



TEKA

Hướng dẫn sử dụng

ITC 72126 MSS

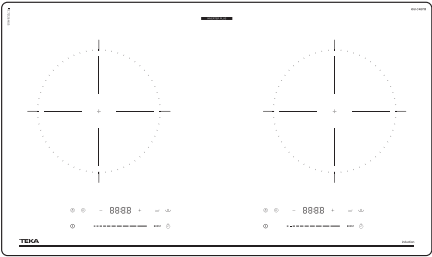
VI EN

Tổng đài CSKH
18008227

www.teka.com

VI	HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT, SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG BẾP TỬ ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG	4
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING INDUCTION HOB PLATES TOUCH CONTROL	17

Giới thiệu/Presentation



Lắp Đặt Sản Phẩm

Khoảng cách tối thiểu

1. Lựa Chọn Thiết Bị Lắp Đặt

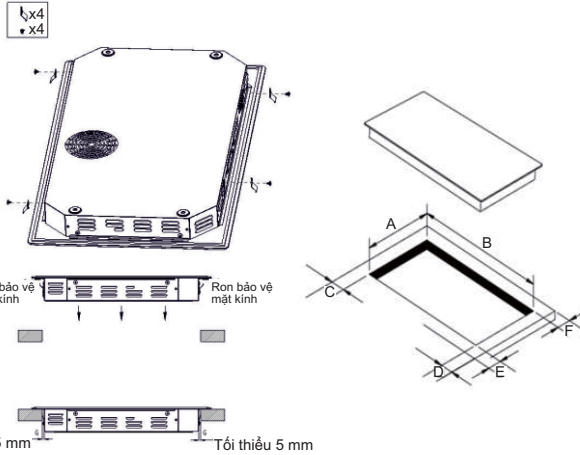
Cắt mặt bàn bếp theo kích thước được chỉ định trong bản vẽ.

Để đảm bảo việc lắp đặt và sử dụng an toàn, cần chừa khoảng cách tối thiểu 50 mm xung quanh lỗ cắt.

Đảm bảo mặt bàn có độ dày tối thiểu 12 mm. Mặt bàn lắp đặt phải được làm từ vật liệu chịu nhiệt và cách điện (Không sử dụng gỗ hoặc các vật liệu dạng sợi, vật liệu có tính hút ẩm tương tự làm mặt bàn, trừ khi chúng đã được xử lý tẩm chất cách nhiệt). Điều này nhằm tránh nguy cơ điện giật và hạn chế hiện tượng biến dạng do nhiệt lượng tỏa ra từ bếp trong quá trình hoạt động. Tham khảo hình minh họa bên dưới:



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa các mặt bên của bếp và bề mặt bên trong của bề mặt lắp đặt bếp phải ít nhất 5 mm

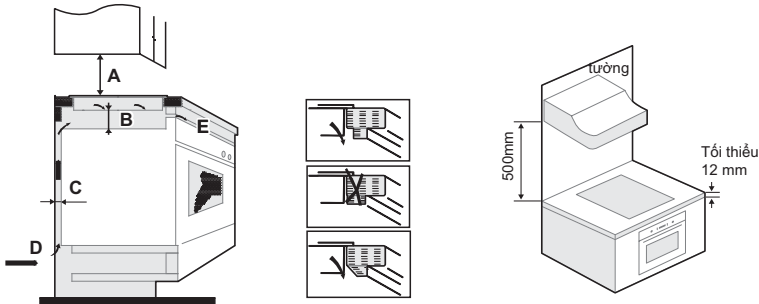


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
380 + 4 -0	680 + 4 -0	Tối thiểu 50	Tối thiểu 50	Tối thiểu 50	Tối thiểu 50	Tối thiểu 5 mm

Trong mọi trường hợp, đảm bảo rằng bếp điện từ được thông gió tốt và cửa không khí vào và ra không bị chặn. Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây.



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp từ và tủ phía trên bếp phải ít nhất là 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	Tối thiểu 50	Tối thiểu 20	Cửa hút khí	Lỗ thoát gió 5 mm

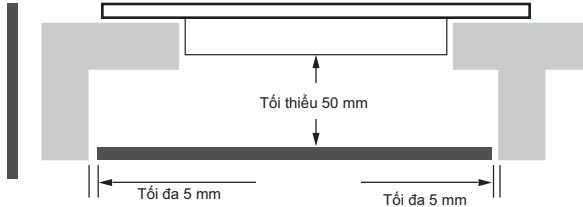
CẢNH BÁO: Đảm bảo Thông gió Đầy đủ

Đơn vị theo mm

Lắp Đặt Sản Phẩm

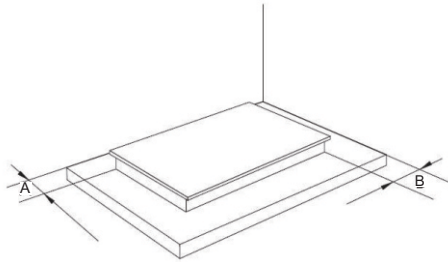
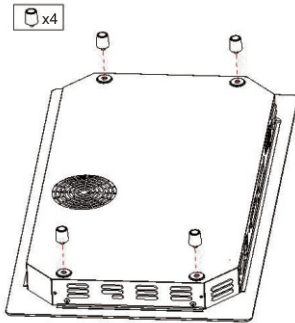
Khoảng cách tối thiểu

Đảm bảo rằng bếp của bạn được thông gió tốt và cửa không khí vào và ra không bị chặn. Để tránh vô tình đụng chạm với đáy quá nóng của bếp, hoặc bị điện giật không mong muốn trong khi thao tác, cần phải đặt một miếng gỗ, gỗ định bằng ốc vít, ở khoảng cách tối thiểu 50mm từ đáy bếp. Tuân thủ các yêu cầu dưới đây.



! Bếp được thiết kế với các khe thông gió bố trí xung quanh thân bếp. Phải đảm bảo các khe này không bị che kín bởi mặt bàn bếp hay các bộ phận của tủ bếp.

! Lưu ý rằng keo dán dùng để liên kết các chi tiết bằng nhựa hoặc gỗ với tủ bếp phải có khả năng chịu nhiệt tối thiểu 150°C, nhằm tránh hiện tượng bong tróc hoặc tách rời lớp hoàn thiện khi thiết bị hoạt động.
Vách phía sau, các bề mặt liên kết và khu vực xung quanh thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ ít nhất 90°C.



