



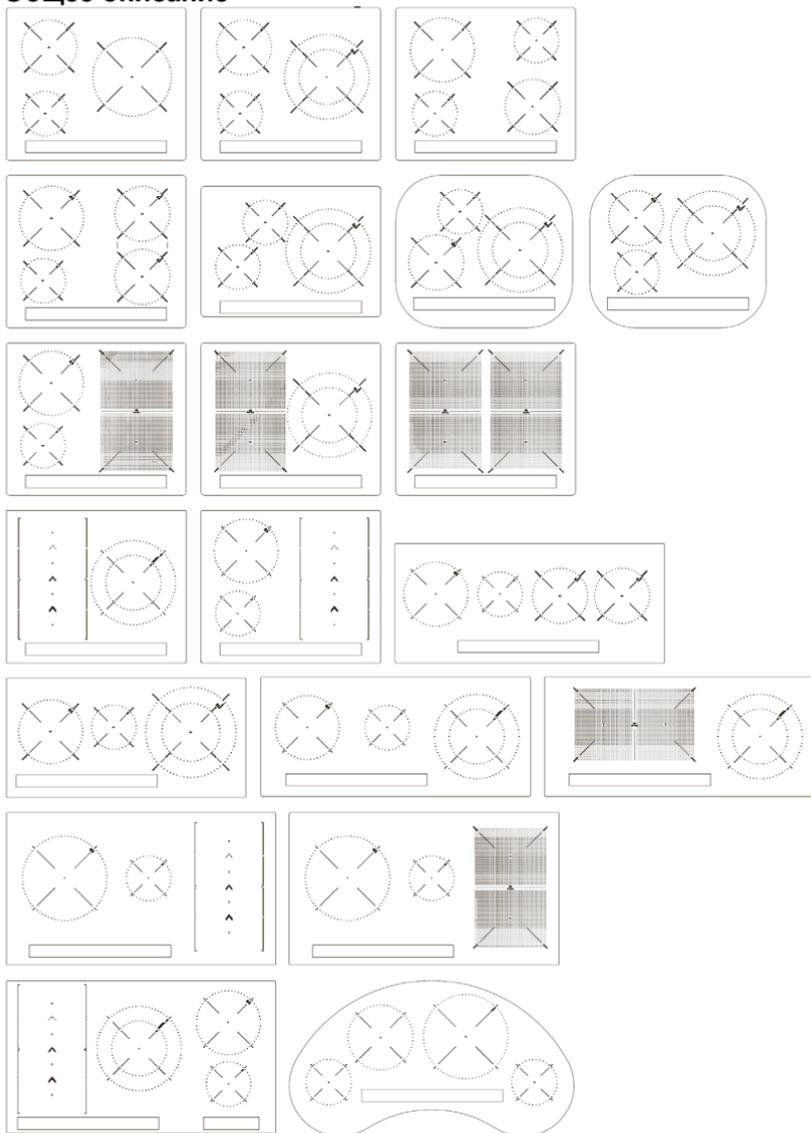
TEKA

Руководство пользователя

РУС

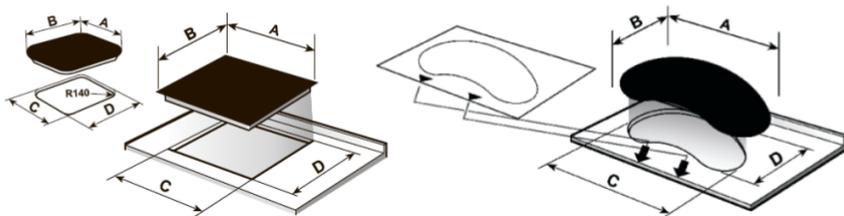
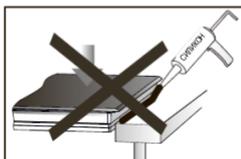
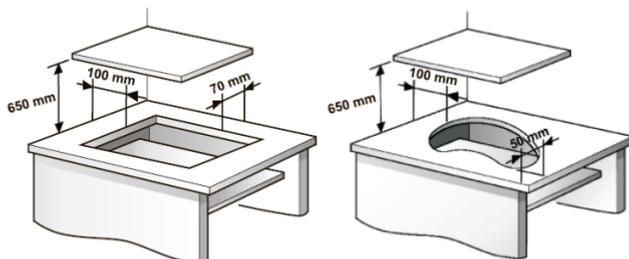
teka.com

Общее описание



Установка

Минимальные расстояния



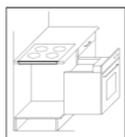
A	B	C	D
605	515	560	490
600	510	560	490
600	435	580	415
800	400	780	380
590	510	570	490
900	400	860	380
800	510	750	490
900	510	860	490
950	520	930	500

Размеры в мм

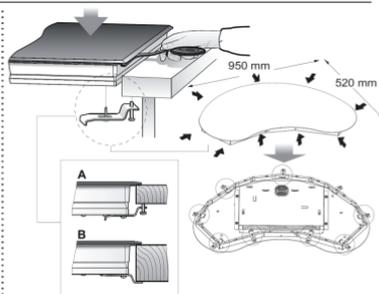
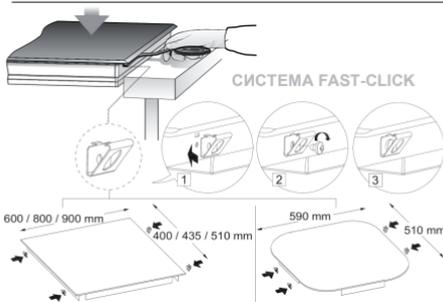
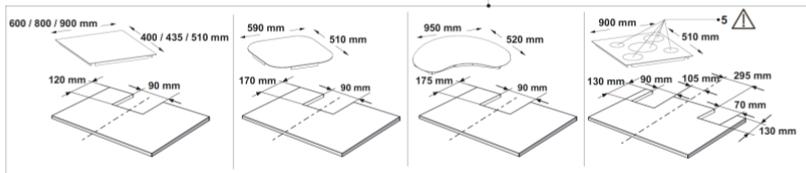
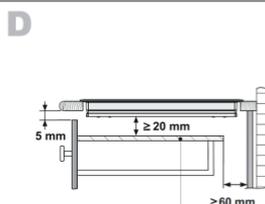
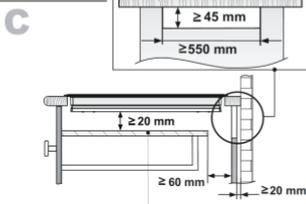
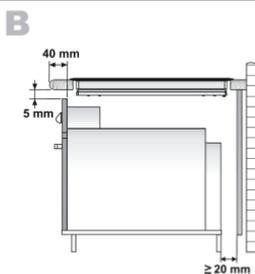
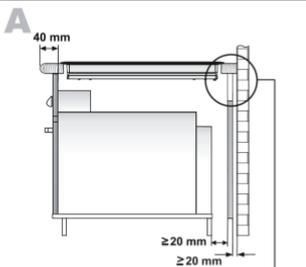


Установка

Минимальные расстояния



Духовой шкаф ТЕКА



Размеры в мм

Предупреждения по технике безопасности:

! Предупреждение. Если керамическое стекло треснуло или расколослось, немедленно выньте вилку варочной поверхности из розетки, чтобы не получить удар электрическим током.

