ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

IR 631 - IT 631 - IR 641 - IT 641 - IRC 631 - IR 630
IT 630 - IR 831 - IR 632 - IT 632 - IR 612 - IT 612
IR 642 - IT 642 - IB 641 - IBR 641 - IRL 641 - IBL 641
IR 610 - IB 610 - IB 600 - IR 841 - IR 942 HS - IB 6300
IR 531 - IR 6300 - IR 6310 - IR 6311 - IRX 631



РУС

Содержание

Введение	**Страница 4**
Руководство пользователя	16
Установка	**18**
Размещение варочной панели	18
Закрепление варочной панели	19
Подключение электроэнергии	19
Техническая информация	**21**
Размеры и характеристики	**21**
Использование и техническое обслуживание	**23**
Инструкции по использованию сенсорного управления	**23**
Блокировка сенсоров варочной панели	24
Обнаружение посуды	24
Подача питания в соответствии с выбранным уровнем мощности	25
Функция мощности	25
Функция фондю	25
Отключение в целях безопасности	26
Часы	26
Часы в качестве таймера обратного отсчета	26
Функция таймера	27
Функция защиты от перегрева	28
Скачки напряжения	28
Советы и рекомендации	29
Чистка и уход	29
Защита окружающей среды	32
Устранение неисправностей	**33**

Введение

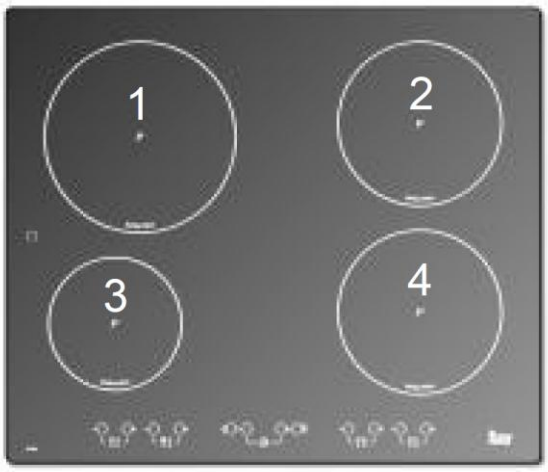
Примечания по кухонной посуде, которую можно использовать на индукционной варочной панели.

Размеры основания используемой кухонной посуды должны быть достаточно большими, чтобы полностью закрывать обозначенную на стекле зону приготовления.
В зависимости от типа кухонной посуды (материала и размеров), индукционные зоны могут работать с более маленькой посудой.

Следует помнить, что для работы индукционные элементы должны использоваться с кухонной посудой, которая имеет ферромагнитное основание (материал, который притягивается магнитом).

⚠**Всегда устанавливайте на индукционные элементы кухонную посуду с плоским и ровным основанием. Использование кухонной посуды с деформированным, вогнутым или кривым основанием может привести к перегреву и повреждению стекла или посуды.**

⚠**Следует учитывать, что используемая кухонная посуда может значительным образом влиять эффективность работы индукционных элементов. На рынке можно найти посуду, которая хотя и предлагается в качестве подходящей для индукционных плит, однако работает не очень хорошо или не так легко распознается индукционными элементами в связи с малым количеством или плохим качеством ферромагнитного материала, имеющегося в ее основании.**



Модели IR 641 / IT 641

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



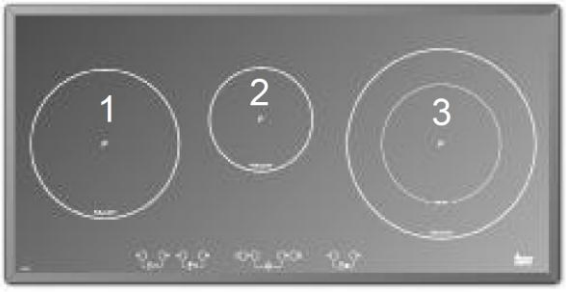
Модели IR 630 / IT 630

1 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800* и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 100 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 631 / IT 631

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800* и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 831

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
3 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800* и 2 400/3 200* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H).
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IRC 631

1 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800* и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 100 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модели IR 632 / IT 632

1 Индукционная конфорка на 2 300/3 200* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 700/2 500 и 2 500/3 700* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 400/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 7 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модели IR 612 / IT 612

1 Индукционная конфорка на 2 300/3 700* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 850/2 500* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 400/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 7 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



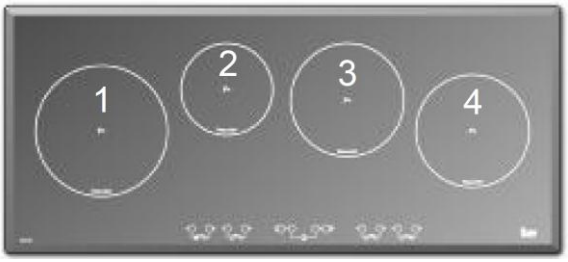
Модели IR 642 / IT 642

1 Индукционная конфорка на 1 400/1 800* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 850/2 500* Вт.
3 Индукционная конфорка на 2 300/3 200* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 850/2 500* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 7 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IB 6300

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800* и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 942 HS

1 Индукционная конфорка на 2 300/3 200* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 400/1 800* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 850/2 500* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 850/2 500* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 7 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.

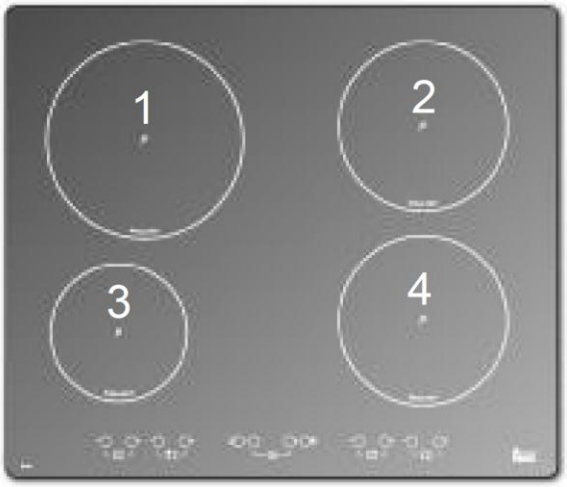


Модели IBL 641 / IRL 641

1 Индукционная конфорка на 2.100/3.000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1.600/2.300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1.100/1.800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1.600/2.300* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 3 000 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц

Ограничения по мощности (модели IRL… / IBL…)

В определенных моделях керамические конфорки имеют ограниченную программным образом максимальную мощность. Поэтому если пользователь хочет включить плиту на более высокую мощность чем та, которая разрешена (см. дополнительную информацию в рейтинге плит), система выдает предупреждающий звуковой сигнал и автоматически устанавливает мощность на максимально разрешенную.



