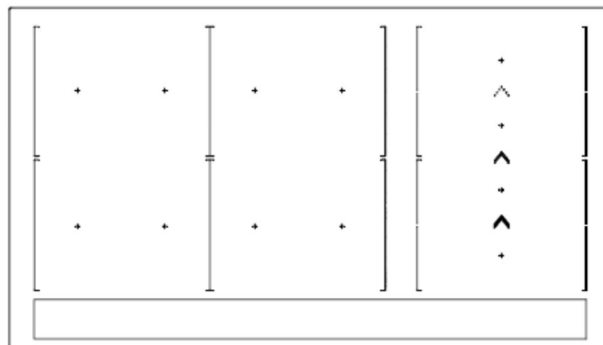
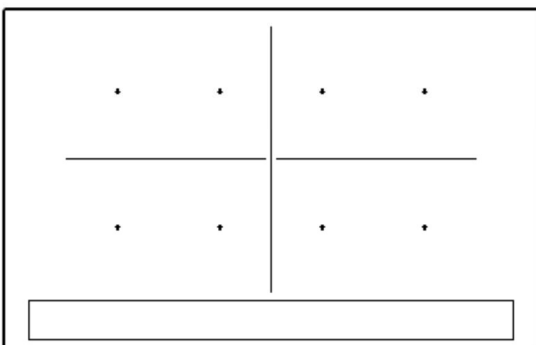
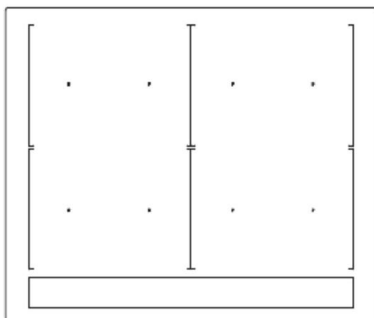


Инструкция за инсталация и употреба на индукционен плот
DirectSense Multislider

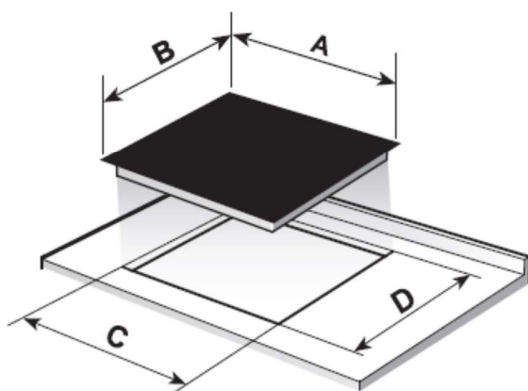
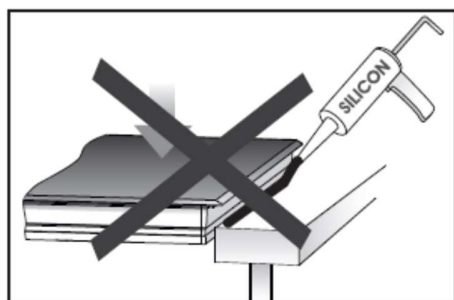
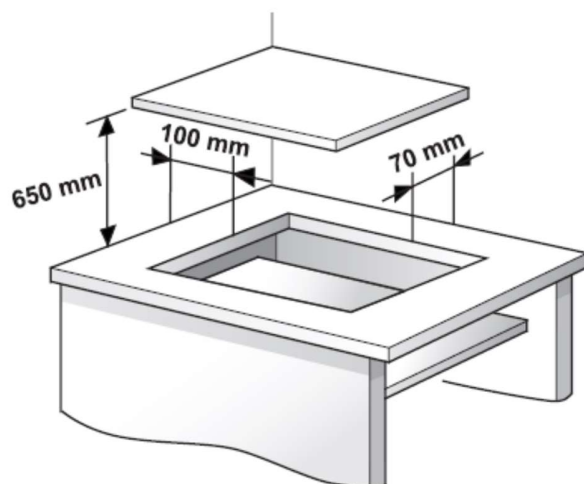


