



TEKA

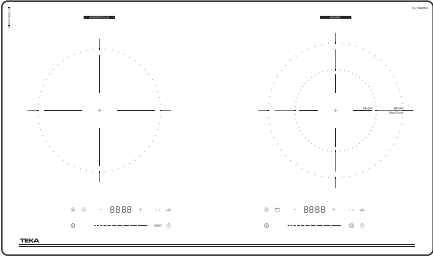
Hướng dẫn sử dụng
IBC 72026 MSS(IR)
VI EN

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	24

Giới thiệu/Presentation



Lắp Đặt Sản Phẩm

Khoảng cách tối thiểu

- Đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt này.
- Chỉ kỹ thuật viên/chuyên gia được cấp phép mới được phép kết nối thiết bị.
- Việc lắp đặt, mở thiết bị, kết nối hoặc lắp ráp không đúng cách có thể dẫn đến việc mất hiệu lực của bảo hành sản phẩm.
- Ngắt nguồn điện trước khi tiến hành bất kỳ công việc nào.
- Sau khi lắp đặt, đảm bảo rằng người sử dụng không tiếp cận các bộ phận điện và dây nguồn của bếp.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị này trên thuyền hoặc trong các phương tiện.

1. Lắp đặt sản phẩm an toàn

Làm theo các hướng dẫn an toàn này khi lắp đặt thiết bị.

⚠ Cảnh báo - Nguy hiểm: Từ tính Nam châm vĩnh cửu trong thiết bị có thể ảnh hưởng đến các thiết bị cấy ghép điện tử, ví dụ: máy tạo nhịp tim hoặc bơm insulin.

- Đảm bảo rằng các thiết bị cấy ghép sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.

⚠ Cảnh báo - Nguy cơ bị thương: Các bộ phận có thể có cạnh sắc.

- Luôn đeo găng tay bảo hộ.

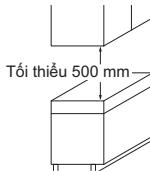
2. Trước khi lắp đặt thiết bị

Hãy đảm bảo những điều sau trước khi lắp đặt thiết bị.

- Bề mặt làm việc vuông vắn và bằng phẳng, không có bộ phận kết cấu nào cản trở yêu cầu về không gian.
- Bề mặt làm việc được làm bằng vật liệu chịu nhiệt và cách nhiệt.
- Nếu thiết bị phải lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn, quy định liên quan.
- Công tắc cách ly phù hợp, cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, được tích hợp trong hệ thống dây điện có định, lắp đặt và định vị theo đúng quy tắc và quy định điện địa phương.
- Công tắc cách ly phải là loại được chấp thuận và phải đảm bảo khoảng cách tiếp điểm không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc ở tất cả các đầu dẫn hoạt động [pha] nếu các quy tắc đầu dây địa phương cho phép biến thể này của các yêu cầu).
- Công tắc cách ly sẽ dễ dàng tiếp cận đối với khách hàng khi thiết bị đã được lắp đặt.
- Bạn nên tham khảo ý kiến các cơ quan quản lý xây dựng địa phương và các quy định pháp luật nếu có nghi ngờ về lắp đặt.
- Bạn sử dụng vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi cho các bề mặt tường bao quanh thiết bị, ví dụ: gạch men.
- Không sử dụng gỗ và các vật liệu có sợi hoặc hút ẩm tương tự làm vật liệu bề mặt làm việc để tránh bị điện giật và biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện, trừ khi đã được xử lý chống thấm.
- Tuân thủ thông tin về khoảng cách giữa bếp hút mùi và thiết bị trong hướng dẫn lắp đặt bếp hút mùi.
- Tất cả các số đo trong bản vẽ đều tính bằng mm.

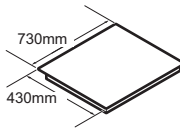
3. Khoảng cách an toàn

- Khoảng cách an toàn giữa thiết bị và tủ phía trên thiết bị phải tối thiểu là 500 mm.



4. Kích thước thiết bị

- Thiết bị có các kích thước sau.



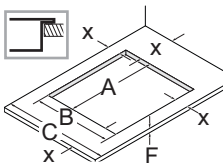
5. Phương pháp lắp đặt

Có 2 phương pháp lắp đặt. Trong phương pháp lắp đặt tiêu chuẩn, thiết bị chồng lên bề mặt bàn bếp. Trong lắp đặt âm, mặt bếp bằng với mặt bàn bếp.

- Để lắp đặt và sử dụng, cần giữ tối thiểu 50 mm khoảng cách xung quanh lỗ khoét.

1. Phương pháp lắp đặt tiêu chuẩn

- Đảm bảo độ dày của bề mặt bàn để lắp đặt bếp ít nhất là 12 mm.
- Cắt bề mặt bàn theo kích thước hiển thị trong bản vẽ.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	X(mm)	F(mm)
680+4 +1	380+4 +1	Tối thiểu 580	Tối thiểu 50	Tối thiểu 12

Đơn vị theo mm

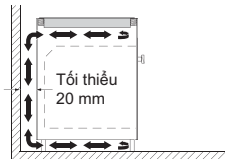
Lắp Đặt Sản Phẩm

Khoảng cách tối thiểu

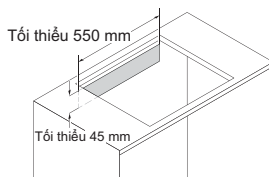
6. Thông gió

Hệ thống thông gió ở phần dưới của thiết bị cần có đủ lượng không khí trong lành. Do đó, nếu cần, hãy điều chỉnh các bộ phận cho mục đích này.

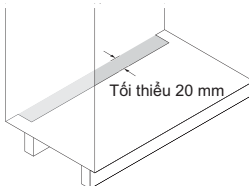
- Trong mọi trường hợp, đảm bảo thiết bị được thông gió tốt.
- Đảm bảo thiết bị ở trong trạng thái làm việc tốt.
- Duy trì khoảng cách tối thiểu giữa mặt sau của thiết bị và tường bếp.



Đảm bảo rằng lỗ thông hơi ở phía trên mặt sau của thiết bị không bị che khuất.



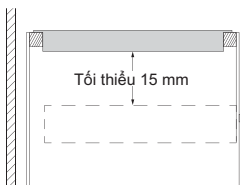
Nếu khoảng cách từ tường phía sau của thiết bị nhỏ hơn 20 mm, tạo một lỗ thông hơi ở mặt dưới.



- Không được bịt kín hoàn toàn phần đế dưới.

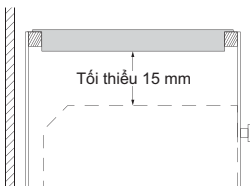
6.1. Lắp đặt phía trên ngăn kéo

- Để đảm bảo thông gió tốt, khoảng cách giữa bề mặt làm việc và phần trên của ngăn kéo phải là 15 mm.



6.2. Lắp đặt phía trên lò nướng

- Để đảm bảo thông gió tốt, khoảng cách giữa bề mặt làm việc và phần trên của lò nướng phải là 15 mm.
- Nếu cần tăng khoảng cách giữa bếp và lò nướng, hãy tham khảo hướng dẫn lắp đặt lò nướng.



Đơn vị theo mm

Lắp Đặt Sản Phẩm

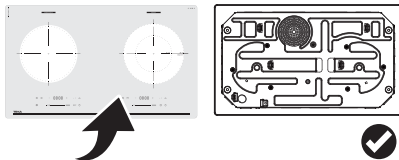
Khoảng cách tối thiểu

7. Dán ron làm kín

Trước khi lắp đặt thiết bị vào mặt bàn bếp, cần phải gắn dán ron vào mặt sau của tấm kính.

- Đặt thiết bị lên một bề mặt ổn định, nhẵn, ví dụ như bao bì.

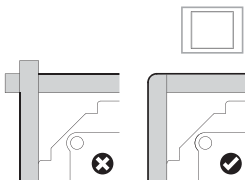
7.1. Lật ngược bếp



7.2. Lấy cuộn ron ra khỏi túi và bóc lớp keo hai mặt ở mặt sau ra.

7.3. Dán ron vào mặt dưới tấm kính

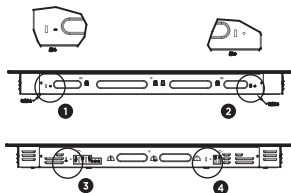
- Dải ron không được vượt quá mép của tấm kính.



8. Xác định vị trí các giá đỡ cố định

Các lỗ để lắp giá đỡ nằm ở hai bên bếp.

