

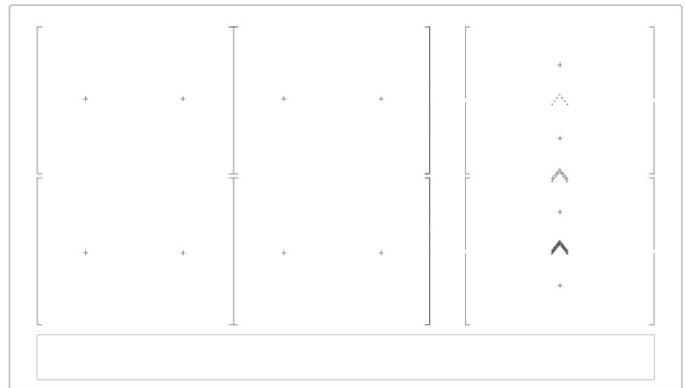
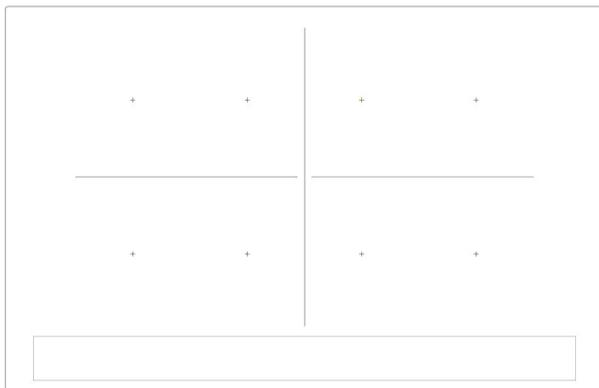
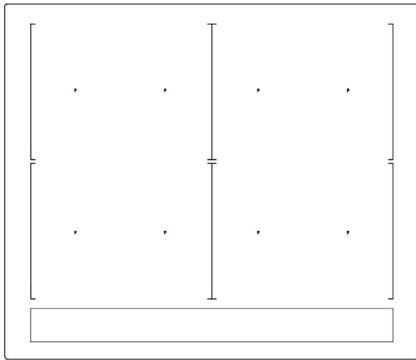
TEKA



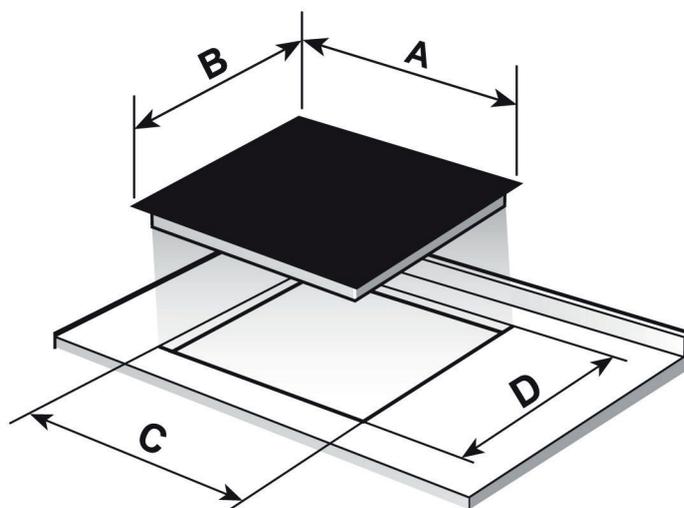
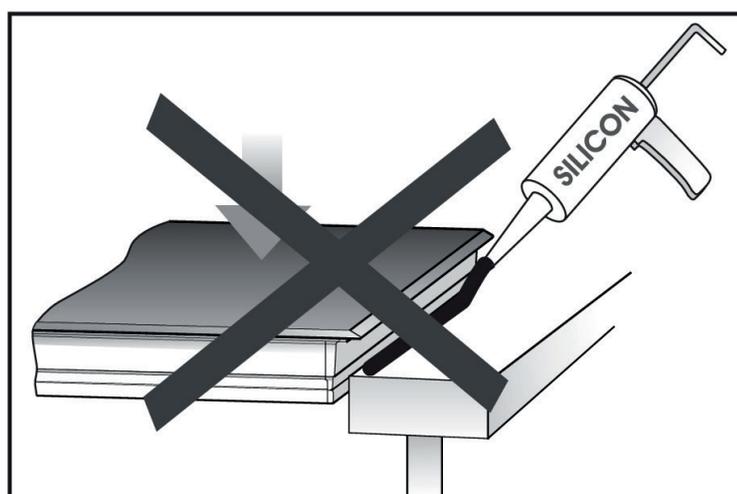
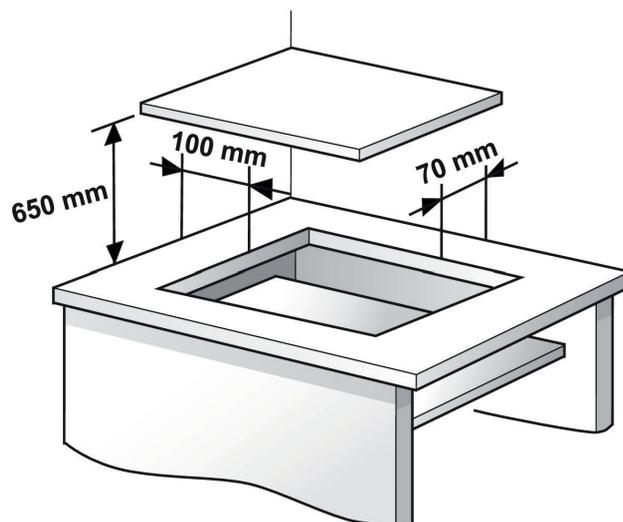
**Посібник користувача
IZF 99700 IZF 68700**

