

TEKA

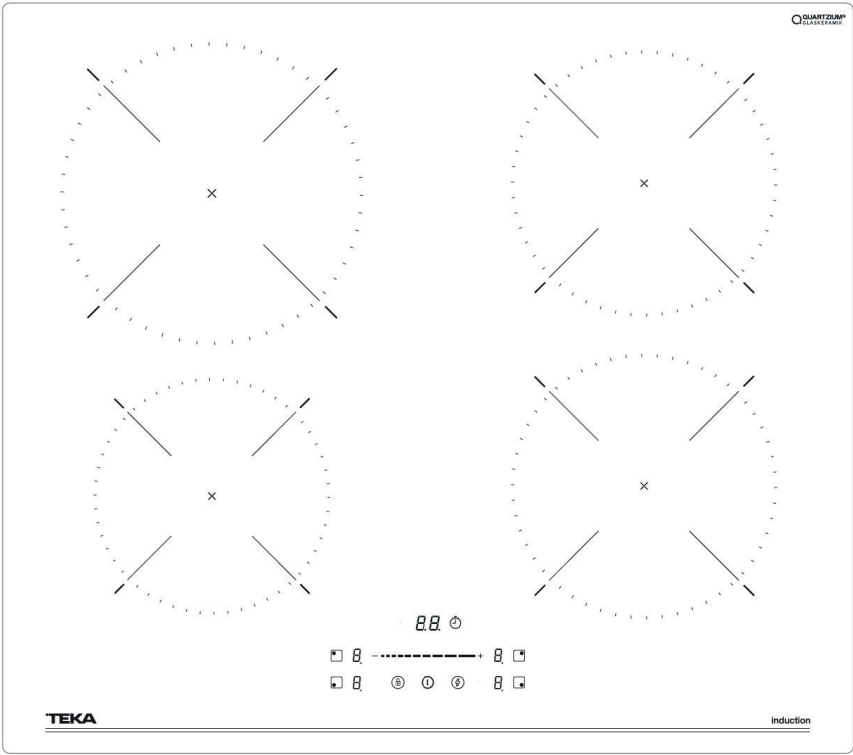


Посібник користувача

UKR

www.teka.com

Зовнішній вигляд



Встановлення Мінімальні відстані

Встановлення

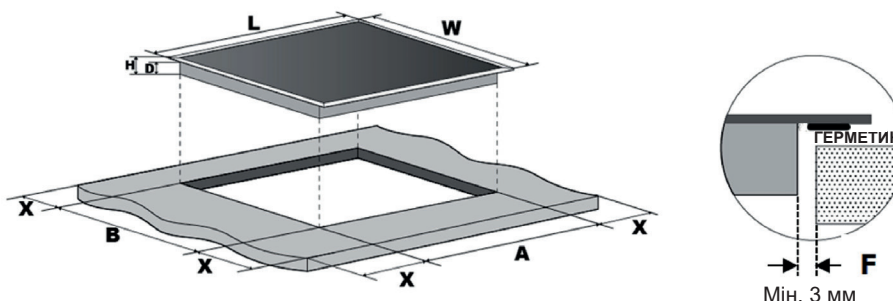
1. Вибір обладнання для встановлення

Виріжте отвір у робочій поверхні відповідно до розмірів, наведених на кресленні.

Для правильного встановлення та використання необхідно залишити мінімум 5 см вільного простору навколо отвору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 12 мм. Оберіть термостійкий та ізолюваний матеріал для робочої поверхні (деревина та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не повинні використовуватися, якщо вони не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом або значних деформацій, спричинених тепловим випромінюванням від конфорки. Як показано нижче:

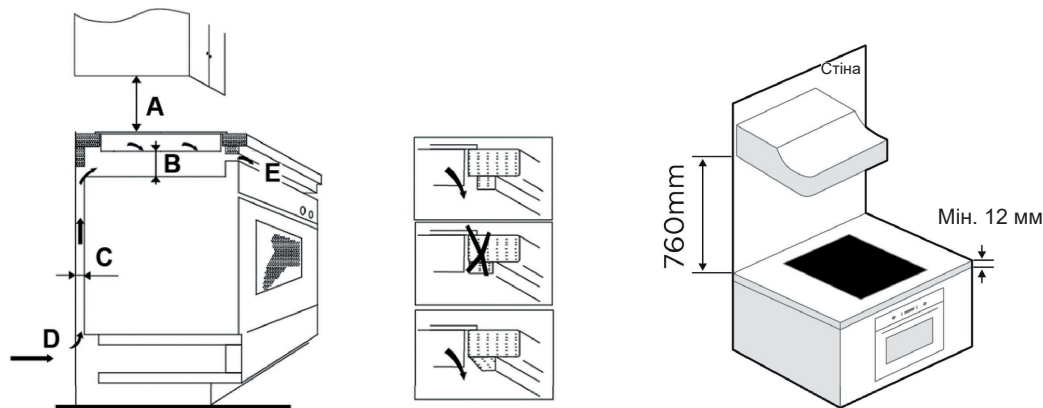
Примітка: Безпечна відстань між боковими частинами панелі та внутрішніми поверхнями стільниці повинна бути не менше 3 мм.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