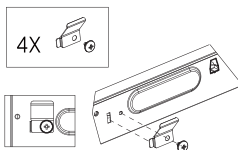
- Xác định vị trí các lỗ để lắp giá đỡ cố định.



9. Lắp các giá đỡ cố định

Cố định bếp trên bề mặt bàn bằng cách chèn 4 giá đỡ vào các cạnh bên của bếp và siết chặt các vít.

- Trong bất kỳ trường hợp nào, các giá đỡ không được chạm vào bề mặt bên trong của mặt bàn bếp sau khi lắp đặt.
- Lắp các giá đỡ cố định.



10. Đặt bếp vào vị trí

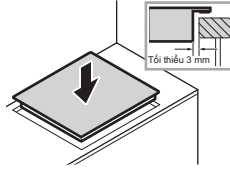
- Có các lỗ thông gió xung quanh bên ngoài bếp. Đảm bảo các lỗ này không bị mặt bàn bếp che khuất khi bạn đặt bếp vào vị trí.
- Khoảng cách an toàn giữa các cạnh của bếp và bề mặt bên trong của mặt bàn bếp phải ít nhất là 3 mm.

Đơn vị theo mm

Lắp Đặt Sản Phẩm

Khoảng cách tối thiểu

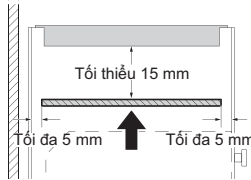
10.1. Lắp bếp từ vào vị trí đã cắt sẵn.



10.2. Căn ch bếp nằm giữa .

11.Lắp đặt tấm cách nhiệt

- Nếu thiết bị được lắp đặt phía trên lò nướng, ngăn kéo hoặc không gian tủ, một rào chắn bảo vệ nhiệt sẽ được lắp bên dưới đáy thiết bị.
- Để tránh vô tình chạm vào đáy bếp từ đang quá nóng hoặc bị điện giật trong quá trình hoạt động, cần lắp một tấm gỗ có định bằng vít, cách đáy bếp từ tối thiểu 15 mm.
- Lắp tấm gỗ vào đồ nội thất và cố định bằng vít.



12.Thận trọng

- Bếp từ phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn. Chúng tôi có đội ngũ chuyên nghiệp hỗ trợ. Không tự ý lắp đặt..
- Không được lắp bếp từ trực tiếp phía trên nhà rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng linh kiện điện tử của bếp từ.
- Bếp từ phải được lắp đặt sao cho đảm bảo lửa nhiệt tối hơn nhằm nâng cao độ tin cậy của thiết bị.
- Tường và vùng gia nhiệt cảm ứng phía trên bề mặt bàn phải chịu được nhiệt.
- Để tránh hư hỏng, lớp vật liệu ghép và keo dán phải chịu được nhiệt.
- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- Bếp từ chỉ có thể được kết nối với nguồn có tổng trở hệ thống không lớn hơn 0,288 Ω.

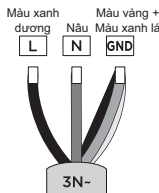
13.Kết nối thiết bị

- Thiết bị này chỉ được kết nối vào lưới điện bởi thợ điện có trình độ phù hợp.
- Hãy đảm bảo rằng hệ thống điện trong nhà phù hợp với công suất tiêu thụ của bếp từ.
- Đảm bảo điện áp đúng với thông số kỹ thuật được ghi trên nhãn.
- Đảm bảo tiết diện dây nguồn đủ khả năng chịu được tải như thông số kỹ thuật ghi trên nhãn.
- 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.
- Cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được bố trí sao cho nhiệt độ của dây không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.
- Nếu cáp bị hư hỏng hoặc cần thay thế, việc này phải được thực hiện bởi đại lý hậu mãi sử dụng dụng cụ chuyên dụng để tránh bất kỳ tai nạn nào.
- Nếu thiết bị được kết nối trực tiếp với lưới điện, phải lắp đặt một bộ cầu dao với khoảng hở tối thiểu 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng việc kết nối điện đã được thực hiện chính xác và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Cáp điện 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.
- Bề mặt dưới đáy và dây nguồn của bếp từ không thể tiếp cận sau khi lắp đặt.
- Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp mà không cần thay đổi hay không. Mọi thay đổi chỉ được thợ điện có trình độ chuyên môn thực hiện.

14.Loại kết nối

Thiết bị này thuộc cấp bảo vệ 2.

14.1. 220-240V/16A



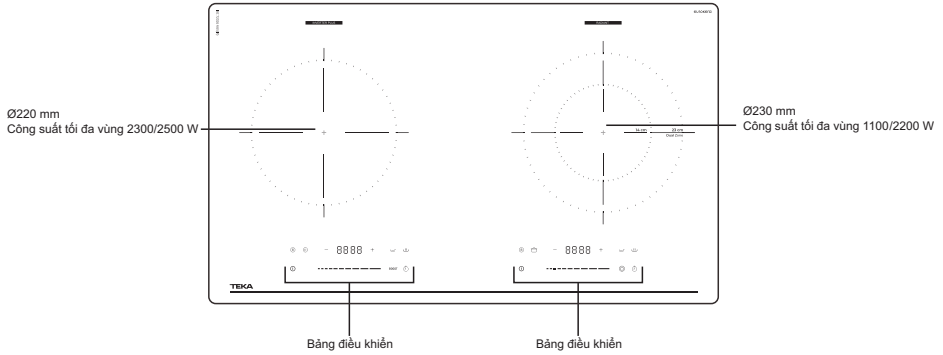
15.Sau khi lắp đặt thiết bị

- Đảm bảo những điều sau đây sau khi lắp đặt thiết bị.
- Dây nguồn không thể tiếp cận được qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Đảm bảo có đủ luồng không khí trong lành từ bên ngoài tủ đến chân đế của thiết bị.
- Khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận cổng tắc cách ly.

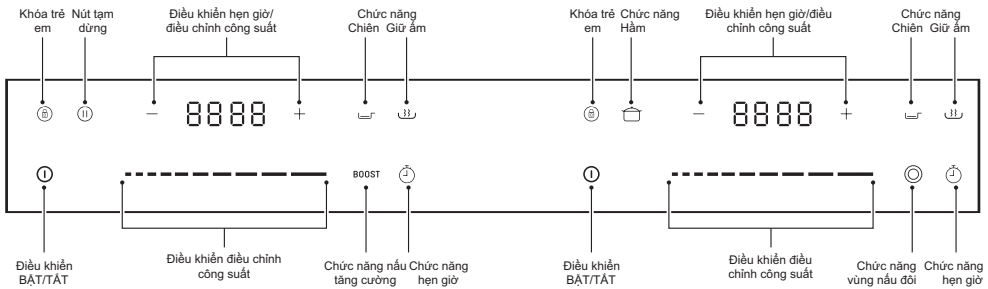
Đơn vị theo mm

Tổng quan về sản phẩm

1. Nhìn từ trên xuống



2. Bảng điều khiển



2. Thông số kỹ thuật

Thiết bị	IBC 72026 MSS(IR)
Vùng nấu	2 Vùng
Điện áp Nguồn	220-240V~ 50/60Hz
Công suất định mức	4500 W
Kích Thước Sản Phẩm D × R × C(mm)	730 X 430 X 60 mm
Kích thước khi lắp đặt A × B (mm)	680 X 380

Trọng lượng và kích thước chỉ mang tính tham khảo. Vì chúng tôi liên tục nỗ lực cải tiến sản phẩm nên có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

CÁC CẢNH BÁO AN TOÀN

⚠ An toàn của bạn rất quan trọng với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng thiết bị.

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 điện tốt là điều cần thiết và bắt buộc.

⚠ Chỉ thợ điện có trình độ chuyên môn mới được thay 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

⚠ Cẩn thận - các cạnh của tấm ốp rất sắc.

⚠ 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 thông tin 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 chỉ được lắp đặt đúng cách bởi người có trình độ chuyên môn phù hợp.

⚠ Thiết bị này phải được kết nối với một mạch có công tắc cách ly đảm bảo ngắt hoàn toàn nguồn điện.

⚠ 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.

⚠ Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi những người (kể cả trẻ em) có khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí tuệ bị suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng các em không chơi đùa với thiết bị.

⚠ Nếu dây nguồn bị hư hỏng, phải

được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc nhân viên kỹ thuật đủ điều kiện để tránh nguy hiểm.

⚠ Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần giảm sút hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được các nguy cơ liên quan.

Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị khi không có sự giám sát.

⚠ **CẢNH BÁO:** Nếu mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đối với mặt thiết bị bằng kính hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận có điện.