www.teka.com

Зовнішній вигляд



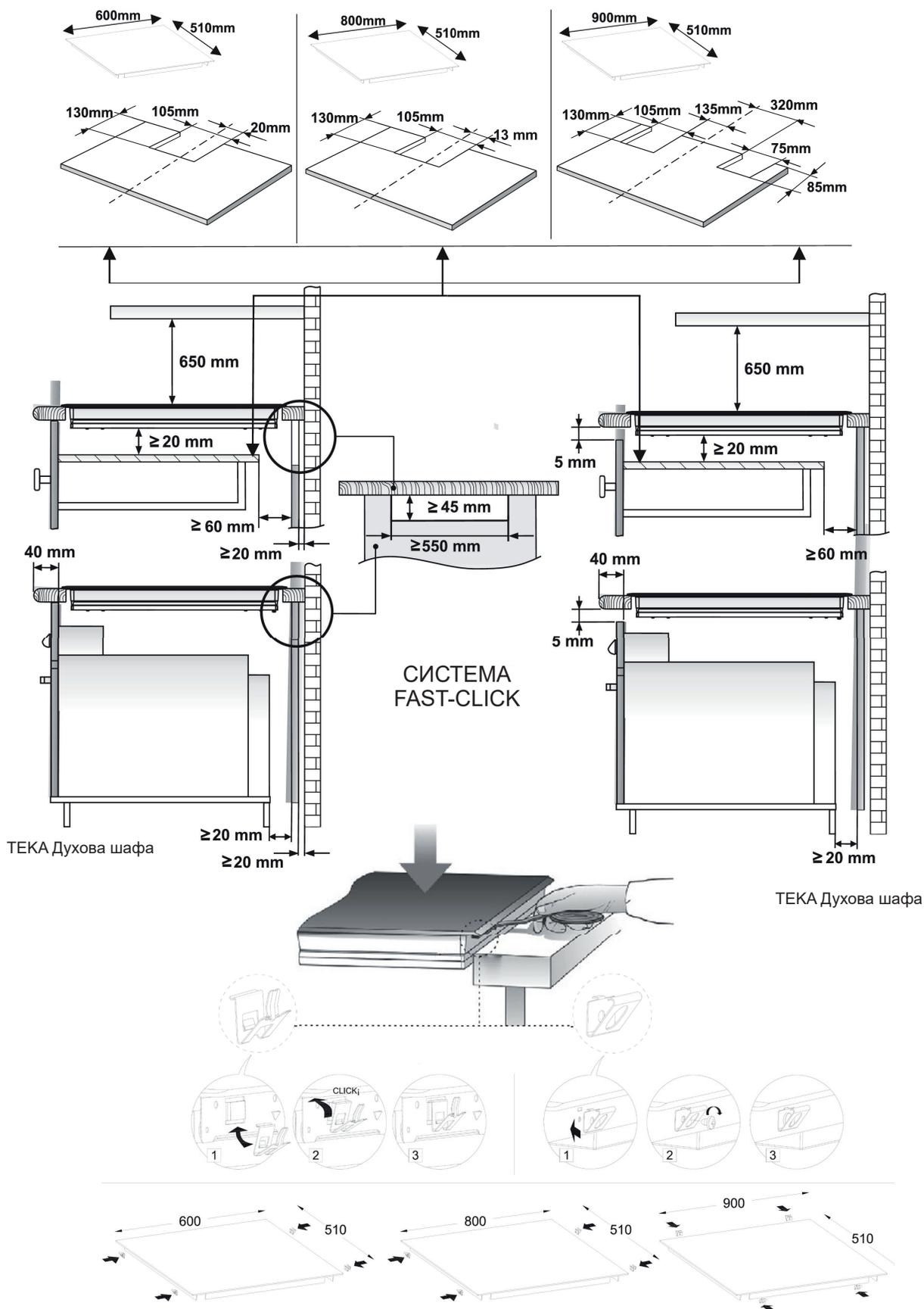
Встановлення Мінімальні відстані



A	B	C	D
600	510	560	490
800	510	750	490
900	510	860	490

Одиниця вимірювання – мм

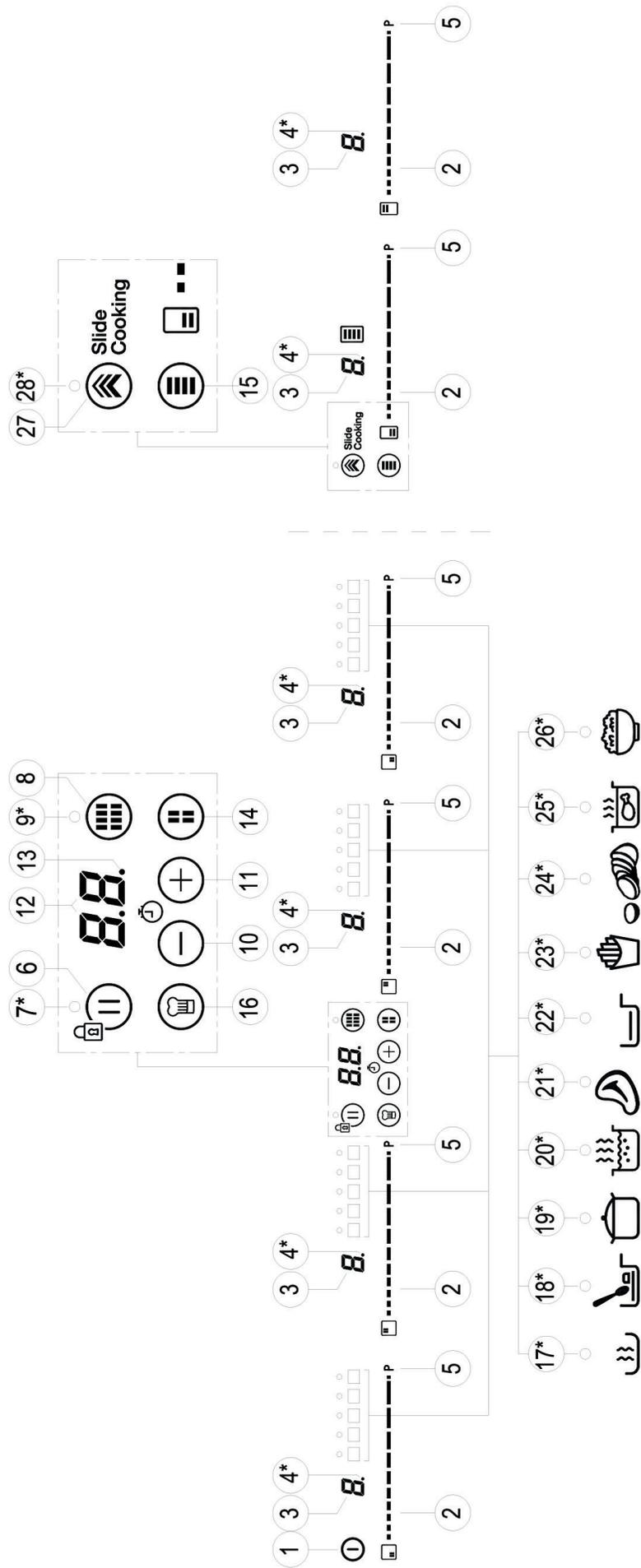
Встановлення Мінімальні відстані



Одиниця вимірювання – мм

Панель управління

Рис. 1



Техніка безпеки:



Увага: негайно відключіть варильну поверхню від джерела живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом, якщо на ній з'являться тріщини або вона розіб'ється.



Цей прилад не передбачений для роботи з зовнішнім (не вбудованим у прилад) таймером або окремою системою дистанційного керування.



Заборонено чистити прилад паром.



Увага! Під час роботи прилад та його зовнішні частини можуть нагріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Коли діти віком до 8 років залишаються без нагляду, вони мають триматися подалі від варильної поверхні.



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 можуть чистити та обслуговувати цей прилад без нагляду дорослих.



Діти не повинні гратися з приладом.



Увага! 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.



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



Індуктор відповідає вимогам норм та стандартів, що діють на території Європейського союзу. Незважаючи на це, ми рекомендуємо особам зі стимулятором серця проконсультуватися зі своїм лікарем або, у разі виникнення сумнівів, утриматися від використання індукційних поверхонь.



Не можна класти на варильну поверхню металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки, кришки, тощо.



Завжди вимикайте варильну поверхню після використання, не обмежуйтеся просто зняттям каструлі або сковорідки з панелі. Інакше, якщо інша каструля або сковорода опиниться на гарячій конфорці, може статися аварія.



У разі пошкодження кабелю живлення, він має бути замінений виробником, його сервісним центром або іншим уповноваженим представником.



Увага! Використовуйте лише ті захисні прилади, які розроблені виробником приладу, або зазначені ним у посібнику з експлуатації, як дозволені для використання, або ті, що вмонтовані у сам прилад. Використання неналежних засобів захисту може призвести до входу приладу з ладу.



Після встановлення приладу необхідно мати можливість відключити його. Відповідно до правил монтажу, вимикачі повинні бути у стандартному електричному ланцюгу.

Встановлення

Встановлення з шухлядою для столового приладдя

Якщо ви бажаєте встановити під варильною поверхнею меблі або шухляду для столового приладдя, між ними та поверхнею необхідно поставити розділову плиту. Таким чином, попереджається випадковий контакт з гарячою поверхнею корпусу електроприладу.

Роздільна плита має встановлюватися на 20 мм нижче нижньої частини варильної поверхні.

Підключення до електромережі

Перш ніж підключати варильну поверхню до електромережі, переконайтеся, що напруга та частоти струму в електромережі відповідають значенням, вказаним на заводській табличці, що знаходиться на нижній стороні поверхні, в гарантійному талоні або (в деяких випадках) записані в технічний паспорт, який має зберігатися разом з інструкцією протягом усього терміну використання приладу.

Підключаючи прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається корпусу варильної поверхні, а також корпусу духової шафи, якщо вона встановлюється поруч.

Увага:

 Електричне підключення повинно мати належним чином виконане заземлення, яке відповідає вимогам діючих норм та правил електробезпеки, інакше

варильна поверхня може виходити з ладу.

 Надзвичайно високі скачки напруги можуть пошкодити систему управління (як і у будь-якому іншому електроприладі).

 Рекомендуємо не користуватися індукційною варильною поверхнею під час виконання піролітичної чистки в піролітичних духових шафах, оскільки вони сильно нагріваються.

 Технічне обслуговування та ремонт цього побутового приладу, у тому числі заміну кабелю живлення, дозволяється здійснювати лише у офіційних сервісних центрах компанії Тека.

 Перш ніж відключати варильну поверхню від джерела живлення, вимкніть її, зачекайте приблизно 25 секунд, а потім витягайте вилку з розетки. Цей час необхідний для того, щоб електронні ланцюги повністю розрядилися, тим самим усувається можливість електричного розряду через контакти штепсельної вилки.



Гарантійний сертифікат або технічний паспорт приладу необхідно зберігати разом з цією інструкцією протягом усього терміну експлуатації приладу. В них містяться важливі технічні дані.

Про індукцію

Переваги

В індукційній варильній поверхні тепло передається безпосередньо в кухонний посуд. Такий процес має ряд переваг:

- Економія часу.
- Економія енергії.
- Простота очищення: У разі контакту харчових продуктів зі склянню поверхнею, вони не пригорають на ній.
- Удосконалене управління споживанням електроенергії. Енергія передається у посуд, як тільки відбувається натискання елементів управління потужністю. Крім того, одразу після прибирання посуду з зони приготування подання потужності припиняється. Немає потреби спочатку відключати живлення.