A	B
tối thiểu 50 mm	tối thiểu 50 mm

Bếp gồm có thể được sử dụng trên mặt bàn của tủ bếp. Bếp gồm nên được trang bị 4 chân đế và đặt trên mặt phẳng, cân bằng theo phương ngang như hình minh họa bên trên.

2. Trước Khi Lắp Đặt Bếp Từ, Hãy Đảm Bảo Ràng

- Bề mặt lắp đặt bếp vuông vức, phẳng và cân bằng, không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu.
- Mặt bàn bếp được làm từ vật liệu chịu nhiệt và cách điện.
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp sẵn.
- Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn, quy định liên quan.
- Phải có cầu dao điện phù hợp, có khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, được tích hợp trong hệ thống dây điện cố định, để tuân thủ các quy tắc và quy định đầu nối dây điện địa phương.
- Cầu dao điện phải là loại được phê duyệt và phải đảm bảo khoảng cách tiếp điểm không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trên tất cả các dây dẫn mang điện [pha], nếu quy định điện địa phương cho phép áp dụng cách thức này).
- Cầu dao điện phải được bố trí dễ dàng tiếp cận đối với người sử dụng sau khi bếp đã được lắp đặt.
- Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào về việc lắp đặt, hãy tham khảo cơ quan quản lý xây dựng hoặc quy định địa phương.
- Sử dụng vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ vệ sinh (ví dụ: gạch men, gạch ceramic) cho các bề mặt tường xung quanh bếp.

3. Sau khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Dây nguồn cung cấp điện không được đi qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Có lưu thông khí tươi từ bên ngoài đến chân bếp.
- Nếu bếp được lắp phía trên ngăn kéo hoặc khoang tủ, phải lắp đặt tấm chắn bảo vệ nhiệt bên dưới đáy bếp.
- Cầu dao điện có thể dễ dàng tiếp cận khi sử dụng.

Lắp Đặt Sản Phẩm

Khoảng cách tối thiểu

4. Thận trọng

- Bếp điện từ phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật có trình độ. Chúng tôi có đội ngũ kỹ thuật sẵn sàng hỗ trợ. Người dùng không nên tự ý lắp đặt.
- Bếp điện từ không nên được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện từ.
- Bếp điện từ cần được lắp đặt sao cho khả năng tản nhiệt tốt, nhằm đảm bảo độ bền và độ tin cậy khi sử dụng.
- Tường và khu vực phía trên mặt bếp phải có khả năng chịu nhiệt.
- Để tránh mọi thiệt hại, lớp trung gian và chất kết dính phải chịu được nhiệt.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp

5. Kết nối bếp điện từ với nguồn điện



Bếp này chỉ được đấu nối với nguồn điện lưới bởi người có trình độ chuyên môn phù hợp.

Trước khi đấu nối bếp với nguồn điện chính, hãy đảm bảo các mục sau:

1. Hệ thống dây điện trong nhà phù hợp với công suất tiêu thụ của bếp.
2. Điện áp tương ứng với giá trị ghi trên bảng thông số kỹ thuật
3. Tiết diện cáp nguồn có thể chịu được tải trọng được chỉ định trên bảng thông số kỹ thuật.

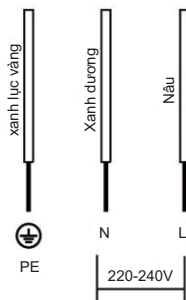
Đề đấu nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi nguồn, đầu nối trung gian làm giảm tiết diện dây hay thiết bị chia nguồn, vì có thể gây quá nhiệt và cháy nổ. Dây nguồn không được chạm vào các bộ phận nóng và phải được bố trí sao cho nhiệt độ của dây không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.



Hãy tham khảo với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà bạn có phù hợp mà không cần thay đổi hay không.

Mọi thay đổi chỉ được thợ điện có trình độ chuyên môn thực hiện.

Việc kết nối nguồn điện phải tuân thủ các tiêu chuẩn hiện hành, hoặc thông qua cầu dao 1 cực, theo sơ đồ kết nối minh họa bên dưới.



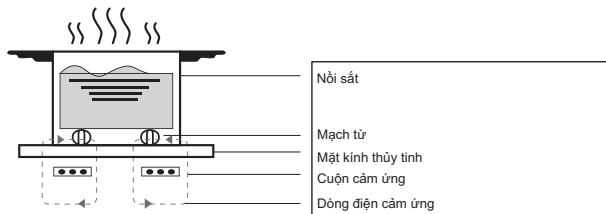
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng hoặc cần thay thế, thì việc này phải được thực hiện bởi đại lý hậu mãi sử dụng dụng cụ chuyên dụng để tránh bất kỳ mọi tai nạn.
- Nếu bếp được đấu nối trực tiếp với nguồn điện, phải lắp một cầu dao với khoảng hở tối thiểu 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Kỹ thuật viên lắp đặt phải đảm bảo kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- Dây nguồn không được uốn cong hoặc bị chèn ép.
- Phải định kỳ kiểm tra cáp và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.
- Dây màu vàng/xanh lá của dây nguồn phải được nối đất cả phía nguồn điện và bếp.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ tai nạn nào phát sinh do việc sử dụng thiết bị không được nối đất, hoặc do việc nối đất không đúng cách.
- Nếu bếp sử dụng ổ cắm, ổ cắm phải được lắp đặt ở vị trí dễ tiếp cận sau khi lắp đặt.



Bề mặt dưới đáy và dây nguồn của bếp không thể tiếp cận sau khi lắp đặt.

6. Nguyên Lý Làm việc

Việc nấu ăn bằng bếp điện từ là một công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và kinh tế. Nó hoạt động bằng các dao động điện từ, tạo ra nhiệt trực tiếp trong dụng cụ nấu, mà không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính chỉ nóng lên vì đáy dụng cụ nấu truyền nhiệt trong quá trình nấu.