⚠ Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp lên bề mặt thiết bị vì chúng có thể bị nóng.

⚠ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

⚠ Sau khi sử dụng, hãy tắt bộ phận gia nhiệt của thiết bị bằng công tắc điều khiển và không dựa vào cảm biến nồi.

⚠ Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

⚠ Nguy cơ cháy: không để đồ vật trên các mặt nấu ăn.

⚠ **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục.

⚠ **CẢNH BÁO:** Nấu nướng trên bếp có

dầu mỡ mà không có người trông coi rất nguy hiểm và có thể gây hỏa hoạn.

⚠ **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận tiếp cận được 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.

⚠ **CẢNH BÁO:** Nấu nướng trên bếp có dầu mỡ mà không có người trông coi rất nguy hiểm và có thể gây hỏa hoạn. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa, ví dụ như bằng một cái nắp hoặc một tấm chăn chữa cháy.

THẬN TRỌNG: Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn

hạn phải được giám sát liên tục.

Nguy cơ cháy:
không để đồ vật trên các mặt nấu ăn.

⚠ CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng các tấm bảo vệ mặt bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng là phù hợp, hoặc các tấm bảo vệ mặt bếp tích hợp sẵn trong thiết bị. Sử dụng các tấm bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Vận hành và bảo dưỡng:

Nguy cơ điện giật

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

⚠ Tắt bếp tại công tắc tường 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 tử.

⚠ Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc các thiết bị cấy ghép điện tử khác (chẳng hạn như bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng các thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.

⚠ Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

Nguy cơ Bề mặt Nóng

⚠ Trong quá trình sử dụng, các bộ phận có thể chạm vào của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.

⚠ Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng cho đến khi mặt bếp nguội.

⚠ Tránh xa trẻ em.

⚠ Tay cầm nồi có thể nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm nồi không nhô ra các vùng nấu khác đang bật. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.

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

Nguy cơ Bị cắt

⚠ Lưỡi dao sắc bén của dụng cụ nạo kính sẽ lộ ra khi kéo nắp an toàn ra. Cần trọng sử dụng và luôn lưu trữ an toàn, xa tầm tay trẻ em.

⚠ Không cẩn thận có thể dẫn đến thương tích hoặc bị đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

⚠ Không bao giờ để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát.

Trào dầu gây ra khói và tràn dầu mỡ có thể bắt lửa.

⚠ Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn làm bề mặt làm việc hoặc bảo quản.

⚠ Không bao giờ đặt bất kỳ vật dụng hoặc dụng cụ nào lên thiết bị.

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

⚠ Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn để làm ẩm hoặc sưởi ấm phòng.

⚠ Sau khi sử dụng, luôn tắt vùng nấu và thiết bị như mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm ứng). Không phụ thuộc vào tính năng phát hiện chảo để tắt các vùng nấu khi bạn lấy chảo ra.

⚠ Không để trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hoặc leo lên thiết bị.

⚠ Không được cất giữ các vật dụng thu hút sự chú ý của trẻ em trong các tủ phía trên thiết bị. Trẻ em trèo lên thiết bị có thể bị thương nghiêm trọng.

⚠ Không để trẻ em một mình hoặc không giám sát trong khu vực thiết bị đang được sử dụng.

⚠ Trẻ em hoặc người khuyết tật có hạn chế khả năng sử dụng thiết bị nên có một người có trách nhiệm và có năng lực hướng dẫn họ cách sử dụng thiết bị. Người hướng dẫn phải đảm bảo rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.

⚠ 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 vật nặng lên thiết bị.

⚠ Không đứng lên thiết bị.

⚠ KHÔNG sử dụng nồi có cạnh sắc hoặc kéo nồi trên mặt kính bếp từ vì

điều này có thể làm trầy xước kính.

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

⚠ Thiết bị này được thiết kế để sử dụng tại gia đình và tại những khu vực tương tự như:

- khu vực bếp dành cho nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- khu nhà tại nông trại;
- bồi khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các kiểu nhà ở khác;
- môi trường kiểu nhà nghỉ và chuẩn bị bữa sáng.

⚠ **CẢNH BÁO:**

Thiết bị và các bộ phận tiếp cận được 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.

⚠ Về thông tin lắp đặt, vui lòng tham khảo mục “Lắp đặt sản phẩm”. Xem mục “Lắp đặt sản phẩm” ở trang 4

Dụng cụ nấu ăn

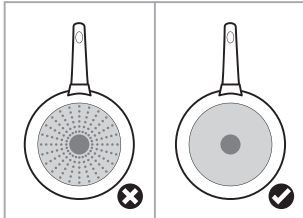
Chất lượng của dụng cụ nấu ăn có ảnh hưởng đáng kể đến hiệu quả và chất lượng của quá trình nấu nướng.

Lựa chọn dụng cụ nấu ăn

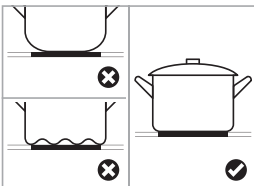
CHÚ Ý:

Dụng cụ nấu ăn không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị hoặc dẫn đến trục trặc.

- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp với bếp từ.
- Tìm biểu tượng cảm ứng trên bao bì hoặc dưới đáy dụng cụ nấu ăn.
- Đồ nấu ăn làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đáy từ tính, thủy tinh, gỗ, đồ sứ, gốm và đồ đất nung.
- Nếu phần từ tính chỉ bao phủ một phần đáy của dụng cụ nấu ăn, chỉ có vùng từ tính đó sẽ nóng lên. Phần đáy còn lại có thể không đạt đủ nhiệt độ để nấu ăn.
- Nếu vùng từ tính không đồng nhất, mà có chứa các vật liệu khác như nhôm, điều này có thể ảnh hưởng đến quá trình làm nóng và khả năng nhận diện dụng cụ nấu.
- Đáy dụng cụ nấu ăn bị trầy xước và các cạnh sắc của dụng cụ nấu ăn có thể làm trầy xước bề mặt kính của bạn.
- Giữ cho bếp của bạn sạch sẽ để tránh trầy xước.
- Dụng cụ nấu có đáy không đồng nhất có thể không nhận diện được.



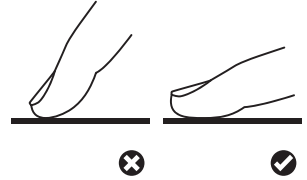
- Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy cong hoặc cạnh lởm chởm.



Đặt dụng cụ nấu ăn

- Luôn đặt dụng cụ nấu ăn ở giữa vùng nấu.
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn rộng hơn một chút có thể giúp tối đa hóa hiệu quả nấu nướng. Nếu bạn sử dụng dụng cụ nấu ăn nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi.
- Đảm bảo đáy dụng cụ nấu ăn của bạn phẳng, nằm phẳng trên mặt kính và có kích thước phù hợp với vùng nấu. Xem mục "Vùng nấu" ở trang 14, 15
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính nằm trong phạm vi khuyến nghị của vùng nấu đã chọn. Xem mục "Vùng nấu" ở trang 14, 15

- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không bị vật thể nào (như dụng cụ hoặc vải) che phủ. Thậm chí một màng nước mỏng cũng có thể khiến khó sử dụng các nút điều khiển.
- Sử dụng phần bụng ngón tay, không phải đầu ngón tay.



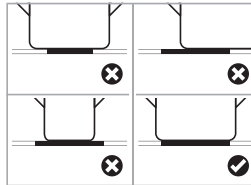
- Thiết bị phát ra tiếng bíp mỗi khi có thao tác chạm.

Di chuyển dụng cụ nấu

CHÚ Ý:

Sử dụng không đúng cách có thể làm hỏng bếp hoặc dẫn đến trục trặc.

- Luôn nhắc dụng cụ nấu ăn ra khỏi mặt kính. Không trượt, nếu không có thể làm xước mặt kính.



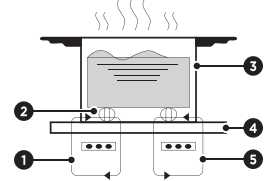
Phát hiện dụng cụ nấu ăn

- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn của mình có tương thích với bếp từ hay không bằng cách thử nghiệm dụng cụ nấu ăn. Xem mục "Kiểm tra dụng cụ nấu ăn" ở trang 17
- Khi dụng cụ nấu ăn không phù hợp kích thước hoặc không từ tính (ví dụ: nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, nĩa hoặc chìa khóa) được đặt trên thiết bị, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong vòng 1 phút.

Nguyên lý nấu bằng bếp từ

Nấu ăn bằng bếp từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra nhiệt trực tiếp trong dụng cụ nấu nướng thông qua các rung động điện từ, thay vì gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính.