Кухонний посуд

Лише феромагнітний посуд підходить для використання з індукційними варильними поверхнями.

Такий посуд може бути декількох типів:

- Ємності з чавуну, емальованої сталі та нержавіючої сталі, спеціально передбачені для використання на індукційних варильних поверхнях. Ми не рекомендуємо використовувати будь-які підставки або такі матеріали як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має мінімальний час ідентифікації посуду. Це залежить від матеріалу та феромагнітного діаметру

основи кухонного посуду. Таким чином, важливо використовувати ту зону приготування, яка найкраще відповідає основі посуду, що використовується.

Якщо обрана зона приготування не ідентифікує посуд, який ви обрали, спробуйте використати наступну найменшу зону приготування.

Якщо в якості єдиної зони приготування використовується режим FlexZone, для зони такого типу можна використовувати посуд більшого розміру (див. Рис. 2).

Рис. 2



У продажу є предмети кухонного посуду, які виробники класифікували як ті, що підходять для використання на індукційних варильних поверхнях, але вони не мають повністю феромагнітної основи (див. Рис. 3). У такому посуді відбувається нагрівання лише феромагнітної основи. Відповідно тепло не розповсюджується рівномірно основою посуду. Це означає, що та частина основи посуду, яка не є феромагнітною, не досягає належної температури приготування.

Рис. 3



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. Рис. 4). У такому випадку буде важко або навіть неможливо ідентифікувати такий посуд. Крім того, може бути зменшена потужність, що передається, через що посуд не буде нагріватися належним чином.

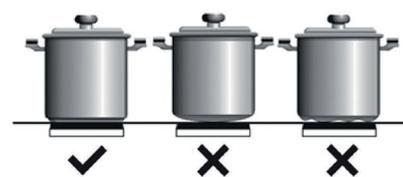
Рис. 4



Вплив характеристик основи кухонного посуду

Тип основи, що використовується у посуді, може вплинути на однорідність та результати приготування їжі. У посуді з основою типу «сендвіч» з нержавіючої сталі використовуються матеріали, які сприяють рівномірному розподілу та розсіюванню тепла, результатом чого є економія часу та електроенергії.

Основа посуду має бути повністю плоскою, забезпечуючи рівномірне надходження енергії (див. Рис. 5).



Ніколи не нагрівайте пустий посуд та не використовуйте посуд з тонким дном, оскільки може відбуватися швидке нагрівання, при якому функція автоматичного відключення не вистачає часу для того, щоб спрацювати.

Експлуатація та технічне обслуговування

Інструкція з використання сенсорної панелі управління (TouchControl)

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ (рис. 1)

- ① Загальний датчик вмикання/вимикання.
- ② Повзунок для управління потужністю.
- ③ Індикатор потужності та/або залишкового тепла*.
- ④ Десятинний знак індикатора потужності та/або залишкового тепла.
- ⑤ Прямий доступ до функції «Потужність».
- ⑥ Датчик активації для функції «Блокування» або «Stop&Go».
- ⑦ Контрольний світловий індикатор активації функції «Блокування»*.
- ⑧ Датчик активації для функції «FlexZone».
- ⑨ Контрольний світловий індикатор активації функції «FlexZone»*.
- ⑩ Датчик «Мінус» для таймера.
- ⑪ Датчик «Плюс» для таймера.
- ⑫ Індикатор таймера.
- ⑬ Десятинний знак таймера*.
- ⑭ Датчик активації для функції «FlexZone».
- ⑮ Датчик активації для функції «FlexZone II»; (в залежності від моделі).
- ⑯ Датчик активації для функції «CHEF».
- ⑰ Контрольний світловий індикатор активації функції «KeepWarm» («Підігрів»)*.

18) Контрольний світловий індикатор активації функції «Melting» («Розтоплення»)*.

19) Контрольний світловий індикатор активації функції «Simmering» («Тушкування»)*.

20) Контрольний світловий індикатор активації функції «QuickBoiling» («Швидке закипання»)*.

21) Контрольний світловий індикатор активації функції «Grilling» («Приготування на грилі»)*.

22) Контрольний світловий індикатор активації функції «PanFrying» («Смаження»)*.

23) Контрольний світловий індикатор активації функції «DeepFrying» («Фритюр»)*.

24) Контрольний світловий індикатор активації функції «Roaching» («Припускання»)*.

25) Контрольний світловий індикатор активації функції «Confit» («Конфі»)*; (в залежності від моделі).

26) Контрольний світловий індикатор активації функції «RiceCooking» («Приготування рису»)*; (в залежності від моделі).

27) Датчик активації функції «SlideCooking» («Приготування з використанням змінних зон нагрівання»)*; (в залежності від моделі).

28) Контрольний світловий індикатор активації функції «SlideCooking» («Приготування з використанням змінних зон нагрівання»)*; (в залежності від моделі).

(Рис. 2b) (5 ДРОТІВ)

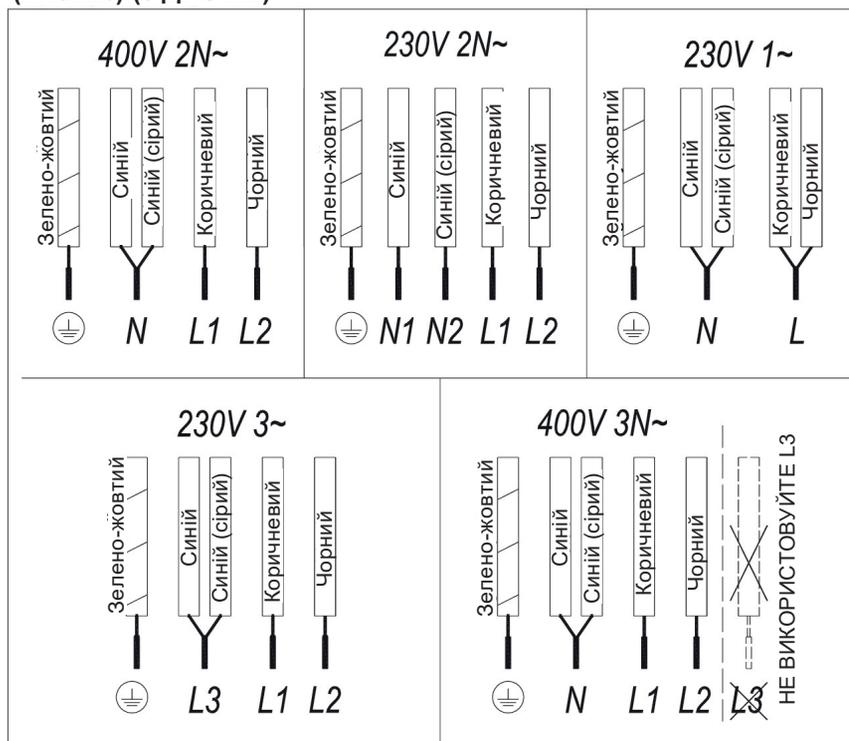
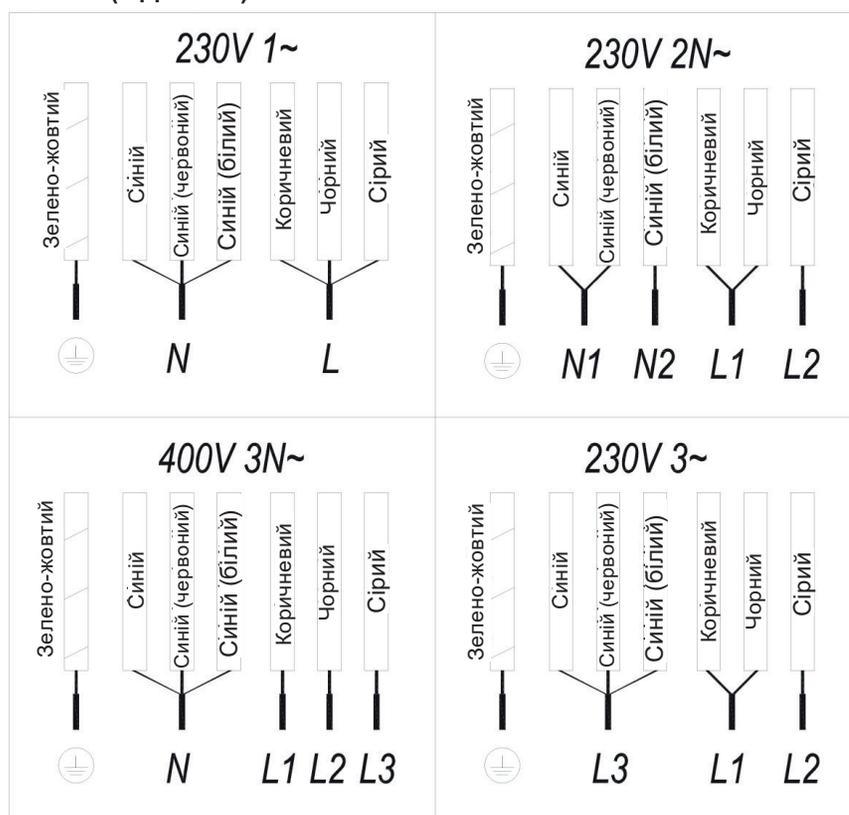


Рис. 6b (7 ДРОТІВ)



*Відображається лише під час роботи.