За будь-яких умов переконайтеся, що індукційна варильна панель добре вентилюється, а повітряні отвори не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна панель перебуває у справному робочому стані. Як показано нижче.

Примітка: Безпечна відстань між варильною поверхнею та шафкою, розташованою над нею, повинна бути не менше 760 мм.



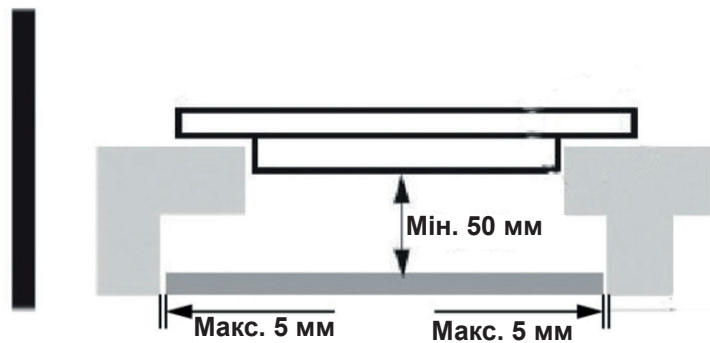
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Забір повітря	Вихід повітря 5 мм

УВАГА: Забезпечення належної вентиляції

Переконайтеся, що індукційна варильна панель добре вентилюється, а повітряні отвори для забору та виходу повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до перегрітої нижньої частини панелі або випадкового ураження електричним струмом під час роботи, необхідно встановити дерев'яну вставку, закріплену гвинтами, на відстані не менше 50 мм від нижньої частини панелі. Дотримуйтесь наведених нижче вимог.

Одиниця вимірювання – мм

Встановлення Мінімальні відстані



Примітка: Навколо індукційної панелі є вентиляційні отвори. **ОБОВ'ЯЗКОВО** переконайтеся, що ці отвори не перекриті стільницею, коли ви встановлюєте панель.



Майте на увазі, що клей, який з'єднує пластикові або дерев'яні частини меблів, повинен витримувати температуру не нижче 150 °С, щоб уникнути відклеювання облицювання. Задня стінка, прилеглі та навколишні поверхні повинні витримувати температуру до 90 °С.

2. Перед встановленням варильної панелі переконайтеся, що:

Робоча поверхня рівна, горизонтальна, без перекосів, і конструкційні елементи не заважають монтажу.

Робоча поверхня виготовлена з термостійкого та ізольованого матеріалу.

Якщо панель встановлюється над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження.

Встановлення відповідає всім вимогам щодо відстаней, стандартам і правилам безпеки.

У стаціонарну електропроводку вмонтовано відповідний ізолюючий вимикач, який забезпечує повне відключення панелі від мережі живлення, і розташований відповідно до місцевих норм електромонтажу.

Ізолюючий вимикач повинен бути сертифікованим типом і забезпечувати повітряний проміжок не менше 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних провідниках [фазах], якщо місцеві норми це дозволяють).

Ізолюючий вимикач має бути легкодоступним для користувача після встановлення панелі.

У разі сумнівів щодо встановлення — проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами або ознайомтеся з чинними нормами.

Для стінових поверхонь навколо варильної панелі використовуйте термостійке та легке у догляді покриття (наприклад, керамічну плитку).

3. Після встановлення варильної панелі переконайтеся, що:

Кабель живлення не проходить через дверцята шаф чи висувні ящики.

Є достатній приплив свіжого повітря ззовні до основи панелі.

Якщо панель встановлено над шухлядою або шафкою — під панеллю встановлено теплозахисний бар'єр.

Ізолюючий вимикач легко доступний для користувача.

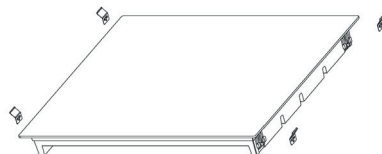
4. Перед розміщенням кріпильних скоб

Прилад слід встановлювати на стабільну, рівну поверхню (використовуйте пакувальні матеріали). Не натискайте та не прикладайте силу до елементів керування, що виступають з поверхні варильної панелі.

