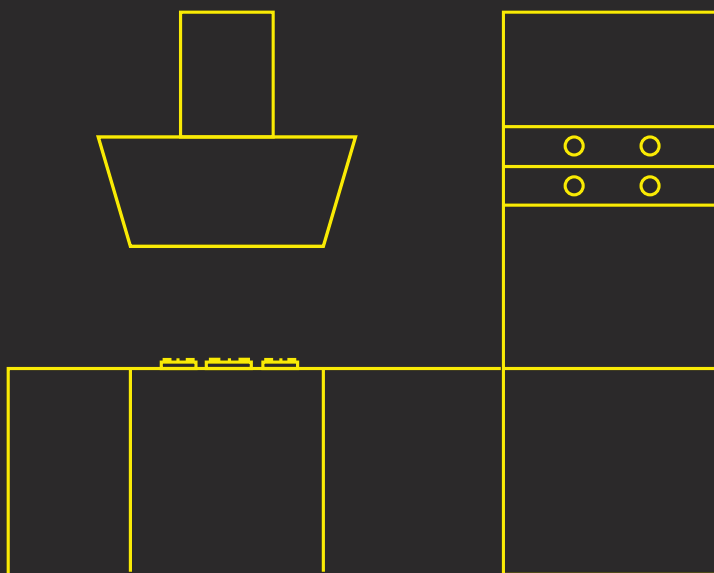


IBF 64 BM INFINITY G1

ІНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ



TEKA

Правила техніки безпеки:

⚠ Застереження. Якщо скло поверхні розбилася або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть в арильну поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання ззовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремим системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочищувачі.

⚠ Застереження. Під час роботи прилад може розігріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду

дорослих. ⚠ Даний прилад може використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, ЛІШЕ під наглядом особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної безпеки. Очищення та технічне обслуговування приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом. ⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігріті жир та олія можуть

зайнятися. НІКОЛИ не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зоні нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимулятора ми рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігріватися.

⚠ Завжди вимкніть варильну панель після закінчення приготування їжі. Не достають просто зняти з неї

посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпізнавання посуду на її поверхні випадково опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

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

Увага!

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

заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру TEKA.

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

Установка

Розташування над висувною шухлядою

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

Дошку слід розташувати на відстані 18 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

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

Підключення слід виконувати за допомогою багатополусного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має забезпечувати

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

! Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

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

Про індукцію

Переваги
Від індукційної варильної поверхні тепло передається безпосередньо в кухонний посуд.

! Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи

Рис. 2а (5 проводів)

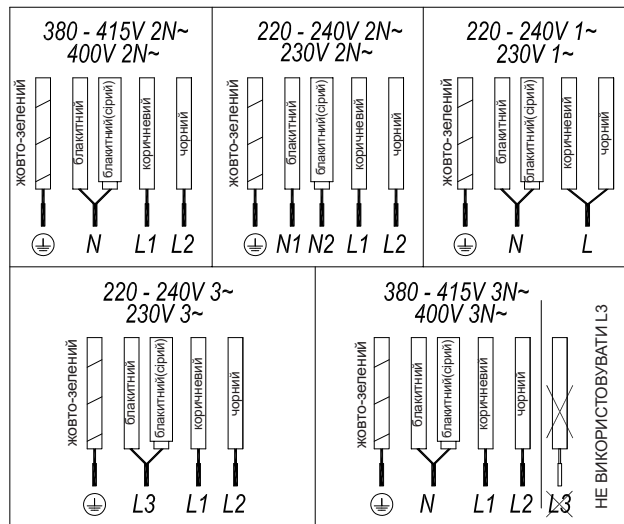
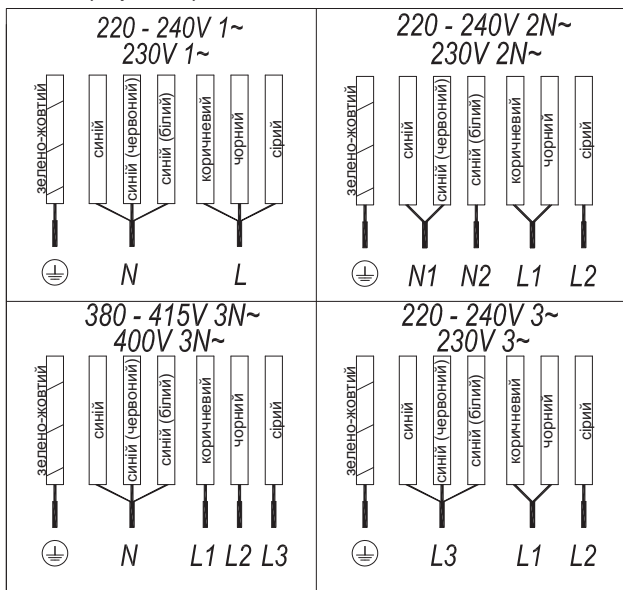