Операція здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Під час натискання необхідної сенсорної кнопки не потрібно застосовувати силу для увімкнення необхідної функції, до неї слід

доторкнутися лише кінчиком пальця.

Кожна дія супроводжується звуковим сигналом.

За допомогою повзунка курсора (2) відрегулюйте потужність (0-9), переміщуючи палець. Переміщуючи його вправо, ви збільшите

потужність, переміщуючи вліво – зменшуєте.

Також можна обрати рівень потужності напряду, поставивши палець в необхідну точку повзунка курсора (2).



Для обрання конфорки у цих моделях необхідно натиснути на повзунок курсора напряду (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

1. Натисніть на сенсорну кнопку «Вкл.»  (1) та утримуйте її не менше 1 секунди. Сенсорне управління стане активним, ви почуєте звуковий сигнал та засвітяться індикатори (3), при цьому буде відображатися знак «-». Якщо якась з варильних зон буде гаряча, на відповідному індикаторі буде відображатися літера «Н» та знак «-».

Якщо протягом наступних 10 секунд не буде виконана будь-яка операція, сенсорне управління вимкнеться автоматично.

Коли сенсорне управління буде увімкнене, його можна буде відключити у будь-який момент шляхом натискання сенсорної кнопки  (1), навіть якщо вона заблокована (функція блокування увімкнена). Сенсорна кнопка  (1) завжди має перевагу у разі відключення сенсорного управління.

УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК

Після того як сенсорне управління буде увімкнене за допомогою сенсорної кнопки  (1), можна буде увімкнути будь-яку

конфорку, виконавши наступні кроки:

1. Перемістіть палець або один із повзунків курсора (2) у будь-яке положення. Буде обрана відповідна зона, та одночасно буде встановлений рівень потужності від 0 до 9. Цей рівень потужності буде відображатися на відповідному індикаторі потужності, а десятинний знак (4) буде продовжувати блимати протягом 10 секунд.

2. За допомогою повзунка курсора (2) оберіть новий рівень приготування від 0 до 9.

Коли конфорка буде обрана, іншими словами засвітяться десятинний знак (4), її рівень потужності можна буде змінити.

ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ

За допомогою сенсорного повзунка (2) зменшіть рівень потужності до 0. Конфорка вимкнеться.

Коли конфорка вимкнена, на індикаторі потужності (3) буде відображатися літера Н, якщо скляна поверхня відповідної варильної зони буде гарячою, та залишатиметься ризик отримання опіків. Коли температура знизиться, індикатор (3) вимкнеться (якщо конфорка буде відключена), у іншому разі засвітиться знак «-», якщо конфорка все ще буде увімкнена.

ВИМКНЕННЯ УСІХ КОНФОРОК

Усі конфорки можуть бути одночасно відключені за допомогою сенсорної кнопки увімкнення/вимкнення  (1). Усі індикатори конфорок

(3) будуть вимкнені. Якщо після вимкнення зона нагрівання буде гарячою, на відповідному індикаторі буде відображатися літера «Н».

Ідентифікатор посуду



Переконайтеся, що дно посуду перекриває одну або кілька позначок () на поверхні варильної панелі (див. рис. 7 та таблицю 1).

В індукційних варильних зонах міститься вбудований ідентифікатор посуду. Тому конфорка перестає працювати у разі відсутності посуду на ній або його невідповідності.

Якщо варильна зона буде увімкнена, та на ній буде відсутній посуд, або посуд буде невідповідним, на індикаторі потужності (3) буде відображатися символ (), що вказує на те, що «посуд відсутній».

Якщо під час роботи конфорки посуд з неї буде прибраний, подача живлення у конфорку буде автоматично припинена, та відобразиться символ «посуд відсутній». Коли посуд буде знову переміщений на варильну зону, подача живлення відновиться на рівні потужності, який був встановлений раніше.

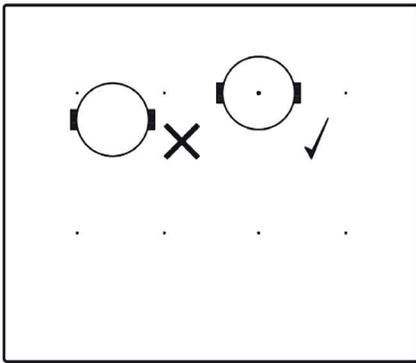
Ідентифікація посуду триває 30 секунд. Якщо протягом цього часу посуд не буде встановлений на варильну зону або посуд буде невідповідним, варильна зона вимкнеться.



Після завершення приготування їжі вимкніть варильну зону за допомогою відповідних

сенсорних елементів управління. Інакше у разі розміщення посуду на варильній поверхні протягом трьох хвилин може бути виконана небажана операція. Уникайте можливих надзвичайних обставин!

Рис. 7



Функція блокування

Для уникнення небажаних операцій за допомогою функції блокування можливо заблокувати інші сенсорні кнопки, крім кнопки увімкнення/вимкнення (1). Ця функція є корисною для забезпечення безпеки дітей.

Щоб увімкнути цю функцію, натисніть на сенсорну кнопку (6) та утримуйте її не менше однієї секунди. Після цього засвітиться індикатор (7), який вказує на те, що панель управління заблокована. Щоб вимкнути цю функцію, просто натисніть на сенсорну кнопку (6) ще раз.

Якщо кнопка увімкнення/вимкнення (1) буде використовуватися для вимкнення приладу, коли буде включена функція блокування, повторне увімкнення варильної зони буде неможливим, доки вона не розблокується.

Відключення звукового сигналу

Коли варильна зона буде увімкнена, якщо одночасно натиснути сенсорну кнопку (11) та кнопку блокування (6) та утримувати її протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, буде відключений. На індикаторі часу (12) буде відобразитися «OFF».

Це відключення не буде стосуватися усіх функцій, як, наприклад, звуковий сигнал для увімкнення/вимкнення, завершення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, для яких звуковий сигнал буде увімкнений завжди.

Для повторно увімкнення усіх звукових сигналів, які супроводжують кожну дію, необхідно знову одночасно натиснути на сенсорну кнопку (11) та кнопку блокування (6) та утримувати її протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) буде відобразитися «ON».

Функція «Stop&Go»

Ця функція ставить на паузу процес приготування їжі. У разі її активації таймер теж буде поставлений на паузу.

Активация функції Stop&Go.

Натисніть на сенсорну кнопку (6). На індикаторах потужності буде відобразитися символ , який означає, що приготування їжі було призупинене.

Відключення функції Stop&Go.

Натисніть знову на сенсорну кнопку (6).

Процес приготування їжі буде відновлений на рівні потужності, який був встановлений раніше, а таймер продовжить свій зворотний відлік.

Функція потужності

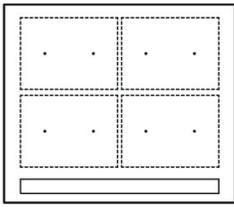
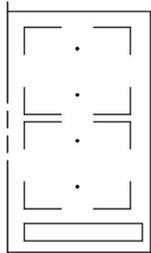
За допомогою цієї функції можливе увімкнення «додаткової» потужності для конфорки (вище номінального значення). Рівень потужності залежить від розміру конфорки з можливістю використання максимального значення, яке дозволяється генератором.

1. Проведіть пальцем по відповідному повзунку курсора (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не буде відобразитися значення «9», та утримуйте палець одну секунду, або натисніть безпосередньо на кнопку «P» та продовжуйте утримувати її протягом однієї секунди.
2. На індикаторі рівня потужності (3) з'явиться символ «(P)», а конфорка почне працювати з додатковою потужністю.