- Kính chỉ nóng lên khi dụng cụ nấu nướng làm nóng kính.



Vị trí	Ý nghĩa
1	Dòng điện cảm ứng
2	Mạch từ
3	Nồi sắt
4	Mặt kính
5	Cuộn cảm ứng

Vùng nấu

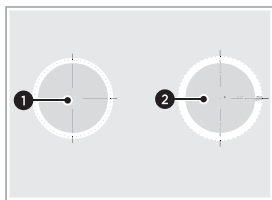
Các vùng nấu được tự động điều chỉnh theo đường kính của dụng cụ nấu ăn, trong một giới hạn nhất định.

- Để đạt hiệu quả tốt nhất của thiết bị, đáy của dụng cụ nấu ăn phải có đường kính tối thiểu tương ứng với vùng nấu.

Hướng dẫn vận hành

Sử dụng điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản hồi khi chạm vào, nên bạn không cần dùng lực.



Vị trí	Vùng Ø mm	Đáy Ø mm
1	220	160-220
2	230	<230

Hiện thị nhiệt dư

Mỗi vùng nấu đều có màn hình hiển thị nhiệt dư.

- Thông báo sẽ tắt khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn khi chạm vào.
- Không chạm vào vùng nấu trước khi màn hình hiển thị nhiệt dư tắt.

Biểu tượng	Ý nghĩa
	Vùng nấu đang rất nóng.

- Bạn cũng có thể sử dụng nhiệt dư như một chức năng tiết kiệm năng lượng.
- Nếu muốn sử dụng nhiệt dư, hãy đặt thêm dụng cụ nấu ăn lên vùng nấu vẫn còn nóng.

Trước khi Sử dụng Lần đầu

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, hãy đọc hướng dẫn sử dụng, đặc biệt là các hướng dẫn an toàn.

1. Vệ sinh thiết bị lần đầu

- Tháo bỏ mọi lớp màng bảo vệ và nhãn dán.
 - Loại bỏ mọi cạnh bao bì còn sót lại trên bề mặt thiết bị.
 - Lau bề mặt bằng khăn ẩm.
- Thông tin thêm về vệ sinh và bảo dưỡng: Xem mục "Vệ sinh và bảo trì" ở trang 18

Cách Sử Dụng

1. Bật thiết bị

- Để bật thiết bị, nhấn [].
- Âm báo kêu một lần, tất cả chỉ báo của thiết bị hiển thị [-].

- Thiết bị đang ở chế độ chờ.

2. Tắt thiết bị

- Để tắt thiết bị, nhấn [].
- Âm báo kêu một lần.

3. Cài đặt mức công suất

- Nếu bạn không chọn mức công suất trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt. Xem mục "Bật thiết bị" ở trang 16
- Bạn có thể thay đổi cài đặt mức công suất bất cứ lúc nào trong khi nấu.
- Để chọn mức công suất, nhấn các nút điều khiển điều chỉnh công suất [---] hoặc nhấn [—] và [+].

4. Bảng hướng dẫn nấu ăn, mẹo nấu ăn, mức công suất và ý nghĩa

- Bảng này cho biết mức công suất nào phù hợp với loại thực phẩm nào. Thời gian nấu có thể thay đổi tùy thuộc vào loại, trọng lượng, độ dày và chất lượng của thực phẩm.
- Hãy thử nghiệm với thiết bị để tìm ra cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Mức	Mục đích & Món ăn	Thời gian tính theo phút	Gợi ý
1	Làm tan chảy: Sô cô la, bơ, mật ong	15 - 30	Khuấy đều thường xuyên.
1 - 3	Giữ ấm: Sốt hollandaise	15 - 45	Thêm 1-2 thìa canh nước. Đậy nắp.
3 - 5	Chiên thực phẩm để vớt: Trứng ốp la, trứng, nước sốt Làm nóng: Nước sốt	5 - 15	Các mức công suất thấp trên bếp từ cho phép bạn điều chỉnh chính xác nhiệt độ thấp lý tưởng. Đậy nắp.
4 - 6	Chiên thực phẩm để vớt: Trứng chiên Ninh: Com, mì, khoai tây	5 - 15 10 - 30	Trước tiên đun sôi nước ở mức cao hơn, sau đó điều chỉnh xuống mức này để hâm.
5 - 6	Hấp: Khoai tây, rau củ Hầm: Món hầm, súp	20 - 60 60-120	Thêm vài thìa canh nước để hấp. Đậy nắp. Sử dụng tối đa 3 lít chất lỏng. Nếu nhiều hơn, hãy chọn mức cao hơn.
5 - 7	Chiên: Bánh kẹp	5 - 45	Lật mặt sau 1 phút.

Mức	Mục đích & Món ăn	Thời gian tính theo phút	Gợi ý
8 - 9	Hầm: Lượng lớn hơn 3 lít Chiên nhẹ: Xúc xích, schnitzel, cordon bleu, thịt viên	60-120 5 - 45	Lật hoặc đảo thường xuyên.
10-12	Chiên: Thịt, bit tết, khoai tây chiên, thân heo	5 - 10	Lật thường xuyên để chín đều.
13-15	Nấu nước: Nước, mì ống Xào: Lẩu nhúng Chiên ngập dầu: Khoai tây chiên, trái cây chiên	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Để dụng cụ nấu nóng khô ráo, chỉ thêm dầu và vỉ giây trước khi chiên áp chảo.
BOOST	Làm nóng nhanh: Lượng nước nhiều hơn	10	Không nên sử dụng khi dụng cụ nấu ăn không có thức ăn.

5. Bắt đầu nấu

- Để bật bếp, nhấn giữ nút []
- Đảm bảo đáy dụng cụ nấu ăn và bề mặt vùng nấu sạch và khô.
- Đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng. Xem mục "Chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14.
- Đặt mức công suất. Xem mục "Cài đặt mức công suất" ở trang 15.

6. Hoàn tất nấu ăn

Cảnh báo - Nguy cơ bỏng

Nhiệt dư có thể gây bỏng.

- Chờ cho đến khi các vùng nấu nguội hẳn.
- Không chạm vào bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trước khi chúng nguội hẳn.

- Giảm cài đặt mức công suất xuống [].

- Bảng điều khiển hiển thị [].

- Để tắt bếp, nhấn giữ nút [].

7. Mẹo nấu ăn

Cảnh báo - Nguy cơ cháy nổ

Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ sẽ tự bốc cháy.

- Cẩn thận khi chiên rán vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn sử dụng chức năng tăng tốc.

- Khi thực phẩm sôi, hãy giảm nhiệt độ.
- Sử dụng nắp sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng dầu mỡ để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức cao và giảm mức nhiệt khi thực phẩm đã được làm nóng.

Khóa trẻ em

Bạn có thể khóa các nút điều khiển để ngăn chặn việc sử dụng ngoài ý muốn, ví dụ như trẻ em vô tình bật các vùng nấu.

- Khi các nút điều khiển bị khóa, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ [⓪] và [Ⓜ] sẽ bị vô hiệu hóa.
- Bạn luôn có thể tắt thiết bị bằng [⓪] trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa thiết bị trước trong thao tác tiếp theo.

1. Kích hoạt chức năng khóa trẻ em

- Để kích hoạt khóa trẻ em, nhấn [Ⓜ] trong ít nhất 3 giây.
- Các chỉ báo của thiết bị sẽ hiển thị [Ⓜ].

2. Hủy chức năng khóa trẻ em

- Để hủy chức năng khóa trẻ em, nhấn và giữ [Ⓜ] ít nhất 3 giây.

Chế độ tạm dừng

Bạn có thể tạm dừng quá trình làm nóng thay vì tắt thiết bị, chỉ vùng bên trái mới có chế độ tạm dừng, vì vậy hãy xem mô tả bên dưới cho vùng bên trái.

- Khi vào chế độ tạm dừng, tất cả các điều khiển ngoại trừ [⓪] và [Ⓜ] đều bị vô hiệu hóa.
- Bạn luôn có thể tắt thiết bị bằng [⓪] trong trường hợp khẩn cấp.

1. Vào chế độ tạm dừng

- Để vào chế độ tạm dừng, nhấn [Ⓜ].
- Các chỉ báo bên trái của thiết bị hiển thị [Ⓜ].

2. Thoát chế độ tạm dừng

- Để thoát chế độ tạm dừng, nhấn [Ⓜ].

Chức năng hẹn giờ

Bếp này có chức năng hẹn giờ, có thể sử dụng như hẹn giờ đếm ngược và hẹn giờ tắt.