User Manual

Представяне на продукта



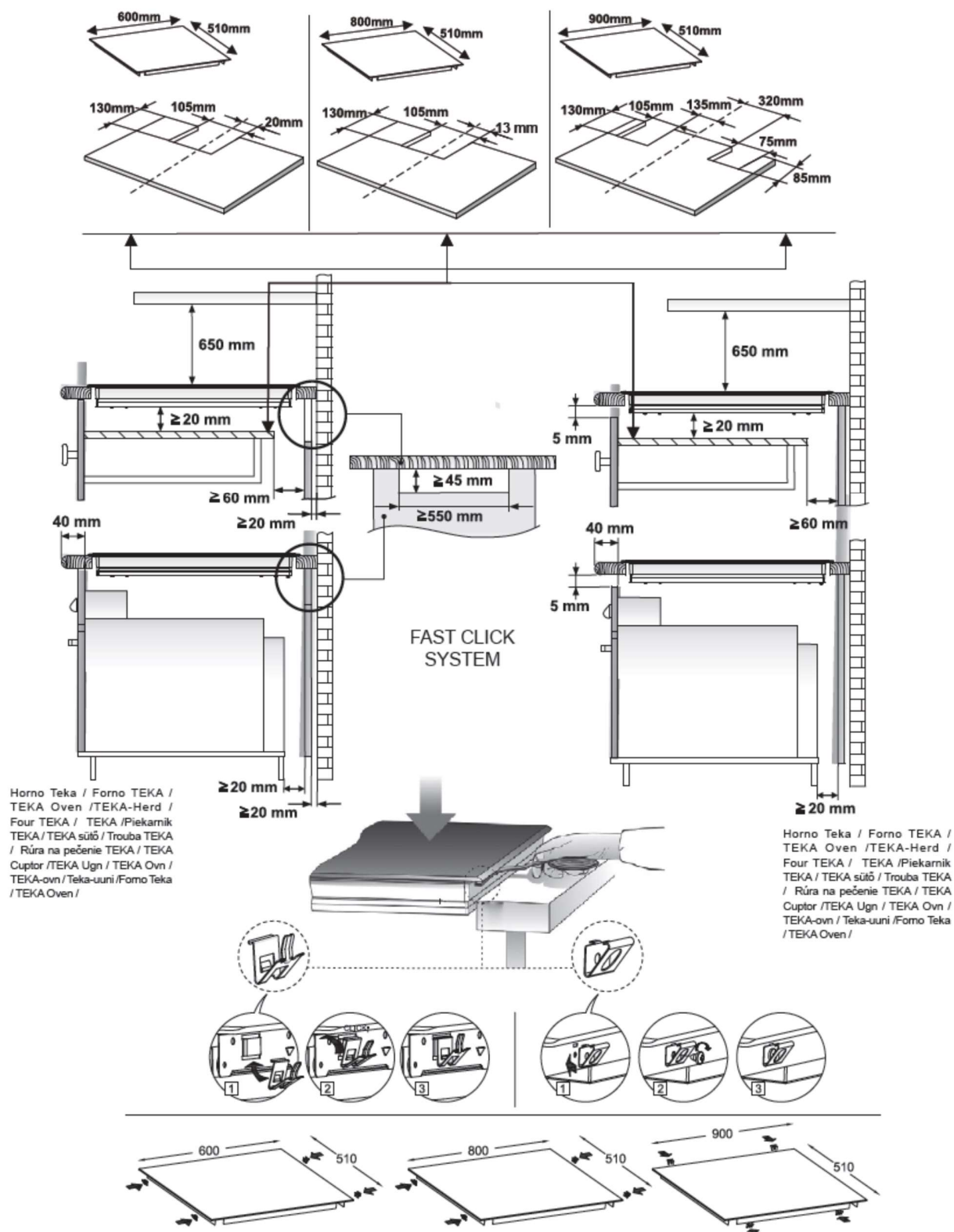
Инсталация



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

Описаните по-горе размери са в mm

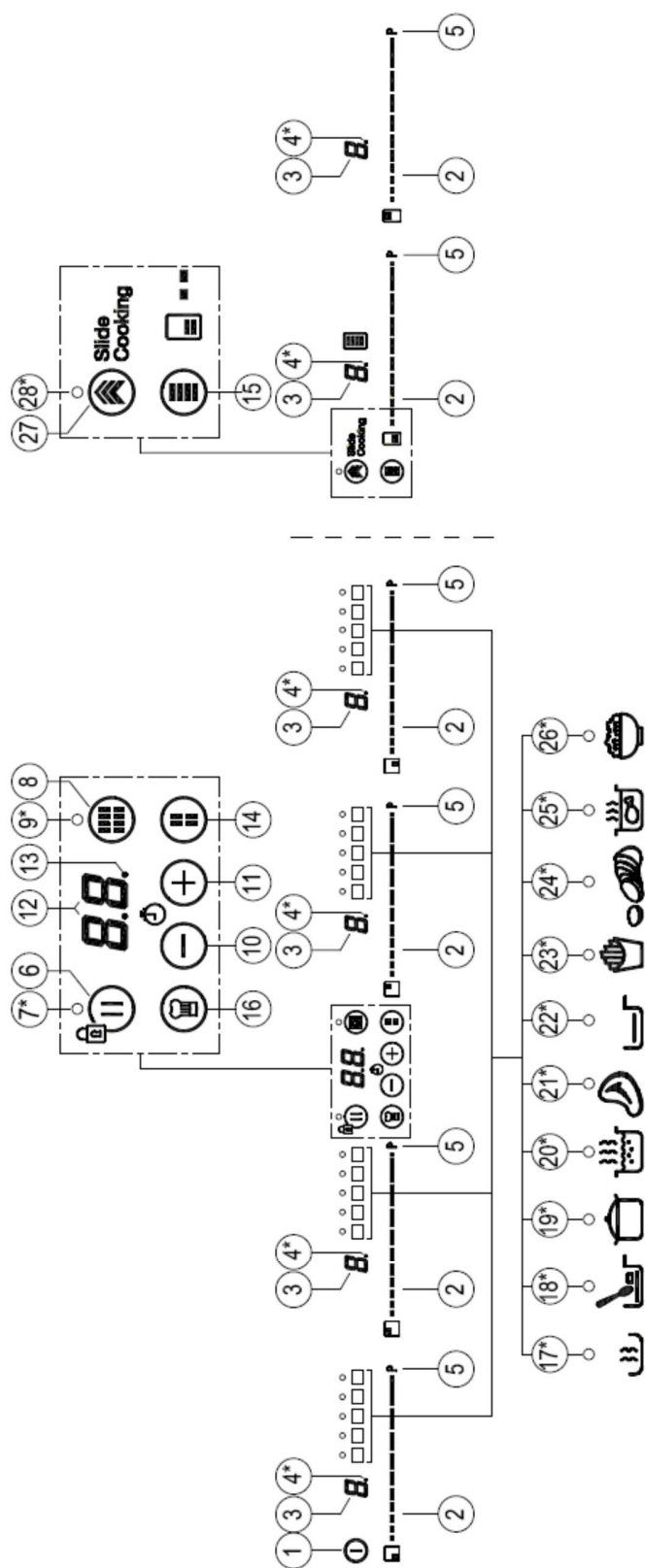
Инсталация



Описаните по-горе размери са в mm

Контролен панел

Фигура 1



Инструкции за безопасност:



Ако забележите пукнатини или счупвания по стъклокерамичния плот, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и се свържете с техническия сервиз.



Уредът не е проектиран за използване с външен таймер или с дистанционно управление.



Не почиствайте уреда с пароструйка.



В процеса на работа, уреда и неговите части достигат висока температура. В никакъв случай не докосвайте нагревателните елементи. Деца под 8 годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.



Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират съответните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на плота не трябва да се извършва от деца, освен ако не са над 8 годишна възраст и са под постоянен надзор.



На децата трябва да бъде обяснено, че не трябва да си играят с уреда.



Внимавайте когато приготвяте ястия с мазнина или олио. Нагорещената мазнина е лесно запалима. При наличие на пламък, никога не се опитвайте да го загасите с вода! Използвайте похлупак, чиния или нещо, с което да го покриете и задушите.



Не оставяйте никакви предмети върху зоните за готвене, докато плота не е в режим на работа. По този начин предотвратявате евентуален риск от пожар.



Уредът е разработен в съответствие с европейските изисквания за безопасност и електромагнитна съвместимост. Въпреки това е препоръчително хора със сърдечен байпас да се консултират със своя лекар преди използването на стъклокерамичния плот.



Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и похлупаци не трябва да бъдат поставяни върху стъклокерамичния плот.



След приключване на работа, изключете зоната за готвене от контролния панел. В противен случай, уреда може да се включи, ако върху него бъде поставен някакъв съд в рамките на следващите 30 секунди. Избягвайте случайни инциденти!



Ако захранващият кабел е повреден, неговата смяна трябва да бъде извършена единствено от производителя или негово оторизирано лице.

Инсталация

Инсталация на уреда при чекмедже с прибори

Ако желаете да инсталирате чекмедже с прибори под кухненския плот трябва да бъде монтиран разделителен рафт между двете.

Рафтът трябва да бъде монтиран на разстояние 20 mm от долната страна на плота. По този начин ще се избегне случаен контакт с горещата повърхност на уреда.

Електрическо свързване

Преди да свържете уреда се уверете, че волтажа и честотата на електрическата мрежа отговарят на информацията посочена в стикера с техническите данни на уреда, който се намира под него. Тази информация може да намерите и в гаранционната карта на продукта.

Уверете се, че захранващият кабел не влиза в контакт с горещите зони на готвене.

Внимание:



Уредът трябва да бъде коректно заземен в съответствие с местните норми и изисквания.



Необикновено висока мощност може да доведе до повреда в контролната система.



Препоръчително е да не използвате плота, ако сте включили функцията пиролитичното почистване на фурната. При процеса на пиролиза се достига изключително висока температура.



Само официалният технически сервиз на ТЕКА може да ремонтира уреда, включително да извършва и смяна на захранващия кабел.



Ако се налага да изключите уреда от електрическото захранване, ние ви препоръчваме първо да изключите уреда (ако е в процес на работа) от бутона за включване/изключване, след което да изчакате 25 секунди преди да извадите захранващия кабел от контакта. Времето е необходимо, за да се избегне възможен токов удар.



Моля, пазете това ръководство, както и гаранционната карта. Те съдържат ценна техническа информация и биха ви помогнали по всяко време.

Относно индукцията

Предимства

При индукционните плотове топлината се предава директно към съда.

Това има редица предимства:

- Спестява време
- Спестява енергия
- Лесно почистване, ако храната попадне върху стъклокерамичния плот, тъй като загаря по-трудно.
- Подобрява контрола на енергия. Енергията се предава към съда, веднага щом включите плота. Също така, щом махнете съда от готварската зона, подаването на мощност към зоната се прекратява.

Съдове

Само феромагнитни съдове са подходящи за използване върху индукционни плотове. Съдове изработени от чугун, емайлирана стомана и неръждаема стомана са подходящ вариант за такъв тип плот.

Не се препоръчва използването на съдове изработени от фина стомана, алуминий, стъкло, мед или глина.

Всяка зона за готвене има минимално време за разпознаване дали върху нея има поставен съд или не. Това време зависи от материала и феромагнитния диаметър на основата на съда. Ето защо е препоръчително да използвате зони за готвене, които пасват перфектно на основата на съда, в който ще готвите.

Ако готварският съд не е засечен от избраната зона за готвене, използвайте по-малка такава.

Когато Flex зоната се използва като единична зона, може да готвите в по-големи съдове.

Фигура 2



Някои съдове без наличието на пълна феромагнитна основа се продават като такива подходящи за използване върху индукционен плот (вж фиг. 3). При тези съдове само феромагнитната основа се нагрива. По този начин, топлината не се разпределя равномерно. Това означава, че неферомагнитната част от основата на съда няма да достигне подходящата температура за готвене.

Фигура 3



Други съдове, които съдържат алуминиеви компоненти в основата, имат по-малка площ феромагнитен материал (вж. фиг. 4). В този случай, ще бъде трудно или почти невъзможно зоната за готвене да засече съда. В допълнение към това, мощността подадена към зоната ще бъде ниска и съда няма да се загрее достатъчно.