! Этот прибор не рассчитан на работу с внешним таймером (не встроенным в прибор) либо с отдельной системой дистанционного управления.

! Не подвергайте этот прибор чистке паром.

! Предупреждение. Во время работы прибор и его доступные части могут сильно нагреваться. Избегайте прикосновения к нагретым частям прибора. Не оставляйте детей младше 8 лет вблизи от варочной поверхности без постоянного присмотра.

! Дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными возможностями или лица, имеющие недостаточный опыт и знания, могут использовать этот

прибор ТОЛЬКО при условии, что они находятся под присмотром взрослых, либо получили соответствующие указания относительно безопасного использования прибора и осознали все связанные с этим риски. Дети не должны чистить и обслуживать этот прибор без присмотра взрослых.

! Не позволяйте детям играть с этим прибором.

! Предупреждение. Если вы готовите еду на масле или на жире, не оставляйте варочную поверхность без присмотра, поскольку масло или жир могут загореться. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить загоревшееся масло или жир водой! В случае возгорания нужно отключить варочную поверхность и накрыть пламя крышкой, тарелкой или плотной тканью.

! Не кладите посторонние предметы на зоны нагрева индукционной варочной поверхности. Это угрожает пожаром.

! Индукционный генератор соответствует действующему

законодательству ЕС. Тем не менее мы рекомендуем людям, использующим медицинские приборы, такие как кардиостимуляторы, проконсультироваться со своим доктором, а в случае любых сомнений воздержаться от использования зон индукции.

! Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как вилки, ложки, ножи или крышки, поскольку они могут сильно нагреться.

! Всегда выключайте варочную поверхность, когда вы её не используете. Просто снять посуду недостаточно: кто-то может нечаянно поставить на зону нагрева кастрюлю или сковороду, пока период обнаружения ещё не завершился. Не допускайте несчастных случаев!

! Если шнур питания повреждён, то во избежание поражения электрическим током обратитесь по поводу его замены к изготовителю, к торговому представителю или к другому квалифицированному специалисту.

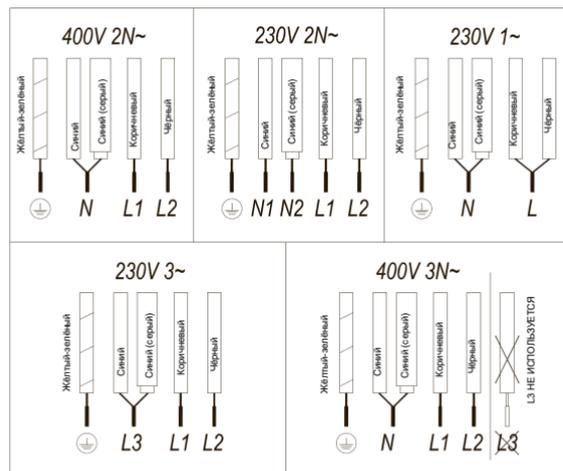


ВНИМАНИЕ: используйте для варочной поверхности только устройства защиты, разработанные изготовителем этого бытового прибора, либо те, которые изготовитель рекомендует в соответствующем руководстве, либо устройства защиты, встроенные в варочную поверхность. Использование неподходящих устройств защиты может привести к несчастному случаю.



При установке бытового прибора должна быть предусмотрена возможность его последующего отсоединения от сети

Рис. 2а



питания. Разъединяющие устройства должны быть частью стационарной электропроводки и должны соответствовать всем действующим нормативным требованиям.

Установка

Установка с ящиком для столовых приборов

Если под вашей варочной поверхностью должна располагаться мебель с полками или с ящиком для столовых приборов, то между ними и варочной поверхностью необходимо установить разделительную панель. Она предотвратит случайный контакт с нагретыми частями варочной поверхности. Панель должна располагаться на 18 мм ниже самой нижней точки варочной поверхности.

Электрическое подключение

Перед подключением варочной поверхности к сети питания убедитесь, что напряжение и частота в сети соответствуют указанным на заводской табличке варочной панели, прикреплённой к нижней её части, а также в Гарантийном талоне и в листке технических характеристик, если такой имеется. Перечисленные документы необходимо хранить вместе с данным Руководством на протяжении всего срока службы прибора.

Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной поверхности или духового шкафа, если он установлен под варочной поверхностью.

Внимание:



Варочную поверхность необходимо надёжно заземлить в соответствии с действующими нормами, иначе в её работе могут происходить сбои.



Сильные броски питания могут вывести из строя систему управления (как и любое другое электронное устройство).



Рекомендуется воздержаться от использования варочной поверхности во время пиролитической очистки духового шкафа, поскольку во время этой процедуры прибор сильно нагревается.

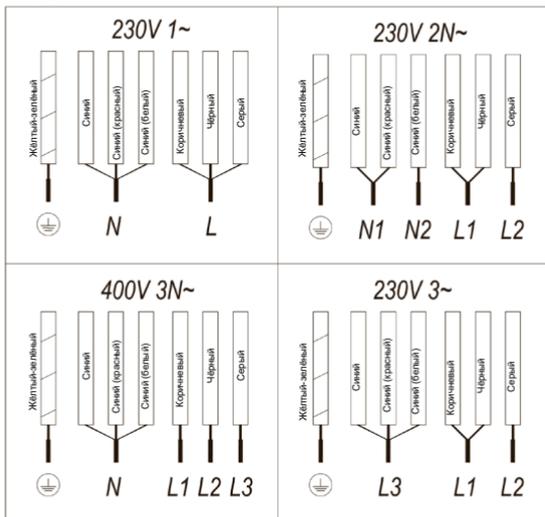


Только авторизованная техническая служба Teka имеет право ремонтировать прибор, в том числе и производить замену повреждённого шнура питания.



Перед выключением варочной поверхности из розетки рекомендуется выключатель, подождать примерно 23 секунды, и лишь после этого извлечь вилку из розетки. За это

Рис. 2b



время все конденсаторы в блоке управления успеют разрядиться, и вы не получите удар электрическим током от контактов вилки.