Рис. 2b (7 проводів)



Такий процес має низку переваг:

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

Кухонний посуд

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

Такий посуд може бути декількох типів:

- ємності з чавуну, емальованої та іржостійкої сталі, спеціально призначені для використання на індукційних варильних поверхнях. Не рекомендуємо використовувати розсіювачі або такі матеріали, як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має

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

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

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

Рис. 3



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

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

Рис. 4



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 5). У цьому разі системі буде складно або навіть неможливо виявити такий посуд. Крім того, може бути знижена передавана потужність, тому посуд не буде нагріватися належним чином.

Рис. 5

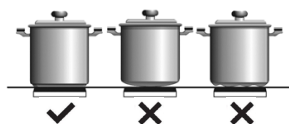


Вплив властивостей основи кухонного посуду

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

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

Рис. 6



⚠ Ніколи не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким дном, оскільки може

відбуватися швидке нагрівання, під час якого функції автоматичного вимкнення не вистачає часу для спрацювання.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ:

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

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

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

Не допускайте потрапляння посудини в зону панелі керування, особливо під час приготування їжі.

Експлуатація та технічне обслуговування

Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ (рис. 1)

- ① Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
- ② Повзунок курсора для керування живленням.
- ③ Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
- ④ Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
- ⑤ Прямий доступ до функції «Power».
- ⑥ Датчик активації для функції «Block».
- ⑦ Основна індикаторна лампочка активації функції «Block».*
- ⑧ Датчик активації для функції «Stop&Go».

- ⑨ Основна індикаторна лампочка активації функції «Stop&Go».*
- ⑩ Датчик «Minus» для таймера.
- ⑪ Датчик «Plus» для таймера.
- ⑫ Індикатор таймера.
- ⑬ Десяткова точка таймера.*
- ⑭ Датчик активації для функції «Flex Zone» (в залежності від моделі).
- ⑮ Датчик активації для функції «Chef» (в залежності від моделі).
- ⑯ Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm» *(в залежності від моделі).
- ⑰ Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting» *(в залежності від моделі).
- ⑱ Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering» *(в залежності від моделі).


*С видимими тільки в робочому режимі.

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

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

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

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

 **Якщо використовується ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем повзунка-курсора (2).**

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори

(3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

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

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

АКТИВАЦІЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

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

1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0–9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідній індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.

2 За допомогою курсора-повзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.


Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4), рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

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


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

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

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

Визначник наявності посуду

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


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



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


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

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



Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.



Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.

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

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6), а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).



Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., закінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.

Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).


Функція «Пуск/Зупин»

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

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсорної кнопки «Stop» (Зупин)  (8) і утримуйте її протягом однієї секунди. Загориться сигнальний світловий індикатор (9), а на індикаторах рівня потужності відобразиться символ , що означає, що процес готування призупинено.

Вимкнення функції зупину.

Ще раз торкніться сенсорної кнопки «Пуск/Зупин»  (8). Сигнальний світловий індикатор (9) загасне і процес готування відновиться з тими ж параметрами рівня потужності і таймера, які було встановлено до паузи.

Функція «Потужність»

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

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери «P» і утримуйте її натиснутою протягом

однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ «P» і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

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

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

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

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

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

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налаштування таймера на

вимкнення варильної поверхні.

