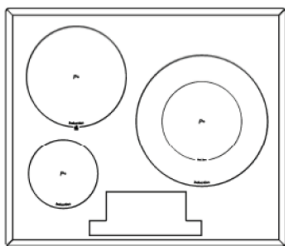


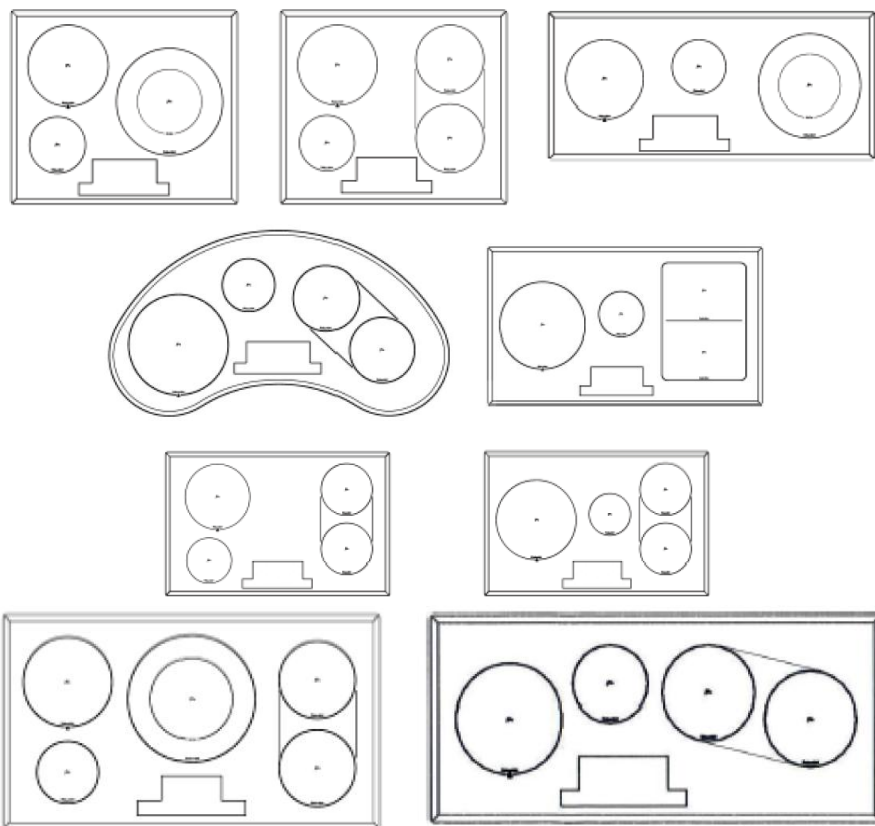


ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ
КЕРАМИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ



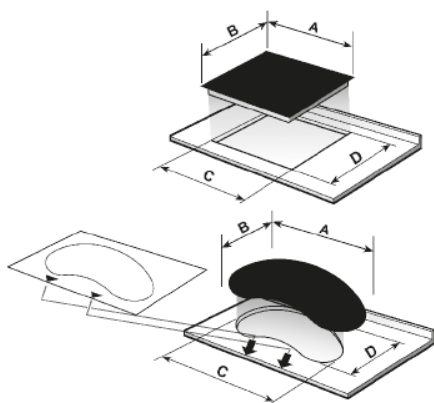
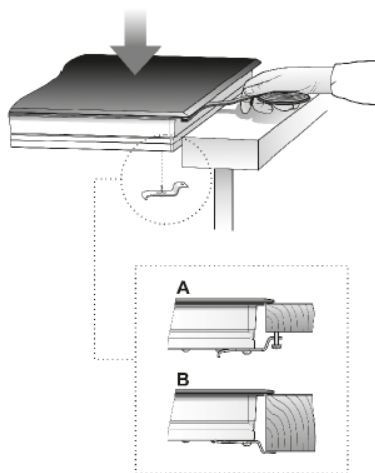
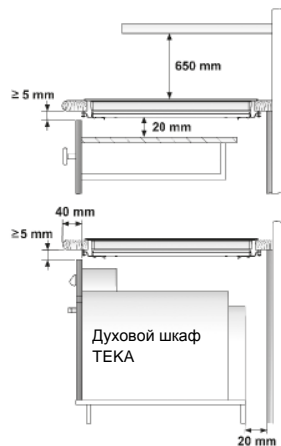
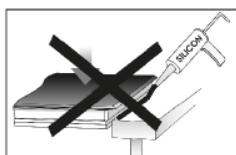
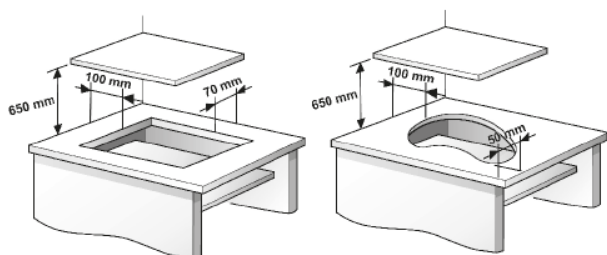