Модели IB 641

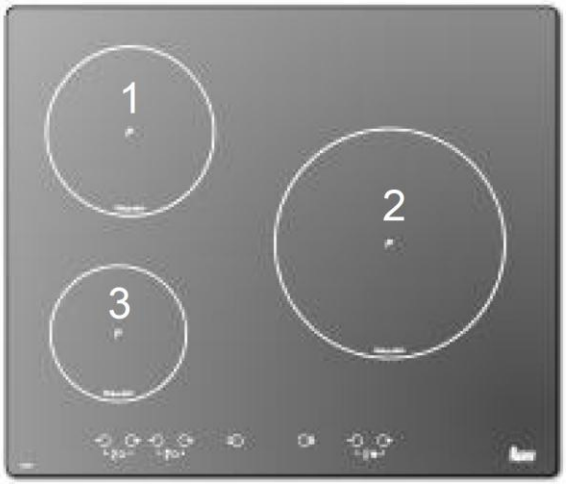
1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модели IBR 641

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.





Модели IB 610 / IR 610

1 Индукционная конфорка на 1 600 / 2 300* Вт.
2 Индукционная конфорка на 2 100 / 3 000* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100 / 1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 000 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IB 600

1 Индукционная конфорка на 2 100 / 3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 600 / 2 300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100 / 1 800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 100 / 1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 100 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 841

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
4 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 6300

1 Индукционная конфорка на 1 600/2 300* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800 и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IR 531

1 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800 и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 000 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модели IR 6310 / IR 6311

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800 и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.



Модель IRX 631

1 Индукционная конфорка на 2 100/3 000* Вт.
2 Двойная индукционная конфорка на 1 500/1 800 и 2 400/3 200* Вт.
3 Индукционная конфорка на 1 100/1 800* Вт.
* Индукционная мощность при включенной функции мощности.
- Индикатор остаточного тепла (H)
- Максимальная электрическая мощность: 6 400 Вт.
- Напряжение питания: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.

Руководство по использованию инструкции по эксплуатации

Уважаемый покупатель, мы рады тому, что вы доверяете нам.

Мы уверены, что новая плита, которую вы приобрели, удовлетворит ваши потребности. Эта современная, функциональная и практичная модель была произведена с использованием высококачественных материалов, которые прошли строгий контроль качества в процессе производства.

Перед установкой и использованием плиты внимательно прочитайте данное руководство и четко следуйте инструкциям, что позволит обеспечить хорошие результаты от использования аппарата.

Следует хранить данную инструкцию по эксплуатации в надежном месте, чтобы можно было легко использовать ее и соблюдать условия гарантии.

При необходимости воспользоваться гарантией сле дует предоставить кассовый чек вместе с гарантийным сертификатом.

 **Гарантийный сертификат или, в соответствующих случаях, листок технической информации следует хранить вместе с инструкцией по эксплуатации в течение срока службы аппарата. В этих документах указана важная техническая информация об аппарате.**

Инструкции по технике безопасности

Перед первым использованием следует внимательно прочитать инструкции по установке и подключению.

Данные модели варочных панелей могут устанавливаться в той же кухонной мебели, что и духовки марки **TEKA**.

В целях безопасности установка должна осуществляться уполномоченным техническим специалистом и соответствовать действующим стандартам по установке. Таким же образом, любые внутренние работы с панелью должны осуществляться только техническими специалистами **TEKA**, включая замену гибкого кабеля питания аппарата.

Предупреждения по безопасности:

⚠ **В случае поломки или растрескивания керамического стекла немедленно отключите плиту от электропитания во избежание ударов электрическим током.**

⚠ **Этот аппарат не предназначен для работы с внешним (не встроенным в аппарат) таймером или отдельной удаленной системой управления.**

⚠ **Данное устройство нельзя очищать паром.**

⚠ **Устройство и его открытые части могут нагреваться во время работы. Не следует касаться нагревательных элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от кухонной плиты или быть под постоянным надзором.**

⚠ **Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет или старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями ТОЛЬКО под надзором или после получения надлежащих инструкций по использованию устройства и осознания связанных с ним угроз. Чистка и обслуживание аппарата не должны осуществляться детьми без присмотра.**

⚠ **Дети не должны играть с устройством.**

⚠ **Предостережение. Опасно**

готовить пищу с жиром или маслом без постоянного присутствия, поскольку они могут загореться. Никогда не пытайтесь тушить возгорание огнем! В этом случае отключите устройство и закройте пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

⚠**Не храните никаких предметов на варочной плите в зоне приготовления. Предотвращайте возможную опасность возгорания.**

⚠**Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на поверхность конфорки, т.к. они могут сильно нагреться.**

⚠**Индукционный генератор соответствует всем текущим европейским стандартам. Тем не менее, людям с аппаратами для сердца, такими как электрокардиостимуляторы, следует проконсультироваться со своим врачом или, в случае сомнений, воздержаться от использоваться индукционных конфорок.**

⚠**Рекомендуется не использовать индукционную варочную панель во время пиролитической очистки пиролитических духовок в связи с достигаемой этим аппаратом высокой температуры.**

⚠**После завершения работы выключайте варочную панель с помощью сенсорных органов управления. В ином случае может произойти случайное включение при размещении посуды в зоне приготовления в течение следующих трех минут. Избегайте возможных происшествий!**

