорі «повзунок» (2). Рівень потужності та її зміни будуть відображатися одночасно на індикаторах потужності (3) обох зон.

Якщо вам потрібно повторно вибрати зону Flex Zone, коли вона працює, просто торкніться будь-якого з датчиків у пов'язаних зонах.

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно ще раз одночасно торкнутися сенсорів над і під словом FLEX.

Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 1).

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.



Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.



У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру ТЕКА.



Очищення та догляд

Поради і рекомендації

- Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подрпати склокераміку.
- Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неущодженим.
- Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)



Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його

поверхню.

Очищення та обслуговування

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочишувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавлялися на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.



Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.



Не ставьте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Компанія **TEKA INDUSTRIAL S.A.** залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

проблема	Причина і рішення
Варильна панель не працює:	Перевірте, чи кабель підключений до розетки.
Індукційні зони нагріву не працюють :	Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.
На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:	У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.
Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:	Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.
Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:	Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.
На індикаторі — рівня потужності зони нагріву з'являється символ :	Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.
Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:	Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охолотило скло.
На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:	Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.
Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:	Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення / вимкнення (1) закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (20) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.
Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:	Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (20) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (20) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

TEKA



teka.com

61401478_440 / P23044R00