5. Регулювання положення скоб

Зафіксуйте панель на робочій поверхні, встановивши 4 кріпильні скоби знизу (див. зображення) перед монтажем.

Відрегулюйте положення скоб відповідно до товщини стільниці.



Одиниця вимірювання – мм

Встановлення Мінімальні відстані

6. Застереження

Індукційну варильну панель має встановлювати кваліфікований персонал або технік. Ми маємо фахівців, які можуть це зробити. Не намагайтеся встановлювати панель самостійно.

Панель не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушаркою для одягу, оскільки волога може пошкодити електроніку панелі.

Індукційна варильна панель повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечувалося належне відведення тепла, що підвищує її надійність.

Стіна та зона нагрівання над поверхнею столу повинні бути термостійкими.

Щоб уникнути пошкоджень, шар склеювання та клей мають бути стійкими до високої температури.

Не використовуйте пароочисник для очищення панелі.

7. Підключення панелі до електромережі



Цю варильну панель повинен підключати лише кваліфікований спеціаліст.

Перед підключенням переконайтеся, що:

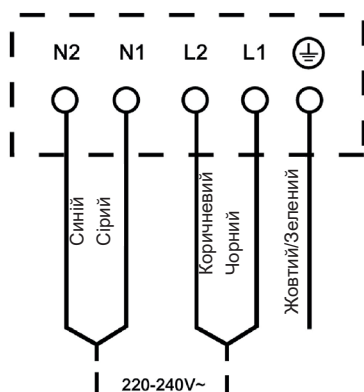
1. Домашня електромережа підходить для потужності, яку споживає панель.
2. Напруга відповідає значенню, зазначеному на табличці з технічними характеристиками.
3. Переріз проводів живлення витримує навантаження, вказане на табличці.

Під час підключення не використовуйте адаптери, розгалужувачі чи перехідники, оскільки це може призвести до перегріву та займання.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і має бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 75°C у жодній точці.



Перевірте з електриком, чи відповідає домашня мережа вимогам без змін. Якщо необхідні зміни — їх має виконувати лише кваліфікований електрик.



- Якщо кабель пошкоджено або його потрібно замінити, це має виконувати сервісний спеціаліст з використанням спеціальних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити автоматичний вимикач з розривом не менше 3 мм між контактами.
- Монтажник повинен переконатися, що електричне підключення виконано правильно і відповідає вимогам безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель необхідно регулярно перевіряти і замінювати лише уповноваженими техніками.



Нижня поверхня та електричний шнур варильної панелі не повинні бути доступні після встановлення.

Принцип роботи

Індукційне приготування — це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія готування. Вона працює завдяки електромагнітним коливанням, які створюють тепло безпосередньо в посуді, а не опосередковано через нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається лише тому, що його поступово нагріває сам посуд.