Функція потужності має максимальну тривалість роботи, яка вказана у Таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності знову повернеться до значення 9. Ви почуєте відповідний звуковий сигнал.

У разі використання функції потужності для однієї конфорки, це може вплинути на роботу деяких інших конфорок (їх рівень потужності знизиться), у разі чого це буде відобразитися на відповідному індикаторі (3).

Таблиця 1

МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ОСНОВИ ПОСУДУ ДЛЯ ВАРИЛЬНОЇ ЗОНИ			
	По центру на 1 точці	Покриває 2 точки	Покриває вертикально 4 точки
	8 см	19 см	24 см
 (в залежності від моделі)	-	15 см	-

Відключення функції потужності до того, як закінчиться час роботи, можна здійснити за допомогою повзунка курсора та зміни рівня потужності, так і шляхом повторення кроку 3.

Функція таймера (зворотний відлік)

Ця функція дозволяє полегшити процес приготування, коли ваша присутність не потрібна: ви можете налаштувати таймер для конфорки, та вона вимкнеться після завершення відповідного часу.

У даних моделях можна одночасно запрограмувати кожну конфорку на час від 1 до 90 хвилин.

Встановлення таймера для конфорки

Після встановлення рівня потужності для необхідної зони, коли десятинний знак цієї зони буде увімкнений, для цієї зони можна буде встановити необхідний час приготування.

Для цього:

1. Натисніть на сенсорну кнопку \ominus (10) або \oplus (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», а на індикаторі відповідної зони (3) відобразиться символ t , що буде поперемінно блимати з поточним рівнем потужності.
2. Одразу після цього необхідно встановити час приготування від 1 до 99 хвилин за допомогою сенсорних кнопок \ominus (10) або \oplus (11). У першому випадку значення буде починатися з 60, а в другому – з 01. Якщо утримувати кнопку \ominus (10) або \oplus (11), буде відновлене значення 00. Коли до завершення часу залишатиметься менше однієї хвилини, часи почнуть зворотний відлік у секундах.
3. Коли індикатор таймера (12) перестане блимати, автоматично почнеться зворотній відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до

запрограмованої конфорки, буде почергово відображатися рівень потужності та символ t .

Після завершення обраного часу приготування, запрограмована зона нагріву буде вимкнена, а годинник буде видавати серію звукових сигналів, що триватиме протягом декількох секунд. Для вимкнення звукового сигналу натисніть на будь-яку сенсорну кнопку. На індикаторі часу (12) з'явиться блимаюче значення 00 за десятинним знаком (4) обраної зони. Якщо вимкнена зона нагріву буде гаряча, на відповідному індикаторі потужності (3) почергово будуть відображатися символи «H» та «-».

Якщо ви одночасно хочете запрограмувати іншу конфорку на певний час роботи, повторіть кроки 1 – 3.

Якщо були запрограмовані за часом одна або декілька зон, на індикаторі часу (12) за замовчуванням з'явиться самий короткий час, що залишився до завершення, при цьому на відповідній зоні буде відображатися літера «t». На інших зонах, запрограмованих за часом, на відповідних індикаторах буде відображатися десятинний знак, що блимає. Коли буде натиснутий повзунок курсора іншої запрограмованої за часом зони, на таймері протягом кількох секунд буде відображатися час роботи цієї зони, що залишився, а на відповідному індикаторі почергово буде відображатися рівень потужності та літера «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу необхідно натиснути повзунок курсора (2) запрограмованої зони. Потім буде можливо прочитати та змінити час.

За допомогою сенсорних кнопок \ominus (10) та \oplus (11) можна змінити запрограмований час.

Відключення таймера

Якщо необхідно відключити таймер до завершення запрограмованого часу, це можна зробити у будь-який час, просто встановивши відповідне значення на «-».

1. Оберіть необхідну конфорку.
2. Встановіть значення таймера на «00» за допомогою кнопки \ominus (10). Таймер буде відключений. Також це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних кнопок \ominus (10) або \oplus (11).

Функція управління потужністю

У цій моделі є можливість обмеження потужності (Управління потужністю). Ця функція дозволяє користувачу встановлювати загальні значення потужності, яку генерує конфорка. Для цього протягом першої хвилини з моменту підключення конфорки до джерела живлення

користувач отримує доступ до меню обмеження потужності.

1. Натисніть сенсорну кнопку \oplus (11) та утримуйте її три секунди. На індикаторі таймера (12) з'являться літери «PL».
2. Натисніть на сенсорну кнопку блокування II (6). Відобразяться різні значення потужності, якими можна обмежити потужність конфорки, та ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних кнопок \ominus (10) та \oplus (11).
3. Після того як необхідне значення буде обране, потрібно ще раз натиснути кнопку блокування II (6). Рівень потужності конфорки буде обмежений обраним значенням.

Якщо ви знову забажаєте змінити це значення, необхідно буде витягнути штепсельну вилку варильної поверхні з розетки та увімкнути її знову через декілька хвилин. Таким чином ви зможете знову увійти у меню обмеження потужності.

Кожного разу після зміни рівня потужності конфорки обмежувач потужності буде розраховувати загальну потужність, яку генерує конфорка. У разі досягнення ліміту загальної потужності, сенсорне управління не дозволить збільшувати рівень потужності кожної конфорки. Пролунає звуковий сигнал, а індикатор потужності (3) буде блимати на рівні, який неможна перевищувати. Якщо

Рис. 10

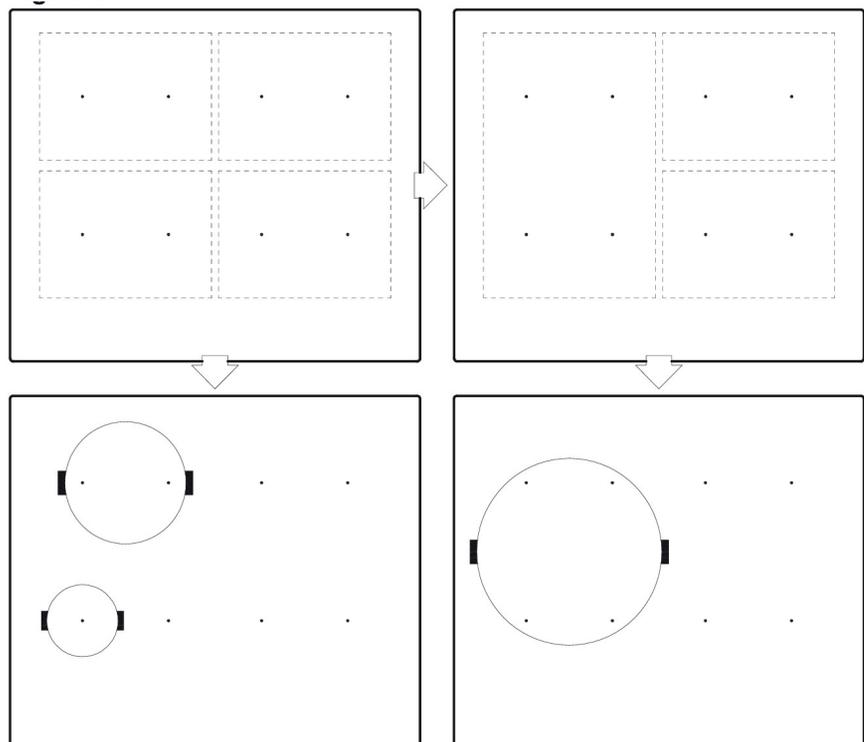


Рис. 11

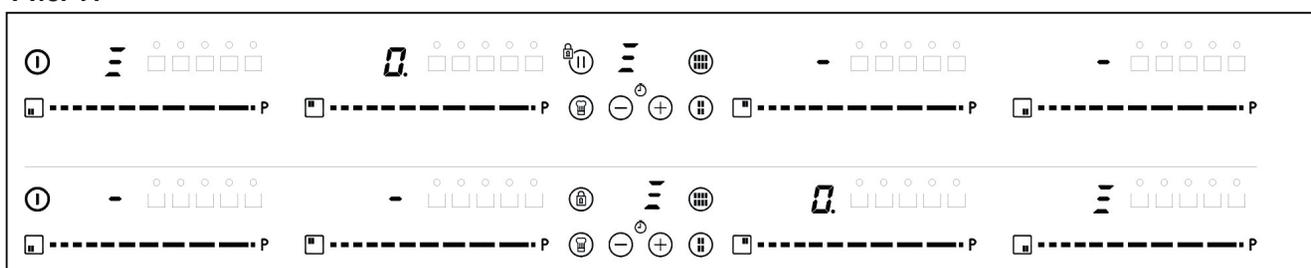
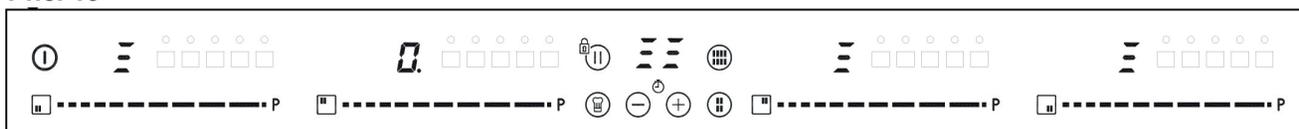


Рис. 13



необхідно перевищити це значення, потрібно зменшити потужність інших конфорок. Іноді може бути недостатньо зменшити потужність на один рівень, оскільки це залежить від потужності кожної конфорки та рівня, який для них встановлений. Можливо, що для збільшення рівня великої конфорки буде необхідно відключити менші конфорки.