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

3 цією метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ t , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента \ominus (10) або \oplus (11) встановіть час приготування в діапазоні 1–99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення 60, а якщо другу — зі значення 01. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент \ominus (10) або \oplus (11), значення буде відновлено до 00. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

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

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових

сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента. Додатково до десятикового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «H» і «<».

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

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

Зміна запрограмованого часу.

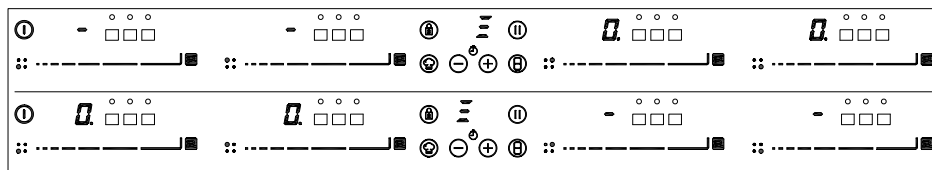
Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунк (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

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

Вимкнення годинника

: Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення

Рис. 8



запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «—».

- 1 Виберіть бажану варильну поверхню.
- 2 За допомогою сенсорного елемента \ominus (10) встановіть на годиннику значення «00». Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів \ominus (10) і \oplus (11).

Управління рівнем потужності

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

- 1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку \oplus (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».
- 2 Натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓜ (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів \oplus (11) і \ominus (10).
- 3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування Ⓜ (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

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

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

Спеціальні функції: CHEF

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

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

Рис. 7



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

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

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

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:



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

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Після цього загориться десяткова точка (4) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, необхідно ще раз торкнутися сенсора CHEF ☺ (15).

ФУНКЦІЯ KEEP WARM

Завдяки цій функції автоматично встановлюється відповідний рівень



потужності, чим підтримується висока температура приготовленої страви.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF ☺ (15), доки не загориться світлодіод (16), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

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

ФУНКЦІЯ MELTING



Ця функція призначена для підтримки низької температури конфорки. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF ☺ (15), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

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

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція дозволяє підтримувати режим варки при слабкому кипінні.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF ☺ (15) доки не загориться світлодіод (18), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .


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

ФУНКЦІЯ Flex Zone

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

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсор  (14). В результаті загоряться десяткові точки (4) відповідних конфорок, а на їх індикаторах живлення (3) загориться значення «0». На індикаторі таймера (12) відобразяться три сегменти, що позначають включені конфорки. У разі, якщо придбана модель має кілька конфорок «Flex Zone», можна вибрати потрібний параметр шляхом натискання сенсора  (14) до призначення рівня потужності обраній конфорці. Залишіться кілька секунд, щоб виконати наступну операцію; в іншому випадку функція вимкнеться автоматично.

Після вибору потрібних конфорок «Flex Zone» можна встановити рівень потужності шляхом торкання чутливого елемента у вигляді повзунка (2) однієї з суміжних конфорок. Рівень потужності і зміни його значень одночасно відображаються на індикаторах потужності (3) обох конфорок. (див. Рис. 8).

Після вибору функції «Flex Zone», ще раз торкніться сенсора  (14). Додатково після вимкнення цієї функції відбудеться очищення значень рівнів потужності і функцій, призначених відповідним конфоркам.


Захисне відключення


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

Таблиця 1

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин, скориговані на рівень 9 * В залежності від моделі

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

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

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

Поради і рекомендації

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



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

Очищення та догляд

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

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

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

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



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




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

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

Інформація про охорону навколишнього середовища



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

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

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатура-

ми >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

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

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

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

Усунення неполадок

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

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють: Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді,

зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.


Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:

Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ :

Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охолонуло скло.

На індикаторі однієї з зон нагріву з'являється повідомлення C85:

Використовується посуд, не придатний для індукційних зон нагріву. Вимкніть варильну панель, знову увімкніть її та спробуйте використати інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик вимкнення / вимкнення (1) закритий, і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик Stop&Go (6) закритий, і він не дозволяє обробляти поверхню нагрівача. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, очистіть та просушіть, потім двічі натисніть датчик Stop & Go (6) для видалення повідомлення та повернення до нормальної роботи.

'TEKA