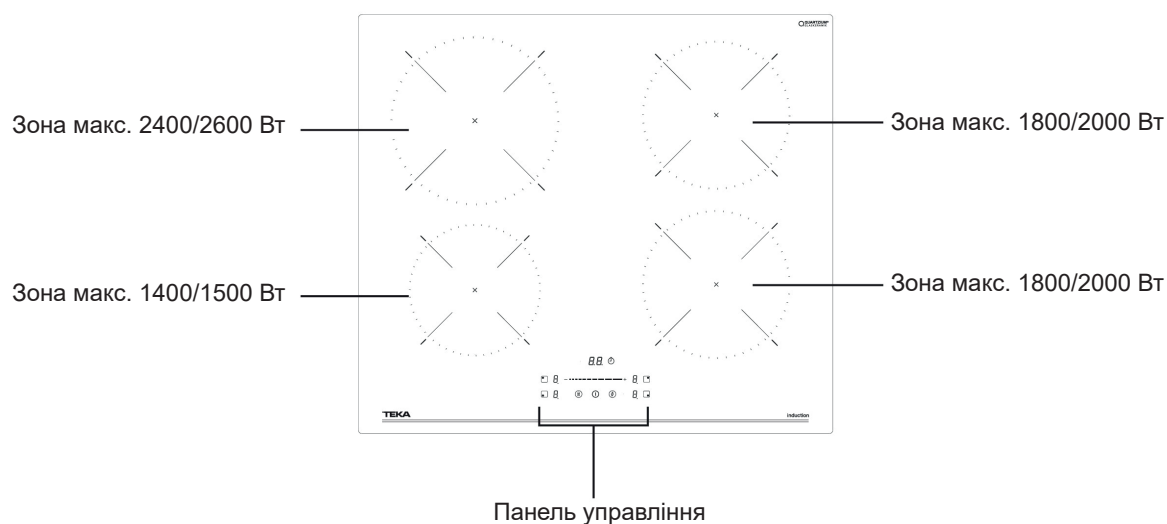


Одиниця вимірювання — мм

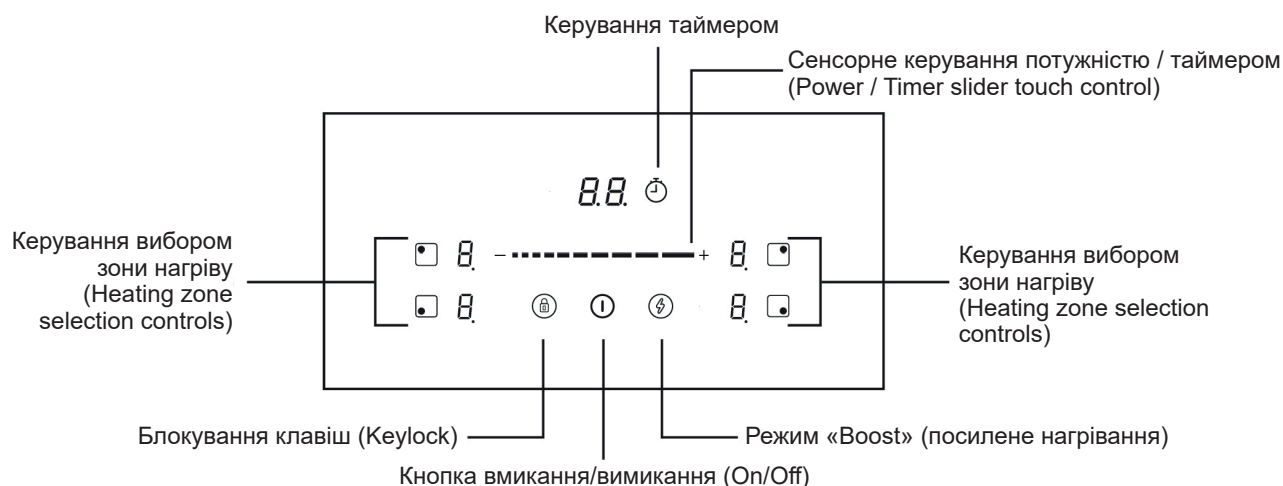
Панель управління

Опис продукту

1. Вид зверху



2. Панель управління



3. Технічні характеристики

Варильна поверхня	IBC 64110 SSM BK
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220-240 В ~ 50 Гц або 60 Гц
Встановлена потужність електроприладу	7400 Вт
Габарити продукту LxWxH (мм)	590x520x62
Монтажні розміри AxВ (мм)	560x490

Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно працюємо над удосконаленням наших продуктів, характеристики та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення.



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 парою.



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, оскільки вони можуть нагріватися.



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 використання індукційної варильної поверхні

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

- Економія часу: Швидко нагрівається.
- Економія енергії: Більш ефективно використання електроенергії.
- Простота очищення: У разі контакту харчових продуктів зі скляною 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.

Зони приготування та ідентифікація посуду

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.

Рис. 2



Посуд з частково феромагнітною основою

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. У такому посуді відбувається нагрівання лише феромагнітної основи. Відповідно тепло не розповсюджується рівномірно основою посуду. (див. Рис. 3)

Рис. 3



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу. 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. (див. Рис. 4)

Рис. 4



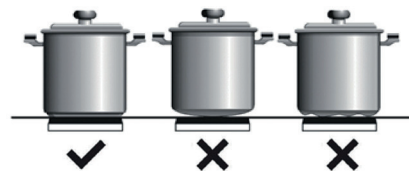
Вплив характеристик основи кухонного посуду

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).

Рис. 5



Важливі рекомендації:

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

Як користуватися плитою

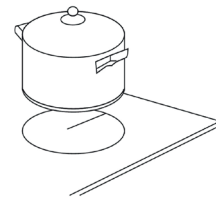
1. Початок приготування

Торкніться кнопки ON/OFF (Увімк./Вимк.). Після вмикання пролунає сигнал, а на дисплеї з'являться символи “—” або “— —”, що означає, що індукційна плита перейшла в режим очікування.



Поставте відповідний посуд на обрану зону нагріву.

- Переконайтеся, що дно посуду та поверхня конфорки чисті й сухі.