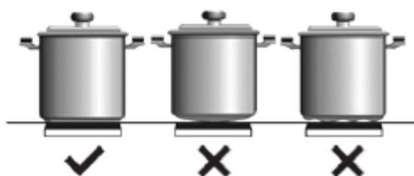
Фигура 4



Влияние на основата на съда

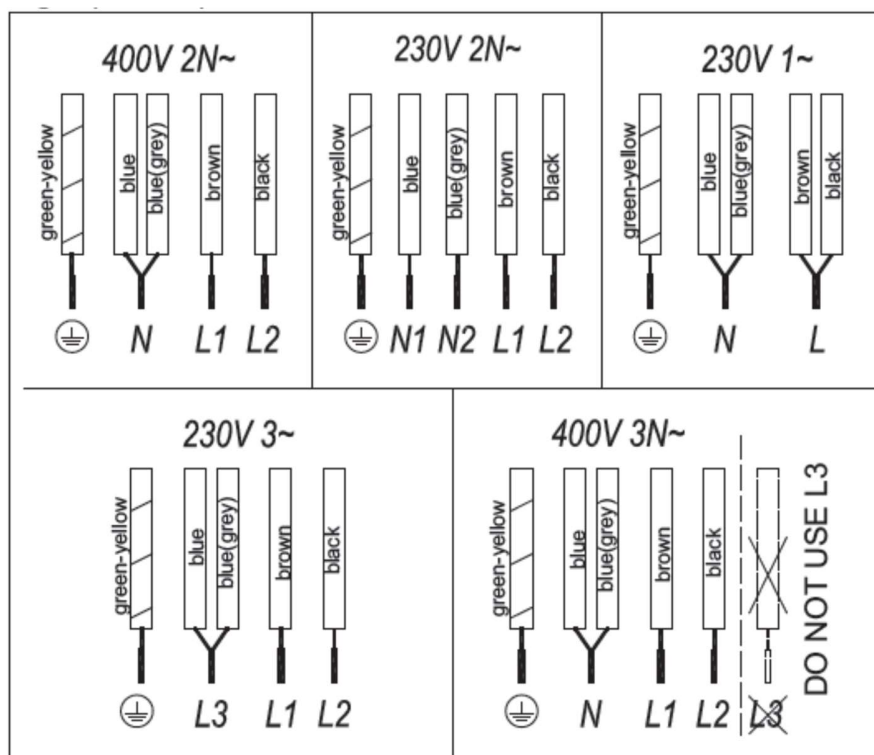
Типът основа на съда може да повлияе върху резултата и качеството на храната. Основата на съда трябва да бъде напълно плоска, за да осигури една постоянна захранваща мощност (вж фиг. 5).

Фигура 5

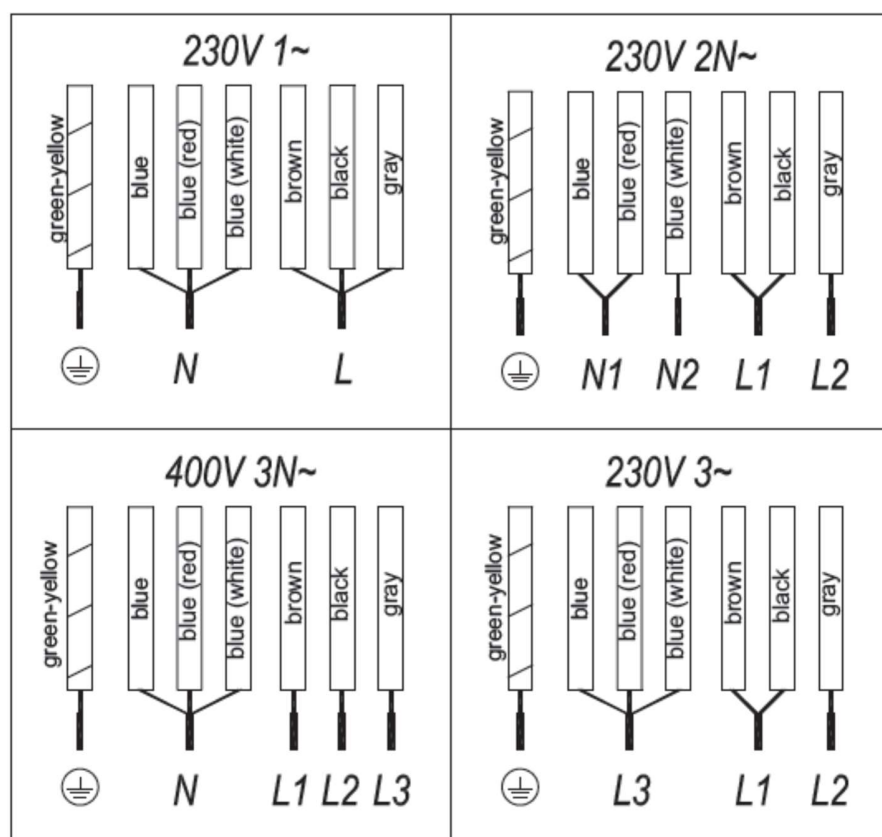


 Никога не загревайте празни съдове или съдове с тънка основа, тъй като те загряват изключително бързо и функцията автоматично изключване няма да има време да се активира.

Фигура 6а (5 кабела)



Фигура 6б (7 кабела)



Контролен панел

Фигура 1

1. Бутон за включване/изключване
2. Плъзгач за контрол на мощността
3. Мощност и/или индикатор за остатъчна топлина.*
4. Десетична точка на мощността и/или на индикатора за остатъчна топлина.
5. Директен достъп до функцията "Power".
6. Бутон за активиране на функцията "Block" или "Stop&Go".
7. Индикатор показващ, че функцията "Block" е активирана.
8. Бутон за активиране на функцията "Full Flex".
9. Индикатор показващ, че функцията "Full Flex" е активирана.
10. Бутон минус на таймера.
11. Бутон плюс на таймера.
12. Индикатор на таймера.
13. Десетична точка на таймера.
14. Бутон за активиране на функцията "Flex Zone I".
15. Бутон за активиране на функцията "Flex Zone II" (в зависимост от модела).
16. Бутон за активиране на функциите "Chefs".
17. Индикатор показващ, че функцията "Keep Warm" е активирана.*
18. Индикатор показващ, че функцията "Melting" е активирана.*
19. Индикатор показващ, че функцията "Simmering" е активирана.*
20. Индикатор показващ, че функцията "Quick Boiling" е активирана.*
21. Индикатор показващ, че функцията "Grilling" е активирана.*
22. Индикатор показващ, че функцията "Pan Frying" е активирана.*
23. Индикатор показващ, че функцията "Deep Frying" е активирана.*
24. Индикатор показващ, че функцията "Poaching" е активирана;* (в зависимост от модела).
25. Индикатор показващ, че функцията "Confit" е активирана;* (в зависимост от модела).
26. Индикатор показващ, че функцията "Rice Cooking" е активирана;* (в зависимост от модела).
27. Бутон за активиране на функцията "Slide Cooking" (в зависимост от модела).
28. Индикатор показващ, че функцията "Slide Cooking" е активирана;* (в зависимост от модела).

Забележка: Бутоните маркирани с този знак* са видими само при активирана функция.

На всеки от бутоните отговаря определен индикатор. Няма нужда да натискате силно сензорите върху контролния панел – функцията се активира чрез леко докосване.

Всяко действие се потвърждава от звуков сигнал.

Използвайте курсорният плъзгач (2) за да настроите степен на мощност (от 0 до 9). Просто плъзнете пръст. Ако плъзнете надясно ще увеличите степента на мощност, ако плъзнете наляво ще я намалите.

Възможно е и директно да настроите степен на мощност, като поставите пръст върху желаната от вас точка върху плъзгача.



За моделите описани в това ръководство, за да активирате зона за готвене трябва директно да докоснете курсорния плъзгач (2).

Включване на уреда

1. Задръжте сензорния бутон ① (1) натиснат поне за 1 секунда. Сензорният контрол ще бъде активиран, ще се чуе звуков сигнал и индикаторите (3) ще светнат показвайки символа "-". Ако някоя от зоните за готвене е гореща, съответния индикатор ще показва мигащия символ H.