1. Đếm ngược

Bạn có thể sử dụng hẹn giờ như một bộ đếm ngược.

- Chỉ có thể cài đặt hẹn giờ khi bếp đang làm nóng.

Sử dụng chức năng đếm ngược

- Thiết bị được bật.

- 1.1. Nhấn nút điều khiển hẹn giờ [⌚].
 - Bảng điều khiển nhấp nháy [⌚].
- 1.2. Nhấn [—] hoặc [⊕] khi chỉ báo hẹn giờ đang nhấp nháy.
 - Nhấn [—] hoặc [⊕] một lần để giảm hoặc tăng thời gian 1 phút, nhấn giữ thì thời gian sẽ giảm hoặc tăng nhanh hơn.
 - Bảng điều khiển hiển thị thời gian còn lại và chỉ báo hẹn giờ nhấp 3 lần.

Hủy chức năng đếm ngược

- Để hủy đếm ngược, nhấn [—] cho đến khi bảng điều khiển hiển thị [⓪].
- Đếm ngược đã bị hủy và bảng điều khiển hiển thị [—].

Chức năng nấu tăng cường

Chức năng nấu tăng cường làm nóng dụng cụ nấu nhanh hơn mức công suất tối đa thông thường.

- Chức năng có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.
- Vùng nấu trở về cài đặt ban đầu sau 10 phút.
- Nếu cài đặt nhiệt độ ban đầu bằng [15], nó sẽ trở lại [15] sau 10 phút.

1. Kích hoạt chức năng tăng cường

- 1.1. Vùng bên trái: Nhấn nút điều khiển tăng cường [BOOST].
- 1.2. Màn hình vùng bên trái hiển thị [Ⓜ] khi mức công suất đạt tối đa.
- Vùng bên trái hiển thị [Ⓜ] và mức công suất đạt tối đa.

2. Hủy chức năng tăng cường

- 2.1. Vùng bên trái Nhấn nút điều khiển tăng cường [BOOST] để thoát khỏi chức năng tăng cường.
- 2.2. Đặt các nút điều chỉnh công suất [---] về mức cần thiết.
 - Vùng nấu sẽ trở về cài đặt ban đầu.

Sử dụng chức năng vòng nấu đôi

1. Kích hoạt chức năng vùng nấu đôi

- 1.1. Trước tiên chọn mức công suất cho vùng nấu bên phải, sau đó nhấn [⓪] ví dụ: chọn mức 9.
 - 1.2. Đèn báo vùng nấu bên phải nhấp nháy [Ⓜ] và số mức bạn chọn, ví dụ: nhấp nháy [Ⓜ] và [9].
 - 1.3. Bạn cũng có thể chọn mức công suất bằng cách dùng thanh trượt
- ### 2. Hủy chức năng vùng nấu đôi
- 2.1. Vùng bên phải nhấn [⓪] để thoát khỏi chức năng vùng nấu đôi.
 - 2.2. Ngoài ra, có thể chọn mức 0.

Chức năng chiên

Chức năng này thiết lập mức công suất phù hợp cho việc chiên.

- Nhấn nút [Ⓜ] để bật chức năng nhấn lại lần nữa để tắt.
- Có thể hủy chức năng bất kỳ lúc nào bằng cách tắt bếp, thay đổi mức công suất hoặc chọn chức năng khác.
- Màn hình vùng nấu hiển thị [F]. Đèn báo hẹn giờ hiển thị [Ⓜ] có nghĩa là thời gian hoạt động của chức năng hiện tại.

Chức năng Hầm

Chức năng này thiết lập mức công suất phù hợp cho việc nấu chậm.

- Bạn có thể nhấn [Ⓜ] để bật chức năng, và nhấn lại để tắt chức năng.
- Bạn có thể ghi đè chức năng bất cứ lúc nào bằng cách tắt bếp, thay đổi mức công suất hoặc chọn chức năng khác.
- Đèn báo vùng nấu hiển thị [F]. Đèn báo hẹn giờ hiển thị [Ⓜ] có nghĩa là thời gian hoạt động của chức năng hiện tại.

Chức năng giữ ấm

Chức năng này thiết lập mức công suất phù hợp để giữ nóng thức ăn đã nấu chín.

- Bạn có thể nhấn [] để bật chức năng, và nhấn lại để tắt chức năng.
- Bạn có thể ghi đề chức năng bất cứ lúc nào bằng cách tắt bếp, thay đổi mức công suất hoặc chọn chức năng khác.
- Đèn báo vùng nấu hiển thị []. Đèn báo hẹn giờ hiển thị [] có nghĩa là thời gian hoạt động của chức năng hiển thị tại.

Tổng quan về thời gian hoạt động mặc định

Chức năng tự động tắt là một biện pháp bảo vệ an toàn cho thiết bị của bạn. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt bếp. Thời gian hoạt động mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng bên dưới:

Mức công suất	Thời gian tính theo giờ
1-3	8
4-6	6
7-9	4
10-12	2
13-15	1,5

- Khi lấy dụng cụ nấu ăn ra, thiết bị có thể ngừng làm nóng ngay lập tức và tự động tắt bên trong 2 phút và chỉ áp dụng cho vùng bên trái.

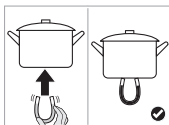
Kiểm tra dụng cụ nấu ăn

Kích thước đáy dụng cụ nấu ăn phù hợp với kích thước vùng nấu đang sử dụng. Xem mục "Chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14

1. Kiểm tra dụng cụ nấu ăn bằng nam châm

Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không bằng cách thử nghiệm bằng nam châm.

- Di chuyển nam châm về phía đáy dụng cụ nấu ăn.



- Nếu dụng cụ nấu ăn bị hút, dụng cụ nấu ăn đó phù hợp với bếp từ.

2. Kiểm tra dụng cụ nấu ăn không dùng nam châm

- Cho 250 ml nước vào dụng cụ nấu ăn bạn muốn kiểm tra.
- Bắt đầu nấu. Xem mục "Bắt đầu nấu" trên trang 15
- Kiểm tra xem [] có nhấp nháy trên bảng điều khiển hay không.
 - Nếu [] không nhấp nháy trên bảng điều khiển và nước đang được đun nóng, thì dụng cụ nấu ăn phù hợp.
 - Nếu [] nhấp nháy, dụng cụ nấu ăn không phù hợp và không có quá trình đun nóng diễn ra.
 - Nếu bạn không đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp lên vùng nấu trong vòng 1 phút, [] sẽ tự động biến mất.
- Dụng cụ nấu ăn của bạn không phù hợp vì những lý do sau:
 - Bạn chưa đặt dụng cụ nấu ăn vào đúng vùng nấu.
 - Dụng cụ nấu ăn bạn đang sử dụng không phù hợp với bếp từ. Xem mục "Chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14
 - Dụng cụ nấu ăn quá nhỏ hoặc không được đặt đúng vị trí trung tâm trên vùng nấu. Xem mục "Đặt dụng cụ nấu ăn" trên trang 14

Vệ sinh và bảo dưỡng

Để bếp hoạt động hiệu quả và bền bỉ trong thời gian dài, cần vệ sinh và bảo dưỡng định kỳ đúng cách.

1. Chất tẩy rửa

CHÚ Ý

Các sản phẩm tẩy rửa không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt bếp.

- Không sử dụng miếng bọt biển mài mòn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa cồn.
- Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc miếng cọ rửa của bạn có phù hợp hay không.

2. Vệ sinh bếp

Vệ sinh bếp sau mỗi lần sử dụng để ngăn chặn thức ăn bị cháy.



Cảnh báo - Nguy cơ bỏng

Nhiệt dư có thể gây bỏng.

- Chờ cho đến khi các vùng nấu nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Không chạm vào bất kỳ bộ phận nào của bếp trước khi chúng nguội hẳn.



Cảnh báo - Nguy cơ bỏng

Lưỡi dao trong dụng cụ cạo kính rất sắc bén.

- Tuyệt đối không tháo nắp bảo vệ của dụng cụ cạo kính.
- Sử dụng dụng cụ cạo kính hết sức cẩn thận.
- Luôn cất giữ an toàn và ngoài tầm với của trẻ em.

CHÚ Ý

Việc vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng bề mặt bếp.

- Tuyệt đối không để lại cạnh chất tẩy rửa trên bếp, vì kính có thể bị ố.
- Loại bỏ ngay lập tức các vết bẩn do nước sôi trào, sô cô la tan chảy và các vết đường nóng đổ trên kính.