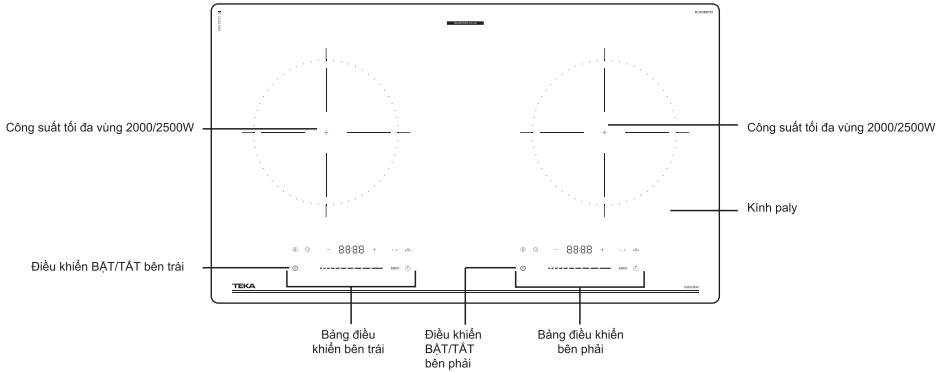


7. Trước khi sử dụng Bếp điện từ mới

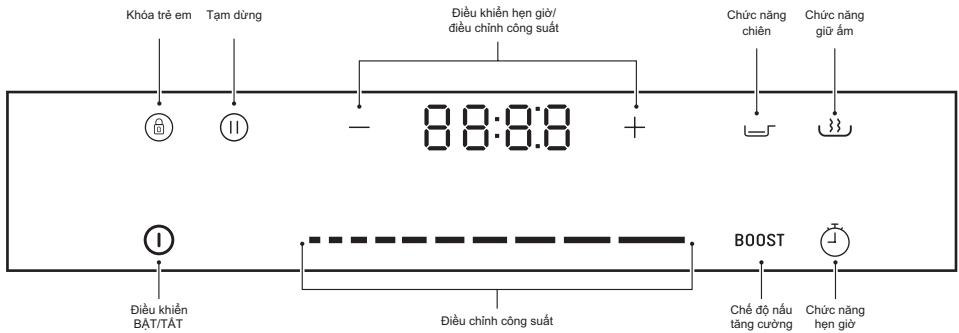
- Hãy đọc hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt về phần "Cảnh Báo An Toàn".
- Tháo bỏ các màng bảo vệ có thể vẫn còn trên bếp điện từ của bạn.

Tổng quan về sản phẩm

1. Nhìn từ trên xuống



2. Bảng điều khiển



3. Thông số kỹ thuật

Kiểu máy	ITC 72126 MSS
Vùng nấu	2 Vùng
Điện áp định mức	220-240V~ 50/60Hz
Công suất định mức	5000 W
Kích thước Sản phẩm D×R×C (mm)	730 X 430 X 60 mm
Kích thước lắp đặt A×B (mm)	680 X 380

Trọng lượng và kích thước chỉ mang tính tham khảo. Do sản phẩm liên tục được cải tiến, các thông số kỹ thuật và thiết kế có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước.

Cảnh báo an toàn:

⚠ Sự an toàn của quý khách rất quan trọng đối với chúng tôi. Xin vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp.

Lắp đặt:

Nguy cơ điện giật

⚠ Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ công tác hoặc bảo trì nào trên thiết bị.

⚠ Kết nối với hệ thống dây nối đất tốt là điều cần thiết và bắt buộc.

⚠ Chỉ thợ điện có trình độ chuyên môn mới được thay hệ thống dây điện trong nhà.

⚠ Nếu không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ Bị cắt

⚠ Hãy cẩn thận - các cạnh của tấm ốp mặt dưới rất sắc.

⚠ Nếu không cẩn thận có thể dẫn đến

thương tích hoặc bị đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

⚠ Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.

⚠ Không được đặt bất kỳ vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy nào lên thiết bị này vào bất kỳ thời điểm nào.

⚠ Hãy cung cấp hướng dẫn này cho người phụ trách lắp đặt thiết bị vì nó có thể giúp giảm chi phí lắp đặt của bạn.

⚠ Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn lắp đặt này.

⚠ Thiết bị này phải được người có trình độ phù hợp lắp đặt và nối đất đúng cách.

⚠ Thiết bị này phải được kết nối với một cầu dao cách ly, đảm

bảo ngắt hoàn toàn nguồn điện của bếp khi có sự cố.

⚠ Việc không lắp đặt thiết bị đúng cách có thể làm mất hiệu lực bất kỳ yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.

Vận hành và bảo dưỡng:

Nguy cơ điện giật

⚠ Không nấu trên bếp bị hỏng hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp nấu bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức tại nguồn điện chính (công tắc gắn tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.

⚠ Tắt bếp tại cầu dao trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.

⚠ Nếu không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ Sức khỏe

⚠ Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.

⚠ Tuy nhiên, những ⚠ Các vật kim loại người có máy tạo như dao, nĩa, thìa nhịp tim hoặc các và nắp đây không thiết bị cấy ghép nên đặt trên mặt điện tử khác (chẳng bếp vì chúng có hạn như bơm thể bị nóng.

insulin) phải tham ⚠ Tránh xa trẻ em.

khảo ý kiến bác sĩ ⚠ Tay cầm nồi có hoặc nhà sản xuất ⚠ Tay cầm nồi có thể nóng khi chạm thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng vào. Kiểm tra tay thiết bị này để đảm cầm nồi không nhô bảo rằng các thiết bị ra các vùng nấu cấy ghép của họ sẽ khác đang bật. Để không bị ảnh hưởng tay cầm xa tầm tay bởi trường điện từ. trẻ em.

⚠ Không tuân theo ⚠ Không tuân theo lời khuyên này có thể gây bỏng.

thể dẫn đến tử vong. Nguy cơ đứt tay

Nguy cơ bề mặt bếp ⚠ Lưỡi dao của nóng dụng cụ cạo mặt

⚠ Trong quá trình ⚠ Lưỡi dao của dụng cụ cạo mặt sử dụng, các bộ kính bếp rất sắc, sẽ phận có thể chạm lộ ra khi mở nắp. Hết sức cẩn thận, vào của thiết bị này và luôn cất giữ an sẽ trở nên đủ nóng toàn, ngoài tầm với để gây bỏng. của trẻ em.

⚠ Nếu không tuân ⚠ Không để cơ thể, thủ các hướng dẫn quần áo hoặc bất kỳ an toàn trên có thể vật dụng nào khác gây chấn thương ngoài dụng cụ nấu hoặc đứt tay.