⚠**Размеры основания используемой кухонной посуды должны быть достаточно большими, чтобы полностью закрывать зону приготовления, указанную на стекле. В зависимости от типа кухонной посуды (материала и размера), индукционные зоны могут работать с более маленькой посудой.**

⚠**Следует помнить, что для работы индукционные элементы должны использоваться с кухонной посудой, которая имеет ферромагнитное основание (материал, который притягивается магнитом).**

⚠**Всегда устанавливайте на индукционные элементы кухонную посуду с плоским и ровным основанием. Использование кухонной посуды с деформированным, вогнутым или кривым основанием может привести к перегреву и повреждению стекла или посуды.**

⚠**Следует учитывать, что используемая кухонная посуда может значительным образом влиять эффективность работы индукционных элементов. На рынке можно найти посуду, которая хотя и предлагается в качестве подходящей для индукционных плит, однако работает не очень хорошо или не так легко распознается индукционными элементами в связи с малым количеством или плохим качеством ферромагнитного материала, имеющегося в ее основании.**

Установка

УСТАНОВКУ И НАСТРОЙКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ ПО УСТАНОВКЕ.

Размещение варочной панели

Для установки указанных моделей необходимо вырезать в рабочей поверхности секции проем с размерами, приведенными на рисунке 1.

Система крепления верхней части рассчитана на толщину мебели 20, 30 и 40 мм.

Минимальное расстояние между поверхностью, на которую ставится посуда, и нижней частью кухонной секции или колпака вытяжки, расположенного над плитой, должно составлять 650 мм. Если инструкции по монтажу вытяжки рекомендуют, чтобы зазор был больше, необходимо выполнять эти рекомендации.

Секция, в которой будут размещаться варочная панель и духовка, должна быть соответствующим образом закреплена.

УСТАНОВКА С ВЫДВИЖНЫМ ЯЩИКОМ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ИЛИ НИЖНИМ ШКАФЧИКОМ

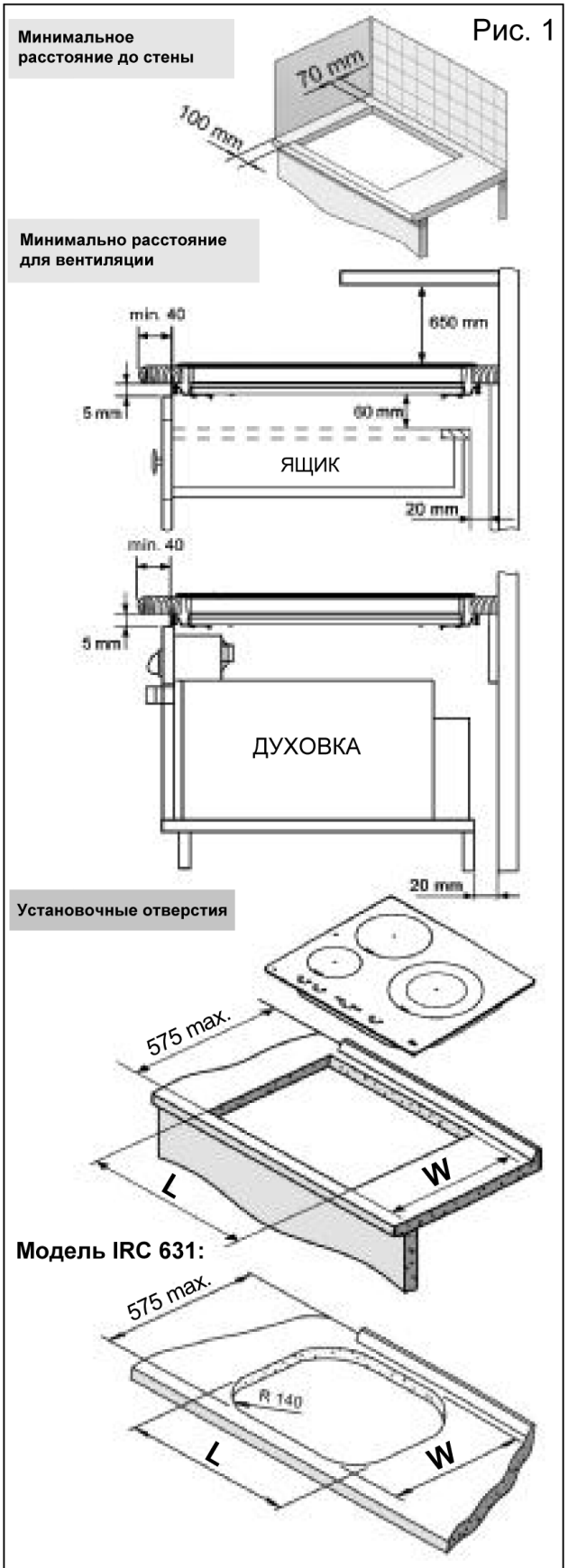
Если вы хотите иметь под плитой ящик для столовых приборов, необходимо установить между ними разделительную доску на расстоянии не менее 60 мм от задней части плиты, чтобы избежать блокировки вентиляторов плиты размещенными в ящике предметами. Таким образом можно избежать потенциального риска в связи с хранением в ящике воспламеняющихся предметов.

УСТАНОВКА С ВЕНТИЛИРУЕМОЙ ДУХОВКОЙ ПОД ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Духовка должна устанавливаться согласно соответствующему руководству.

Если варочная плита устанавливается вместе с размещением под ней духовки,

Рис. 1



Размеры Д и Ш показаны в таблице «Размеры и характеристики» раздела технической информации.

то для обеспечения хорошей работы плиты рекомендуется, чтобы это была вентилируемая духовка марки Teka

Оставьте пространство перед шкафчиком для отвода горячего воздуха. Проем должен иметь минимальную высоту 5 мм. Продольная сторона должна совпадать с шириной шкафчика.

Следует оставить за шкафчиком зазор в 20 мм, чтобы обеспечить прохождение холодного воздуха (см. рисунок 1).