 **Гарантийный талон и листок технических данных следует хранить вместе с руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы изделия. Они содержат важную техническую информацию.**

Об индукционном нагреве

Преимущества

Когда вы готовите на индукционной конфорке, тепло генерируется не в самой конфорке, а непосредственно в доньшке вашей посуды.

Такой способ нагрева даёт целый ряд преимуществ:
 - экономит время;
 - экономит электроэнергию;

- помогает содержать варочную поверхность в чистоте, поскольку попавшие на неё брызги и крошки не нагреваются и не горят;
 - позволяет с удобством контролировать расход энергии. Конфорка начинает передавать энергию стоящей на ней посуде, как только вы её включите. Кроме того, как только вы снимете посуду с конфорки, передача энергии сразу прекратится. Вам не придётся сначала отключать конфорку.

Посуда

Для индукционных конфорок подходит только ферромагнитная посуда.

Существует несколько видов такой посуды:

- из литого чугуна, из эмалированной стали, а также посуда из нержавеющей стали, специально предназначенная для индукционных плит.

Не рекомендуется использовать диффузоры и посуду из таких материалов, как мелкозернистая сталь, алюминий, стекло, медь или глина.

Каждая зона приготовления имеет минимальное время обнаружения посуды. Время обнаружения зависит от материала и от диаметра ферромагнитного дна посуды. Поэтому важно выбирать ту зону приготовления, которая лучше всего подходит по диаметру к используемой посуде.

Если выбранная зона приготовления не распознаёт поставленную на неё посуду, то попробуйте использовать другую зону с меньшим диаметром. Если две зоны приготовления используются как одна с функцией Flex Zone, то можно использовать посуду большего размера, подходящую для увеличенной зоны приготовления (см. рис. 3).

Рис. 3



У некоторой посуды, позиционируемой как «подходящая для индукционных плит», вместо сплошного ферромагнитного дна есть только отдельные ферромагнитные участки (см. рис. 4). В такой посуде на индукционной конфорке будут нагреваться только эти ферромагнитные участки. Соответственно, тепло будет распределяться по дну посуды неравномерно. Может даже случиться так, что неферромагнитные участки дна не нагреются до температуры, необходимой для приготовления выбранного блюда.

Рис. 4



У другой посуды с алюминиевыми вставками на дне площадь ферромагнитного материала уменьшена (см. рис. 5). В таком случае обнаружение посуды будет затруднено, а иногда и вовсе невозможно. Кроме того, посуда с такими вставками будет получать меньше мощности и не сможет нагреться до нужной температуры.

Рис. 5

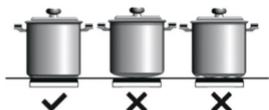


Требования к дну посуды

Особенности дна посуды могут повлиять на распределение тепла, а следовательно, и на качество готового блюда. В посуде из нержавеющей стали с многослойным дном-«сэндвичем» используются специальные материалы, помогающие равномерно распределять тепло и лучше отдавать его готовящимся продуктам, что помогает сэкономить время и электроэнергию.

Дно посуды должно быть абсолютно ровным, что обеспечивает равномерное распределение мощности (см. рис. 6).

Рис. 6



! Ни в коем случае не пытайтесь разогревать пустую посуду или посуду с тонким дном: такая посуда нагревается очень быстро, так что функция автоматического отключения не успевает среагировать на её перегрев.



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Дно посуды должно быть того же диаметра, что и выбранная для этой посуды зона приготовления. Если вы выбрали зону приготовления, расположенную рядом с панелью управления, то следите, чтобы посуда всегда располагалась в границах, нарисованных на поверхности стекла, и выбирайте посуду того же или меньшего диаметра. Это защитит зону управления от перегрева.

Для длительной готовки при высокой температуре выбирайте зоны приготовления, расположенные сзади. Это защитит панель управления от перегрева.

Посуда не должна попадать в зону панели управления, особенно во время готовки.

Эксплуатация и обслуживание

Использование сенсорной панели

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 1)

- 1 Сенсор общего включения/отключения.
- 2 Ползунок регулировки мощности.
- 3 Индикатор уровня мощности и/или остаточного нагрева*.
- 4 Десятичная точка индикатора уровня мощности и/или индикатор остаточного нагрева.
- 5 Прямой доступ к функции приготовления на максимальной мощности.
- 6 Сенсор включения функции блокировки.
- 7 Индикатор включения функции блокировки.*
- 8 Сенсор включения функции приостановки.
- 9 Индикатор включения функции блокировки.*

- 10 Сенсор настройки таймера.
- 11 Сенсор настройки таймера.
- 12 Индикатор таймера.
- 13 Десятичная точка таймера.*
- 14 Сенсор включения функции Synchro (зависит от модели).
- 15 Сенсор включения функции Flex Zone (зависит от модели).
- 16 Сенсор включения функций Chef (зависит от модели).
- 17 Индикатор включения функции поддержания готового блюда теплым* (зависит от модели).
- 18 Индикатор включения функции растапливания* (зависит от модели).
- 19 Индикатор включения функции томления* (зависит от модели).
- 20 Индикатор включения функции быстрого кипячения* (зависит от модели).
- 21 Индикатор включения функции Slide Cooking* (зависит от модели).
- 22 Индикатор включения функции гриля* (зависит от модели).
- 23 Индикатор включения функции жарки на сковороде* (зависит от модели).
- 24 Индикатор включения функции жарки во фритюре* (зависит от модели).
- 25 Индикатор включения функции конфитора* (зависит от модели).
- 26 Индикатор включения функции припускания* (зависит от модели).

* Видны только во время работы.

Управление производится с помощью сенсоров. Не нужно нажимать на выбранный сенсор с силой; для включения функции достаточно прикоснуться к нему кончиком пальца. Срабатывание сенсора подтверждается звуковым сигналом.

Для выбора нужного уровня мощности (0–9) проведите пальцем по ползунку (2). Для увеличения мощности проведите слева направо, а для уменьшения — наоборот.

Можно также непосредственно выбрать желаемую мощность; для этого коснитесь пальцем соответствующего места на ползунке (2).

⚠ Для выбора зоны нагрева в данных моделях достаточно коснуться пальцем соответствующего ползунка (2).

ВКЛЮЧЕНИЕ БЫТОВОГО ПРИБОРА

1 Удерживайте сенсорную кнопку включения **⓪** (1) не менее одной секунды. Включится сенсорная панель, раздастся звуковой сигнал, а на индикаторах (3) отобразится символ «-». Если какая-либо зона нагрева имеет высокую температуру, то на соответствующем индикаторе появится мигающий символ Н.

Если в течение следующих 10 секунд вы не используете ни один сенсор, то сенсорная панель автоматически отключится.