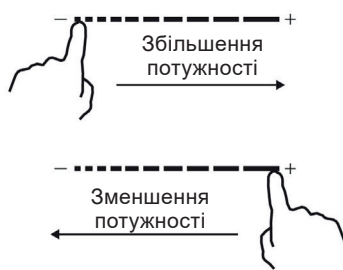


Виберіть зону нагріву — торкніться сенсорної кнопки зони; індикатор біля неї почне блимати.



Встановіть рівень потужності, торкнувшись сенсорного повзунка.

- Якщо протягом 1 хвилини не вибрати потужність, плита автоматично вимкнеться, і потрібно буде почати знову з кроку 1.
- Ви можете змінювати потужність у будь-який момент під час готування.



Якщо дисплей блимає  чергуючись із числом потужності, це означає:

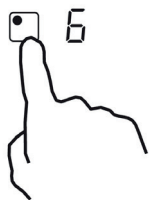
- не поставлено посуд на вибрану зону, або
- посуд непридатний для індукції, або
- посуд занадто малий чи не по центру зони.

Нагрівання не розпочнеться, доки на зоні не буде підходящого посуду.

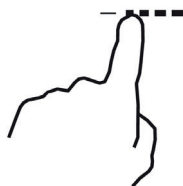
Символ “” автоматично зникне через 1 хвилину, якщо відповідного посуду не виявлено.

2. Завершення приготування

Торкніться сенсорної кнопки зони нагріву, яку хочете вимкнути.



Зменште потужність на повзунку до “|”, переконайтеся, що на дисплеї відображається “0”.



Щоб вимкнути всю плиту, натисніть кнопку ON/OFF.



Обережно: гаряча поверхня!

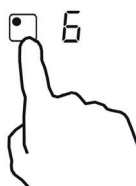
Символ “Н” показує, що зона ще гаряча на дотик. Він зникає, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використати для економії енергії — якщо потрібно догріти іншу страву, скористайтеся ще теплою конфоркою.



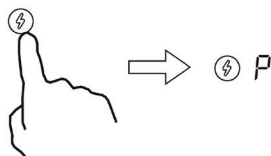
3. Використання функції Boost (посилений нагрів)

Активація функції Boost

Торкніться сенсорної кнопки зони нагріву.

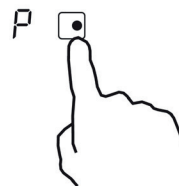


Натисніть кнопку Boost  — на дисплеї з'явиться “Р”, потужність зони зросте до максимальної.



Вимкнення функції Boost:

Торкніться зони нагріву, де активовано Boost.



Потім натисніть кнопку Boost  ще раз — зона повернеться до попереднього рівня потужності.



- Функцію Boost можна використовувати на будь-якій зоні.
- Через 5 хвилин вона автоматично вимикається, і зона повертається до попереднього рівня.
- Якщо попередня потужність була 0, після 5 хвилин вона повернеться на рівень 9.

4. Блокування панелі управління

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню плити (наприклад, дітьми).
- Коли плита заблокована, усі сенсорні кнопки, крім ON/OFF, неактивні.

Щоб заблокувати елементи керування	
Торкніться кнопки блокування	На індикаторі таймера буде відображатися знак «Lo»
Щоб розблокувати елементи керування	
Торкніться та утримуйте певний час кнопку блокування	



Коли плита заблокована, усі сенсорні кнопки, крім ON/OFF ①, неактивні. Під час блокування можна вимкнути плиту кнопкою ON/OFF ① у разі надзвичайної ситуації. Однак для подальшого користування плитою її потрібно спочатку розблокувати.

5. Керування таймером

Таймер можна використувати двома способами:

- а) як кухонний таймер — він просто відраховує час і не вимикає зони нагріву;
- б) для автоматичного вимкнення однієї або кількох зон після завершення заданого часу. Максимальний час таймера — 99 хвилин.

а) Використання таймера як кухонного таймера (MinuteMinder)

Якщо жодна зона нагріву не вибрана:

Переконайтеся, що плита увімкнена.

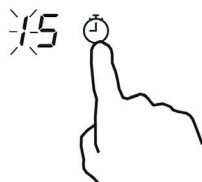
Примітка: щоб активувати таймер, принаймні одна зона має бути активна. Торкніться кнопки таймера — на дисплеї з'явиться "10", а "0" почне блимати.



Встановіть час, торкаючись сенсорного повзунка (наприклад, 5).



Знову торкніться кнопки таймера — "1" блиматиме.



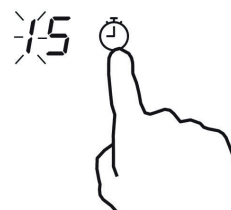
Протягом кількох секунд торкніться кнопки таймера — на дисплеї з'явиться "10", "0" блиматиме.