⚠**При манипуляциях с варочной панелью перед ее установкой необходимо осторожно обращаться с ней, поскольку в панели может быть выступающая часть или острый край, которые могут быть причиной травмы.**

⚠**При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.**

⚠**Клеи, используемые в изготовлении кухонных секций и в приклеивании декоративного ламината на рабочую поверхность, должны выдерживать температуры до 100 С.**

⚠**Компания TEKA не берет на себя ответственность за любое неправильное функционирование или повреждение варочной панели, вызванное ее неверной установкой.**

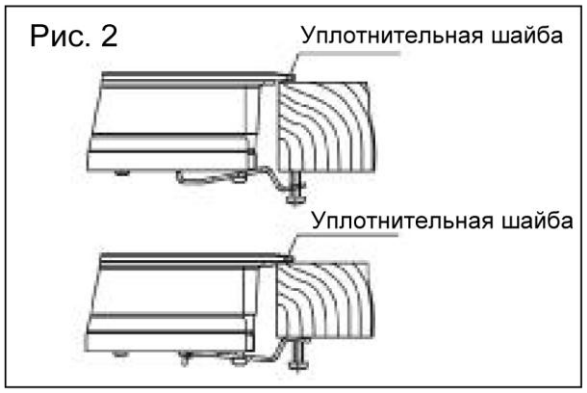
ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛО, ЕСЛИ ОНО ПОСТРАДАЛО ОТ СИЛЬНОГО УДАРА ИЛИ ОТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Закрепление варочной панели

После подгонки соответствующего зазора необходимо поместить уплотнительную шайбу на нижнюю сторону стекла. **Нельзя прокладывать силикон между стеклом и рабочей поверхностью секции, потому что в случае необходимости снятия стекла, оно может разбиться при попытке отделить его.**

Для фиксации варочной панели в секции предусмотрены четыре кронштейна, которые должны быть закреплены в специальных отверстиях в нижней части корпуса. Предусмотрены два варианта установки кронштейнов, показанные на рисунке 2.

Рис. 2



В зависимости от толщины столешницы секции может быть необходимым использовать самонарезающие винты, которые поставляются в качестве дополнительных принадлежностей для крепления; вставьте их в круглые отверстия кронштейна. Резьба в отверстии будет нарезаться, когда винт вставляется в него. Необходимо сделать резьбу до закрепления кронштейна в панели.

Подключение электроэнергии

Подключение электроэнергии производится через многополюсный выключатель или вилку, в зависимости от того, какой способ подключения допустим, при этом расстояние между контактами должно иметь минимальный зазор в 3 мм, что будет гарантировать отключение в случае аварийной ситуации или очистки варочной панели.

Подключение должно содержать заземление, соответствующее действующим нормативам.

Техническое и сервисное обслуживание аппарата, а также замена гибкого кабеля питания должны осуществляться только официальной сервисной службой компании ТЕКА.
Подводящий кабель не должен контактировать ни с корпусом варочной панели, ни с корпусом духовки, если она установлена в той же секции.

При первом использовании варочной панели не используйте над ней мощные галогенные лампы, чтобы они не светили на сенсорную кнопочную область панели. Этот свет может помешать запуску системы.

РУС

Техническая информация

Технические данные

Варочная панель 3 класса.

Размеры и характеристики

Модель	IR 631- IT 631 IB 6300 IRX 631	IR 641 IT 641	IR 630 IT 630 IB 630	IRC 631	IR 831	IR 632 IT 632	IR 612 IT 612	IR 642 IT 642	IR 531
Размеры варочной панели									
Высота (мм)	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Длина (мм)	600	600	600	590	800	600	600	600	600
Ширина (мм)	510	510	510	510	400	510	510	510	435
Размеры расположения в устройстве									
Длина (мм) (Д)	560	560	560	570	780	560	560	560	580
Ширина (мм) (Ш)	490	490	490	490	380	490	490	490	415
Глубина(мм)	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Конфигурация									
Индукционная конфорка 1 100 / 1 800* Вт	1	1	1	1	1				2
Индукционная конфорка 1 600 /2 300* Вт		2	1	1					
Индукционная конфорка 2 100 /3 000* Вт	1	1			1				
Двойная индукционная конфорка 1 500/1 800 и 2 400/3 200* Вт	1		1	1	1				1
Индукционная конфорка 2 300 /3 700* Вт							1		
Индукционная конфорка 1 850 /2 500* Вт							1	2	
Индукционная конфорка 1 400 / 1 800* Вт						1	1	1	
Двойная индукционная конфорка 1 700/2 500 и 2 500/3 700* Вт						1			
Индукционная конфорка 2 500 /3 700* Вт						1			
Индукционная конфорка 2 300 /3 200* Вт								1	
Электричество									
Номинальная мощность (Вт) для 230 В	6 400	6 400	6 100	6 100	6 400	7 400	7 400	7 400	6 000
Напряжение питания (В)	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Частота (Гц)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

* Индукционная мощность при включенной функции мощности.

Размеры и характеристики

Модель	IR 942 HS	IR 6300	IR 6310 IR 6311	IR 841	IB 600	IB 610 IR 610	IB 641	IBR 641	IRL 641 IBL 641
Размеры варочной панели									
Высота (мм)	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Длина (мм)	900	600	600	800	600	600	600	600	600
Ширина (мм)	400	510	510	510	510	510	510	510	510
Размеры расположения в устройстве									
Длина (мм) (Д)	860	560	560	750	560	560	560	560	560
Ширина (мм) (Ш)	380	490	490	490	490	490	490	490	490
Глубина(мм)	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Конфигурация									
Индукционная конфорка 1 400 / 1 800* W	1								
Индукционная конфорка 2 300 /3 200* W	1								
Индукционная конфорка 1 850 /2 500* W	2								
Индукционная конфорка 1 100 / 1 800* W		1	1	1	2	1	1	1	1
Индукционная конфорка 1 600 /3 200* W		1							
Двойная индукционная конфорка 1 500/1 800 и 2 400/3 200* W		1	1						
Индукционная конфорка 2 100 /3 000* W			1	1	1	1	1	1	1
Индукционная конфорка 1 600 /2 300* W				2	1	1	2	2	2
Электричество									
Номинальная мощность (Вт) для 230 В	7 400	6 100	6 400	6 400	6 100	6 000	6 400	6 400	3 000
Напряжение питания (В)	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Частота (Гц)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

* Индукционная мощность при включенной функции мощности.