ăn phù hợp tiếp xúc Hướng dẫn an toàn với mặt kính cảm quan trọng

ứng cho đến khi mặt ⚠ Không bao giờ để bếp nguội. thiết bị hoạt động mà

không có ai giám sát. Việc trào dầu gây ra khói và tràn dầu mỡ có thể bắt lửa gây ra cháy.

⚠ Không bao giờ sử dụng bếp như một bề mặt làm việc hoặc lưu trữ đồ đạc.

⚠ • Không bao giờ đặt bất kỳ vật dụng hoặc dụng cụ nào trên bếp.

⚠ Không đặt hoặc để bất kỳ vật dụng có thể nhiễm từ (thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần bếp, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của bếp.

⚠ Không bao giờ sử dụng bếp để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.

⚠ Sau khi sử dụng, luôn tắt vùng nấu và bếp như mô tả trong sách hướng dẫn này (bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm ứng). Không phụ thuộc vào tính năng

nhận diện nồi để tắt các vùng nấu khi bạn lấy nồi ra.

⚠ Không để trẻ em xem bếp như một món đồ chơi hoặc ngồi, đứng, leo lên bếp.

⚠ Không lưu trữ các vật dụng thu hút trẻ em trong các tủ phía trên bếp. Trẻ trèo lên bếp có thể dẫn tới việc bị thương nghiêm trọng.

⚠ Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực đang sử dụng bếp.

⚠ Trẻ em hoặc người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, chỉ được sử dụng thiết bị khi được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan.

⚠ Không tự ý sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được hướng dẫn cụ thể trong tài liệu. Tất cả các dịch vụ sửa chữa khác nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

⚠ Không đặt hoặc làm rơi các vật nặng lên bếp nấu của bạn.

⚠ Không được đứng lên trên bếp từ.

⚠ Không đặt hoặc làm rơi các vật nặng lên bếp từ của bạn.

⚠ Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh nào khác để vệ sinh bếp vì chúng có thể làm xước mặt kính.

⚠ Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người được trẻ em từ 8 tuổi có trình độ tương tự trở lên và những thực hiện để tránh nguy hiểm.

⚠ Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:

- Khu vực bếp ăn của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- Nhà ở nông trại;
- Do khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác;
- Môi trường kiểu nhà trọ và bữa sáng.

⚠ **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận tiếp cận được sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận phát nóng.

⚠ Phải giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị nếu không được giám sát liên tục.

⚠ Thiết bị này có thể được trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan

hoặc tinh thần bị suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.

Nếu mặt bếp bị nứt, hãy tắt cầu dao nguồn để tránh nguy cơ bị điện giật áp dụng đối với mặt bếp làm bằng kính gốm hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận có điện.

⚠ Trẻ em không được chơi đùa với bếp. Không để trẻ vệ sinh và bảo trì thiết bị khi không có sự giám sát.

⚠ CẢNH BÁO:

Nấu nướng trên bếp có dầu mỡ mà không có người giám sát rất nguy hiểm và có thể gây hỏa hoạn. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, mà hãy tắt bếp rồi mới dập lửa, ví dụ bằng nắp nồi hoặc chăn/mền chữa cháy.

⚠ CẢNH BÁO:

Nguy cơ cháy: không để đồ vật trên các vùng nấu của bếp.

⚠ CẢNH BÁO:

⚠ Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp từ của bạn.

⚠ Bếp này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.

⚠ THẬN TRỌNG:

Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn cũng phải được giám sát liên tục.

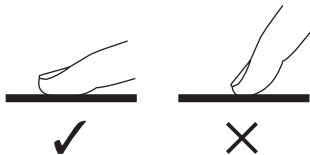
⚠ Chúng tôi khuyến nghị bạn dành thời gian đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng/Lắp đặt để hiểu đầy đủ cách lắp đặt chính xác và vận hành bếp này. Để cài đặt, vui lòng

đọc phần cài đặt. Đọc kỹ mọi hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ lại Sổ tay Hướng dẫn/Cài đặt này để tham khảo sau này.

Hướng dẫn vận hành

Điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản hồi với thao tác chạm, vì vậy bạn không cần nhấn mạnh.
- Sử dụng phần bụng ngón tay, không phải đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không bị vật thể nào (như dụng cụ nấu hoặc vải) che phủ. Thậm chí một màng nước mỏng cũng có thể khiến khó sử dụng các nút điều khiển.



Chọn Dụng Cụ Nấu Ăn Phù Hợp

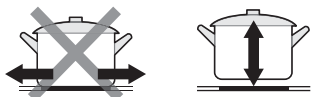
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh sắc hoặc đáy cong.



- Hãy đảm bảo rằng đáy chảo của bạn phẳng, tiếp xúc đều với mặt kính và có kích thước bằng với vùng nấu. Sử dụng chảo có đường kính lớn bằng với hình ảnh của vùng được chọn. Sử dụng nồi có năng lượng rộng hơn một chút sẽ đạt hiệu quả tối đa. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn so với mong đợi. Luôn đặt chảo vào giữa vùng nấu.



- Luôn luôn nhắc dụng cụ nấu khỏi bếp từ – không kéo trượt, vì có thể làm trầy xước kính.



Các vùng nấu có thể tự động điều chỉnh với đường kính đáy của dụng cụ nấu trong một giới hạn nhất định. Tuy nhiên, đáy dụng cụ nấu phải đạt đường kính tối thiểu theo từng vùng nấu tương ứng. Để đạt hiệu quả nấu tốt nhất, hãy đặt dụng cụ nấu ở chính giữa vùng nấu.

Vùng nấu	Đường kính đáy của dụng cụ nấu cho bếp từ	
	Tối thiểu (mm)	Tối thiểu (mm)
210 mm	140	210

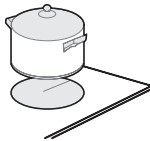
Cách Sử Dụng

1. Bắt Đầu Nấu

Chạm và giữ nút BẬT/TẮT. Sau khi bật nguồn, còi báo kêu một tiếng, và màn hình hiển thị "—" hoặc "—" cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ.



- Đặt một dụng cụ nấu phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.
- Đảm bảo đáy của dụng cụ nấu và bề mặt vùng nấu sạch và khô.



Điều chỉnh mức nhiệt bằng thanh trượt. Nếu không có điều chỉnh nào trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt.