Ако в рамките на 10 секунди не предприемете никакво действие, уреда ще се изключи автоматично.

Сензорният контрол може да бъде изключен по всяко време посредством натискането на бутона ① (1), дори при включена функция "Блокировка за безопасност" ("Block").

Включване на зоните

Веднъж щом сензорният контрол е активиран посредством бутона ①, може да включите зона за готвене. За да направите това, следвайте стъпките описани по-долу:

1. Плъзнете пръст или докоснете определена точка върху плъзгача (2). Готварската зона ще бъде избрана. Степента на мощност ще бъде показана от съответния индикатор и нейната десетична точка (4) ще свети в продължение на 10 секунди.
2. Използвайте плъзгачът за да настроите желаната от вас степен на мощност (от 0 до 9).

Докато зоната за готвене е избрана, с други думи, докато десетичната точка (4) свети, дотогава може да променяте степента на мощност.

Изключване на зоните

Използайте плъзгачът (2) и намалете степента на мощност до 0. Зоната ще се изключи. Когато дадена зона е изключена, символа H ще се появи върху индикатора (3) за да покаже, че зоната е все още гореща и съществува риск от изгаряне. Когато температурата се понижи, индикатора (3) ще се изключи (ако сензорният контрол на уреда е изключен) или символа "-" ще светне (ако сензорният контрол на уреда е включен).

Изключване на уреда

Уредът може да бъде изключен по всяко време посредством натискане на бутона ① (1). Когато извършите тази операция, ще се чуе звуков сигнал и индикаторите за степените на мощност (3) ще изгаснат, освен ако има остатъчна топлина. Тогава символа H ще остане активен, докато температурата на зоната не се понижи.

Разпознаване на съдовете

 **Уверете се, че основата на съда покрива една или повече зони (+) върху повърхността на плота; (вж фиг. 7 и таблица 1)**

Зоните за готвене имат вграден детектор за съдове. По този начин се предотвратява работата на зоните ако върху тях няма поставен съд или ако поставеният съд не е подходящ, например е изработен от алуминий или друг неметален материал.

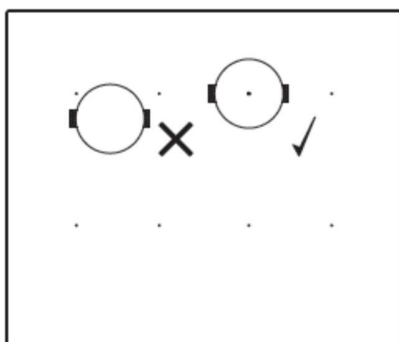
Ако индикаторът за мощност (3) покаже символа , това означава, че детектора не засича съд върху зоната или поставения съд не е подходящ.

Ако съдът е махнат от зоната за готвене докато тя е в процес на работа, зоната автоматично ще спре притока на мощност и индикатора ще покаже символа . Когато съдът бъде поставен отново върху зоната, тя ще продължи своята работа по предварително настроената степен на мощност.

Времето за засичане на съд е 30 секунди. Ако в рамките на този период не поставите съд или ако този съд не е подходящ, зоната ще се изключи автоматично.

 **Когато приключите процеса на готвене, изключете уреда от бутона ①. Ако не го направите и в рамките на следващите 30 секунди случайно поставите съд върху зоната, тя ще се включи. Избягвайте възникването на опасни ситуации!**

Фигура 7



Функция Block

Посредством тази функция вие може да блокирате всички бутони от контролния панел (с изключение на бутона за включване/изключване). Това ще позволи избягването на случайно натискане на бутоните от деца и евентуалното включване на уреда.

За да активирате или деактивирате функцията просто задръжте натиснат бутона  (6) за повече от 1 секунда. Когато функцията е активирана, съответния индикатор (7) светва.

Имайте предвид, че дори при включен уред и при активирана функция блокировка за безопасност, бутона за включване/изключване  (1) остава активен и чрез него уреда може да бъде изключен.

Ако уреда е изключен при активирана функция блокировка, той няма да може да бъде включен отново, докато функцията не бъде деактивирана.

Спиране на звуковия сигнал

При включен сензорен контрол, натиснете едновременно за около 3 секунди бутоните  (11) и  (6). Звуковият сигнал, който потвърждава всяка настройка ще бъде изключен. Индикаторът на таймера (12) ще покаже "OF".

Тази деактивация няма да бъде валидна за всички функции, например звуковият сигнал ще остане при включване/изключване на уреда, при край на таймера, при включване/изключване на функцията блокировка за безопасност.

За да активирате отново звуковият сигнал, натиснете отново едновременно за около 3 секунди бутоните  (11) и  (6). Индикаторът на таймера (12) ще покаже "ON".

Функция Stop&Go

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде паузиран, ако е бил активиран.

Активиране на функцията

Задръжте натиснат сензорният бутон **Stop&Go**  (6) за една секунда. Върху индикаторите за мощност ще се появи символа  , за да покаже, че процеса на готвене е поставен на пауза.

Деактивиране на функцията

Задръжте отново натиснат сензорният бутон **Stop&Go**  (6). Процесът на готвене ще продължи по параметрите зададени преди паузата.

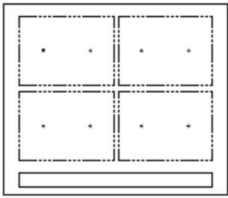
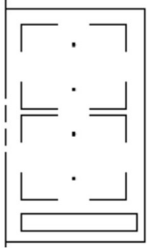
Функция Power

Тази функция позволява да се подаде допълнителна степен на мощност на зоната за готвене в зависимост от размера на съда. За да активирате функцията, следвайте стъпките описани по-долу:

1. Плъзнете пръст по съответния плъзгач (2) докато индикатора за степен на мощност (3) покаже "9" и задръжте пръстта си натиснат за 1 секунда или натиснете директно "P" и задръжте пръстта си натиснат за 1 секунда.
2. Индикаторът за мощност (3) ще покаже символа "P" и зоната ще започне работа на допълнителна мощност.

Тази функция има максимална продължителност на работа (вж таблица 1). След като това време изтече, степента на мощност автоматично ще бъде настроена на степен 9. Ще се чуе звуков сигнал.

За да деактивирате функцията е достатъчно да докоснете плъзгача и да настроите друга степен на мощност.

Минимален диаметър на основата на съда за всяка зона за готвене			
	центриран върху една точка	покриващ 2 точки	покриващ вертикално 4 точки
	8 cm	19 cm	24 cm
 (в зависимост от модела на уреда)	-	15 cm	-

Функция Timer (часовникът като отброяващ хронометър)

Тази функция се използва за предварителна настройка на времето за готвене: таймерът ще изключи автоматично зоната когато настроеното време изтече. Уредът има отделен таймер за всяка от зоните. Това означава, че всички зони могат да бъдат настроени по едно и също време за период от 1 до 99 минути.

Настройване на таймера за една зона

Веднъж щом степента на мощност е настроена за определената зона и докато нейната десетична точка свети, зоната може да бъде програмирана:

1. Натиснете бутонът  (10) или  (11). Индикаторът (12) ще покаже символа "00", докато съответния индикатор (3) ще покаже символа  мигащ заедно с текущото ниво на мощност.
2. Като използвате отново бутоните  (10) или  (11), настройте време за готвене между 1 и 99 минути. Когато остане по-малко от минута до края на настроеното време, часовника ще започне да отброява секундите.
3. Когато индикаторът (12) спре да мига, ще започне да отброява времето. Индикаторът (3) ще редува символа  и избраната степен на мощност.

Веднъж щом настроеното време изтече, зоната ще се изключи автоматично и часовника ще издаде серия от звукови сигнали. За да изключите звука, докоснете който и да е сензорен бутон.

Индикаторът (12) ще покаже мигащия символ 00 вместо десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е все още гореща, индикатора (3) ще показва един след друг символа H и "-".

Ако искате да настроите друга зона по същото време, повторете стъпките от 1 до 3.

Ако една или повече зони са били програмирани, индикаторът (12) ще покаже най-краткото време до приключване, показвайки символа "t" за определената зона. Останалите зони, ще показват мигаща десетична точка върху своите индикатори. Когато плъзгачът на друга зона бъде натиснат, таймерът ще покаже оставащото време на тази зона за няколко секунди, докато индикатора ще редува степента на мощност на зоната и символа "t".