РУС

Использование и техническое обслуживание

Инструкции по использованию сенсорного управления

ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (см. рис. 3)

① Сенсор включения/выключения
② Индикаторы конфорок
③ Индикаторы мощности и/или остаточного тепла
④ Сенсор уменьшения мощности (меньше)
⑤ Сенсор увеличения мощности (больше)
⑥ Индикатор таймера/часов
⑦ Индикатор выбранного времени (часы)
⑧ Блокирующий сенсор (для остальных сенсоров, за исключением включения/выключения)
⑨ Индикатор индукционного элемента с таймером
⑩ Индикаторная лампа включения блокировки
⑪ Сенсор уменьшения времени на часах (меньше)
⑫ Сенсор увеличения времени на часах (больше)
⑬ Индикатор обратного счета (мигает каждую секунду)

Примечание: * Виден только во время работы.

Сенсоры, обозначенные на панели управления, используются с целью управления.

Не нужно оказывать давление на стекло – нужная функция включается простым прикосновением пальца к сенсору.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Прикоснитесь к сенсору (1) как минимум на одну секунду. Включится сенсорное управление, раздастся звуковой сигнал и загорятся индикаторы. Если какая-либо зона приготовления горячая, соответствующий индикатор будет поочередно показывать H и 0.

Следующее действие необходимо выполнить в течение 10 секунд, или сенсорное управление автоматически отключится.

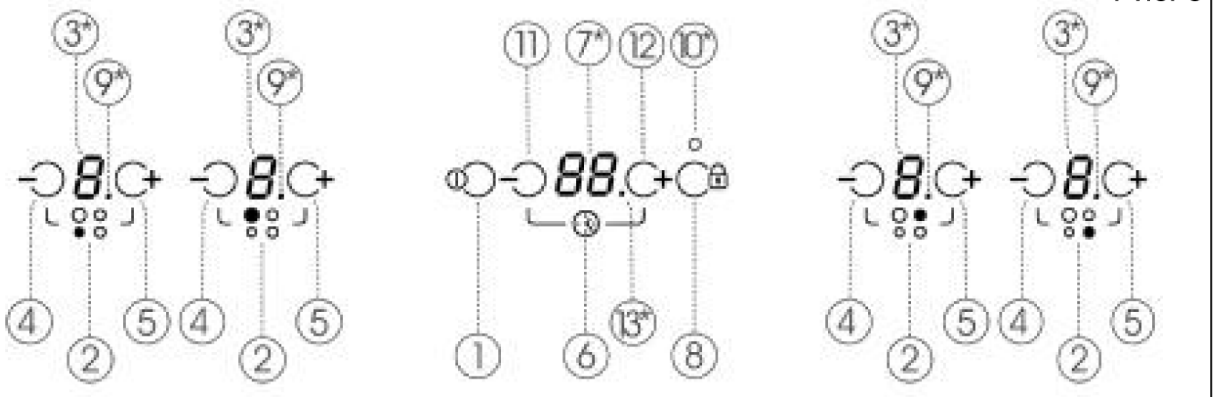
Если сенсорное управление включено, его можно выключить в любой момент, прикоснувшись к сенсору (1), даже если оно заблокировано (включена функция блокировки). Сенсор (1) всегда имеет приоритет для отключения сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Конфорки будут выключены, а их соответствующие индикаторы мощности (3) будут отображать 0 до тех пор, пока не будет выбран уровень мощности. Если все конфорки установлены на 0, есть 10 секунд для включения какой-либо из них, иначе сенсорное управление автоматически отключится.

Используйте сенсоры и (4/5) для выбора уровня мощности. При касании сенсора (5) конфорка переключится на уровень 1 и с каждым дополнительным касанием будет переключаться на уровень выше до достижения максимального уровня P. С помощью сенсора (4) можно уменьшить уровень мощности.

Рис. 3



Для быстрого включения полной мощности конфорки, если он находится на 0, прикоснитесь один раз к сенсору (4). Конфорка сразу переключится на уровень 9.

Если продолжить удерживать один из этих двух сенсоров (4) или (5), действие будет повторяться каждые полсекунды, без необходимости повторных прикосновений.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

С помощью сенсора (4) уменьшите мощность до уровня 0.

Конфорка автоматически выключится.

Для быстрого выключения, независимо от уровня мощности, одновременно прикоснитесь к сенсорам и (5/4) и конфорка сразу же выключится.

При выключении конфорки на индикаторе мощности будет отображаться H, если поверхность стекла имеет высокую температуру, указывая на риск получения ожога. С уменьшением температуры индикатор выключится с отключением варочной панели или будет показывать 0 при ее включении.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор можно выключить в любой момент, прикоснувшись к сенсору (1). При этом раздастся звуковой сигнал, а индикаторы мощности (3) отключатся, за исключением остаточного индикатора тепла H при высокой температуре конфорки.

Блокировка сенсоров

С помощью блокирующего сенсора (8) можно заблокировать все сенсоры на сенсорной панели управления. Это позволяет избежать нежелательных случайных операций или предотвратить доступ детей к управлению варочной панелью.

Следует помнить, что при включенной сенсорной панели управления сенсор включения/выключения (1) позволяет выключить варочную панель даже при включенной блокировке (лампочка 10 включена). С другой стороны, если сенсорная панель управления включена, функция блокировки не позволяет использовать сенсор включения/выключения (1). Сначала необходимо выключить блокировку

Для включения или выключения функции просто прикоснитесь и удерживайте сенсор (8) около 1 секунды. При включении функции загорится лампочка (10).

Обнаружение посуды (индукционные конфорки)

Индукционные конфорки оборудованы детектором посуды. Это сделано для того, чтобы избежать работы конфорки при отсутствии на ней посуды или наличии неподходящей посуды, сделанной из алюминия или других неметаллических материалов.

Индикатор мощности мигает, если при включении конфорки на ней

обнаруживается отсутствие посуды или наличие неподходящей посуды.