Общее описание



Установка

Минимальные расстояния



	A	B	C	D
	600	510	560	490
	800	510	750	490
	900	400	860	380
	950	520	930	500
	900	510	860	490

Размеры в мм

Предупреждения по технике безопасности:

⚠ Если керамическое стекло треснуло или раскололось, 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.

⚠ Во время работы прибор и его доступные части могут сильно нагреваться. Избегайте прикосновений к нагревательным элементам. 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.

⚠ Осторожно. 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 ее не используете. Просто снять посуду недостаточно: кто-то может нечаянно поставить на зону нагрева кастрюлю или сковороду, пока период обнаружения еще не завершился. Берегитесь несчастных случаев!

⚠ Если шнур питания поврежден, то во избежание

поражения электрическим током обратитесь по поводу его замены к изготовителю, к торговому представителю или к другому квалифицированному специалисту.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 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 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 нагревыми частями варочной поверхности.

Панель должна располагаться на 20 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, прикрепленной к нижней ее 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.

Прибор можно подключать к сети питания либо через рубильник с отключением всех полюсов, либо через шнур питания с вилкой и розетку, если к ней после

установки будет обеспечен свободный доступ, в соответствии с номинальным током прибора и с расстоянием между контактами не менее 3 мм. Благодаря этому варочную поверхность можно будет быстро отключить в аварийной ситуации либо просто для очистки.

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

Предупреждение:

! Варочную поверхность необходимо надежно заземлить в соответствии с действующими нормами, иначе в ее 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 Тека имеет право ремонтировать прибор, в том числе и производить замену поврежденного шнура питания.

! Перед выключением варочной поверхности из розетки рекомендуется отключить выключатель, подождать примерно 25 секунд, и лишь после этого извлечь вилку из розетки. За это время все

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

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

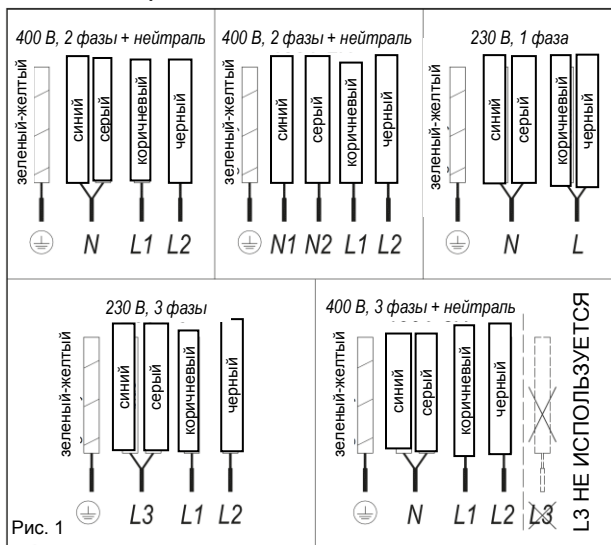


Рис. 1

Использование и обслуживание

Использование сенсорной панели

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 2)

- ① Сенсор общего включения/отключения.
- ② Ползунок регулировки мощности.
- ③ СЕНСОРЫ ВЫБОРА ЗОНЫ НАГРЕВА и индикаторы мощности. *
- ④ Индикаторы таймера.
- ⑤ Прямой доступ к функции приготовления на максимальной мощности.
- ⑥ Сенсор включения функции блокировки.
- ⑦ Сенсор включения функции приостановки.
- ⑧ Индикатор включения функции поддержания температуры. *
- ⑨ Индикатор включения функции управления кипячением. *
- ⑩ Индикатор включения функции блокировки. *
- ⑪ Индикатор включения функции блокировки. *
- ⑫ Сенсор управления функции управления кипячением.