2.1. Làm sạch các vết bẩn thông thường

Cách làm sạch các vết bẩn thông thường trên kính, ví dụ như dấu vân tay, vết bẩn, vết ố do thức ăn hoặc các vết bẩn không phải đường đổ trên kính.

- 2.1.1. Để tắt bếp, nhấn [].
- 2.1.2. Sử dụng chất tẩy rửa bếp khi kính vẫn còn ẩm nhưng không nóng.
- 2.1.3. Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy.
- 2.1.4. Để bật lại bếp, nhấn [].

2.2. Làm sạch vết trào

- Loại bỏ ngay lập tức vết trào, tan chảy và những vết đường nóng trên kính bằng xẻng lật, dao phết hoặc dụng cụ cạo kính chuyên dụng cho thiết bị bằng kính ceramic.

- 2.2.1. Để tắt bếp, nhấn [].
- 2.2.2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo vết bẩn hoặc chất lỏng bị đổ ra khu vực đã nguội của bếp.
- 2.2.3. Lau sạch vết bẩn hoặc vết đổ bằng khăn lau bát đĩa hoặc khăn giấy.
- 2.2.4. Sử dụng chất tẩy rửa bếp khi kính vẫn còn ẩm nhưng không nóng.
- 2.2.5. Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy.
- 2.2.6. Để bật lại bếp, nhấn [].

2.3. Vệ sinh bằng điều khiển

Cách làm sạch vết nước hoặc chất lỏng tràn lên bảng điều khiển.

- Bếp có thể phát ra tiếng bip và tự tắt, đồng thời các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên chúng. Đảm bảo bạn lau khô bằng điều khiển trước khi bật lại thiết bị.

- 2.3.1. Để tắt bếp, nhấn [].
- 2.3.2. Thấm sạch chất lỏng bị tràn ra.
- 2.3.3. Lau khu vực bảng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc khăn ẩm sạch.
- 2.3.4. Dùng khăn giấy lau khô hoàn toàn khu vực.
- 2.3.5. Để bật lại bếp, nhấn [].

Khắc phục sự cố

Trong quá trình sử dụng bếp, có thể xảy ra lỗi hoặc sự cố. Bảng dưới đây trình bày các nguyên nhân có thể xảy ra và hướng dẫn cách khắc phục. Bạn nên đọc kỹ các bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và chi phí có thể phát sinh khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể có	Giải pháp
Bếp không thể bật được.	Nguồn điện bị gián đoạn.	- Đảm bảo bếp đã được kết nối với nguồn điện và đã được bật. - Kiểm tra xem có sự cố mất điện trong nhà hoặc khu vực lân cận hay không. - Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và vẫn xảy ra sự cố, hãy liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
Các nút điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Bảng điều khiển đang bị khóa	Tắt khóa an toàn trẻ em. Xem mục "Khóa trẻ em" trang 16
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 vùng điều khiển cảm ứng khô. - Sử dụng đầu ngón tay khi nhấn các nút điều khiển. Xem mục "Sử dụng điều khiển cảm ứng" ở trang 14.
Mặt kính đang bị trầy xước.	Dụng cụ nấu ăn có cạnh thô ráp.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và mịn. Xem mục "Lựa chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14
	Đã sử dụng chất tẩy rửa hoặc sản phẩm vệ sinh không phù hợp, có tính mài mòn.	Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp. Xem mục "Vệ sinh và bảo dưỡng" ở trang 18
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 ù 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	Quạt làm mát tích hợp trong thiết bị của bạn đã hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử quá nóng. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt thiết bị.	Đây là hiện tượng bình thường và không cần hành động gì thêm. Không được tắt nguồn điện của bếp khi quạt đang chạy.
Chảo không nóng và biểu tượng  hiển thị trên màn hình.	Bếp không phát hiện được chảo vì chảo không phù hợp với bếp từ.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Xem mục "Lựa chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14
	Bếp không phát hiện được chảo vì chảo quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không được đặt đúng vị trí trung tâm.	Đặt chảo ở giữa và đảm bảo rằng đáy chảo phù hợp với kích thước của vùng nấu. Xem mục "Lựa chọn dụng cụ nấu ăn" ở trang 14.
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).	Đây là một lỗi kỹ thuật.	- Ghi lại các mã số lỗi. - Tắt nguồn điện của bếp tại cầu dao và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.

1. 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.

Mã lỗi	Vấn đề	Giải pháp
E 1	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – hồ mạch.	Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ mặt kính.
E 2	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – ngắn mạch.	
E 7	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính.	

Mã lỗi	Vấn đề	Giải pháp
E1	Nhiệt độ cảm biến mặt kính quá cao	1. Chờ nhiệt độ mặt kính trở lại bình thường. 2. Nhấn nút [] để khởi động lại bếp.
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – mạch hở	• Thay thế bảng nguồn.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – mạch ngắn	
E2	Nhiệt độ IGBT quá cao	1. Chờ nhiệt độ của IGBT trở lại bình thường. 2. Nhấn nút [] để khởi động lại bếp. 3. Kiểm tra xem quạt có chạy trơn tru không 4. Nếu quạt không chạy trơn tru, hãy thay quạt.
EL	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	1. Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường hay không. 2. Khi nguồn điện bình thường, nhấn nút [] để khởi động lại bếp.
EH	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EU	Lỗi giao tiếp	1. Lắp lại kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn. 2. Thay thế bo mạch nguồn hoặc bo mạch hiển thị.
EF	Lỗi chống tràn (phát hiện nước trên bảng điều khiển)	1. Kiểm tra khu vực bảng điều khiển có bị đọng nước không? 2. Nếu có, hãy lau sạch và làm khô trước khi tiếp tục sử dụng.

2. Lỗi cụ thể và giải pháp

Thất bại	Vấn đề	Giải pháp
Đèn LED không sáng khi bật nguồn	Không có nguồn điện.	• Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm chặt vào ổ điện và ổ điện có hoạt động không.
	Bo mạch nguồn phụ trợ và bảng hiển thị kết nối bị lỗi.	• 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 hiển thị.
Đèn báo chế độ nấu ấn sáng lên nhưng quá trình làm nóng không bắt đầu.	Nhiệt độ bếp quá cao	• Nhiệt độ môi trường có thể quá cao hoặc khe hút/xả gió bị che chắn.
	Quạt làm mát có vấn đề.	1. Kiểm tra xem quạt có chạy trơn tru không. 2. Nếu quạt không chạy trơn tru, hãy thay quạt.
	Bo mạch nguồn bị hỏng.	• Thay thế bo mạch nguồn.
Quá trình làm nóng dừng đột ngột trong khi hoạt động và [] nhấp nháy trên bảng điều khiển.	Dụng cụ nấu không đúng.	• Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp. Xem mục “Lựa chọn dụng cụ nấu ăn” ở trang 14
	Đường kính dụng cụ nấu quá nhỏ.	
	Bếp bị quá nhiệt.	1. Chờ nhiệt độ bếp trở lại bình thường. 2. Khi nhiệt độ bình thường, nhấn [] để khởi động lại bếp.
	Mạch phát hiện dụng cụ nấu ăn bị hỏng.	• Thay thế bo mạch nguồn.
Các vùng nấu cùng phía (ví dụ như vùng thứ nhất và vùng thứ hai) đồng loạt hiển thị [].	Kết nối giữa bo mạch nguồn và bo mạch hiển thị lỗi.	• Kiểm tra kết nối.
	Mạch giao tiếp trên bo hiển thị bị hỏng.	• Thay thế bo mạch hiển thị.
	Bộ mạch chính bị hỏng.	• Thay thế bo mạch nguồn.
Động cơ quạt phát ra âm thanh bất thường.	Động cơ 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.

Món ăn thử nghiệm

Các khuyến nghị dưới đây được sử dụng cho mục đích thử nghiệm và đánh giá hiệu suất thiết bị theo tiêu chuẩn thử nghiệm.