Nếu màn hình hiển thị nhấp nháy

U xen kẽ với mức nhiệt

Điều này có nghĩa là:

- Bạn chưa đặt dụng cụ nấu lên đúng vùng nấu hoặc,
- Dụng cụ nấu đang sử dụng không phù hợp với bếp từ hoặc,
- Dụng cụ nấu quá nhỏ hoặc chưa được đặt đúng tâm vùng nấu.

Trừ khi có một dụng cụ nấu phù hợp trên vùng nấu, nếu không bếp sẽ không nóng lên. Màn hình hiển thị sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có dụng cụ nấu phù hợp được đặt bếp.

2. Hoàn tất quá trình nấu

Giảm mức nhiệt bằng cách trượt về 0.

Chạm và giữ nút BẬT/TẮT. Sau khi tắt nguồn, còi bíp kêu một lần và các màn hình không hiển thị gì.



Cẩn thận với các bề mặt nóng. Biểu tượng H/h sẽ cho biết vùng nấu nào nóng khi chạm vào. Nó sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn tiếp tục nấu, hãy sử dụng vùng nấu vẫn còn nóng. H có nghĩa là nhiệt độ cao hơn h.

H/h

3. Khóa Bảng Điều Khiển

- Bạn có thể khóa bảng điều khiển để ngăn việc sử dụng không mong muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các vùng nấu).
- Khi bảng điều khiển ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT và nút KHÓA

Để khóa bảng điều khiển	
Nhấn giữ phím khóa	Màn hình hiển thị tạm thời sẽ hiển thị "Lo"
Mở khóa các nút điều khiển	
Chạm và giữ phím khóa trong một lúc.	



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT và nút KHÓA, bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút BẬT/TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng khi cần tiếp tục sử dụng bạn phải mở khóa trước trong thao tác tiếp theo. Khi nhấn khóa vùng nấu này thì vùng kia cũng sẽ bị khóa.

4. Chức năng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau: Bạn có thể cài đặt để tắt một hoặc nhiều vùng nấu sau khi thời gian cài đặt đã kết thúc.

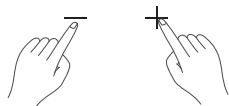
Thời gian hẹn giờ tối đa là 99 phút.

a). Cài đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu

Bật bếp. Nhấn nút hẹn giờ. Chỉ báo thời gian nhấp nháy "10". Gợi ý: Chạm vào nút "-" hoặc "+" thời sẽ giảm hoặc tăng 1 phút. Chạm và giữ nút "-" hoặc "+" thời gian sẽ giảm hoặc tăng nhanh hơn.



Nhấn đồng thời "-" và "+" để hủy hẹn giờ, màn hình phút sẽ hiển thị "--".



Sau khi cài đặt thời gian, bộ đếm sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và biểu tượng hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 3 giây.

Khi thời gian hẹn giờ kết thúc, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.

⚠️ Các vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

5. Sử dụng chức năng Nấu tăng cường

Kích hoạt chức năng nấu tăng cường

Chạm vào nút BOOST. Màn hình sẽ hiển thị "b", và màn hình hẹn giờ sẽ đếm ngược thời gian tăng nhiệt độ còn lại.



Hủy chức năng nấu tăng cường

Chạm vào thanh điều chỉnh công suất của vùng nấu muốn hủy chức năng nấu với công suất tối đa.

Hủy chức năng nấu tăng cường bằng cách chạm vào nút BOOST.



- Chức năng này có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.
- Vùng nấu sẽ trở về mức công suất ban đầu sau 10 phút.
- Nếu mức công suất ban đầu là 0, sau 10 phút nó sẽ trở về mức 15.

6. Chế độ tạm dừng

- Bạn có thể tạm dừng làm nóng thay vì tắt bếp.
- Khi ở chế độ tạm dừng, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ nút BẬT/TẮT đều bị vô hiệu hóa.

Để vào chế độ tạm dừng	
Chạm phím "Tạm dừng"	Tắt cả các chỉ báo sẽ hiển thị "I I".
Để thoát chế độ tạm dừng	
Chạm lại phím "Tạm dừng".	

7. Chức năng giữ ấm

- Bạn có thể sử dụng chức năng giữ ấm để duy trì nhiệt độ của thức ăn.
- Thời gian hoạt động mặc định của chức năng giữ ấm là 8 giờ.

Kích hoạt chức năng giữ ấm	
Chạm vào chức năng giữ ấm.	Màn hình sẽ hiển thị "A"
Hủy chức năng giữ ấm	
Chạm lại vào nút giữ ấm.	

8. Chức năng chiên

- Thời gian làm việc mặc định của chức năng chiên là 4 giờ.

Kích hoạt chức năng chiên	
Chạm vào nút chức năng chiên	Màn hình sẽ hiển thị "F"
Hủy chức năng chiên	
Chạm lại vào nút điều khiển chiên.	

9. Thời gian Nấu Mặc định

Tự động tắt là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Nó sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt bếp khi đang nấu. Thời gian nấu mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	Bộ hẹn giờ nấu mặc định (giờ)
1	8
2	8
3	8
4	6
5	6
6	6
7	4
8	4
9	4
10	2
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1,5

Khi nồi được lấy ra, bếp từ có thể ngừng làm nóng ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 1 phút.