В случае снятия посуды с конфорки во время работы подача питания автоматически отключается и начинает мигать индикатор мощности. При повторной установке посуды на конфорку подача питания возобновляется на ранее выбранном уровне мощности.

Время для обнаружения посуды составляет 3 минуты. Если в течение трех минут на конфорку не будет помещена посуда или будет помещена неподходящая посуда, варочная панель выключается.

⚠ **Всегда отключайте варочную панель после использования. Недостаточно просто снять с нее посуду. В ином случае могут быть выполнены нежелательные операции в случае размещения на ней другой посуды по ошибке во время периода обнаружения посуды. Избегайте возможных происшествий!**

Подача питания в соответствии с выбранным уровнем мощности

Следует помнить, что индукционные зоны регулируют подачу энергии в зависимости от размеров и типа (материала) размещенной на них посуды. Для более маленькой посуды будет подаваться меньше энергии, чем для более крупной. Таким образом подаваемая энергия может отличаться в зависимости от используемой посуды.

Функция мощности

Данная функция подает «дополнительную» мощность на конфорку сверх номинального значения. Данная мощность зависит от размеров посуды с возможностью достижения максимального допустимого генератором значения.

ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ МОЩНОСТИ

1 Включите конфорку на уровень мощности 9.

2 Находясь на уровне мощности 9 прикоснитесь к сенсору C+, и на индикаторе появится символ P.

Функция мощности включается не более чем на 10 минут. После этого значение мощности автоматически возвращается на уровень 9.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ МОЩНОСТИ

Функция мощности выключается путем прикосновения к сенсору -C, относящемуся к соответствующей конфорке.

Функция также выключается автоматически, если температура в зоне приготовления очень высокая.

Важно: варочная панель содержит два независимых индукционных генератора для управления одной или двумя конфорками. Не пытайтесь использовать функцию мощности на двух конфорках одновременно, поскольку требуемая от генератора мощность превысит уровень мощности, который он может обеспечить.

В случае использования функции мощности на двух конфорках одновременно, генератор автоматически уменьшит требуемый уровень мощности до значения, которое не превышает общую допустимую мощность. Индикатор на сенсорной панели управления покажет это новое значение.

Функция фондю (за исключением моделей ...632 и ...612)

Данная функция специально разработана для плавления масла, сыра, шоколада и проч. Уровень мощности при этом меньше уровня 1.

Для включения этой функции:

1 Включите требуемую конфорку на уровне мощности 1.
2 Прикоснитесь к сенсору − (4) и на индикаторе отобразится символ 0.

Для выключения этой функции просто прикоснитесь к сенсорам − (4) или + (5) и на индикаторе отобразится, соответственно, уровень мощности 0 или 1.

Отключение в целях безопасности

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ

Если из-за невнимательности одна или более конфорок остались включенными, они будут выключены автоматически после установленного периода времени, прошедшего с момента включения последней конфорки (см. таблицу 3).

Таблица 1

Выбранная мощность	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	8
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут

Модели ...632, ...612 и ...642

Выбранная мощность	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 минут с переходом на уровень 9

После «отключения в целях безопасности» соответствующий индикатор мощности конфорки будет показывать H, если температура стекла достаточно высока.

БЕЗОПАСНОСТЬ В СЛУЧАЕ ЗАКРЫВАНИЯ СЕНСОРОВ

Сенсорное управление имеет функцию, которая обнаруживает, что какой-либо предмет (посуда, ткань или пролившаяся жидкость) закрывает сенсоры панели более 10 секунд. Это предотвращает произвольное включение или выключение каких-либо конфорок.

Если сенсорное управление обнаруживает, что какой-либо предмет закрывает сенсоры, то начинает издаваться звуковой сигнал до устранения закрывающего панель управления предмета. Если сенсорное управление было включено, оно автоматически выключится в целях безопасности.

Если закрывающий сенсоры объект не будет удален через несколько минут, подача звукового сигнала прекратится.

⚠ **Следует учитывать, что данная функция обеспечения безопасности работает даже если сенсорное управление выключено!**

⚠ **Не оставляйте на сенсорной панели управления никаких предметов!**

Часы (за исключением моделей …630)

Верхняя часть варочной панели оборудована часами, которые можно использовать двумя различными способами: в качестве таймера конфорки или таймера обратного отсчета.

Часы в качестве таймера обратного отсчета (за исключением моделей …630)

Данная функция позволяет задать время, после которого включится звуковой сигнал.

Для включения данной функции необходимо выполнить следующие действия:

1 Если сенсорная панель управления включена и таймер не включен ни для одной из конфорок, прикоснитесь к одному из сенсоров (11) или (12), которые соответствуют часам.

2 Включите индикатор (7), отображающий 00.

3 Прикоснитесь к сенсорам (11) или (12) снова, чтобы задать требуемое время. После нескольких секунд десятичная точка на часах начнет мигать (13), указывая на то, что отсчет начался.

Будьте внимательны, чтобы не касаться других сенсоров, помимо (11) или (12), поскольку в этом случае вместо программирования хронометра может прекратиться отсчет времени.

При достижении счетчиком нулевого значения будет издана серия звуковых сигналов. Их можно выключить, прикоснувшись к сенсору (11) или (12), которые связаны с часами.

Если во время работы часов в качестве таймера обратного отсчета индукционные конфорки будут установлены на уровень мощности 0, сенсорная панель управления отключится через несколько секунд, однако таймер продолжит работать до завершения или отмены обратного отсчета.

Для отмены обратного отсчета следует установить оставшееся время на 00.

Функция таймера (за исключением моделей …630)

Эта функция позволяет готовить пищу без необходимости личного присутствия: таймер конфорки выключится автоматически по истечении заданного времени. Прибор снабжен таймером для каждой конфорки. Это позволяет при необходимости задать время работы для каждой конфорки одновременно.

Функция управляется с помощью сенсоров увеличения/уменьшения времени и (11/12), которые связаны с часами (7).

Таймер для одной конфорки

Для включения таймера на отдельной конфорке необходимо выполнить следующие действия:

1 Если конфорка включена, а часы выключены, прикоснитесь к одному из сенсоров (11) или (12), которые соответствуют часам.