1. Làm tan chảy sô-cô-la

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 16 cm không có nắp	• 150 g sô cô la đen (55% cacao)	• Mức công suất 1

2. Sốt Béchamel

Nhiệt độ sữa ban đầu: 7°C

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 16 cm không có nắp	• 40 g bơ • 40 g bột mì • 500 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% • Một nhúm muối	1. Làm tan chảy bơ, khuấy vào bột mì và muối, và làm nóng hỗn hợp. • Đun khoảng 6 phút ở mức công suất 3 2. Cho sữa vào hỗn hợp bột và bơ, khuấy liên tục đến khi sôi. • Đun khoảng 6,5 phút ở mức công suất 11 3. Khi sốt béchamel sôi, tiếp tục đun thêm 2 phút nữa. • Đun liu riu ở mức công suất 3

3. Hầm nóng và giữ ấm món hầm đậu lăng

Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ ban đầu: 20 °C

Đun nóng mà không khuấy

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 16 cm có nắp	• Số lượng: 450 g	• Thời gian đun nóng: khoảng 1,5 phút ở mức công suất 15 • Đun liu riu ở mức công suất 1
Nồi Ø 20 cm có nắp	• Số lượng: 800 g	• Thời gian đun nóng: khoảng 2,5 phút ở mức công suất 15 • Đun liu riu ở mức công suất 1

4. Cháo gạo sữa

Nhiệt độ sữa: 7°C

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 16 cm không có nắp	• 190 g gạo hạt ngắn • 40 g đường • 750 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% • 1 g muối	1. Cho các nguyên liệu vào sữa và đun nóng hỗn hợp và khuấy liên tục. • Thời gian đun nóng: khoảng 8 phút ở mức công suất 13 2. Khi sữa đạt đến khoảng 95 °C, chuyển sang mức công được đề nghị và đun liu riu trong khoảng 50 phút. • Đun liu riu ở mức công suất 3
Nồi Ø 20 cm không có nắp	• 250 g gạo hạt ngắn • 120 g đường • 1000 ml sữa có hàm lượng chất béo 3,5% • 1,5 g muối	• Thời gian đun nóng: khoảng 8 phút ở mức công suất 13 • Đun liu riu ở mức công suất 3

5. Nấu cơm

Công thức theo DIN 44550

Nhiệt độ Nước: 20°C

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 16 cm có nắp	• 125 g gạo hạt dài • 300 g nước • 1 nhúm muối	• Thời gian đun nóng: khoảng 2,5 phút ở mức công suất 15 • Đun liu riu ở mức công suất 3.
Nồi Ø 20 cm có nắp	• 250 g gạo hạt dài • 600 g nước • 1 nhúm muối	• Thời gian đun nóng: khoảng 2,5 phút ở mức công suất 15 • Đun liu riu ở mức công suất 3.

6. Chiên bánh kếp, bánh crêpe

Công thức theo DIN EN

60350-2

Nhiệt độ Nước: 20 °C

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Cách thực hiện
Nồi Ø 24 cm không có nắp	55 g bột bánh cho mỗi chiếc bánh crêpe	- Thời gian đun nóng: khoảng 1,5 phút ở mức công suất 15 - Đun liu riu ở mức công suất 11

7. Chiên thăn heo

Nhiệt độ ban đầu của thăn heo: 7 °C

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Chuẩn bị
Chảo Ø 24 cm không có nắp	3 miếng thăn heo, tổng trọng lượng khoảng 300 g, dày 1 cm 15 g dầu hướng dương	- Thời gian đun nóng: khoảng 1,5 phút ở mức công suất 15 - Đun liu riu ở mức công suất 11

8. Chiên ngập dầu khoai tây chiên đông lạnh

Dụng cụ nấu ăn	Nguyên liệu	Chuẩn bị
Nồi Ø 20 cm không có nắp	200 g khoai tây chiên đông lạnh, dày 1 cm 2 lít dầu hướng dương	- Thời gian làm nóng: Mức công suất 9 cho đến khi nhiệt độ dầu đạt 180 °C - Đun liu riu ở mức công suất 15

Thải bỏ và tái chế

Các hướng dẫn quan trọng về môi trường

Tuân thủ Chỉ thị WEEE và Thải bỏ Sản phẩm Thải:

Sản phẩm này tuân thủ Chỉ thị WEEE của Liên minh Châu Âu (2012/19/EU). Sản phẩm này có ký hiệu phân loại thiết bị điện và điện tử thải (WEEE). 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 trả lại điểm thu gom chính thức để tái chế thiết bị 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.

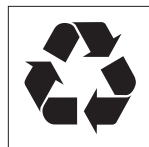


Tuân thủ Chỉ thị RoHS

Sản phẩm bạn đã mua tuân thủ Chỉ thị RoHS của EU (2011/65/EU). Sản phẩm không chứa các vật liệu có hại và bị cấm quy định trong Chỉ thị.

Thông tin Đóng gói

Bao bì của sản phẩm được sản xuất từ các vật liệu có thể tái chế theo Quy định Bảo vệ Môi trường Quốc gia. Không vứt bỏ bao bì cùng với rác thải sinh hoạt hoặc các loại rác thải khác. Hãy mang bao bì đến các điểm thu gom vật liệu bao bì do chính quyền địa phương chỉ định.



Lời khuyên giúp bạn tiết kiệm năng lượng mỗi khi nấu ăn:

Sử dụng nắp phù hợp cho từng nồi bất cứ khi nào có thể. Nấu ăn không đậy nắp tốn nhiều năng lượng hơn.

Sử dụng nồi chảo có đáy phẳng và đường kính đáy phù hợp với kích thước vùng nấu. Các nhà sản xuất nồi chảo thường cung cấp đường kính trên của nồi lớn hơn đường kính đáy. Khi dùng nước để nấu ăn, hãy sử dụng lượng nhỏ để bảo toàn vitamin và khoáng chất trong rau, và đặt mức công suất tối thiểu cho phép duy trì quá trình nấu. Mức công suất cao là không cần thiết và lãng phí năng lượng.

Sử dụng nồi nhỏ với lượng thức ăn nhỏ.

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

- Read this installation instructions carefully.
- Only a licensed expert may connect the appliance.
- Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- Switch off the power supply before carrying out any work.
- After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components and the power cord of the hob.
- Never use this appliance in boats or in vehicles.

1. Safe product installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.



Warning - Danger: Magnetism Permanent magnets in the appliance may affect electrical implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.

- Make sure the implants will not be affected by the electromagnetic field.



Warning - Risk of injury Parts may have sharp edges.

- Always wear protective gloves.

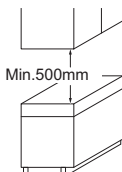
2. Before installing the appliance

Ensure the following before installing the appliance.

- 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 work surface material.
- If the appliance is installed above an oven, the oven has to have 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 appliance installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes for the wall surfaces surrounding the appliance, e.g. ceramic tiles.
- Do not use wood and similar fibrous or hygroscopic material as work surface material to avoid an electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate, unless it is impregnated.
- Observe the information on the distance between the extractor hob and the appliance in the installation instructions for the extractor hob.
- All measurements in the drawings are in mm.

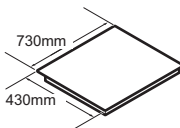
3. Safety distance

- The safety distance between the appliance and the cupboard above the appliance should be at least 500 mm.



4. Appliance dimensions

- The appliance has the following measurements.



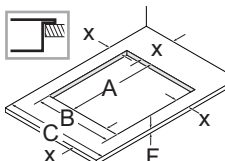
5. Installation method

There are 2 installation methods. In the standard installation method, the appliance overlaps the work surface. In the flush fit installation, the appliance and work surface are on the same level.

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

1. Standard installation method

- Be sure the thickness of the work surface is at least 12 mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	X(mm)	F(mm)
680+4 +1	380+4 +1	Min.580	Min.50	Min.12

Units in mm

Product Installation

Minimum distances

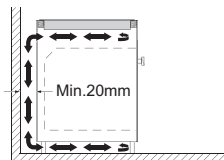
6. Ventilation

The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.

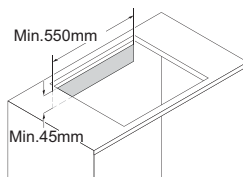
- Under any circumstances, make sure the appliance is well ventilated.

- Ensure the appliance is in good work state.

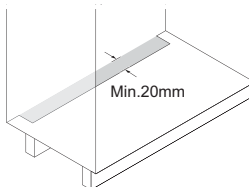
Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.



Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstructed.



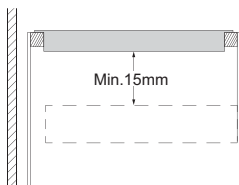
If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.



- Do not hermetically seal the lower base.

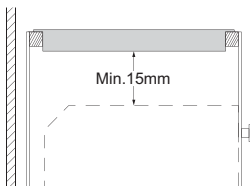
6.1. Installation above a drawer

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the drawer must be 15 mm.



6.2. Installation above an oven

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the work surface and the upper area of the oven must be 15 mm.
- If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.



Product Installation

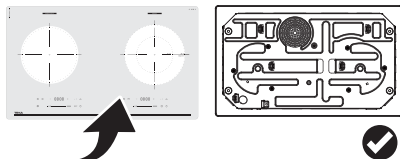
Minimum distances

7. Attaching the sealing strip

Before inserting the appliance into the worktop, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

- The unit should be placed on a stable, smooth surface, e. g. the packaging.