Когда сенсорная панель включена, её можно отключить в любое время, коснувшись сенсорной кнопки **⓪** (1), даже если панель заблокирована (активирована функция предохранительной блокировки). Сенсорная кнопка **⓪** (1) всегда имеет приоритет в отключении сенсорной панели.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

После включения сенсорной панели с помощью сенсора **⓪** (1) можно включить любую зону нагрева. Для этого выполните следующие шаги:

1 Проведите пальцем или прикоснитесь к любому месту ползунка (2). Будет выбрана зона и одновременно будет задан уровень мощности от 0 до

9. Выбранное значение будет выведено на соответствующий индикатор мощности, а его десятичная точка (4) будет гореть в течение 10 секунд.

2 В это время при необходимости можно с помощью ползунка (2) задать новый уровень мощности от 0 до 9.

Пока зона выбрана, то есть горит относящаяся к ней десятичная точка (4), можно менять уровень её мощности.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

С помощью соответствующего ползунка (2) выберите уровень 0. Зона нагрева отключится.

Если после отключения зоны нагрева на её индикаторе мощности (3) отображается символ Н, это означает, что стеклянная поверхность этой зоны сильно нагрелась, и существует риск ожога. Когда температура снизится до безопасного уровня, индикатор (3) либо отключится (если варочная поверхность отключена), либо на нем отобразится символ “-” (если варочная поверхность не отключена).

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ ЗОН НАГРЕВА

Для одновременного отключения всех зон нагрева используется сенсор общего включения/отключения **⓪** (1). Индикаторы всех зон нагрева (3) погаснут. Если температура поверхности какой-либо из зон нагрева высокая, то на соответствующем индикаторе отобразится символ Н.

Обнаружение посуды

Индукционные зоны нагрева имеют встроенные датчики обнаружения посуды. Благодаря им нагрев не включается, пока на зоне нет посуды, подходящей для индукционных плит.

Если зона нагрева включена, но на ней нет посуды или установлена посуда, не подходящая для индукционной плиты, то на индикаторе мощности (3) отобразится специальный символ **⓪**, означающий «нет посуды».

Если снять посуду с работающей зоны, то нагрев автоматически прекратится, а на индикаторе появится тот же символ «нет посуды». После того, как вы снова поставите посуду на выбранную зону, нагрев автоматически возобновится на том же уровне мощности, что был выбран ранее.

Если снять посуду с работающей зоны, то нагрев автоматически прекратится, а на индикаторе появится тот же символ «нет посуды». После того, как вы снова поставите посуду на выбранную зону, нагрев автоматически возобновится на том же уровне мощности, что был выбран ранее.

⚠ По завершении использования обязательно отключите зону нагрева с помощью сенсорной панели. Иначе вы можете случайно поставить на эту зону нагрева посуду в течение следующих трёх минут, и она включится самопроизвольно. Не допускайте несчастных случаев!

Функция блокировки

Эта функция позволяет заблокировать все сенсоры, кроме сенсора включения/отключения **⓪** (1), что помогает избежать нежелательных операций. Её можно использовать как функцию защиты от детей.

Для включения блокировки удерживайте сенсор **⓪** (6) не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), сигнализирующий о том, что панель управления заблокирована. Для разблокирования панели управления ещё раз прикоснитесь к сенсору **⓪** (6).

Если вы отключите варочную поверхность с заблокированной панелью управления с помощью сенсора Ⓢ (1), то для её повторного включения сначала нужно будет снять блокировку.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал, сопровождающий срабатывание сенсорных кнопок. Для этого при включённой варочной поверхности одновременно удерживайте сенсорную кнопку ⊕ (11) и сенсорную кнопку блокировки Ⓢ (6) в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) отобразятся символы «OF».

Однако это отключение не распространяется на все звуковые сигналы без исключения. Например, не отключаются сигналы включения/выключения, сигналы таймера, сигналы блокировки/разблокировки.

Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, ещё раз одновременно удерживайте сенсорную кнопку ⊕ (11) и сенсорную кнопку блокировки Ⓢ (6) в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) отобразятся символы «On».

Функция приостановки

Эта функция приостанавливает процесс готовки. Если на этот момент был задействован таймер, то он тоже будет приостановлен.

Включение функции приостановки

Удерживайте сенсор приостановки Ⓢ (8) в течение одной секунды. Загорится индикатор (11), а на индикаторе мощности будет отображаться символ || , показывающий, что готовка приостановлена.

Отключение функции приостановки

Вновь коснитесь сенсора приостановки Ⓢ (8). Индикатор (9) погаснет, и готовка продолжится на той же мощности и с теми же настройками таймера, которые вы задали с самого начала.

Функция повышенной мощности

Эта функция позволяет на некоторое время задать повышенную мощность для выбранной зоны нагрева, превышающую номинальное значение. Значение мощности зависит от размера зоны нагрева и может достигать максимально допустимого для установленного в варочной поверхности генератора.

1 Проведите пальцем по соответствующему ползунку (2) так, чтобы на индикаторе мощности (3) отобразился уровень «9», и не убирайте палец с ползунка ещё одну секунду, либо прикоснитесь непосредственно к символу «P» и также удерживайте его в течение одной секунды.

2 На индикаторе мощности (3) появится символ P , и зона нагрева начнёт работать на повышенной мощности.

Максимальная продолжительность работы на повышенной мощности приведена в таблице 1. После этого мощность автоматически снизится до уровня 9. Раздастся звуковой сигнал.

Включение данной функции на одной из зон нагрева может повлиять на работу других зон, понижая их мощность, что будет видно на соответствующем индикаторе (3).

Вы можете отключить функцию повышенной мощности до завершения времени её работы: для этого можно либо выставить другой уровень мощности с помощью ползунка, либо повторить действия из пункта 3.

функции

Функция таймера (обратный отсчёт)

Эта функция будет полезна, если вам не требуется постоянно следить за процессом приготовления блюда: вы можете задать время для зоны нагрева, и по истечении заданного времени эта зона нагрева отключится автоматически.

Описываемые модели варочных поверхностей оснащены независимыми таймерами для каждой зоны нагрева, на которых можно задать время от 1 до 99 минут.

Настройка таймера для зоны нагрева

Когда уровень мощности для выбранной зоны нагрева задан, но относящаяся к ней десятичная точка ещё не погасла, можно задать таймер для этой зоны.

Для этого сделайте следующее:

1 Коснитесь сенсора ⊖ (10) или ⊕ (11). На индикаторе таймера (12) отобразятся символы «00», а на соответствующем индикаторе зоны (3) будет поочерёдно отображаться символ ⏰ и выбранный уровень мощности.

2 Сразу после этого установите время приготовления в пределах от 1 до 99 минут с помощью сенсоров ⊖ (10) и ⊕ (11). Значения для первой кнопки начинаются с 60, а для второй с 01. Если удерживать сенсоры ⊖ (10) и ⊕ (11), то текущее значение будет вновь сброшено до нуля. Когда до окончания заданного времени останется меньше одной минуты, отсчёт будет происходить в секундах.