⚠️ Người đang có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

Vệ sinh và bảo trì

Nội dung	Cách thực hiện	Lưu ý quan trọng
Vết bẩn thông thường trên mặt kính (dầu vân tay, vết ố, cặn thức ăn hoặc chất lỏng không chứa đường bị tràn)	- Tắt nguồn bếp - Sử dụng chất tẩy rửa bếp khi kính vẫn còn ấm (nhưng không quá nóng!) - Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. - Bật lại bếp.	- Sau khi tắt nguồn, vùng nấu có thể vẫn còn nóng mặc dù đèn báo nhiệt dư không sáng. Cần hết sức cẩn thận. - Các chất tẩy rửa mạnh hoặc miếng chà có tính mài mòn có thể làm trầy mặt kính. Luôn đọc kỹ hướng dẫn của chất tẩy rửa trước khi sử dụng xem có phù hợp không. - Không bao giờ để lại cặn bẩn trên mặt bếp vì mặt kính có thể gây ố mặt kính.
Nước sôi, vật tan chảy và đường nóng chảy trên mặt kính.	Loại bỏ ngay bằng xẻng lật, dao bản rộng hoặc dụng cụ cạo chuyên dụng cho bếp từ/bếp kính. Cẩn thận vì mặt kính có thể còn nóng. - Tắt nguồn điện của bếp tại cầu dao. - Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo vật bẩn sang khu vực đã nguội của mặt bếp. - Lau sạch bằng khăn mềm hoặc khăn giấy. - Thực hiện các bước 2 đến 4 cho "Vết bẩn thông thường trên mặt kính"	- Loại bỏ ngay vết bẩn do chất nóng chảy hoặc thực phẩm chứa đường gây ra. Nếu để nguội trên mặt kính, các vết này có thể khó làm sạch hoặc gây hư hỏng vĩnh viễn. - Nguy cơ cắt: khi nắp an toàn được kéo vào, lưỡi dao trong dụng cụ nạo sắc như dao cạo. Cẩn trọng sử dụng và luôn bảo quản an toàn, xa tầm tay trẻ em.
Chất lỏng tràn trên bảng điều khiển cảm ứng.	- Tắt nguồn bếp - Lau sạch chất lỏng tràn ra - Lau khu vực bảng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc khăn ẩm sạch. - Dùng khăn giấy lau khô hoàn toàn khu vực. - Bật lại nguồn bếp.	Bếp nấu có thể phát ra tiếng bíp và tự tắt, đồng thời các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên chúng. Đảm bảo khu vực điều khiển cảm ứng đã khô trước khi bật lại bếp.

Khắc phục sự cố

Trong quá trình sử dụng, bếp có thể phát sinh lỗi hoặc hoạt động bất thường. Bảng dưới đây liệt kê các nguyên nhân có thể xảy ra và hướng xử lý tương ứng.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể có	Những điều cần làm
Bếp không thể bật được.	Không có nguồn điện.	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem có mất điện ở nhà hoặc trong khu vực của bạn không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và vẫn xảy ra sự cố, hãy gọi cho kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các nút điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Bảng điều khiển đang bị khóa	Mở khóa bảng điều khiển. Xem mục "Hướng dẫn vận hành" để xem chi tiết.
Các nút điều khiển cảm ứng khó sử dụng.	Có thể có một lớp nước mỏng trên các nút điều khiển hoặc bạn đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào nút.	Đảm bảo khu vực bảng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần bụng ngón tay khi chạm vào các nút.
Mặt kính đang bị trầy xước.	Dụng cụ nấu có cạnh thô. Sử dụng miếng chà hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn không phù hợp.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và mịn. Xem "Chọn dụng cụ nấu phù hợp". Xem mục "VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ".
Một số chảo phát ra tiếng lách tách hoặc kêu lạch cạch.	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu ăn của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Đây là hiện tượng bình thường đối với dụng cụ nấu và không phải là lỗi.
Bếp phát ra tiếng ừ nhẹ khi hoạt động ở công suất cao.	Điều này do công nghệ nấu bằng cảm ứng gây ra.	Đây là hiện tượng bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức nhiệt.
Có tiếng ồn của quạt từ bên trong bếp	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ đã hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử bị quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Đây là hiện tượng bình thường và không cần hành động gì thêm. Không được ngắt nguồn điện của bếp khi quạt đang chạy.
Chảo không nóng và biểu tượng  hiển thị trên màn hình.	Bếp không thể phát hiện ra dụng cụ nấu vì nó không phù hợp để sử dụng cho bếp từ. Bếp không thể nhận diện được nồi vì nồi quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không được đặt chính giữa vùng nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Xem phần "Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp". Đặt dụng cụ nấu ở giữa và đảm bảo đáy của nó phù hợp với kích thước của vùng nấu.
Bếp từ hoặc một vùng nấu đã tự tắt đột xuất, phát ra âm báo và mã lỗi được hiển thị (thường luân phiên với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Ghi lại mã lỗi, ngắt nguồn điện ở cầu dao và liên hệ kỹ thuật viên có chuyên môn.

Hiện thị lỗi và kiểm tra

Bếp từ được trang bị chức năng tự chẩn đoán. Với chức năng này, kỹ thuật viên có thể kiểm tra hoạt động của nhiều bộ phận mà không cần tháo rời bếp từ khỏi bề mặt lắp đặt.

1. Xử lý sự cố

Mã lỗi xảy ra trong quá trình khách hàng sử dụng & Giải pháp;

Mã lỗi	Vấn đề	Giải pháp
	Không tự phục hồi	
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – hồ mạch.	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ mặt kính.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – ngăn mạch.	
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính.	
C1	Nhiệt độ cảm biến mặt kính quá cao.	• Chờ nhiệt độ mặt kính trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để khởi động lại bếp.
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – hồ mạch hồ.	• Thay thế bảng nguồn.
E4	Cảm biến nhiệt của IGBT bị hỏng – ngăn mạch.	
C2	Nhiệt độ IGBT quá cao.	• Chờ nhiệt độ của IGBT trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để khởi động lại bếp. Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.
EL	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	• Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn bếp sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
EH	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EU	Lỗi giao tiếp.	• Lắp lại kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn. Thay thế bo mạch nguồn hoặc bo mạch hiển thị.
EF	Lỗi chống tràn (phát hiện nước trên bảng điều khiển)	• Kiểm tra xem khu vực bảng điều khiển có bị đọng nước hay không. Nếu có, hãy lau sạch và làm khô trước khi tiếp tục sử dụng.