- ⑬ Сенсор включения функции поддержания температуры.
- ⑭ Сенсор настройки таймера.
- ⑮ Сенсор настройки таймера.
- ⑯ Десятичная точка.
- ⑰ Сенсор функции объединения зон.
- ⑱ Индикатор включения функции объединения зон. *
 - Горит (вкл.): Зона выбрана (готова к использованию).
 - Не горит (откл.) Зона не выбрана (использовать нельзя).

ПРИМЕЧАНИЕ: * Видны только во время работы. Управление осуществляется с помощью сенсоров, размеченных на панели управления.

Не нужно сильно нажимать на стекло. Для включения нужной функции достаточно коснуться сенсора пальцем.

Для выбора нужного уровня мощности (0–9 или P) 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.

Для выбора зоны нагрева данных моделей достаточно коснуться пальцем соответствующего ИНДИКАТОРА МОЩНОСТИ (3).

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

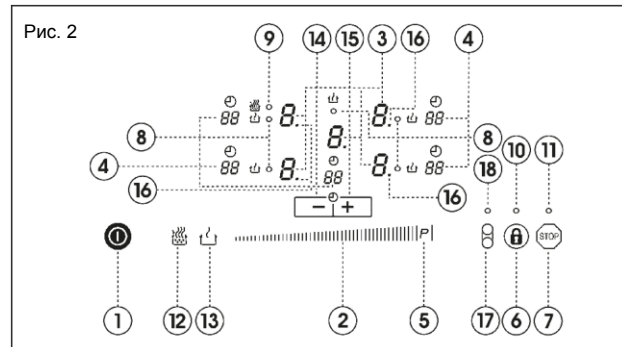
При первом подключении варочной поверхности к сети (или после сбоя питания) будет задействована функция блокировки (горит индикатор 10). Для использования варочной поверхности нужно отключить блокировку. Для этого удерживайте сенсор ① (6), пока не погаснет индикатор (10).

1 Удерживайте сенсор ① (1) не менее одной секунды.


После этого включится сенсорная панель, и на всех индикаторах мощности (3) появятся нули. Если зона нагрева еще не успела остыть, то на индикаторе будут поочередно отображаться H и 0.

Если в течение 10 секунд после включения сенсорной панели не будет включена ни одна зона нагрева, то сенсорная панель автоматически отключится.

Сенсорную панель можно отключить в любой момент с помощью сенсора общего включения/отключения ① (1), даже если она была заблокирована (см. раздел «Блокировка сенсоров варочной панели»). Сенсор ① (1) всегда имеет приоритет в отключении сенсорной панели.



ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

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

1 Выберите зону с помощью соответствующего сенсора (3). Иными словами, коснитесь **ЦИФРОВОГО ИНДИКАТОРА**. Если стекло еще не остыло, то на выбранном индикаторе будут поочередно отображаться Н и уровень мощности 0. Десятичная точка справа от числа загорится, показывая, что зона нагрева выбрана.

2 Выберите уровень мощности от 0 до 9 с помощью ползунка (2).

Пока зона выбрана, то есть горит относящаяся к ней десятичная точка, можно менять уровень ее мощности.


ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Для отключения зоны нагрева уменьшите ее мощность до 0. Чтобы это сделать, необходимо сначала выбрать зону нагрева (относящаяся к ней десятичная точка должна гореть).

После отключения зоны нагрева, если ее поверхность имеет высокую температуру, то на соответствующем индикаторе мощности появится Н. Существует риск ожога. После снижения температуры до безопасного уровня индикатор погаснет (если варочная поверхность отключена), либо на нем будет отображаться 0 (если

варочная поверхность все еще включена).

ОТКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ ЗОН НАГРЕВА

Для одновременного отключения всех зон нагрева используется сенсор общего включения/отключения  (1). Индикаторы всех зон нагрева погаснут.

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 отобразится специальный символ, 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.



Время обнаружения посуды составляет 3 минуты. Если в течение этого времени не поставить на зону нагрева подходящую посуду, то зона нагрева автоматически отключится. На соответствующем индикаторе мощности вместо


символа «нет посуды» вновь будет отображаться 0. По завершении использования обязательно отключите зону нагрева с помощью сенсорной панели. Иначе вы можете случайно поставить на эту зону нагрева посуду в течение следующих трех минут, и она включится самопроизвольно. Не допускайте несчастных случаев!