3 Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнётся обратный отсчёт времени. На индикаторе (3), относящемся к работающей по таймеру зоне нагрева, будет поочерёдно отображаться выбранный уровень мощности и символ ⏰ .

1 Выберите нужную зону нагрева.

После того, как заданное время истечёт, работающая по таймеру зона нагрева отключится, а таймер в течение нескольких секунд будет издавать серию звуковых сигналов. Для отключения звукового сигнала коснитесь любого сенсора. На индикаторе таймера (12) будут отображаться мигающие символы 00 рядом с десятичной точкой (4), соответствующей выбранной зоне. Если после отключения зоны нагрева температура её поверхности слишком высокая, то на отключающемся к ней индикаторе мощности (3) будут попеременно отображаться символы H и °.

Если вы хотите задать время работы для нескольких зон нагрева одновременно, то повторяйте пункты с 1 по 3.

Если таймер одновременно установлен для нескольких зон нагрева, то на индикаторе таймера (12) будет отображаться самое короткое оставшееся время, а в соответствующей зоне будет показан символ °. На индикаторах остальных зон, работающих по таймеру, будут мигать десятичные точки. При нажатии ползунка, относящегося к одной из этих зон, таймер кратковременно покажет оставшееся время для этой зоны, а на её индикаторе попеременно будут отображаться выбранный уровень мощности и символ °.

Изменение запрограммированного времени

Для изменения времени, запрограммированного для какой-либо зоны, нажмите относящийся к ней ползунок (2). После этого можно будет увидеть и изменить настройки времени.

Время можно изменить с помощью сенсоров ⊖ (10) и ⊕ (11).

Отключение таймера

Если вы хотите отключить таймер до истечения заданного времени, то просто измените его значение на «-».

- 2 С помощью сенсора ⊖ (10) уменьшите значение времени до «00». Таймер отключится. То же самое можно сделать и быстрее: одновременно коснуться обоих сенсоров ⊖ (10) и ⊕ (11).

Функция управления мощностью (зависит от модели)

Некоторые модели варочных поверхностей оснащены функцией управления мощностью (ограничения мощности). Эта функция позволяет пользователю задавать суммарное значение мощности, генерируемой варочной поверхностью. Открыть меню ограничения мощности можно в течение одной минуты после подключения варочной поверхности к источнику питания.

- 1 Удерживайте сенсорную кнопку ⊕ (11) в течение трёх секунд. На индикаторе таймера (12) появятся символы PL.
- 2 Нажмите сенсорную кнопку ⊕ (6). С помощью сенсоров ⊕ (11) и ⊖ (10) вы можете выбрать одно из доступных значений предельной мощности для вашей варочной поверхности.
- 3 После того, как значение будет выбрано, ещё раз нажмите сенсорную кнопку блокировки ⊕ (6). Ограничение суммарной мощности для варочной поверхности вступит в силу.

Для того, чтобы изменить заданное значение, выньте вилку варочной поверхности из розетки и вставьте обратно через несколько секунд. Теперь вы снова можете перейти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при выборе уровня мощности для отдельной зоны нагрева система ограничения мощности пересчитывает суммарную мощность,

генерируемую варочной поверхностью. Если достигнут заданный предел суммарной мощности, то сенсорная панель не позволит вам увеличить мощность для этой зоны нагрева. Варочная поверхность издаст звуковой сигнал, а на индикаторе мощности (3) замигает тот уровень, который нельзя превысить. Если вам всё равно нужно увеличить мощность для выбранной зоны нагрева, то придётся снизить мощность для остальных работающих зон. Иногда уменьшить мощность на один уровень оказывается недостаточно, так как это зависит от мощности и уровня каждой работающей зоны нагрева. Иногда для увеличения мощности одной большой зоны нагрева приходится уменьшать мощность нескольких более мелких зон.

Если вы используете функцию быстрого включения на максимальной мощности, и соответствующее значение превышает заданный предел, то зона нагрева включится на максимально допустимом уровне. Варочная поверхность издаст звуковой сигнал, и соответствующее значение мощности дважды мигнёт на индикаторе (3).

Специальные функции: CHEF (зависит от модели)

В этих функциях имеются заранее заданные уровни мощности, что существенно упрощает готовку и позволяет получить великолепный результат, поскольку датчики непрерывно контролируют температуру вашей посуды. После того, как посуда нагреется до температуры, предусмотренной выбранной функцией, варочная поверхность будет автоматически поддерживать её, и вам не придётся вручную регулировать нагрев.

Для правильной работы функций CHEF необходимо, чтобы ферромагнитная зона на дне посуды точно совпадала с зоной приготовления. Кроме того, для высокотемпературных функций (выше 100°C) дно посуды должно

быть плоским и ровным (предпочтительно типа «сэндвич»), как показано на рис. 3.

Рис. 3



Для правильной работы этих функций очень важно, чтобы ни посуда, ни зона приготовления перед их включением не были горячими.

Более подробную информацию о подходящей посуде (кастрюлях, сковородах, грилях и пр.) вы можете найти на сайте компании Тека.

Рис. 7

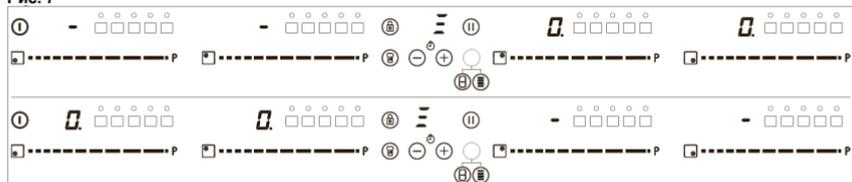


Рис. 5

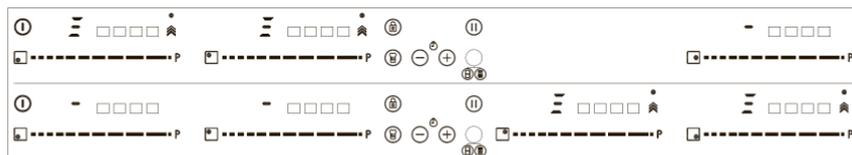
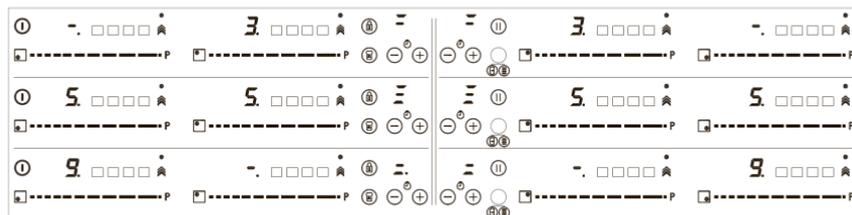


Рис. 6



Сенсорная панель имеет специальные функции, которые помогут вам готовить с помощью сенсора CHEF (16). Функции различаются в зависимости от модели вашего бытового прибора.