Встановіть час за допомогою повзунка (наприклад, 5).



Торкніться таймера знову, "1" блиматиме.



Встановіть хвилини, торкаючись сенсорного повзунка (наприклад, 9 → отримаєте 95 хвилин).



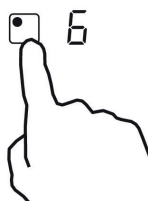
Після встановлення часу таймер почне відлік автоматично, а дисплей покаже залишковий час.

Коли час закінчиться, пролунає сигнал (близько 30 секунд), а індикатор таймера покаже "—".



б) Встановлення таймера для автоматичного вимкнення зони нагріву

Налаштування таймера для однієї зони
Торкніться сенсорної кнопки вибору зони, яку потрібно вимкнути після заданого часу.



Встановіть хвилини, торкаючись сенсорного повзунка (наприклад, 9 → 95 хв).



Після встановлення часу почне відраховуватись, на дисплеї з'явиться залишковий час.

ПРИМІТКА: Червона крапка біля індикатора потужності вкаже, що для цієї зони активовано таймер.



Коли таймер закінчиться відповідна зона нагріву вимкнеться автоматично.





Інші зони, якщо вони були ввімкнені, продовжать працювати.

Зображення в інструкції наведено лише для довідки — реальний вигляд виробу може відрізнятись.

Налаштування таймера для кількох зон

Кроки для встановлення часу на кількох зонах нагріву такі ж, як і для однієї зони. Коли ви встановлюєте час для кількох зон одночасно, на дисплеї таймера відображається мінімальний встановлений час. Десяткові точки біля відповідних зон загоряються, а точка зони, що наразі налаштована, блимає. Як показано нижче:

- ☐ 3 (налаштовано на 15 хв.)
- ☐ 6 (налаштовано на 45 хв.)

15 ⌚

Коли час зворотного відліку спливає, відповідна зона вимикається. Потім на дисплеї з'явиться новий мінімальний час, і точка відповідної зони почне блимати. Як показано праворуч:

30 ⌚ (налаштовано на 30 хв.)



Натисніть сенсор керування вибором зони нагріву — у полі індикатора таймера з'явиться встановлений для цієї зони час.

с) Скасування таймера

Натисніть сенсор вибору зони нагріву, для якої потрібно скасувати таймер.



Натисніть кнопку таймера — індикатор почне блимати.



Торкніться сенсорного повзунка та встановіть час на «00» — таймер буде скасовано.

6. Функція керування потужністю (Power Management Function)

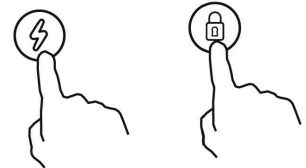
Можна встановити максимальний рівень споживаної потужності для варильної поверхні, обравши один із кількох доступних діапазонів. Індукційна плита автоматично обмежує споживану потужність, щоб уникнути перевантаження електромережі.

Для налаштування не потрібно ставити посуд на зони нагріву.

Рекомендується почати налаштування протягом 5 секунд після підключення живлення. У режим керування потужністю потрібно увійти протягом 60 секунд після підключення живлення.

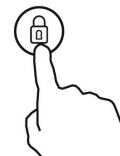
Вхід у режим PowerManagementFunction

1. Переконайтеся, що варильна поверхня вимкнена. Натисніть одночасно кнопки «Boost» і «Lock».



На дисплеї зони №1 з'явиться символ «S».

2. Натисніть кнопку «Lock».



Символ «S» залишиться на зоні №1, а на зоні №2 з'явиться «E».

3. Знову натисніть одночасно «Boost» і «Lock».



На зоні №1 буде показано «S», на зоні №2 — «E», а на зоні №3 — «t».

Одночасно на індикаторі таймера з'явиться поточний рівень максимальної потужності (наприклад, 7.4).

Зміна рівня потужності

1. Коротко натисніть кнопку «Boost».



Доступно 6 рівнів потужності — від 7.4 до 2.5 кВт.

На індикаторі таймера з'явиться вибраний рівень:

- 7.4 – максимальна потужність 7.4 кВт
- 6.5 – максимальна потужність 6.5 кВт
- 5.5 – максимальна потужність 5.5 кВт
- 4.5 – максимальна потужність 4.5 кВт
- 3.5 – максимальна потужність 3.5 кВт
- 2.5 – максимальна потужність 2.5 кВт

Підтвердження налаштування режиму Power Management Function

1. Після вибору бажаного рівня потужності натисніть кнопку «Lock».



Коли індикатор таймера перестане блимати — режим потужності збережено успішно.