Промяна на настроеното време

За да промените настроеното от вас време, докоснете плъзгача (2). Посредством сензорните бутони  (10) и  (11) настройте ново време за готвене.

Изключване на часовника

Ако желаете да спрете часовника преди програмираното време да изтече, това може да бъде направено като настроите неговата стойност на "- -". За да направите това следвайте стъпките описани по-долу:

1. Изберете желната от вас зона на готвене.
2. Посредством бутонът  (10) настройте стойността на часовника на "00". Часовникът е спрян. Това действие може да бъде направено и по-бързо, като просто натиснете едновременно бутоните  (10) и  (11).

Функция Power Management

Този модел е снабден с функция, която позволява да контролирате мощността. При нея тоталната мощност генерирана от уреда може да бъде настройвана на различни степени спрямо желанието на потребителя.

За да направите това, при първата минута, в която сте включили плота към електрическото захранване е възможно да влезете в специалното меню на тази функция:

1. Задръжте бутонът  (11) натиснат за около 3 секунди. Символът PL ще се появи върху индикатора на таймера (12).
2. Натиснете бутонът  (6). Различните стойности, които могат да бъдат настроени ще се появят и могат да бъдат програмирани посредством бутоните  (11) и  (10).
3. Веднъж щом стойността бъде избрана, натиснете бутона  (6). Уредът ще бъде ограничен до избраното ниво на мощност.

Ако искате да промените стойността отново, трябва да изключите уреда от електрическото захранване (да извадите щепсела от контакта) и да го включите отново след няколко секунди. Така отново ще имате възможност да влезете в менюто и да зададете нови параметри.

Всеки път когато степента на мощност бива променяна, уреда ще калкулира тоталната мощност, която може да бъде генерирана. Ако я достигнете, сензорният контрол няма да ви позволи да настроите по-висока степен на мощност.

Плотът ще издаде звуков сигнал и индикатора за мощност (3) ще мига на степента на мощност, която не може да бъде увеличена. Ако все пак желаете да увеличите мощността на определената зона, трябва да намалите степента на мощност на останалите зони. Понякога и тази операция няма да бъде достатъчна и може да се наложи да спрете някои от зоните за да увеличите мощността на друга.

Ако изберете функцията бързо включване на максимална мощност и тази мощност е по-висока от възможната (поради стойността зададена от Power Management), уреда ще се включи на максимално възможната степен на мощност. Плотът ще издаде звуков сигнал и стойността на мощност ще премигне два пъти върху индикатора (3).

Специални функции: CHEF

Тези функции имат предварително разпределени степени на мощност. Това от своя страна прави процеса на готвене по-лесен и се постигат отлични резултати, тъй като температурата в съда се контролира постоянно чрез сензорите. Когато определената температура за дадената функция бъде достигната, тя автоматично се поддържа без да има нужда да се променя степента на мощност.

Тези функции работят най-добре, когато основата на съда пасва перфектно върху зоната за готвене. В допълнение, за функции изискващи висока температура (над 100°C), съдовете трябва да имат плоска и равна основа, както е показано на фигура 8.

Фигура 8

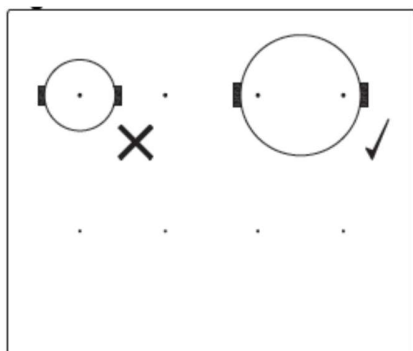


За да осигурите правилната работа на тези функции е изключително важно съда и зоната за готвене да не са горещи при стартиране процеса на готвене.

По-детайлна информация относно подходящите съдове (тенджери, тигани за пържене, скари и т.н.) може да откриете на интернет страницата на Тека.

 **Специалните функции изискват дъното на съда да покрива две () от зоните за готвене (вж фиг. 9).**

Фиг. 9



За да активирате специална функция на дадена зона, следвайте стъпките описани по-долу:

1. Зоната първо трябва да бъде избрана. Десетичната точка (4) трябва да бъде активна върху индикатора за мощност (3).
2. Сега натиснете бутона Chefs  (16). При всяко натискане на бутона ще преминавате към нова специална функция. Тези функции ще активират и съответните индикатори (17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 и 26).

Ако желаете да откажете специална функция, трябва да натиснете плъзгача (2) на съответната зона за да я изберете. Десетичната точка (4) върху индикатора за мощност (3) трябва да светне. След това, настройте плъзгача (2) на позиция "0".

Функция Keep Warm

Тази функция автоматично настройва подходяща степен на мощност, която поддържа храната топла.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chef  (16), докато индикатора (17) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, символът  ще се появи върху индикатора за мощност (3).

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Melting

Тази функция подава ниска температура към зоната за готвене. Тя е идеална за размразяване на храна или за бавно разтопяване на продукти като шоколад, масло и подобни.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (18) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, символът  ще се появи върху индикатора за мощност (3).

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Simmering

Тази функция е подходяща за варене на храна.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16) докато индикатора (19) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, символът  ще се появи върху индикатора за мощност (3).

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Quick Boiling (в зависимост от модела)

Тази функция ви позволява бързо достигане до точката на кипене (100-110°C) и е от голяма полза при приготвянето на паста, ориз, яйца. Функцията е валидна само за зони със символа .

Състояние на съда

За правилната работа на функцията Quick Boiling, трябва да използвате съд, който отговаря на определени изисквания:

- Дъното на съда трябва да бъде с размер близък до диаметъра на готварската зона.
- **Не трябва да използвате похлупаци.**
- Напълнете съда **до половината със студена вода** (никога не използвайте топла или гореща вода).



Внимание

Не използвайте тази функция за нищо друго освен за варене на вода. Никога не използвайте олио, то може да прегрее и да се запали.

Активиране на функцията

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (20) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса е под контрола на уреда.

Когато системата засече, че течността е близо до точката на кипене ще се чуе звуков сигнал. Използвайте тази възможност за да подготвите храната.

След 30 секунди, ще се чуе втори звуков сигнал; сега вече е време да поставите продуктите в съда.

След вторият звуков сигнал, системата ще активира таймера и символа  ще се появи върху индикатора за мощност (3).

30 секунди след активирането на таймера ще се чуе трети звуков сигнал, който има за цел да покаже, че системата ще намали мощността за да предложи подходяща и постоянна температура на готвене. Таймерът ще остане активен до края на процеса на готвене.

Ако желаете, може да откажете таймера и да настроите време за отброяване и автоматично изключване на зоната, след като това време изтече (вж секция Функция Timer).

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Grilling

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за грил.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (21) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса се намира във фаза на предварително загряване на съда. След като тази фаза приключи, символа  ще се появи върху индикатора за мощност (3) и ще се чуе звуков сигнал, който показва, че храната трябва да бъде сложена.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Pan Frying

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за пържене на храна с малко количество мазнина.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (22) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса се намира във фаза на предварително загряване на съда. След като тази фаза приключи, символа  ще се появи върху индикатора за мощност (3) и ще се чуе звуков сигнал, който показва, че храната трябва да бъде сложена.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Deep Frying

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за пържене на храна с голямо количество мазнина.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (23) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса се намира във фаза на предварително загряване на съда. След като тази фаза приключи, символа  ще се появи върху индикатора за мощност (3) и ще се чуе звуков сигнал, който показва, че храната трябва да бъде сложена.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Roaching

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за пържене на храна при средна температура. Идеална за пържене на картофи.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (24) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса се намира във фаза на предварително загряване на съда. След като тази фаза приключи, символа **Я** ще се появи върху индикатора за мощност (3) и ще се чуе звуков сигнал, който показва, че храната трябва да бъде сложена.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Confit (в зависимост от модела)

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за приготвяне на конфи.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (25) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи движещ се символ, който има за цел да покаже, че процеса се намира във фаза на предварително загряване на съда. След като тази фаза приключи, символа **Я** ще се появи върху индикатора за мощност (3) и ще се чуе звуков сигнал, който показва, че храната трябва да бъде сложена.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Rice (в зависимост от модела)

Тази функция настройва автоматичен контрол на мощността и е подходяща за приготвяне на варен ориз. Поставете съд с вода и ориз, и активирайте функцията.