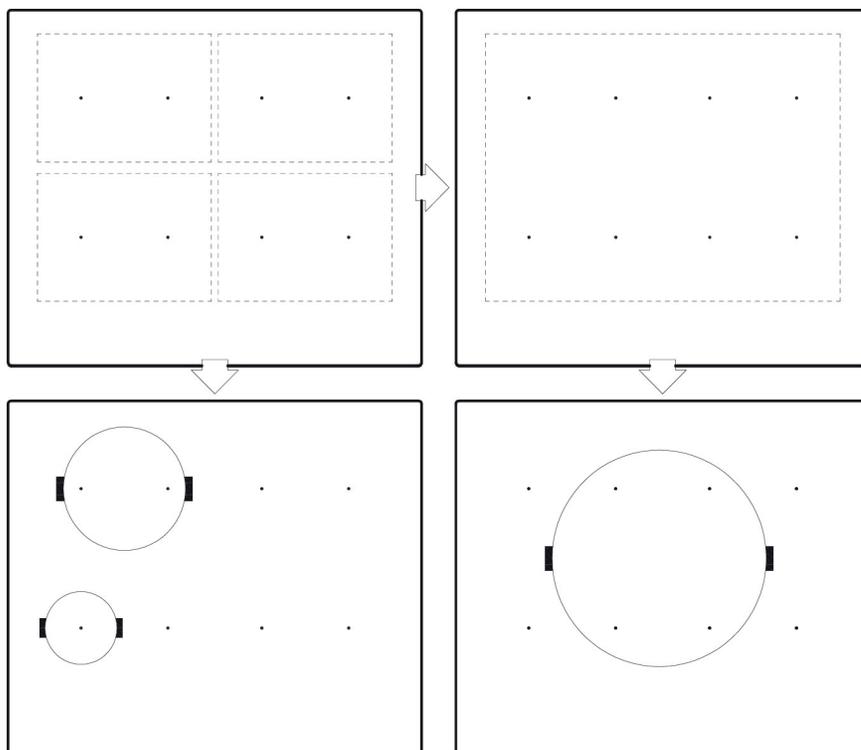
У разі використання швидкого включення на максимальній потужності та перевищення вказаного значення над значенням, яке встановлене як ліміт потужності, буде встановлений максимально можливий рівень потужності конфорки. Пролунає звуковий сигнал, та на індикаторі (3) встановлене значення потужності блимне два рази.

Спеціальні функції: CHEF

Ці функції мають попередньо встановлені рівні потужності, які спрощують приготування їжі та дозволяють отримувати чудові результати, оскільки температура ємності безперервно контролюється датчиками. Коли цільова температура цієї функції досягнута, подальше її підтримання здійснюється автоматично, без необхідності змінювати рівень потужності.

Функції «Шеф» діють правильно з кухонним посудом, у якого феромагнітна площа основи відповідає площі

Рис. 14



приготування. Крім того, для високотемпературних функцій (понад 100°C) варто використовувати кухонний посуд з однорідним рівним дном (бажано типу «сандвіч»), як зображено на Рис. 8.



Для забезпечення правильної роботи цих функцій важливо, щоб на початку процесу посуд та зона приготування не були гарячими.

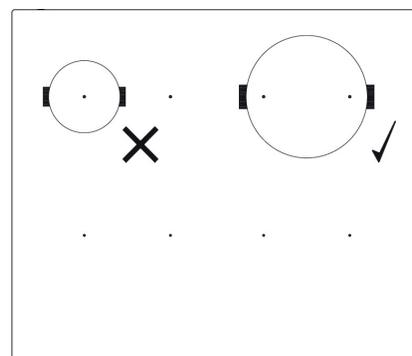
Додаткову інформацію про відповідний кухонний посуд (сотейники, сковорідки, решітки для гриля, тощо) дивіться на веб-сторінці компанії Тека.



Для цих функцій важливо, щоб дно посуду,

який використовується для приготування, покривало дві точки (⊕) варильної зони; (див. Рис. 9).

Рис. 9



Сенсорне управління (TouchControl) має спеціальні функції, які допомагають користувачу готувати страви за допомогою датчика CHEF (16).

Щоб активувати спеціальну функцію у зоні:

1. Спочатку необхідно обрати цю функцію, після чого

на індикаторі потужності (3) стане активним десятичний знак (4).

2. Тепер натисніть на сенсорну кнопку CHEF  (16). Послідовним натисканням здійснюється послідовний перехід між усіма функціями CHEF, доступними у кожній зоні. Ці функції показують активацію з відповідними світлодіодами (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) та (26).

Якщо ви хочете відмінити спеціальну активну функцію у будь-який час, необхідно натиснути на повзунок курсора датчика (2) відповідної зони, щоб обрати її. Засвітиться десятичний знак (4) індикатора потужності (3). Потім, знову натисніть на повзунок курсора (2) в положенні «0».

Функція KEEP WARM (ПІДІГРІВ)

Ця функція автоматично встановлює відповідний рівень потужності, щоб зберегти приготувану їжу гарячою.

Щоб її активувати, оберіть конфорку, натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (17), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) буде відображатися символ .

Ви можете у будь-який час переобрати функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція MELTING (РОЗТОПЛЮВАННЯ)

Ця функція підтримує низьку температуру у зоні приготування їжі. Ідеально підходить для розморожування продуктів або для повільного розтоплення таких продуктів як шоколад, масло, тощо.

Щоб її активувати, оберіть конфорку, натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (18), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) буде відображатися символ . Ви можете у будь-який час переобрати функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція SIMMERING (ТУШКУВАННЯ)

Ця функція дозволяє вам готувати у режимі тушкування.

Після того як страва закипить, активуйте конфорку, обравши її, та натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (19), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) буде відображатися символ .

Ви можете у будь-який час переобрати функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція QUICK BOILING (ШВИДКЕ ЗАКИПАННЯ) (в залежності від моделі)

Ця функція дає можливість автоматичного контролю закипання, що є зручним у разі приготування макаронів, рису, яєць, відварювання деяких продуктів харчування, тощо. Вона доступна лише у зонах з символом .

Умови для посуду

Для належної роботи функції QUICK BOILING варто використовувати посуд, що відповідає наступним умовам:

- Розмір основи має бути максимально близьким до діаметру конфорки.
- **БЕЗ КРИШКИ**
- Ємність має бути заповнена більше, ніж на половину своєї місткості водою кімнатної температури (ніколи не використовуйте підігріту або гарячу воду).

Невиконання цих умов призведе до порушення правильного контролю закипання.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** не використовуйте цю функцію для будь-яких інших цілей приготування, крім як для отримання окропу. Ніколи не використовуйте олію, це може призвести до перегріву та утворення полум'я.

Активація функції

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (20), розташований на значку , не засвітиться.

Як тільки функція буде

активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться під контролем системи.

Коли система виявить, що вода ось-ось закипить, ви почуєте перший сигнал. Скористайтеся цим, щоб приготувати продукти для відварювання або запікання. Через 30 секунд пролунає другий звуковий сигнал, який вказує на те, що настав час додати продукти у посуд, якщо ви ще цього не зробили.

Після другого сигналу система активує таймер та секундомір, так що ви можете керувати тривалістю кип'ятіння, та на індикаторі потужності (3) з'явиться символ **Я**.

Через 30 секунд після запуску секундоміра пролунає третій звуковий сигнал, який вказує на те, що з цього моменту система буде зменшувати живлення для підтримання слабкого та безперервного кипіння. Таймер залишиться активним до кінця приготування.