Вихід із режиму Power Management Function

Після завершення налаштування від'єднайте живлення від плити, а потім підключіть його знову. Плита залишиться вимкненою — зміни буде збережено.

7. Стандартний час роботи

Функція автоматичного вимкнення — це система безпеки вашої індукційної варильної поверхні. Вона вимикає плиту автоматично, якщо ви забудете вимкнути зону нагріву. Стандартний час роботи для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	Максимальний час безперервної роботи (години)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Коли посуд забирають із поверхні, нагрівання припиняється негайно, а варильна поверхня автоматично вимикається через 2 хвилини.



Людам із кардіостимулятором слід проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу.

Рекомендації щодо приготування їжі

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

Корисні поради щодо приготування їжі

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

1. Тушкування, приготування рису

- Тушкування проводиться при температурі нижчій за температуру кипіння, приблизно 85°C, коли бульбашки лише час від часу піднімаються на поверхню рідини. Це секрет бездоганних супів та ніжних рагу, оскільки смаки та аромати формуються без переварювання продуктів. Соуси

на основі яйця та з використанням муки для загущення також варто готувати при температурі нижче температури кипіння.

- У деяких випадках, як наприклад приготування рису методом абсорбції, необхідно налаштувати температуру вище за мінімальну, щоб гарантувати приготування страви у межах рекомендованого часу.

2. Приготування стейків

Щоб приготувати соковитий ароматний стейк:

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

3. Для швидкого просмажування з перемішуванням

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

Виявлення дрібних предметів

Коли на варильній поверхні знаходиться посуд невідповідного розміру або немагнітний посуд (наприклад, алюмінієвий), а також сторонні дрібні металеві предмети (ніж, виделка, ключ тощо), індукційна плита автоматично переходить у режим очікування через 1 хвилину. Після цього вентилятор продовжує охолодження плити ще протягом 1 хвилини.

Налаштування температури

Нижченаведені налаштування є лише орієнтовними. Точний рівень нагріву залежить від типу посуду, кількості продуктів, що готуються, та інших умов. Рекомендується експериментувати з індукційною варильною поверхнею, щоб знайти параметри, які найкраще підходять саме вам.

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

Догляд та очищення

Наведені нижче налаштування є лише орієнтовними. Точне значення залежатиме від кількох факторів, зокрема від вашого посуду та кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною варильною поверхнею, щоб знайти налаштування, які найкраще підходять саме вам.

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

Усунення несправностей

Робота вашого приладу може супроводжуватися помилками або несправностями. У наведених нижче таблицях зазначено можливі причини та поради щодо усунення повідомлень про помилки чи несправності. Рекомендується уважно ознайомитися з цими таблицями, щоб заощадити свій час і кошти, які могли б бути витрачені на звернення до сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що варильна поверхня підключена до джерела живлення та що вона увімкнена. Перевірте, чи є електропостачання у вашому будинку чи районі. Якщо ви усе перевірили, все працює, а варильна поверхня не вмикається, зверніться до кваліфікованого спеціаліста або сервісного центру.
Панель управління не реагує на дотики.	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Блокування панелі управління».
Панеллю управління важко керувати.	Можливо на панелі управління є тонкий шар вологи або ви торкаєтесь сенсорних кнопок панелі управління кінчиками пальців, а не подушечками.	Переконайтеся, що поверхня панелі управління повністю суха та торкайтесь сенсорних кнопок подушечками пальців.
Скло подряпане.	Посуд має гострі краї. Використовувалися непідходящі, абразивні мочалки або мийні засоби.	Використовуйте посуд з пласкою та гладенькою основою. Див. розділ «Обрання підходящого посуду». Див. розділ «Догляд та очищення».
Деякий посуд потріскує та клацає під час використання.	Це може бути спричинене будовою самого посуду (шари різних металів вібрують по різному).	Це нормально для посуду і не є ознакою будь-якої несправності.
При використанні варильної поверхні на великій потужності чути гудіння.	Це спричинене технологією індукційного приготування страв.	Це нормально, після зменшення потужності звук має стати тихішим або й зовсім зникнути.
Від індукційної поверхні чути звук працюючого вентилятора.	У варильну поверхню вбудований вентилятор, який працює для попередження перегріву електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення варильної поверхні.	Це нормально та не вимагає жодних дій. Доки працює вентилятор, не відключайте варильну поверхню від джерела живлення.
Посуд не нагрівається та не відображається на дисплеї.	Варильна поверхня не розпізнає посуд, тому що він не підходить для індукційної поверхні. Варильна поверхня не розпізнає посуд, тому що він замалий для зони приготування або не розміщений по центру конфорки.	Використовуйте посуд, який підходить для використання на індукційній варильній поверхні. Див. розділ «Обрання підходящого посуду». Виставте посуд по центру конфорки та переконайтеся, що розмір його основи підходить під розмір зони приготування.
Варильна поверхня або певна зона приготування несподівано самостійно вимкнулася, лунає звуковий сигнал та на дисплеї відображається помилка (зазвичай, почергово з однією або двома цифрами на дисплеї таймера).	Технічний збій в роботі приладу.	Запишіть букви та цифри помилки, яка відображається, вимкніть варильну поверхню, відключіть її від джерела живлення та зв'яжіться з кваліфікованим спеціалістом або сервісним центром.