Для включения специальной функции на какой-либо зоне нагрева:

1 Сначала выберите зону нагрева; на индикаторе мощности (3) загорится десятичная точка (4).

2 Теперь прикоснитесь к сенсору CHEF (16). Последовательными прикосновениями вы можете перебирать все функции, доступные для выбранной зоны. При выборе каждой функции загорится один из индикаторов (17), (18), (19), (20) или (21).

Вы можете в любое время отключить выбранную функцию; для этого прикоснитесь к ползунку (2) соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать её. На индикаторе мощности (3)

загорится десятичная точка (4). После этого вы можете изменить уровень мощности с помощью того же ползунка (2), выключить выбранную зону либо выбрать другую специальную функцию с помощью сенсора CHEF (16).

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ БЛЮДА ТЁПЛЫМ (зависит от модели)

Эта функция автоматически выбирает соответствующий уровень мощности, чтобы уже готовое блюдо не остыло.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (17) на иконке  / . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится символ .

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ РАСТАПЛАВЛЕНИЯ (зависит от модели)

Эта функция поддерживает низкую температуру в зоне нагрева. Она отлично подходит для размораживания продуктов или для медленного растапливания шоколада, сливочного масла и прочих подобных продуктов.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (18) на иконке  / . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится символ .

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ТОМЛЕНИЯ (зависит от модели)

Эта функция позволяет готовить блюдо на медленном огне («томить» их).

Для её использования доведите блюдо до кипения, затем выберите зону нагрева и несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (19) на иконке  / . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится символ .

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО КИПЯЧЕНИЯ (зависит от модели)

Эта функция позволяет автоматически следить за кипячением, что очень полезно при приготовлении макарон, риса, яиц и прочих отварных продуктов. Эта функция доступна только для зон нагрева со значком  / .

Требования к посуде

Для правильной работы функции быстрого кипячения следует использовать посуду, отвечающую следующим требованиям:

- Диаметр дна посуды должен быть практически равен диаметру зоны нагрева.
- **НЕ НАКРЫВАЙТЕ ПОСУДУ КРЫШКОЙ.**
- Наливайте воду **комнатной температуры больше чем на половину ёмкости** (ни в коем случае не используйте заранее подогретую или горячую воду).

При несоблюдении этих условий невозможно будет правильно определить момент закипания воды.

 **ВНИМАНИЕ:** ни в коем случае не используйте эту функцию ни для каких других целей, кроме кипячения воды. Ни в коем случае не нагревайте масло: оно может перегреться и воспламениться.

Включение функции

Для использования этой функции выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (20) на иконке  / .

После включения функции на индикаторах мощности (3) и таймера (12) появится символ , один из сегментов которого будет перемещаться, что говорит о том, что система управляет кипячением воды.

Когда система определит, что вода вот-вот закипит, раздастся первый звуковой сигнал. Вы можете приготовить продукты, которые нужно будет опустить в кипяток.

Через 30 секунд раздастся второй звуковой сигнал; если вы ещё не положили продукты в кастрюлю, сейчас самое время это сделать.

После второго звукового сигнала система переключит таймер в режим хронометра, по которому будет видно, сколько времени варятся продукты.

Через 30 секунд после запуска хронометра раздастся третий звуковой сигнал, предупреждающий о том, что с этого момента система снижает мощность до уровня, необходимого для слабого и равномерного кипения. Таймер продолжит работать до окончания варки.

При желании вы можете отключить хронометр и задать время обратного отсчёта для автоматического отключения зоны нагрева (см. раздел Функция таймера).

Отключение функции

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ SLIDE COOKING (зависит от модели)

Эта функция позволяет разделить объединённую зону на три участка (см. рис. 4) и задействует предварительно заданную конфигурацию мощности. Вы можете передвигать посуду с одного участка на другой и готовить с мощностью, присвоенной каждой зоне.

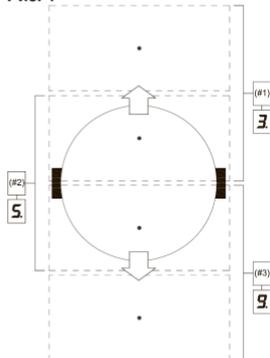
Для использования данной функции нужно сначала включить функцию объединения зон нагрева (см. раздел Функция Flex Zone).

Затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (21) на иконке . После этого на индикаторе мощности (3) отобразятся три сегмента (см. рис. 5), указывающие, что теперь можно ставить посуду на объединенную зону.

Когда посуда окажется на варочной поверхности, на индикаторах мощности (3) автоматически отобразится соответствующий уровень мощности: уровень 3 для зоны № 1, уровень 5 для зоны № 2 и уровень 9 для зоны № 3 (см. рис. 4 и 6).

Для отключения этой функции прикоснитесь к ползунку (2) в положении "0".

Рис. 4



ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ (зависит от модели)

Эта функция автоматически управляет мощностью так, как это нужно для приготовления продуктов на гриле.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор

(22) на иконке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что происходит предварительный нагрев посуды. После того, как посуда нагреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе мощности (3) появится значок , означающий, что пора положить продукты.

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ЖАРКИ НА СКОВОРОДЕ (зависит от модели)

Эта функция автоматически управляет мощностью так, как это нужно для жарки с небольшим количеством масла или пассерования.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (23) на иконке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что происходит предварительный нагрев посуды. После того, как посуда нагреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе мощности (3) появится значок , означающий, что пора положить продукты.

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ЖАРКИ ВО ФРИТОРЕ (зависит от модели)

Эта функция автоматически управляет мощностью так, как это нужно для жарки в большом количестве масла.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (24) на иконке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что происходит предварительный нагрев посуды. После того, как посуда нагреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе мощности (3) появится значок , означающий, что пора положить продукты.

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ КОНФИТЮРА (зависит от модели)

Эта функция автоматически управляет мощностью так, как это нужно для приготовления конфитюра.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз прикоснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (25) на иконке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что происходит предварительный нагрев посуды. После того, как посуда нагреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе мощности (3) появится значок , означающий, что пора положить продукты.

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ПРИПУСКАНИЯ (зависит от модели)

Эта функция автоматически управляет мощностью так, как это нужно для жарки продуктов при средней температуре. Эта

функция отлично подходит для жарки картофеля при приготовлении омлета по-испански.