За да активирате функцията, изберете зона за готвене и след това натискайте бутона Chefs  (16), докато индикатора (26) разположен над иконата  светне.

Веднъж щом функцията е активирана, върху индикатора за мощност (3) ще се появи символа **Я**, за да покаже, че процеса на готвене е стартирал. След като той приключи, ще се чуе звуков сигнал, зоната ще се изключи автоматично и дисплея на таймера (12) ще се активира.

Може да деактивирате функцията по всяко време като изключите зоната, промените степента на мощност или изберете друга специална функция.

Функция Flex Zone I

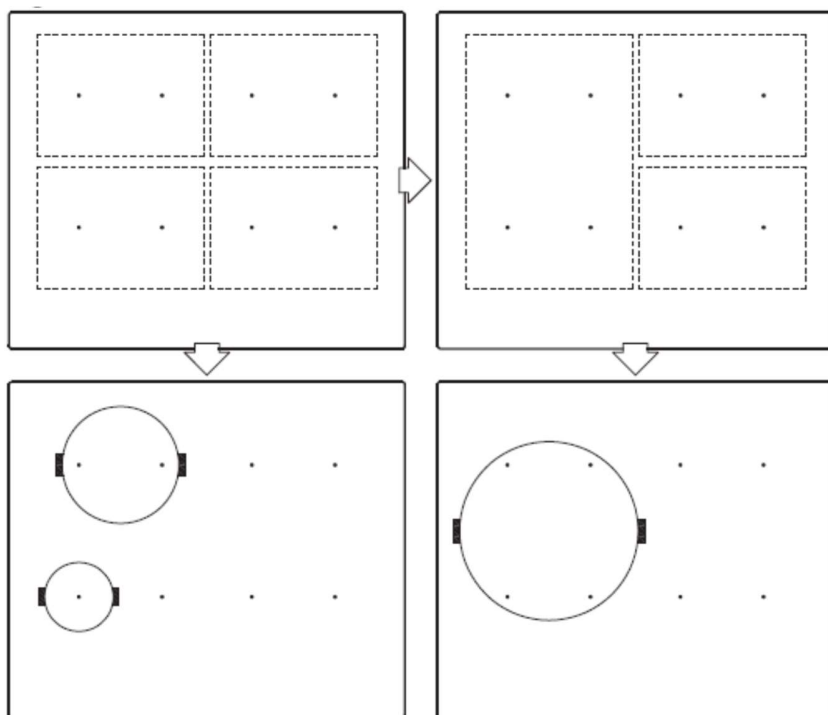
Тази функция позволява използването на две вертикални зони за готвене по едно и също време, настройване на различна степен на мощност на всяка една от зоните, както и включване на таймер. Тази функция позволява да увеличите работната площ на зоната и да използвате по-големи готварски съдове (вж фиг. 10).

За да активирате тази функция, натиснете сензорният бутон  (14). Десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светне и стойността "0" ще се покаже върху индикатора за мощност (3). Индикаторът на таймера (12) ще покаже три сегмента, които ще са индикация за активирането на Flex зоната. Индикаторът за мощност (3) на другата свързана зона ще покаже три сегмента (вж фиг. 11). Ще имате няколко секунди за да извършите следващата операция, в противен случай функцията ще се изключи автоматично.

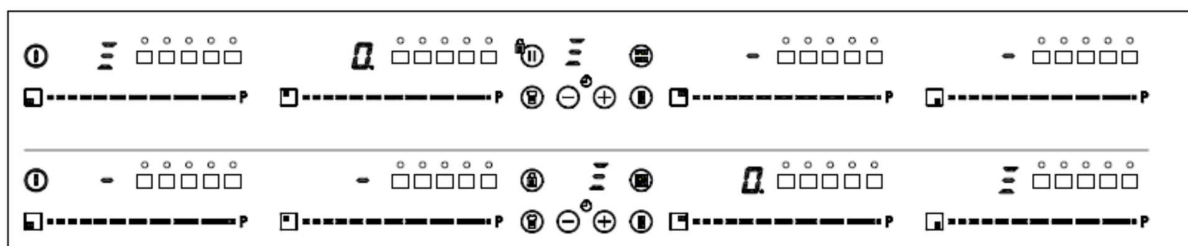
След като желаната Flex зона е избрана, може да настроите степен на мощност като докоснете плъзгача (2).

За да деактивирате функцията, настройте плъзгача (2) на позиция "0".

Фигура 10



Фигура 11



Функция Flex Zone II

Тази функция позволява използването на две вертикални зони за готвене по едно и също време, настройване на различна степен на мощност на всяка една от зоните, както и включване на таймер. Тази функция позволява да увеличите работната площ на зоната и да използвате по-големи готварски съдове.

За да активирате тази функция, натиснете сензорният бутон  (15). Десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светне и стойността "0" ще се покаже върху индикатора за мощност (3). Индикаторът на таймера (12) ще покаже три сегмента, които ще са индикация за активирането на Flex зоната. Индикаторът за мощност (3) на другата свързана зона ще покаже три сегмента (вж фиг. 12). Ще имате няколко секунди за да извършите следващата операция, в противен случай функцията ще се изключи автоматично.

След като желаната Flex зона е избрана, може да настроите степен на мощност като докоснете плъзгача (2).

За да деактивирате функцията, настройте плъзгача (2) на позиция "0".

Фигура 12



Функция Full Flex

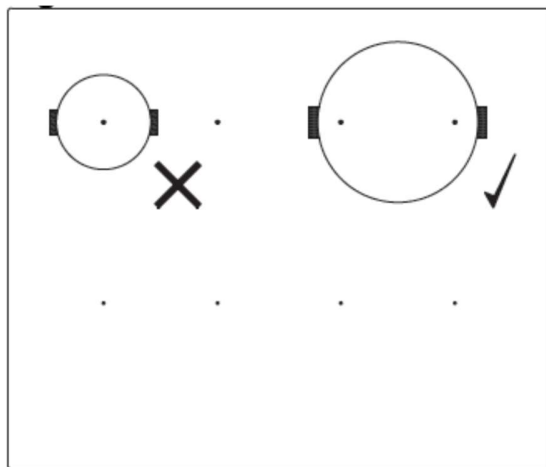
Тази функция позволява използването на четири зони за готвене по едно и също време, както и активирането на функцията таймер за всички зони. Тази функция позволява да увеличите работната площ на зоната и да използвате по-големи готварски съдове (вж фиг. 14).

За да активирате тази функция, натиснете сензорният бутон  (8). Десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светне и стойността "0" ще се покаже върху индикатора за мощност (3). Индикаторът на таймера (12) ще покаже шест сегмента, които ще са индикация за активирането на Flex зоната. Индикаторът за мощност (3) на другите свързани зони ще покаже три сегмента (вж фиг. 9). Ще имате няколко секунди за да извършите следващата операция; функцията ще се изключи автоматично.