2. Sự cố cụ thể & Giải pháp

Thất bại	Vấn đề	Giải pháp A	Giải pháp B
Đèn LED không sáng khi bật nguồn	Không có nguồn điện.	Kiểm tra xem cầu dao có nguồn điện đầu ra không	
	Lỗi kết nối giữa bo nguồn phụ và bo hiển thị	Kiểm tra kết nối.	
	Bo mạch nguồn phụ trợ bị hư hỏng.	Thay thế bo mạch nguồn phụ.	
	Bo mạch hiển thị bị hỏng.	Thay thế bo mạch hiển thị.	
Một số nút bấm có thể không hoạt động, hoặc màn hình LED không bình thường.	Bo mạch hiển thị bị hỏng.	Thay thế bo mạch hiển thị.	
Đèn báo chế độ nấu ăn sáng lên nhưng quá trình làm nóng không bắt đầu.	Nhiệt độ của bếp còn cao.	Nhiệt độ môi trường có thể quá cao hoặc khe hút/xả gió bị che chắn	
	Quạt làm mát có vấn đề.	Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.	
	Bo mạch nguồn bị hỏng.	Thay thế bo mạch nguồn.	
Quá trình làm nóng đột ngột dừng lại trong quá trình nấu và phát ra tiếng bip mỗi giây.	Dụng cụ nấu không đúng.	Sử dụng đúng dụng cụ nấu (tham khảo hướng dẫn sử dụng).	Mạch phát hiện dụng cụ nấu bị hỏng, thay thế bo mạch nguồn.
	Đường kính dụng cụ nấu quá nhỏ.		
Quạt phát ra âm thanh bất thường.	Cầu chì nhiệt bị hỏng.	Thay cầu chì nhiệt.	
	Mô tơ quạt bị hỏng.	Thay quạt.	

Các nội dung trên chỉ mang tính hướng dẫn kiểm tra các lỗi thông thường. Không tự ý tháo rời bếp để tránh nguy hiểm và hư hỏng cho bếp từ.

Các hướng dẫn quan trọng về môi trường

Thiết bị này được dán nhãn phù hợp với chỉ thị châu Âu 2012/19/EU về Chất thải Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, điều mà có thể xảy ra nếu bị thải bỏ sai cách.

Ký hiệu này cho biết sản phẩm không được thải bỏ cùng với rác thải sinh hoạt khác khi hết vòng đời sử dụng. Thiết bị đã qua sử dụng phải được đưa đến điểm thu gom chính thức để tái chế các thiết bị điện và điện tử. Để tìm các điểm thu gom này, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương hoặc đại lý bán lẻ nơi bạn mua sản phẩm. Mỗi hộ gia đình đóng vai trò quan trọng trong việc thu hồi và tái chế các thiết bị cũ. Việc thải bỏ thiết bị đã qua sử dụng một cách phù hợp giúp ngăn ngừa các tác động tiêu cực tiềm tàng đối với môi trường và sức khỏe con người.



Tuân thủ Chỉ thị Rohs

Thiết bị này cần có hệ thống xử lý rác thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.

Thông tin Đóng gói

Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.



CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH SẢN PHẨM

Khách hàng vui lòng truy cập vào website www.teka.com/vi-vn để xem chính sách bảo hành sản phẩm.

Product Installation

Minimum distances

1. Selection of Installation Equipment

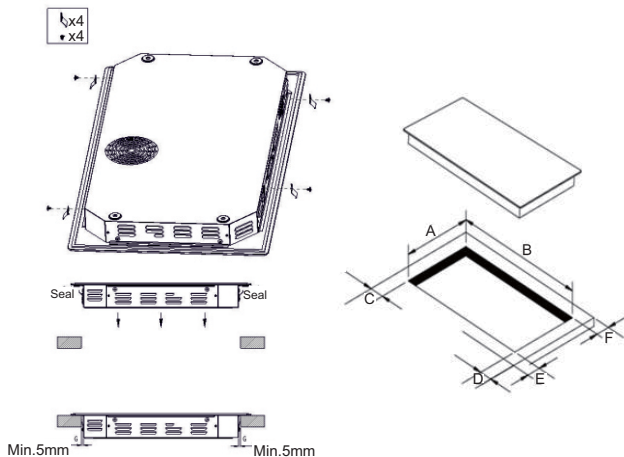
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 12mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 5mm.

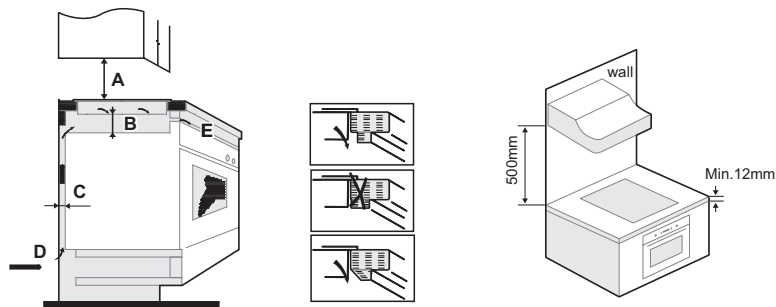


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
380 + 4 -0	680 + 4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	5mm min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below:



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 500mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

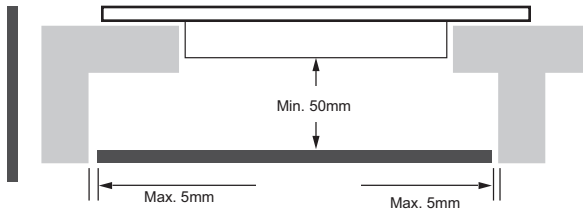
WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Units in mm

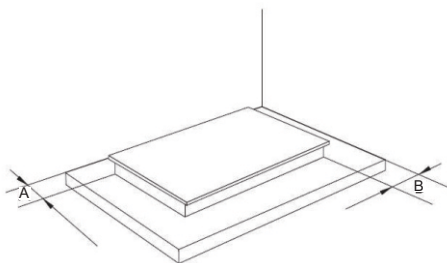
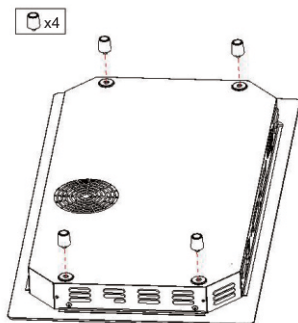
Product Installation

Minimum distances

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



- !** There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- !**
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.



A	B
50mm min.	50mm min.

The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be equipped with 4 Footpads and placed horizontally. As shown below:

2. Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

3. After Installing the Hob, Make Sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Product Installation

Minimum distances

4. Cautions

The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

A steam cleaner is not to be used.