Для её использования выберите зону нагрева, затем несколько раз коснитесь к сенсору CHEF (16), пока не загорится индикатор (26) на иконке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что происходит предварительный нагрев посуды. После того, как посуда нагреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе мощности (3) появится значок А, означающий, что пора положить продукты.

Вы можете в любой момент отключить эту функцию, выключив зону нагрева, выбрав другой уровень мощности или другую специальную функцию.

Функция Flex Zone (зависит от модели)

Благодаря этой функции две соседние зоны нагрева могут работать вместе, и вы сможете выбрать уровень мощности и использовать таймер одновременно для обеих выбранных зон.

Для включения функции нажмите один из сенсоров / (15). При этом загорятся десятичные точки (4) связанных зон, а на их индикаторах мощности (3) отобразится значение "0". На индикаторе часов и таймера (12) будут отображаться три сегмента, показывающие включённые зоны. Если ваша модель варочной поверхности имеет несколько зон нагрева, поддерживающих функцию Flex Zone, то вы можете выбрать нужный вариант с помощью сенсора / (15) перед тем, как зададите уровень мощности для выбранной зоны. На выполнение следующего действия у вас останется несколько секунд, иначе функция будет отключена автоматически (см. рис. 7).

После выбора зон нагрева для функции Flex Zone вы можете задать мощность, прикоснувшись к любому из ползунков (2) объединённых зон. Уровень мощности и его изменения отображаются одновременно на индикаторах мощности (3) обеих зон.

Для отключения этой функции ещё раз коснитесь сенсора / (15). При отключении функции будут сброшены также и уровни мощности, и специальные функции, присвоенные соответствующим зонам.

Функция синхронизации (зависит от модели)

Благодаря этой функции две соседние зоны нагрева, обозначенные на экране как Synchro, могут работать вместе, и вы сможете выбрать уровень мощности и использовать таймер одновременно для обеих выбранных зон.

Для включения функции нажмите сенсор (14). При этом загорятся десятичные точки (4) связанных зон, а на их индикаторах мощности (3) будет мигать значение "0". Обнаружение посуды происходит на всей объединённой зоне нагрева. На выполнение следующего действия у вас останется несколько секунд, иначе функция будет отключена автоматически.

Для отключения этой функции ещё раз коснитесь сенсора (14). При отключении функции будут сброшены также и уровни мощности, и специальные функции, присвоенные соответствующим зонам.

Функция защитного отключения

Если из-за какой-то ошибки одна или несколько зон нагрева не отключатся вовремя, то прибор автоматически отключится через заранее установленный промежуток времени (см. табл. 1).

Таблица 1

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (ч)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или 5 минут, возвращается к уровню 9 (зависит от модели)

При срабатывании защитного отключения отображается 0, если температура стеклянной поверхности не опасна для пользователя, или H, если имеется риск ожогов.

Сенсорная панель зон нагрева всегда должна быть сухой и чистой.

В случае возникновения проблем, не описанных в данном руководстве, отсоедините бытовую прибор от сети и обратитесь в техническую службу ТЕКА.

Предложения и рекомендации

- * Используйте кастрюли и сковороды с толстым и совершенно ровным дном.
- * Не следует передвигать кастрюли и сковороды по поверхности стекла — оно может поцарапаться.
- * Несмотря на то, что стеклянная поверхность может выдержать удары достаточно больших кастрюль и сковород без острых краёв, всё же таких ударов следует избегать.
- * Во избежание повреждения стеклокерамической поверхности не передвигайте кастрюли и сковороды по стеклу и поддерживайте их днаща в чистоте и в хорошем состоянии.

- * Рекомендованные диаметры дна посуды вы можете найти в Листе технических данных, прилагаемом к вашей варочной поверхности.

⚠ Постарайтесь не проливать на стекло сахарный сироп и продукты, содержащие сахар, поскольку горячая поверхность может пострадать от таких продуктов.

Очистка и обслуживание

Для того, чтобы прибор оставался в хорошем состоянии, после того, как он остынет, его нужно очищать с помощью соответствующих приспособлений и чистящих средств. Это сведёт к минимуму затраты времени на его очистку и предотвратит накопление грязи. Не используйте абразивные чистящие средства и приспособления, которые могут оставить царапины на поверхности, а также парочистители.

Грязь, не приставшую к поверхности, можно удалить с помощью ткани, смоченной в мягком моющем средстве или в тёплой мыльной воде. Однако более серьёзные пятна и жир требуют специального чистящего средства для стеклокерамических варочных поверхностей, которое нужно применять в соответствии с прилагаемой к нему инструкцией. Пригоревшие к поверхности пятна можно удалить специальным скребком с лезвием.

Небольшие штрихи на поверхности появляются из-за остатков жира на дне кастрюли или сковороды либо из-за попадания жира между дном посуды и стеклом во время готовки. Их можно вывести металлической мочалкой с водой или специальным чистящим средством для стеклокерамических варочных поверхностей. Пластмассу, сахар и продукты с высоким содержанием сахара, которые расплавились на горячей варочной поверхности, необходимо сразу же удалить с помощью скребка.

Металлические блёстки на стекле появляются, когда кастрюли и сковороды передвигают по стеклу. Их можно удалить путём тщательной очистки со специальным средством для стеклокерамических варочных поверхностей, и, возможно, очистку придётся повторить несколько раз.

Внимание:

⚠ Сковорода или кастрюля может прилипнуть к стеклу, если под её дно что-то попало и расплавилось во время готовки. Не пытайтесь силой снять посуду с остывшей зоны нагрева! Стекло может треснуть.

⚠ Не опирайтесь на стекло, так как оно может треснуть и нанести травму. Не кладите на стекло посторонние предметы.

Компания **TEKA INDUSTRIAL S.A.** оставляет за собой право в любой момент вносить в свои руководства изменения, представляющиеся необходимыми или полезными, не изменяя существенные характеристики своей продукции.

Охрана окружающей среды



Символ  на изделии или на его упаковке означает, что это изделие нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Это изделие необходимо сдать в специальный пункт утилизации электрических и электронных приборов. Обеспечив правильную утилизацию этого изделия, вы сможете избежать ущерба окружающей среде и здоровью населения, который может быть нанесён при ненадлежащей переработке этого продукта. За более подробной информацией об утилизации данного изделия вы можете обратиться к местным властям, в службу вывоза бытовых отходов или в магазин,

в котором вы приобрели данное изделие.

Используемые упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть полностью переработаны. Пластмассовые детали помечены знаками >PE<, >LD<, EPS< и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в обычный контейнер для бытовых отходов.

Энергетическая эффективность прибора: — Прибор был испытан в соответствии со стандартом EN 60350-2. Полученные значения в Вт-ч/кг приведены на заводской табличке прибора.