За бажанням ви можете відключити таймер та встановити час для зворотного відліку та автоматичного відключення плити (див. розділ Функція таймера).

Відключення функції

Ви можете у будь-який час переобрати функцію,

вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція GRILLING (Приготування на грилі)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для приготування на грилі.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (21), розташований на значку , не засвітиться.

Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення цього етапу на індикаторі потужності (3) з'явиться знак **Я** та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що користувачу варто додати продукти.

Ви можете у будь-який

час відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція PAN FRYING (Смаження)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для смаження на невеликій кількості олії або пасерування.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натискайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (22), розташований на значку , не засвітиться.

Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення цього етапу на індикаторі потужності (3) з'явиться знак **Я** та пролунає звуковий

сигнал, який вказує на те, що

Рис. 16

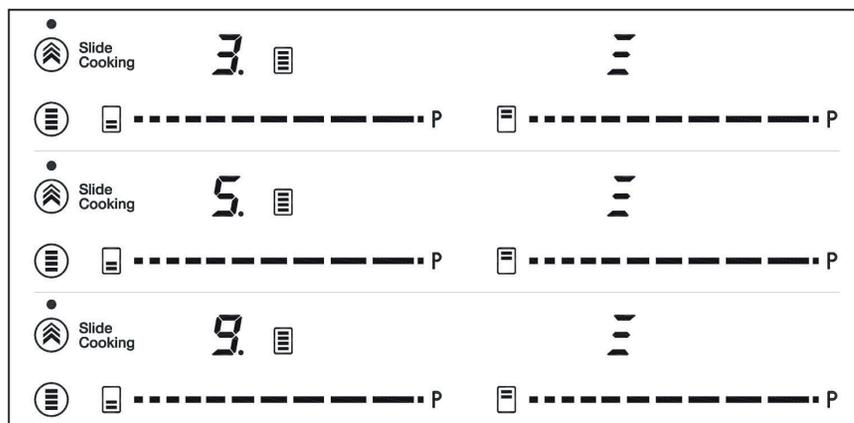
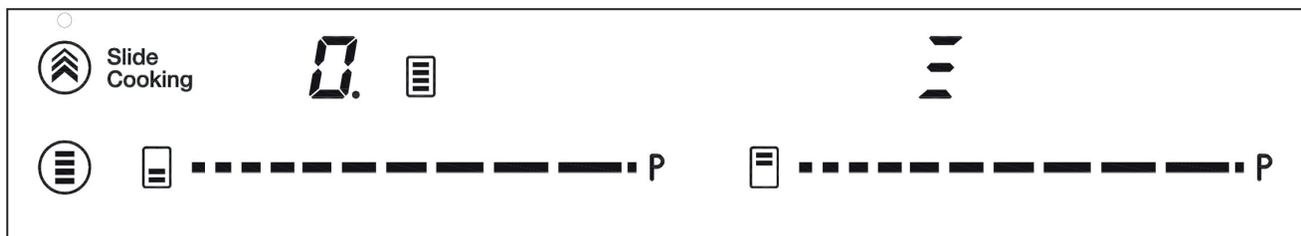


Рис. 12



користувачу варто додати продукти.

Ви можете у будь-який час відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція DEEP FRYING (Фритюр)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для смаження на великій кількості олії.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натис-кайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (23), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення цього етапу на індикаторі потужності (3) з'явиться знак  та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що користувачу варто додати продукти.

Ви можете у будь-який час відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція ROACHING (Припускання)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для смаження продуктів при середній температурі. Ідеально підходить для смаження картоплі у разі приготування іспанського омлету.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натис-кайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (24), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення цього етапу на індикаторі потужності (3) з'явиться знак  та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що користувачу варто додати продукти.

Ви можете у будь-який час відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція CONFIT (Конфі) (в залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для конфі.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натис-кайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (25), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення цього етапу на індикаторі потужності (3) з'явиться знак  та пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що користувачу варто додати продукти.

Ви можете у будь-який час

відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція RICE COOKING (Приготування рису)

(в залежності від моделі)

Ця функція встановлює автоматичне управління потужністю, яке підходить для приготування рису. Поставте на варильну зону каструлю з рисом та водою та увімкніть цю функцію.

Щоб активувати функцію, оберіть конфорку, натис-кайте сенсорну кнопку CHEF  (16) до тих пір, поки світлодіод (26), розташований на значку , не засвітиться. Як тільки функція буде активована, на індикаторі потужності (3) з'явиться рухомий сегмент, який вказує, що приготування їжі знаходиться у фазі попереднього нагріву посуду. Після завершення програми пролунає звуковий сигнал, конфорка вимкнеться, та увімкнеться таймер (12). На таймері буде відображатися тривалість перебування конфорки у режимі очікування. Ви можете у будь-який час відмінити функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або обравши іншу спеціальну функцію.

Функція FlexZone I

За допомогою цієї функції можна використовувати дві вертикальні зони нагріву одночасно, як для вибору рівня потужності, так і для ввімкнення функції таймера. Ця функція дозволяє збільшити розмір зони нагріву та використовувати посуд більшого діаметра (див. рис. 10).

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсорну кнопку  (14). Таким чином засвітяться десятинні знаки (4) відповідної конфорки, а на індикаторах потужності (3) з'явиться значення «0». Індикатор таймера (12) покаже три сегмента з зазначенням активованих зон. Індикатор потужності (3) іншої об'єднаної зони також відобразить три сегменти (див. рис. 11). У вас є кілька секунд для виконання наступної дії, інакше функція буде автоматично вимкнена. Рівень потужності встановлюється за допомогою активованого повзункового регулятора (2). Щоб вимкнути цю функцію, переведіть повзунковий регулятор (2) у положення «0».

Функція FlexZone II

За допомогою цієї функції можна використовувати дві вертикальні зони нагріву одночасно.

Вона дозволяє збільшити розмір зони нагріву та використовувати посуд більшого діаметра.

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсорну кнопку  (15). Таким чином засвітяться десятинні знаки (4) відповідної конфорки, а на індикаторах потужності (3) з'явиться значення «0». Індикатор таймера (12) покаже три сегмента з зазначенням активованих зон. Індикатор потужності (3) іншої об'єднаної зони також відобразить три сегменти (див. рис. 12). У вас є кілька секунд для виконання наступної дії, інакше функція буде автоматично вимкнена. Рівень потужності встановлюється за допомогою активованого повзункового регулятора (2).

Щоб вимкнути цю функцію, переведіть повзунковий регулятор (2) у положення «0».

Функція FullFlexZone

Використовуючи цю функцію, ви можете забезпечити спільну роботу чотирьох зон нагрівання, а також обрати рівень потужності та активувати функцію таймера для усіх зон. Вона дозволяє збільшити розмір зони нагріву та використовувати посуд більшого діаметра. (див. Рис. 14).

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсорну кнопку  (8). Таким чином засвітяться десятинні знаки (4) відповідної конфорки, а на індикаторах потужності (3) з'явиться значення «0».

Індикатор таймера (12) покаже шість сегментів з зазначенням активованих зон. На індикаторі потужності (3) для інших поєднаних зон будуть відображатися три сегменти (див. рис. 9). Наступну операцію необхідно виконати протягом декількох секунд; інакше функція буде автоматично відключена. Ви можете встановити потужність за допомогою активованого повзунка (2). Після обрання потужності засвітиться світлодіод (8) на іконці  (15).

Щоб вимкнути цю функцію, переведіть повзунковий регулятор (2) у положення «0».

Функція SLIDE COOKING (Приготування з використанням змінних зон нагрівання) (в залежності від моделі)

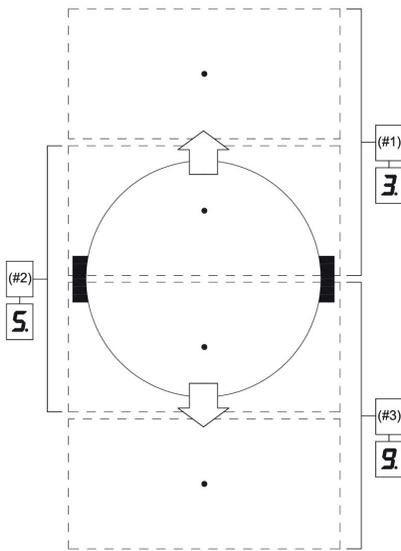
Ця функція дозволяє розділити змінну зону на три області (див. Рис. 15) та активує попередньо визначену конфігурацію потужності. Це дозволить пересувати ємність для приготування з однієї області в іншу, щоб забезпечити приготування на потужності, встановленій для кожної зони.