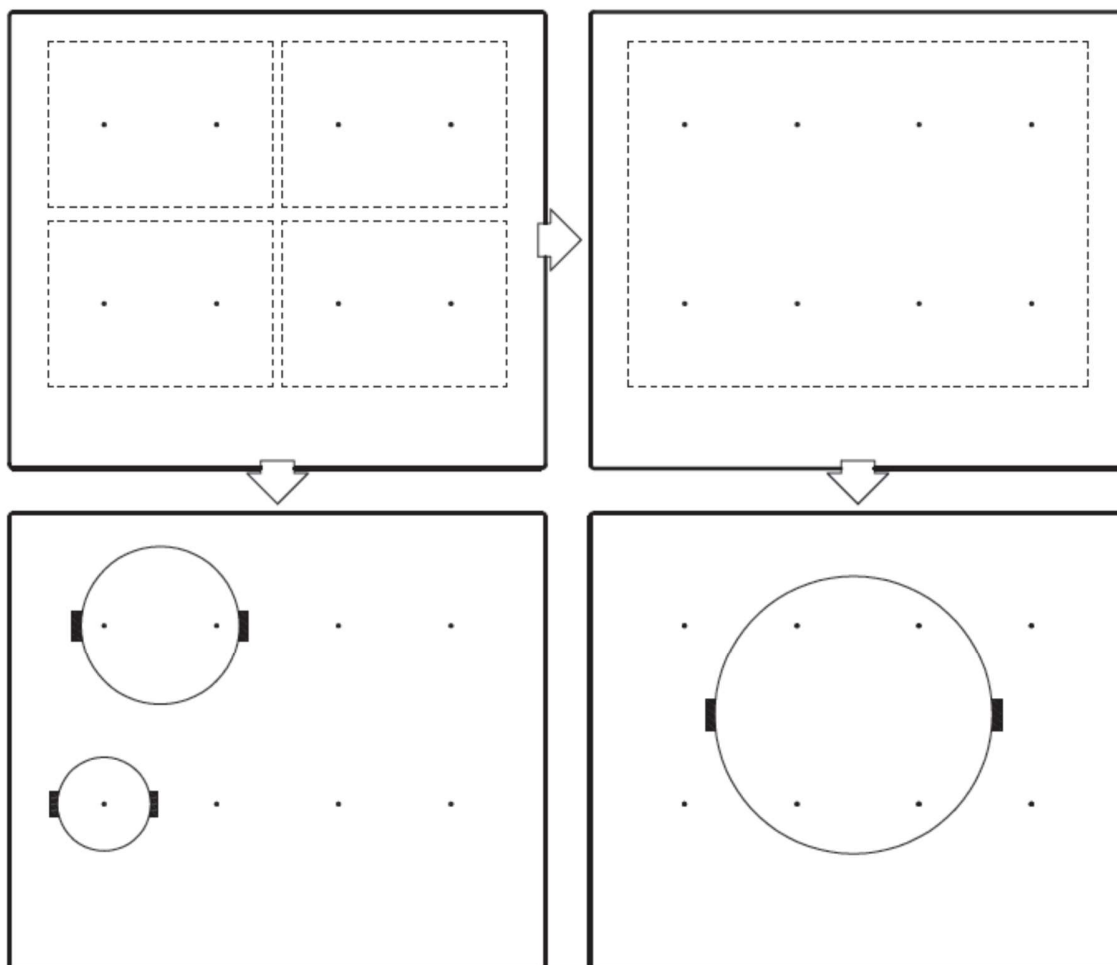
След като желаната Flex зона е избрана, може да настроите степен на мощност като докоснете плъзгача (2). Веднъж щом степента на мощност бъде избрана, индикатора (8) над иконата  ще светне.

За да деактивирате функцията, настройте плъзгача (2) на позиция "0".

Фигура 9



Фигура 14



Функция Slide Cooking (в зависимост от модела)

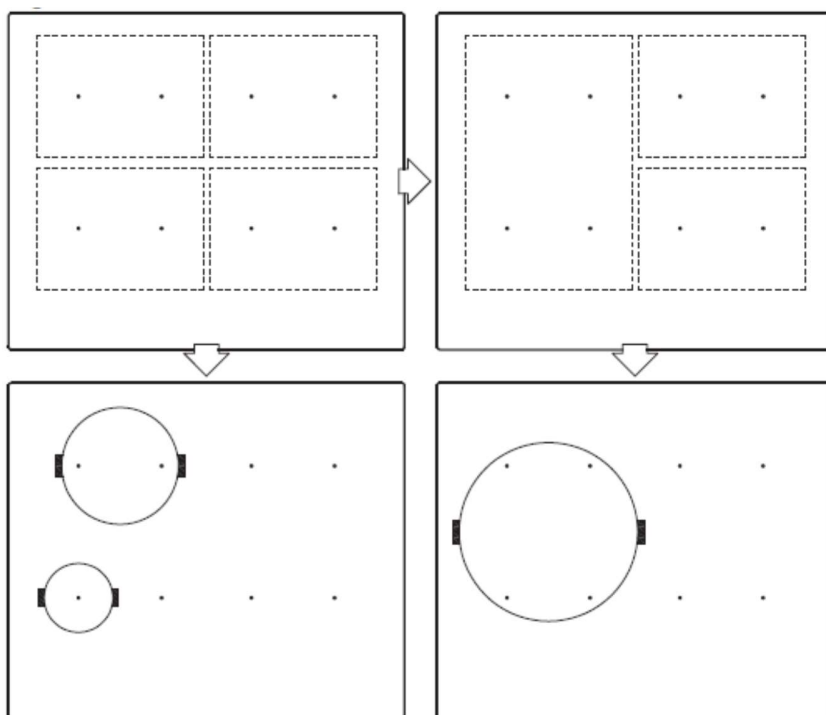
Тази функция позволява да разделите Flex зоната на три части (вж фиг. 15) и да активирате предварително зададени конфигурации за мощност. Това ще ви позволи да преместите съда от една площ към друга и да готвите с мощността зададена на съответната зона.

За да активирате тази функция, натиснете сензорния бутон  (27). Когато направите това, индикатора (28) разположен над иконата на  и десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светнат. Също така стойността "5" ще се покаже върху индикатора за мощност (3), която кореспондира със зона #2. Индикаторът за мощност (3) на другите свързани зони ще покаже три сегмента (вж фиг. 15 и 16). Ще имате няколко секунди за да извършите следващата операция, в противен случай функцията ще се изключи автоматично.

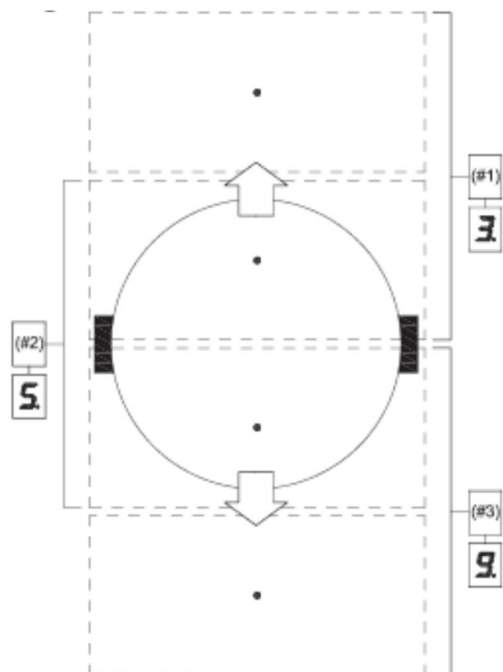
Веднъж щом съдът е поставен, степента на мощност ще се покаже автоматично върху индикатора (3): за зона #1 – степента на мощност ще бъде 3, за зона #2 – степента на мощност ще бъде 5 и за зона #3 – степента на мощност ще бъде 9 (вж фиг. 10)

За да деактивирате функцията, настройте плъзгача (2) на позиция "0".

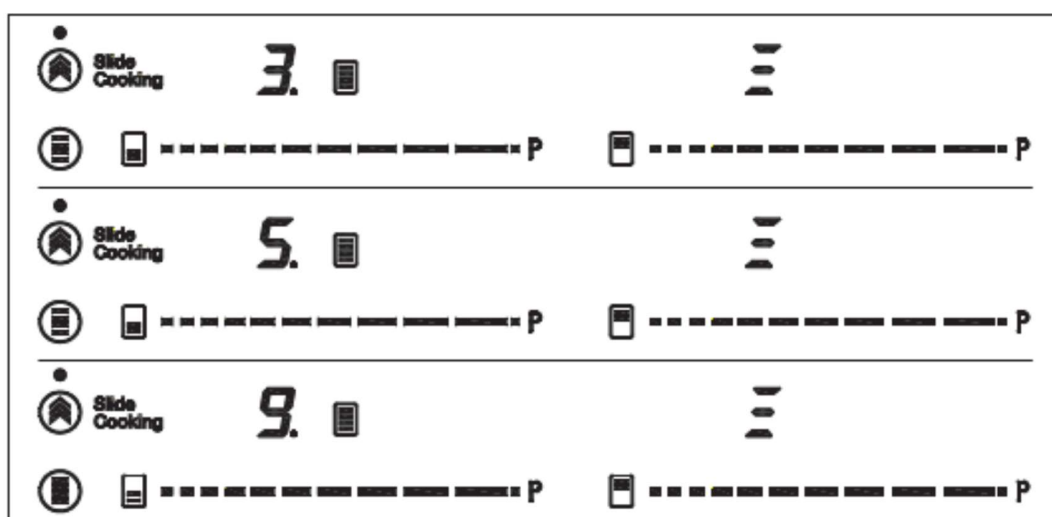
Фигура 10



Фигура 15



Фигура 16



Функция Безопасно изключване

Максимално време на работа

В случай, че сте забравили да изключите дадена зона за готвене, уреда автоматично ще направи това след определен период от време (вж таблица 1).