Блокировка сенсоров варочной панели

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

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


Для включения блокировки удерживайте сенсор  (6) не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (10), сигнализирующий о том, что панель управления заблокирована. Для разблокирования панели управления еще раз коснитесь к сенсору  (6).

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

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 (7) в течение одной секунды. Загорится индикатор (11), а на индикаторе мощности будет отображаться символ , показывающий, что готовка приостановлена.

Отключение функции приостановки


Вновь коснитесь сенсора (7). Индикатор (11) погаснет, и готовка продолжится на той же мощности и с теми же настройками таймера, которые вы задали с самого начала.

Функция поддержания температуры

Эта функция позволяет поддерживать теплым блюдо в кастрюле или на сковороде, находящейся на зоне нагрева.

Она включается отдельно для каждой зоны нагрева.

Для использования этой функции сначала выберите зону. Загорится десятичная точка. После этого коснитесь

сенсора  (13). На индикаторе мощности появится символ А, и

загорится соответствующий индикатор (8).

Для отмены данной функции достаточно вручную изменить мощность этой зоны нагрева или просто отключить ее.

Функция повышенной мощности


Эта функция позволяет некоторое время задать повышенную мощность для выбранной зоны нагрева, превышающую номинальное значение. Значение мощности зависит от размера зоны нагрева (см. значения, помеченные знаком * в Общем описании) и может достигать максимально допустимого для установленного в варочной поверхности генератора.

- 1 Выберите нужную зону нагрева с помощью соответствующего сенсора (3). Загорится десятичная точка.
- 2 Прикоснитесь непосредственно к области (5) на ползунке регулировки мощности. На индикаторе мощности появится символ Р, и зона нагрева начнет работать на повышенной мощности.

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

Функция управления кипячением

Эта новая функция очень поможет вам при варке макарон, риса, яиц и других подобных продуктов. Она позволяет использовать этот метод готовки практически «автоматически».

Функция управления кипячением доступна только для зон нагрева, помеченных символом .

Требования к посуде

Для того, чтобы функция управления кипячением работала так, как задумано, посуда должна удовлетворять перечисленным ниже требованиям.


- Диаметр дна посуды должен быть практически равен диаметру зоны нагрева.
- НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ ПОСУДУ КРЫШКОЙ.
 - Посуда должна быть заполнена водой комнатной температуры не меньше чем до половины (ни в коем случае не наливайте подогретую или горячую воду). Несоблюдение этих требований приведет к тому, что функция управления кипячением будет работать неправильно.



ВНИМАНИЕ: эта функция предназначена только для кипячения воды и ни для чего иного. Ни в коем случае не пытайтесь нагревать таким образом масло. Оно может

перегреться и вспыхнуть. Включение функции:

Выберите соответствующую зону нагрева. Загорится десятичная точка.

Нажмите сенсор  (12). На индикаторе мощности выбранной зоны появится символ А, и загорится индикатор (9). На таймере, относящемся к этой зоне, появится движущийся сегмент, показывающий, что система начала отслеживать кипение.

Когда система определит, что вода вот-вот закипит, раздастся первый звуковой сигнал. Вы можете подготовить продукты, которые собираетесь варить.

Через 30 секунд прозвучит следующий звуковой сигнал. Если вы еще не положили продукты в кипящую воду, то сейчас самое время это сделать. После второго звукового сигнала система переключит таймер в режим хронометра, по которому будет видно, сколько времени варятся продукты.

Через несколько секунд после запуска хронометра прозвучит третий звуковой сигнал, и с этого момента система снизит мощность нагрева таким образом, чтобы поддерживать равномерное слабое кипение. Хронометр будет работать до завершения готовки.

При желании вы можете отключить хронометр и настроить таймер обратного отсчета, чтобы через заданное время зона нагрева отключилась автоматически

(см. раздел «Функция таймера»).


Отключение функции

Вы можете отключить данную функцию в любой момент: для этого достаточно отключить зону нагрева или изменить уровень мощности вручную.

Защитное отключение

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
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут, затем переключается на уровень 9

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

Следует иметь в виду, что эта защитная функция работает,

даже когда сенсорная панель отключена.

Будьте осторожны и ничего не кладите на сенсорную панель!