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсорну кнопку  (27). При цьому загориться світлодіод (28), розташований над відповідною іконкою, а також десятинний знак (4) однієї із з'єднаних зон. На її індикаторі потужності (3) з'явиться значення «5», що відповідає зоні №2. Індикатор потужності (3) іншої з'єднаної зони покаже три сегменти (див. рис. 15 та 16). У вас є кілька секунд, щоб поставити посуд у цю зону, інакше функція автоматично вимкнеться.

Після встановлення посуду рівень потужності автоматично відобразиться на індикаторах потужності (3): для зони №1 — рівень потужності 3, для зони №2 — рівень потужності 5, для зони №3 — рівень потужності 9 (див. рис. 10).

Щоб деактивувати цю функцію, потрібно торкнутися курсора «повзунка» (2) у положенні «0».

Рис. 15



Функція відключення заради безпеки

Якщо через будь-яку помилку одна або декілька конфорок не вимикаються, уся панель автоматично вимкнеться через заздалегідь встановлений проміжок часу (див. таблицю 2).

Таблиця 2

Обраний рівень потужності	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС РОБОТИ (в годинах)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 хвилин, переходить на рівень 9

Коли відбувається відключення заради безпеки, на індикаторі висвітлиться «0», якщо температура скляної поверхні безпечна, або ж «H», якщо є ризик отримання опіку.



Підтримуйте чистоту

панелі управління конфорками; вона має бути постійно чистою та сухою.



У разі виникнення проблем або несправностей, не згаданих у цій інструкції, відключіть прилад від джерела живлення та зверніться до служби технічного обслуговування компанії Тека.

Пропозиції та рекомендації

- * Використовуйте каструлі та сковорідки з товстим повністю пласким дном.
- * Не варто тягнути каструлі та сковорідки по склу – так ви можете його подряпати.
- * Незважаючи на те, що скло може витримати удари великих каструль та сковорідок з негострими краями, намагайтеся уникати цього.
- * Щоб уникнути пошкодження скляної поверхні плити, не тягніть каструлі та сковорідки по скляній поверхні та підтримуйте їх у чистоті та у робочому стані.
- * Рекомендовані діаметри основи посуду (див. «Перелік технічних даних», який іде у комплекті з приладом).



Намагайтеся не розсипати цукор та продукти, що містять цукор, на скло, оскільки цим ви можете пошкодити гарячу поверхню варильної панелі.

Чистка та обслуговування

Для підтримання побутового приладу у гарному стані, його необхідно чистити з застосуванням відповідних мийних засобів та інструментів після охолодження. Це полегшить роботу та дозволить уникнути накопичення бруду. Ніколи не використовуйте жорсткі мийні засоби або інструменти, які можуть подряпати поверхню панелі; крім того, заборонено чистити панель за допомогою пари.

Легкий бруд, який не пристав до поверхні, можна змити вологою ганчіркою зі слабким мийним засобом або теплою мильною водою. Але більш серйозні плями варто видаляти, використовуючи спеціальні очисники для керамічних варильних поверхонь, та дотримуючись інструкцій на їх упаковці. Бруд, який присох та утворився внаслідок багаторазового згорання продуктів, можна видаляти скребком з гострим лезом.

Незначні сліди на поверхні залишаються від каструль та сковорідок з жиром на дні або від потрапляння жиру між каструлями та конфорками під час приготування їжі. Їх можна видалити за допомогою нікелевої мочалки або спеціального очищувача для керамічних варильних поверхонь.

Пластмасові предмети, цукор або продукти з великим вмістом цукру, які розплавився на поверхні плити, мають бути негайно видалені скребком.

Потертості з металевим блиском утворюються

в результаті посування металевих каструль та сковорідок по склу. Їх можна видалити, скориставшись спеціальним очисником для керамічних варильних поверхонь, хоча цей процес, можливо, доведеться повторювати декілька разів.

Попередження:



Каструля або сковорода може приклеїтися до скла через те, що між ними опинився якийсь продукт, що розплавився. Не намагайтеся відірвати посуд, коли конфорка холодна! Так ви можете пошкодити скло.



Не наступайте та не обпирайтеся на скляну поверхню плити, оскільки вона може розбитися та стати причиною травми. Не кладіть на скло різні предмети.

TEKA INDUSTRIAL S.A. залишає за собою право вносити зміни до своїх посібників, які вона вважатиме необхідними або корисними, та які не впливають на основні функціональні можливості продукції.

Збереження екології



Символ  на виробі або упаковці означає, що з цим виробом не можна поводитися як зі звичайним побутовим сміттям. Цей виріб необхідно утилізувати на спеціальних пунктах збору електричних та електронних приладів. Утилізуючи його правильно, ви не завдаєте шкоди навколишньому

середовищу та громадському здоров'ю, що могло б статися у разі недотримання правил поводження з відходами. Для отримання додаткової інформації про утилізацію цього виробу звертайтеся до місцевих органів влади, до служби з утилізації відходів або у магазин, де ви придбали прилад.

Пакувальні матеріали, що використовуються, не завдають шкоди оточуючому середовищу. Їх можна повністю переробити. На пластмасові деталі нанесене маркування >PE<, >LD<, >EPS<, тощо. Пакувальні матеріали можна викидати у контейнери з побутовим сміттям. Енергоефективність приладу:

- Прилад був протестований на відповідність стандарту EN 60350-2 та отриманий результат у Вт•г/кг зазначений на заводській табличці приладу.

Наступні поради допоможуть вам економно використовувати електроенергію під час приготування їжі:

* Використовуйте відповідну кришку для кожної каструлі, коли це можливо. Під час приготування їжі без кришки використовується більше електроенергії.

* Використовуйте сковороди з пласкою основою відповідного діаметру, що співпадає з розміром зони нагріву. Виробники сковорід, зазвичай, зазначають верхній діаметр сковороди, який завжди більший за діаметр основи.

* Коли для приготування

їжі використовується вода, використовуйте її в невеликій кількості, щоб зберегти вітаміни та мінерали, які містяться у овочах, та встановлюйте мінімальний рівень потужності, який забезпечує приготування їжі. Високий рівень потужності не потрібний та є нераціональною витратою електроенергії.

* Використовуйте невеликі каструлі з невеликою кількістю продуктів.

Якщо щось не працює

Перед тим як телефонувати до служби технічного обслуговування, здійсніть описані нижче перевірки.

Прилад не працює:

Переконайтеся, що кабель живлення підключений до мережі.

Індукційні конфорки не гріють:

Посуд для приготування їжі не відповідає вимогам (його основа не феромагнітна, або вона занадто маленька). Перевірте, чи притягується до конфорки дно посуду.

Чути гул, коли починаєте готувати на індукційних зонах:

Якщо дно посуду не достатньо товсте або воно складається не з однієї деталі, може створюватися гул через передачу енергії безпосередньо у дно посуду. Гул не є дефектом, але якщо хочете його уникнути, варто зменшити рівень потужності нагрівання або скористатися посудом з більш товстим дном та/або тим, що складається з однієї деталі.

Сенсорне управління не вмикається, а якщо й вмикається, то не реагує на доторкання до кнопок:

Жодна конфорка не була обрана. Обов'язково оберіть конфорку, перш ніж подавати на неї команди управління.

На сенсорах накопичилася вологість, або у вас мокрі пальці. Поверхня панелі управління та ваші пальці мають бути сухими та чистими.

Активована функція блокування. Розблокуйте панель управління.

Під час приготування їжі чути шум вентилятора, який не припиняється навіть після закінчення приготування їжі:

Індукційні конфорки оснащені вентилятором для охолодження електроніки. Він вмикається лише тоді, коли електронні ланцюги нагріваються. Він вмикається, коли електронні ланцюги нагріваються, та вимикається, як тільки електронні ланцюги охолонуть, незалежно від того, чи включена варильна поверхня, чи ні.

На індикаторі однієї з конфорок з'являється символ  :

Система індукції не знаходить посуд на конфорці або розмір посуду не відповідає розміру конфорки.

Конфорка вмикається, й на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перевищення температури електроніки або скла. Почекайте трохи, щоб

електроніка охолочла, або заберіть посуд з конфорки.

Прилад відключається, та повідомлення C90 з'являється на індикаторах потужності (3):

Сенсорна панель управління визначає, що датчик увімкнення/вимкнення (1) чимось закритий та увімкнення варильної поверхні є неможливим. Заберіть зайві предмети або рідину, які можуть знаходитися на поверхні сенсорної панелі управління, очистіть та витріть насухо поверхню, щоб повідомлення не відобразалося.