2 Включите индикатор (7), отображающий 00. В это же время на индикаторах появится мигающий символ для каждой из включенных конфорок.

3 В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к одному из сенсоров (4) или (5), соответствующих конфорке, для которой необходимо задать время. На индикаторе этой конфорки отобразится и цифры на индикаторе часов (7) начнут мигать.

4 В течение следующих 5 секунд необходимо выбрать требуемое время просто путем прикосновения к сенсорам (11) или (12) на часах. Через несколько секунд цифры на индикаторе (7) прекратят мигать, а начнут мигать десятичная точка на часах и конфорка, для которой задано время, указывая на то, что обратный отсчет начался.

После задания требуемого времени не следует касаться каких-либо других сенсоров, поскольку прибор может воспринять это как желание выйти из функции таймера. Пока цифры часов мигают можно изменять их значение, но при этом не следует касаться каких-либо других сенсоров помимо (11) или (12).

После завершения обратного отсчета конфорка, для которой было задано время, выключится, и раздастся серия

звуковых сигналов, которую можно отменить прикосновением к сенсору (11) или (12), которые связаны с часами.

Задание времени для нескольких конфорок / изменение заданного времени

Во время обратного отсчета можно изменять оставшееся время или задать время для новой конфорки.

1 Если сенсорное управление включено и время для конфорки задано, прикоснитесь к одному из сенсоров (11) или (12), которые соответствуют часам.

2 Обратный отсчет остановится и на индикаторе (7) отобразится 00. Мигающий символ появится на индикаторах для каждой конфорки, которая включена.

3 На этом этапе можно задать время для другой конфорки или изменить оставшееся время на ранее запрограммированной конфорке. Чтобы различать их, **следует учитывать десятичную точку, отображаемую справа снизу от индикатора (3), только на тех конфорках, для которых задано время в настоящий момент.** В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к одному из сенсоров (4) или (5), соответствующих конфорке, для которой необходимо задать или изменить время.
На индикаторе этой конфорки прекратит мигать символ и начнут мигать цифры на индикаторе часов (7).

4 Прикасайтесь к сенсорам (11) или (12) снова, пока требуемое время не будет установлено. Через несколько секунд десятичная точка на индикаторе (7) начнет мигать, указывая на то, что обратный отсчет начался.

При необходимости отменить уже заданный отсчет времени просто установите указанное на этапе 4 время на 00 или выключите соответствующую конфорку.

Если время было задано для нескольких конфорок, то, по умолчанию, на индикаторе часов (7) будет отображаться наименьшее оставшееся время. Это время будет соответствовать конфорке, на индикаторе которой (3) будет мигать с десятичной точкой.

Следует помнить, что десятичная точка на индикаторе мощности (3) показывает то, что для данной конфорки задано время! Если данная десятичная точка мигает и показывается , это означает, что индикатор часов (7) показывает в настоящий момент оставшееся по таймеру время для этой конфорки.

⚠**Следует помнить о том, что если во время обратного отсчета выключить сенсорную панель с помощью сенсорной кнопки включении/выключения (1), обратный отсчет будет отменен!**

Функция защиты от перегрева

Индукционные зоны защищены от перегрева, который может повредить электронную систему.

Внутренний вентилятор автоматически включается и выключается в зависимости от температуры электронной системы. Таким образом, вентилятор может продолжать работать в течение нескольких минут, чтобы охладить электронику, в случае выключения варочной панели при включенном вентиляторе.

Скачки напряжения

⚠**Органы сенсорного управления могут выдерживать определенного уровня скачки в напряжения в электросети. Аномально большие скачки напряжения могут привести к неисправности системы управления (как и в любых типах электрических приборов).**

Советы и рекомендации

Для обеспечения максимальной эффективности варочной панели следует выполнять следующие рекомендации:

* Используйте посуду с плоским основанием, т.к. чем больше площадь контакта между посудой и стеклом, тем больше будет теплопередача. Рекомендуется использовать тяжелую посуду, у которой дно сложнее деформировать. На рисунке 4 показано, что кастрюли с деформированным или выгнутым дном имеют меньшую контактную поверхность.

Рис. 4



* Устанавливайте посуду в центре контура, обозначенного на области нагрева.
* Протирайте досуха дно посуды перед ее установкой на стеклокерамическую панель.
* Не тащите посуду с острыми краями по панели, т.к. это может повредить стекло.
* Стекло выдерживает определенные удары большой посуды без острых краев. Будьте осторожны с воздействием небольших острых инструментов.
* Не допускайте попадания сахара или содержащих сахар продуктов на стекло, т.к. они могут прореагировать с горячим стеклом и повредить поверхность.

⚠**В случае невозможности выключить конфорку из-за выкипевших сливок, супа или чего-нибудь аналогичного, намочите в воде тряпку и протрите орган сенсорного управления, очистив его от продуктов; удерживайте тряпку на сенсоре включения/выключения, чтобы выключить сенсорное управление.**

Чистка и уход

Для поддержания стеклокерамической панели в надлежащем состоянии ее следует очищать соответствующими средствами. Стеклокерамическая панель должна очищаться после каждого использования, когда она будет теплой или холодной. Это упростит очистку, поскольку позволит избежать нарастания грязи от повторных использований.

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие вещества, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общеупотребительные средства, которыми можно пользоваться). Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке следует учитывать степень загрязнения, а используемые средства и продукты должны варьироваться в зависимости от этой степени.

Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой и мягким моющим средством или теплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

Сильное загрязнение и жир следует очищать средствами, предназначенными специально для стеклокерамики (например, Витрокленом). Выполняйте инструкции изготовителя.

Пятна пригоревшей пищи можно удалять скребком с бритвенным лезвием.

Радужные разводы: образовавшиеся от сухих частиц жира, приставших к дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке. Можно удалять с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, которые расплавились на варочной панели, должны немедленно удаляться в горячем состоянии скребком.

Если цвет стекла изменился.

Это не влияет на эффективность или прочность и обычно вызвано несоответствующей очисткой или низкокачественной посудой.

Следы металла вызваны металлической посудой, скользившей по стеклу. Их можно удалить путем тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза.