Функция таймера (обратный отсчет)

Эта функция позволяет готовить без вашего постоянного присутствия на кухне. Вы просто настраиваете таймер для зоны нагрева, и через нужное время она отключится автоматически.

Описываемые модели варочных поверхностей оснащены независимыми таймерами для каждой зоны нагрева, на которых можно задать время от 1 до 90 минут.

Настройка таймера для зоны нагрева

Для того, чтобы настроить таймер, выполните следующие действия.

- 1 Выберите нужную зону нагрева, прикоснувшись к соответствующему индикатору мощности (3), и задайте уровень мощности с помощью ползунка (2).
- 2 На двухразрядном индикаторе таймера, относящегося к выбранной зоне, появятся значки «- -». Установите нужное время с помощью сенсоров  (14) и  (15).
- 3 Через несколько секунд начнется обратный отсчет. Когда до окончания заданного времени останется меньше одной минуты, отсчет будет происходить в секундах.

После завершения обратного отсчета работающая по таймеру зона нагрева отключится, и прозвучит серия звуковых сигналов. Для ее отключения коснитесь одного из сенсоров — (14) или + (15), относящихся к таймеру.

Отключение таймера

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

1 Выберите зону нагрева, для которой требуется отменить действие таймера, прикоснувшись к соответствующему индикатору мощности (3).

2 С помощью сенсора — (14) уменьшите значение времени до «-». То же самое можно сделать и быстрее — одновременно коснуться обоих сенсоров — (14) и + (15).

Функция объединения зон

Эта функция предназначена для того, чтобы две зоны, расположенные как показано на экране, работали синхронно с одним и тем же уровнем мощности и настройкой таймера. Для включения функции нажмите один из сенсоров |< >| или ⏻ (17). После этого загорятся десятичные точки (16) обеих зон, и обе они включатся с мощностью 5.

Таймер (4) нижней зоны отключится, а таймер верхней зоны будет показывать время для обеих зон.

Для отключения этой функции вновь коснитесь одного из сенсоров |< >| или ⏻ (17).

Предложения и рекомендации

- * Используйте кастрюли и сковороды с толстым и совершенно ровным дном.
- * Не рекомендуется использовать кастрюли/сковороды, дно которых имеет меньший диаметр, чем показанная зона нагрева.
- * Не следует передвигать кастрюли и сковороды по поверхности стекла — оно может поцарапаться. * Хотя стеклянная поверхность может выдержать удары достаточно больших кастрюль и сковород без острых краев, все же таких ударов следует избегать.
- * Во избежание повреждения стеклокерамической поверхности не передвигайте кастрюли и сковороды по стеклу и поддерживайте их днища в чистоте и в хорошем состоянии.

⚠ 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, его нужно

очищать с помощью соответствующих приспособлений и чистящих средств после того, как он остынет. Это сведет 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 пареоочистители.

Грязь, не приставшую к поверхности, можно удалить с помощью ткани, смоченной в мягком моющем средстве или в теплой мыльной воде. Однако более серьезные 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.

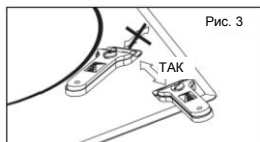
Небольшие штрихи на поверхности появляются из-за остатков жира на дне кастрюли или сковороды либо из-за попадания жира между дном посуды и стеклом во время готовки. Их можно вывести металлической мочалкой с водой или специальным чистящим средством для стеклокерамических варочных поверхностей. Пластмассу,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

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

Предупреждение:

! Обращайтесь со скребком аккуратно. Его острым лезвием можно порезаться!

! При неправильном использовании скребка лезвие может сломаться, а его обломок застрянет между стеклом и окантовкой варочной поверхности. В этом случае не пытайтесь извлечь обломок голыми руками; воспользуйтесь пинцетом или ножом с тонким лезвием (см. рис. 3).



! Следите за тем, чтобы со стеклокерамической поверхностью соприкасалось только лезвие, а не корпус скребка, иначе на стекле могут остаться царапины.

! Пользуйтесь только абсолютно целыми лезвиями. Треснувшее лезвие следует немедленно заменить, пока оно не разломилось. После того, как вы закончили чистить

поверхность скребком, задвиньте лезвие и заблокируйте его (см. рис. 4).