Відображення та роз'яснення помилки

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

Код помилки	Можлива причина	Що робити
Без автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної плити — обрив ланцюга.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної плити.
E2	Несправність датчика температури керамічної плити — коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної плити.	
E3	Висока температура датчика керамічної плити.	Дочекайтеся, поки температура керамічної плити повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити пристрій.
E4	Несправність датчика температури IGBT — обрив ланцюга.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури IGBT — коротке замикання.	
E6	Висока температура IGBT.	Дочекайтеся, поки температура IGBT повернеться до норми. Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб перезапустити пристрій. Перевірте, чи вентилятор працює справно; якщо ні — замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижча за номінальну.	Перевірте, чи є живлення справним. Увімкніть пристрій після відновлення нормального живлення.
E8	Напруга живлення вища за номінальну.	
U1	Помилка зв'язку.	Повторно під'єднайте з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2. Специфічні несправності та способи їх вирішення

Несправність	Причина	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не вмикається, коли пристрій під'єднано до мережі.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте, чи штекер щільно вставлений у розетку та чи працює розетка.	
	Неправильне з'єднання допоміжної плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена допоміжна плата живлення.	Замініть допоміжну плату живлення.	
	Пошкоджена плата дисплея.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють або світлодіодний дисплей працює некоректно.	Пошкоджена плата дисплея.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування загоряється, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні.	Надто висока температура навколишнього середовища або заблокований повітряний вхід/вихід.	
	Несправність вентилятора.	Перевірте, чи вентилятор працює справно; якщо ні — замініть вентилятор.	
	Пошкоджена плата живлення.	Замініть плату живлення.	
Нагрівання раптово зупиняється під час роботи, і на дисплеї блимає символ “ u ”.	Неправильний тип посуду.	Використовуйте відповідний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	
	Діаметр посуду занадто малий.		
	Перегрівання варильної поверхні.	Перегрівся якийсь елемент. Дочекайтеся, поки температура пристрою повернеться до норми. Натисніть кнопку “ ON/OFF ”, щоб перезапустити пристрій.	Пошкоджено ланцюг виявлення посуду. Замініть плату живлення.
Зони нагріву з одного боку (наприклад, перша та друга) відображають символ “ u ”.	Несправне з'єднання між платою живлення та платою дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена плата дисплея у частині, що відповідає за комунікацію.	Замініть плату дисплея.	
	Пошкоджена основна (головна) плата.	Замініть основну плату.	
Мотор вентилятора видає нехарактерні звуки.	Мотор вентилятора пошкоджено.	Замініть вентилятор.	

Вище наведені роз'яснення та вирішення розповсюджених збоїв у роботі приладу. Будь ласка, не розбирайте прилад самостійно, щоб не травмуватися та не пошкодити прилад.

Важливі інструкції щодо охорони довкілля

Цей прилад маркований відповідно до європейської директиви 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допомагаєте запобігти можливій шкоді довкіл्लю та здоров'ю людини, яка може виникнути у разі неправильного його викидання.

Цей символ означає, що даний виріб не можна утилізувати разом із побутовими відходами після завершення терміну його служби. Використані прилади необхідно здавати у спеціальні пункти збору електричного та електронного обладнання. Щоб знайти такі пункти збору, зверніться до місцевих органів влади або до торгової точки, де було придбано продукт. Кожне домогосподарство відіграє важливу роль у повторному використанні та переробці старих приладів. Належна утилізація використаних приладів допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людини.



Відповідність Директиві RoHS

Цей прилад підлягає спеціальній утилізації. Для отримання додаткової інформації щодо обробки, утилізації та переробки цього продукту звертайтеся до місцевої адміністрації, служби побутових відходів або магазину, де було здійснено покупку.

Інформація про пакування

Для отримання додаткової інформації щодо обробки, утилізації та переробки цього продукту звертайтеся до місцевої адміністрації, служби побутових відходів або магазину, де було здійснено покупку.