Следующие рекомендации помогут вам экономить электроэнергию во время готовки.

- * Всегда, когда это возможно, накрывайте посуду крышкой подходящего размера. При готовке без крышки расходуется больше энергии.
- * Используйте посуду с плоским дном, по размеру совпадающим с выбранной зоной приготовления. Как правило, в описании посуды изготовитель приводит диаметр её верхнего ободка, который всегда больше, чем диаметр дна.
- * Если для приготовления блюда продукты требуется варить, то старайтесь наливать в кастрюлю меньше воды, чтобы сохранить в овощах витамины и микроэлементы, а также выбирайте минимальный уровень мощности, поддерживающий кипение. Высокий уровень не ускорит приготовление, а лишь приведёт к бесполезной потере энергии.
- * Для небольшого количества продуктов используйте маленькую посуду.

Если что-то не работает

Перед тем, как обратиться к специалисту, выполните перечисленные ниже проверки.

Прибор не работает:

Убедитесь, что кабель питания прибора подключён к исправной розетке.

Зоны индукции не нагревают посуду:

Используется неподходящая посуда (посуда для индукционной плиты должна иметь ферромагнитное дно и не должна быть слишком маленькой). Проверить дно посуды можно с помощью обычного магнита. Если магнит притягивается ко дну кастрюли, но она всё равно не нагревается на варочной поверхности, значит, она слишком маленькая.

При начале готовки на зоне индукции слышно жужжание:

Если у посуды недостаточное толстое дно, или она не цельная, то может быть слышно жужжание из-за передачи энергии в нижнюю часть посуды. Это не является неисправностью, но если вы хотите избавиться от жужжания, то слегка убавьте мощность либо используйте цельную посуду с толстым дном.

Сенсорная панель не светится либо светится, но не откликается на прикосновения:

Не выбрана зона нагрева. Перед регулировкой необходимо выбрать одну из зон нагрева. Сенсоры запотели, или у вас влажные руки. Поддерживайте поверхность сенсоров в чистоте и сухости и вытирайте руки. Включена функция блокировки сенсорного управления. Снимите блокировку.

Звук вентилятора, который слышен во время готовки и некоторое время после неё, внезапно прекратился:

Зоны индукции оснащены вентилятором, который охлаждает электронные компоненты. Он работает только при перегреве электроники. Когда компоненты достаточно остыли, вентилятор прекращает работу вне зависимости от того, включена ли варочная поверхность.

На индикаторе мощности зоны

нагрева появляется символ \cup :
Индукционная система не может обнаружить кастрюлю или сковороду на зоне нагрева, либо используется посуда, не подходящая для индукционных плит.

Варочная поверхность отключается, а на индикаторах появляется сообщение об ошибке C81 или C82:

Недопустимо высокая температура электронных компонентов или стекла. Подождите, пока электронные компоненты остынут, или снимите с варочной поверхности посуду, чтобы дать остыть стеклу.

На индикаторе одной из зон нагрева появляется сообщение об ошибке C85:

Установлена неподходящая посуда. Отключите и вновь включите варочную поверхность, попробуйте использовать другую кастрюлю или сковороду.

Прибор отключается, и на индикаторах мощности (3) появляется сообщение об ошибке C90:

Сенсорная панель обнаружила посторонний предмет на сенсоре включения/выключения (1) и не позволяет включить варочную поверхность. Уберите с поверхности сенсорной панели посторонние предметы, вытрите пролившуюся жидкость или другие загрязнения, и сообщение об ошибке пропадёт.

Прибор отключается, и на индикаторах мощности (3) появляется сообщение об ошибке C91:

Сенсорная панель обнаружила посторонний предмет на сенсоре приостановки (6) и не позволяет использовать варочную поверхность. Уберите с поверхности сенсорной панели посторонние предметы, вытрите пролившуюся жидкость или другие загрязнения, а затем дважды прикоснитесь к сенсору приостановки (6), чтобы сбросить сообщение об ошибке и вернуться в нормальный режим.

Дочерние компании Тека

Страна Компания	Адрес	Город	Телефон
Австрия Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Вена	+43 18 668 022
Бельгия Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doonveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Зеллик	+32 24 668 740
Болгария TeKa Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsaigradsko Shosse" 135	1784 София	+359 29 768 330
Чили TeKa Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Сантьяго де Чили	+56 24 386 000
Китай TeKa International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Хуншуй, Dist. 200030 Шанхай	+86 2 153 076 996
Чешская республика TeKa CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Прага 8 - Либень	+420 284 691 940
Эквадор TeKa Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Гуаякиль	+593 42 100 311
Франция TeKa France	30 rue Maubec 33000	Вордеах	+05 57 80 60 03
Греция TeKa Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Афины	+30 2 109 760 283
Венгрия TeKa Magyarorszáig Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Индонезия PT TeKa Biana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Джакарта	+62 215 762 272
Малайзия TeKa Kuchentehnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Шах-Алам, Селангор	+60 376 201 600
Мексика TeKa Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Мехико	+52 5 551 330 493
Марокко TeKa Maroc S.A.	73, Bd. Silmane, Dépt 33, Route de Ain Sebaa	Касабланка	+212 22 674 462
Перу TeKa Kuchentehnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Лима	+51 14 363 078
Польша TeKa Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Прушув	+48 227 383 270
Португалия TeKa Portugal SA.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ильяву, Авейру	+35 1 234 329 500
Румыния S.C. TeKa Kuchentehnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Бухарест, Сектор 1	+40 212 334 450
Россия ООО «Тека Рус»	Неверовского 9, офис 417, 121170, Москва, Россия	121087 Россия, Москва	+74 956 450 064
Сингапур TeKa Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Сингапур	+65 67 342 415
Испания TeKa Industrial, S.A.	C/ Cajo, 17	39011 Сангандер	+34 942 355 050
Таиланд TeKa (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayutthaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Бангкок	+66-26 424 888
Турция TeKa Teknik MutfaK Aletleri Sanayi Ve Tic A.S.	Levent Mah. Comert Sk. Yapı Kredi Blokleri Sit. C Blok Apt. No.1 C/32	34330 Бешикташ, Стамбул	+90 2 122 883 134
Украина TeKa Ukraine LLC	86-е, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Киев	+380 444 960 680
Объединенные Арабские Эмираты TeKa Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	А/я 18251 Дубай	+971 48 872 912
Объединенные Арабские Эмираты TeKa Kuchentehnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	PO. Box 35142 Дубай	+971 42 833 047
Венесуэла TeKa Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Каракас	+58 2 122 912 821
Вьетнам TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, F1 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Хо Ши Мин	+84 854 160 646



«Дополнительную информацию, а также действующие контактные адреса можно получить на корпоративном веб-сайте»

TEKA



teka.com

61401430_236/ P22124R03