5. Connecting the Hob to the Mains Power Supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

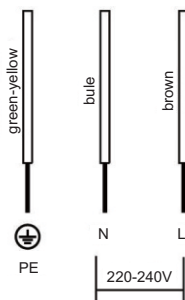
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



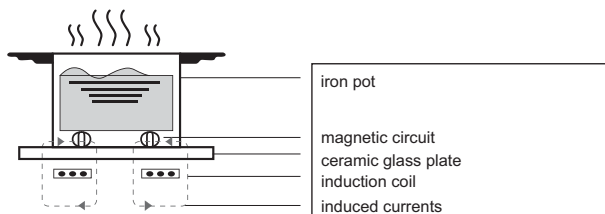
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

6. Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

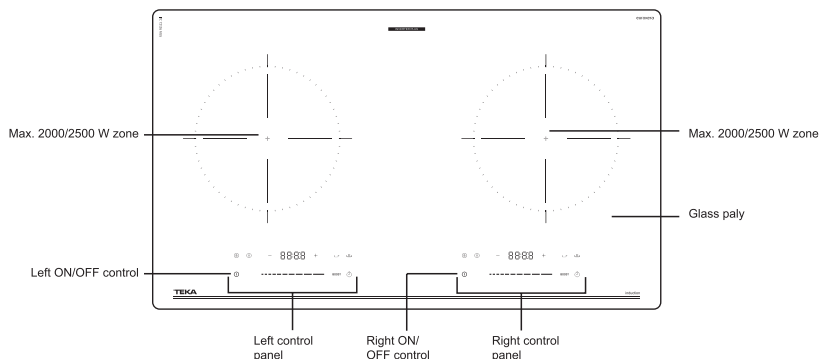


7. Before using your New Induction Hob

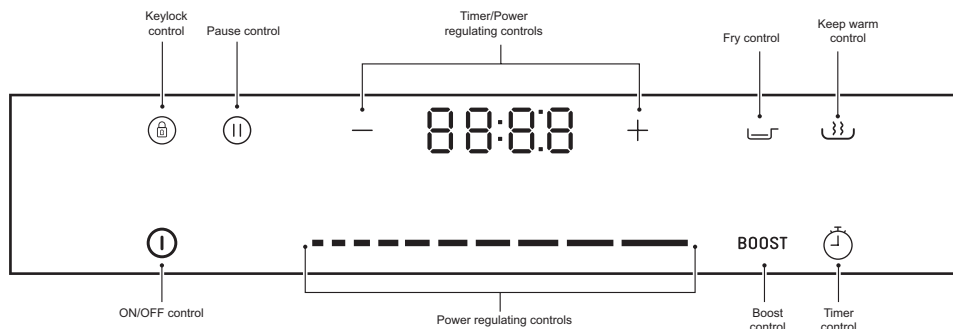
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Product Overview

1. Top View



2. Control Panel



3. Specifications

Cooking Hob	ITC 72126 MSS
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5000W
Product Size L×W×H(mm)	730 X 430 X 60 mm
Building-in Dimensions A×B (mm)	680 X 380

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Safety warnings:

⚠ Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation:

Electrical shock hazard

⚠ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

⚠ Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

⚠ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

⚠ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut hazard

⚠ Take care - panel edges are sharp.

⚠ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

⚠ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

⚠ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

⚠ Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

⚠ In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

⚠ This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

⚠ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

⚠ Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance:

Electrical shock hazard

⚠ Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the

cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

⚠ Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

⚠ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health hazard

⚠ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

⚠ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

⚠ Failure to follow this advice may result in death.

Hot surface hazard

⚠ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

⚠ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Keep children away.

⚠ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

⚠ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut hazard

⚠ The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

⚠ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

⚠ Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

⚠ Never use your appliance as a work or storage surface.

⚠ Never leave any objects or utensils on the appliance.

⚠ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

⚠ Never use your appliance for warming or heating the room.

⚠ After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

⚠ Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

⚠ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

⚠ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

⚠ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

⚠ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

⚠ Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

⚠ Do not stand on your cooktop.

⚠ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

⚠ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

⚠ **WARNING.** The appliance and its accessible parts become hot during use.

⚠ Care should be taken to avoid touching heating elements.

⚠ Children less

than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

⚠ Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

⚠ A steam cleaner is not to be used.

⚠ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Operation instructions

Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

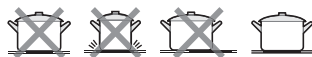


Choosing The Right Cookware

- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Minimum (mm)
210mm	140	210

How To Use

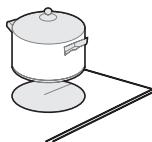
1. Start Cooking

Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, and displays show “—” or “— —”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Setting the heating level by slider. If there is no heating within 1 minute, the machine will automatically shut down.

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

Setting the heating level to zero by slider.



Touch the ON/OFF control for a while. After power off, the buzzer beeps once, and displays show nothing.



Beware of hot surfaces H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot. H means that the temperature is higher than h.

H/h

3. Locking The Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF and lock control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF and lock, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation. When the lock button is pressed in either zone, the other zone will also be locked.

4. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

a). Setting the timer to turn one cooking zone off

Turn on the hob. Press the timer control.

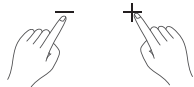
The timer indicator flashes "10".

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase.



Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



When the time is setting, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 3 seconds.

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

! Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

5. Using The Boost Function

Activate the boost function

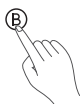
Touching the Boost control. Make sure the display shows "b", and the timer display counts down the remaining boost time.



Cancel The Boost Function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.

Cancel the Boost function by touching the Boost control.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after 10 minutes.

6. Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of "Pause".	All the indicator will show " I I".
To exit pause mode	
Touching the key of "Pause" again.	

7. Keep Warm Function

- You can use the keep warm function to maintain the temperature of the food.
- The default working time of the keep warm function is 8 hours.

Activate the keep warm function	
Touching the keep warm control.	The hob indicator will show " A ".
Cancel the keep warm function	
Touching the keep warm control again.	

8. Fry Function

- The default working time of the fry function is 4 hours.

Activate the fry function	
Touching the fry control.	The hob indicator will show " F ".
Cancel the fry function	
Touching the fry control again.	

9. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	6
5	6
6	6
7	4
8	4
9	4
10	2
11	2
12	2
13	1.5
14	1.5
15	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

! People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cleaning And Maintenance

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

1. Troubleshooting

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
	No Auto-Recovery	
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	Inspect whether water exists on the operation area. When water exists on the operation area clean and dry it

2. Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and hear a beep every second.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
Fan motor sounds abnormal.	The Thermal link is broken.	Replace the Thermal link.	
	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING**Important Instructions For Environment**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

**Compliance With Rohs Directive**

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Package Information

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



TEKA



www.teka.com