! Сковорода или кастрюля может прилипнуть к стеклу, если под ее 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 продукте или на его упаковке означает, что этот продукт нельзя обрабатывать, как обычные бытовые отходы. Этот продукт необходимо сдать в специальный пункт утилизации электрических

и электронных приборов. Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы можете избежать ущерба окружающей среде и здоровью населения, который может быть нанесен при ненадлежащей переработке этого продукта. За более подробной информацией об утилизации данного продукта вы можете обратиться к местным властям, в службу вывоза бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели данный продукт.

Используемые упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть полностью переработаны. Пластмассовые детали помечены значками >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.

Если что-то не работает

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

Прибор не работает:

Убедитесь, что кабель прибора подключен 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 все равно не нагревается на варочной поверхности, значит, она слишком маленькая.

При начале готовки на зоне индукции слышно жужжание:

если у посуды недостаточно 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 сухой и чистой и вытирайте руки. Включена функция блокировки сенсорного управления. Снимите блокировку.

Звук вентилятора, который слышен во время готовки и

некоторое время после нее, 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.

При жарке или тушении кажется, что зона индукции отдает меньше энергии («индукционный элемент плохо греет»).

Если во время готовки температура стекла или электронных компонентов повышается слишком сильно, то включается автоматическая система защиты, которая регулирует нагрев таким образом, чтобы температура больше не повышалась. Чрезмерное повышение температуры во время готовки наблюдается только в исключительных ситуациях (слишком долгая готовка при максимальном нагреве) либо в том случае, когда варочная поверхность установлена неправильно. Убедитесь, что варочная поверхность установлена в соответствии с указаниями в руководстве.

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.

Варочная поверхность внезапно издавать звуковые сигналы.

На сенсорную панель попала ткань, посуда или жидкость. Уберите с сенсорной панели все посторонние предметы и/или вытрите пролитую на нее жидкость. Был включен таймер, и предустановленное время истекло. Отключите звуковой сигнал прикосновением к сенсору таймера.

Варочная поверхность либо какая-то из зон нагрева отключается во время готовки.

На сенсорную панель попала ткань, посуда или жидкость. Уберите с сенсорной панели все посторонние предметы. Одна или несколько зон нагрева перегрелись. Дайте отключившимся зонам нагрева остыть в течение нескольких минут, а затем вновь включите их.

Работающая по таймеру зона нагрева не отключилась по истечению заданного времени.

Таймер был настроен неправильно. Устанавливайте время строго в соответствии с указаниями в руководстве по эксплуатации.

Во время готовки с уровнем мощности меньше 9 потребляемая мощность колеблется.

Индукционный генератор периодически отключается и вновь включается, чтобы поддерживать заданный уровень нагрева. Это не является неисправностью.

**На индикаторе мощности
зоны нагрева появляется**



символ - :

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

Дочерние компании Тека

Страна Компания	Адрес	Город	Телефон
Австрия Küpperbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Вена	+43 18 668 022
Бельгия Küpperbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Зеллик	+32 24 668 740
Болгария TeKa Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko 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.	Xuhui, Dist. 200030 Шанхай	+86 2 153 076 996
Чешская республика TeKa CZ S.R.O.	V Holesovickach, 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
Греция TeKa Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Афины	+30 2 109 760 283
Венгрия TeKa Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Будапешт	+36 1 13 542 110
Индонезия PT TeKa Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Джакарта	+62 215 762 272
Малайзия TeKa Küchentechnik (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. Slimane, Depot 33, Route de Ain Sebaa	Касабланка	+212 22 674 462
Перу TeKa Küchentechnik Peru 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 Прушков	+48 227 383 270
Португалия TeKa Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ильяву, Авейру	+35 1 234 329 500
Румыния S.C. TeKa Küchentechnik Romania S.R.L.	Севастопольская ул., д. 24, 5-й этаж из 15	010992 Бухарест, Сектор 1	+40 212 334 450
Russia/Россия TeKa Rus LLC/OOO «Тека Рус»	Неверовского 9, офис 417, 121170, Москва, Россия	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
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 Сантандер	+34 942 355 050
Таиланд TeKa (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Бангкок	+66 -26 424 888
Турция TeKa Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Стамбул	+90 2 122 883 134
Украина TeKa Ukraine LLC	86-е, ул. Боженко, 2-й этаж, 4-й подъезд	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 Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	А/я 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, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Хо Ши Мин	+84 854 160 646



Код: 61401337 / 706

www.teka.com

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