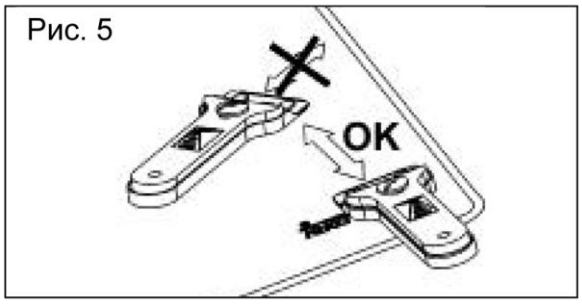
Потертости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном, которая стерла сериграфию.

Примечание:

⚠**Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может стать причиной травмы!**

⚠**При неправильном использовании скребка лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож. (См. рис. 5)**

Рис. 5



⚠**Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т.к. он может поцарапать стеклокерамику.**

⚠**Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие как только на нем появляются признаки износа.**

Рис. 6 Использование скребка



⚠**После использования скребка уберите лезвие внутрь и закройте скребок (см. рис. 6).**

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Средство	Должно применяться для чистки...	
	...стекла?	...окружения?
Мягкие и жидкие чистящие средства	ДА	ДА
Агрессивные или порошкообразные чистящие средства	**НЕТ**	**НЕТ**
Специальные чистящие средства для стеклокерамики	ДА	ДА
Аэрозоли для удаления жира (для плит и т.п.)	**НЕТ**	**НЕТ**
Мягкая ткань	ДА	ДА
Кухонные полотенца	ДА	ДА
Кухонные тряпки	ДА	ДА
Никелированные мочалки для посуды (ни в коем случае не использовать сухими)	ДА	**НЕТ**
Стальные мочалки для посуды	**НЕТ**	**НЕТ**
Жесткие синтетические мочалки для посуды (зеленые)	**НЕТ**	**НЕТ**
Мягкие синтетические мочалки для посуды (синие)	ДА	ДА
Скребки для стекла	ДА	**НЕТ**
Жидкое шлифовальное вещество для бытового применения и/или стекла	ДА	ДА

⚠ **Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла – вы можете расколоть стеклокерамику.**

Компания TEKA INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить в инструкции любые изменения, которые она сочтет необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.

Защита окружающей среды

Символ  **на изделии или его упаковке указывает на то, что данное изделие не может перерабатываться как бытовые отходы. Оно должно быть передано для переработки в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования. Обеспечение надлежащей утилизации предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны несоответствующей утилизацией данного изделия. Обратитесь в местные государственные органы, службы по переработке отходов или в магазин, где было приобретено это изделие.**

Упаковочные материалы являются органическими и полностью пригодными для вторичной переработки. Пластиковые компоненты обозначаются маркировкой >PE<, >LD<, >EPS< и т.д. Упаковочные материалы можно выбросить в соответствующий контейнер в качестве бытовых отходов.

Устранение неисправностей

Перед обращением в пункт технического обслуживания следует выполнить следующие проверки:

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение
Индукционные зоны не нагреваются		
	Неподходящая посуда (ее дно изготовлено не из ферромагнитного материала или она слишком мала).	Проверьте реакцию дна посуды на магнит или используйте посуду большего размера.
При использовании индукционных зон слышен жужжащий звук		
	Посуда легкая или изготовлена из нескольких частей. Жужжание происходит от передачи энергии непосредственно к дну посуды.	Это жужжание не служит признаком неисправности. Тем не менее, при желании его избежать следует слегка понизить уровень мощности или использовать посуду с более тяжелым дном и/или которая состоит из одной части.
Сенсорное управление не включается		
	Включена блокировка	Выключите блокировку
Во время готовки может быть слышен звук вентилятора, который не прекращается после выключения плиты		
	Вентилятор в индукционных зонах охлаждает электронные схемы	Вентилятор включается только тогда, когда электронные схемы нагрелись – когда температура падает, он выключается автоматически, независимо от включения варочной панели.
При жарении или тушении энергия в индукционных зонах кажется пониженной («конфорка кажется менее горячей»)		
	Если температура стекла или электрических схем становится слишком высокой во время готовки, включается система самозащиты, которая регулирует мощность конфорок таким образом, чтобы температура не поднималась.	Проблемы перегрева во время готовки возникают только в условиях экстремального использования (готовка длительное время на полной мощности) или когда варочная панель неверно установлена. Убедитесь, что установка варочной панели произведена в соответствии с инструкцией.
Конфорка выключается, и на индикаторах высвечивается сообщение C		
	Превышение температуры электронных схем или стекла	Подождите некоторое время, чтобы электронные схемы остыли, или снимите посуду, чтобы дать стеклу остыть.

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение
Варочная панель неожиданно начинает издавать звуковые сигналы		
	На сенсорном управлении находится тряпка, посуда или жидкость.	Удалите любой предмет с сенсорного управления и/или вытрите любую жидкость, которая могла на него попасть.
	Был включен таймер, и установленное время вышло.	Прикоснитесь к сенсору часов, чтобы отключить звуковой сигнал.
Варочная панель (или какая-либо из конфорок) выключилась во время готовки		
	На сенсорном управлении находится тряпка, посуда или жидкость.	Удалите любой предмет с сенсорного управления.
	Одна или несколько конфорок перегрелись.	Дайте перегревшимся конфоркам остыть несколько минут перед тем, как снова включить их.
Конфорка с установленным таймером не отключилась после истечения заданного времени		
	Конфорка была настроена неправильно.	Убедитесь, что время было задано в соответствии с инструкциями.
После отключения питания (или при первом подключении варочной панели) панель управления остается заблокированной		
	На панель управления направлен мощный источник света	Не направляйте мощные источники света (например, галогенные лампы) на панель управления при подключении варочной панели к электропитанию. Очень мощный свет может привести к неправильной калибровке сенсорных кнопок после отключения питания.



ООО «Тека Рус»
121087 Москва
ул. Барклая д.6 стр.3
Телефон: +7 495 64 500 64
Факс: +7 495 64 500 68
www.teka.com