Таблица 1

Степен на мощност	Максимално време на работа (в часове)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 минути, след което превключва на степен 9

Когато "безопасното изключване" се активира, се появява индикатора за остатъчна топлина H ако температурата на съответната зона е прекалено висока или символа 0 ако зоната за готвене не е гореща.



Поддържайте контролния панел в чист вид и винаги подсушен.



При възникване на проблем или инцидент, който не е описан в това ръководство, изключете уреда от електрическото захранване и се свържете с техническия сервиз на фирмата производител.

Съвети за правилна употреба на индукционни плотове

- Използвайте здрави съдове с плоски дъна – така ще постигнете максимален контакт с площта на съответната зона и максимална ефективност при готвенето.
- Не е препоръчително използването на съдове с по-малък диаметър от този на зоната за готвене.
- Не търкайте съдовете по повърхността на стъклокерамичния плот, тъй като може да причините надрасквания.
- Стъклокерамичното покритие е издръжливо на случайни удари с големи съдове без остри краища, но го пазете от малки остри предмети.
- Препоръчителният диаметър на основата на съдовете може да бъде видян в листа с технически данни, който е част от комплекта към уреда.



Избягвайте разпиляването на захар или на продукти съдържащи захар върху повърхността на плота, тъй като те могат да реагират със стъклото и да причинят повреди.

Почистване и поддръжка

Поддържайте стъклокерамичният плот в добро състояние и го почиствайте само с подходящи продукти. Препоръчително е да почиствате плота всеки път след като го използвате, по този начин ще предотвратите натрупването на прах и мръсотия.

Никога не използвайте агресивни почистващи препарати или препарати, които могат да надраскат повърхността. Никога не използвайте пароструйка за да почистите плота.

Почистване и поддръжка на стъклокерамичната повърхност

Почистването на уреда зависи от степента му на замърсеност.

Леки замърсявания

Ако замърсяването на плота е малко и не е лепкаво, почистете с топла вода и подходяща мека кърпа или парцал, който не оставя власинки.

Тежки замърсявания

Ако плотът е силно замърсен, използвайте специално предназначения за стъклокерамични плотове препарати, като следвайте инструкциите на производителя.

Замърсявания, причинени от загоряване могат да бъдат отстранени с помощта на домакинска шпатула.

Възможна е промяна на цвета на стъклокерамичното покритие, вследствие на замърсени дъна на съдовете - в този случай използвайте никелирана домакинска тел и вода или специален препарат за почистване на стъкло.

Захар, храни съдържащи захар и пластмасови отлагания трябва да бъдат отстранявани незабавно от все още горещия плот с помощта на домакинска шпатула.

Промяна на цвета на стъклокерамичния плот

Промяната на цвета на плота няма да се отрази на неговите функции или стабилност.

Металически изменения на цвета

Получават се от триенето на дъното на съда по повърхността на зоната или при използването на неподходящи почистващи препарати. Тези изменения могат да бъдат отстранени макар и доста трудно с помощта на специален препарат. Възможно е да се наложи почистването на повърхността многократно.

Повърхност увредена от абразивни материали

При употребата на агресивни почистващи препарати и в следствие на триенето на дъното на съдовете за готвене. Така с течение на времето повърхността се уврежда и се появяват тъмни петна.



Съдът може да залепне за стъклената повърхност, ако нещо се е разтопило между тях. Не се опитвайте да отлепите съда, когато е студен - рискувате да счупите плота.



Не стъпвайте и не се облягайте върху стъклокерамичната повърхност, тъй като това може да доведе до счупване на плота и да причини нараняване на потребителя. Не използвайте уреда като място за съхранение на продукти.

„ТЕКА ИНДЪСТРИАЛ“ си запазва правото да прави промени в своите електроуреди, винаги когато това е необходимо или полезно, без това да засяга техните основни характеристики.

Грижа за околната среда



Символът  (отбелязан върху уреда или върху съпътстващата документация) обозначава, че този уред не може да бъде третиран като обикновен битов отпадък. Необходимо е той да бъде предаден в пункт за събиране на електрически и електронни уреди. Коректното унищожаване на този продукт ще предотврати възможните негативни последици както за околната среда, така и за здравето на човека.

За да получите подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля, обърнете се към местните власти, към компания за сметоизвозване на такива уреди или към магазина, откъдето сте закупили уреда.

Опаковъчните материали са органични и напълно рециклиращи се. Пластмасовите компоненти са обозначени със следните знаци: >PE<, <LD>, <EPS> и т.н. Изхвърлете опаковъчните материали в обозначените за това отпадъчни контейнери.

Уредът е тестван в съответствие със стандарта EN 60350-2.

Следните съвети ще ви помогнат да спестите енергия винаги когато готвите:

- Използвайте подходящи похлупаци за съответните съдове, винаги когато това е възможно. Готвенето без похлупак увеличава разхода на енергия.
- Използвайте съдове с плоски дъна и с подходяща основа, която да пасва на зоната за готвене.
- Когато използвате вода при процеса на готвене, използвайте малки количества, за да запазите витамините и минералите на зеленчуците и настройвайте ниски степени на мощност. Високите степени на мощност не са необходими и са загуба на енергия.
- Използвайте малки съдове с малко количество храна в тях.

Ако нещо не работи

Преди да се свържете с Техническия сервиз, направете следните проверки:

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не работи	Уредът не е включен към електрическото захранване.	Включете уреда към електрическата мрежа.
Зоните за готвене не загреват	Използваният съд е неподходящ (няма феромагнитна основа или е твърде малък).	Уверете се, че основата на съда се привлича от магнит или използвайте по-големи съдове.
Когато включите индукционните зони, се чува бръмчене	Съдът не е достъчно плътен или не се състои само от една част. Звукът е причинен от трансмисията на енергия директно към основата на съда.	Това не е дефект. Все пак ако искате да премахнете звука, леко намалете нивото на мощност или използвайте съд с по-плътна основа и/или състоящ се само от една част.

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Контролният панел не свети	Не е избрана зона за готвене.	Изберете зона за готвене
	Има някаква течност върху сензорните бутони или се опитвате да натиснете бутоните с мокри ръце.	Избършете течността или подсушете ръцете си.
	Активирана е функцията Block.	Деактивирайте функцията.
Вентилаторът продължава да работи дори след като уреда е изключен	Зоните за готвене разполагат с вентилатор, който охлажда електронната система.	Вентилаторът се включва само когато температурата на електронната система е висока; когато температурата спадне, вентилатора се изключва автоматично, независимо дали има или няма работеща зона.
Върху индикаторът за мощност се появява символа 	Индукционната система не разпознава съда.	Проверете дали съдът е подходящ за употреба
Зоната се изключва и върху индикатора за мощност се появява съобщението C81 или C82	Прекалено висока температура при електрониката или стъклокерамичната повърхност	Изчакайте известен период от време докато електрониката се охлади или отстранете съда от зоната за да може стъклокерамичната повърхност да се охлади.
Зоната се изключва и върху индикатора се появява съобщението C90	Има някакъв обект върху сензорните бутони, който не позволява включването на уреда.	Махнете обекта. Ако върху плота има течност, незабавно подсушете.

* Оригиналните резервни части се поддържат спрямо европейското законодателство минимум 7 години!

„ТЕКА България ЕООД“ не носи отговорност за преводни и печатни грешки.

ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД
Офис и шоурум:
бул. „Цариградско шосе“ № 135
София 1784, България
тел. 02/9768 330; 0895 613 370
URL: <http://www.teka.com/bg-bg/>
Facebook: ТЕКА БЪЛГАРИЯ