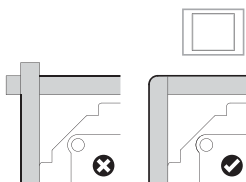
7.1. Turn the appliance on its back.



7.2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.

7.3. Attach the sealing strip to the back off the appliance.

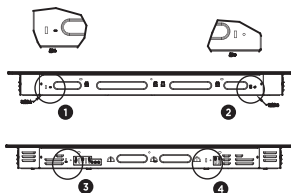
- The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.



8. Locating the fixing brackets

The openings for the mounting brackets are located on the sides of the appliance.

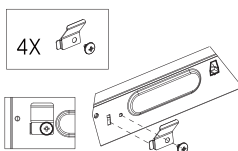
- Locate the openings for the fixing brackets.



9. Inserting the fixing brackets

Fix the appliance on the worktop surface by inserting 4 brackets on the sides of the appliance. And lock the screws.

- Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation.
- Insert the the fixing brackets.



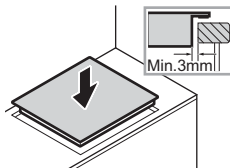
10. Inserting the appliance

- There are ventilation holes around outside of the appliance. Ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the appliance into position.
- The safety distance between the sides of the appliance and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.

Product Installation

Minimum distances

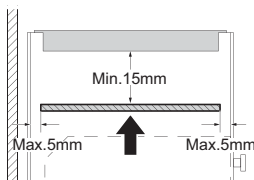
10.1. Insert the appliance.



10.2. Centre the appliance.

11. Installing the thermal protection barrier

- If the appliance is installed above an oven, a drawer or a cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the appliance.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the appliance, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the appliance.
- Insert a wooden plate into the furniture and fix it with screws.



12. Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Never conduct the operation by yourself.
- The appliance will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the appliance electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced cooking 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.
- The appliance can be connected only to a supply with the relevant system impedance no more than 0.288 Ω.

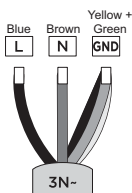
13. Connecting the appliance

- This appliance may only be connected to the mains by a suitably qualified electrician.
- Make sure, the domestic installation is suitable for the power consumption of the appliance.
- Make sure, the voltage corresponds to the value specified on the rating plate.
- Make sure, the cable sections of the power supply are suitable for the load specified on the rating plate.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the appliance to the mains supply, as these can lead to overheating and a fire hazard.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be laid in such a way that its temperature does not exceed 75 °C at any point.
- 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 3 mm 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 bottom surface and the power cord of the appliance are not accessible after installation.
- Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

14. Connection type

The appliance corresponds to protection class 2.

14.1. 220-240V/16A



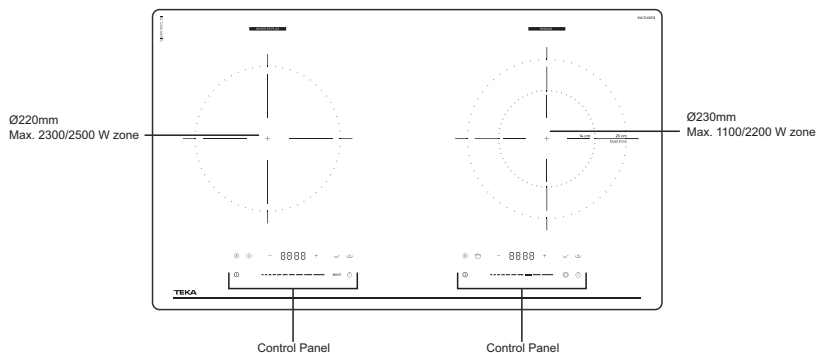
15. After installing the appliance

Ensure the following after installing the appliance.

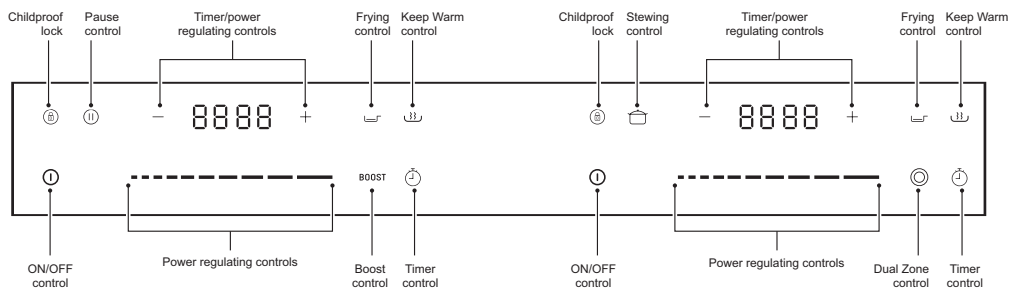
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the appliance.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Product Overview

1. Top View



2. Control Panel



3. Specifications

Appliance	IBC 72026 MSS(IR)
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	4500W
Product Size W×D×H(mm)	730 X 430 X 60 mm
Building-in Dimensions W×D (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 device.

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 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.

 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 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.

 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

⚠ Do not use a steam cleaner to clean your appliance.

⚠ After use, switch off the appliance element by its

control and do not rely on the pan detector.

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

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

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

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

⚠ 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 supervised continuously.

⚠ 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.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously. Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Operation and maintenance:

Electrical Shock Hazard

⚠ Do not cook on a broken or cracked appliance. If the appliance surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

⚠ Switch the appliance 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.

⚠ 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 glass 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 appliance 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 appliance 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 appliance.

 Do not stand on your appliance.

 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 appliance, as these can scratch the Induction glass.

 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.

 Regarding information about installation please refer to chapter "Product installation". See chapter "Product installation" on page 24

Cookware

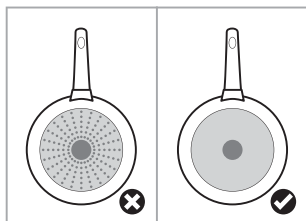
The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

Choosing The Cookware

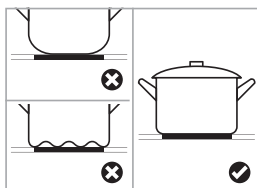
ATTENTION:

Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up to a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- Keep your appliance clean to avoid scratches.
- Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.

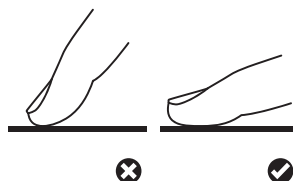


- Do not use cookware with a curved base or jagged edges.



Positioning The Cookware

- Always centre your cookware on the cooking zone.
 - Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. See chapter "Cooking zones" on page 33,34
 2. Use cookware whose diameter is in the recommended range of the cooking zone selected. See chapter "Cooking zones" on page 33,34



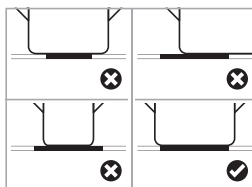
- The appliance beeps each time a touch is registered.

Moving The Cookware

ATTENTION:

Improper usage can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Always lift the cookware off the glass. Do not slide, or it may scratch the glass.



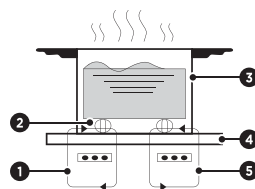
Cookware Detection

- You can check whether your cookware is induction-compatible by testing the cookware. See chapter "Cookware test" on page 36
- When an unsuitable size or non-magnetic cookware (e. g. aluminium), or some other small item (e. g. knife, fork or key) has been left on the appliance, the appliance automatically goes to standby mode within 1 minute.

Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.



Pos.	Meaning
1	Induced currents
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

Cooking Zones

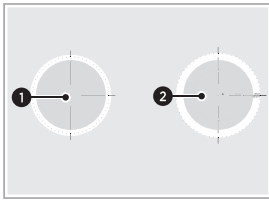
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.

- To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

Operation instructions

Using The Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	220	160-220
2	230	<230

Residual Heat Display

Each cooking zone has a residual heat display.

- The indicator turns off once the surface cools to a touchsafe temperature.
- Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
	The cooking zone is burning hot.

- You can also use the residual heat as an energy saving function.
- If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

Before First Use

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

1. Cleaning the appliance for the first time

- Remove any protective films and stickers.
 - Remove any packaging residue from the appliance surface.
 - Wipe the surface with a damp cloth.
- Further information on cleaning and maintenance: See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 27

How To Use

1. Switch the appliance on

- To switch the appliance on, press [].

- The buzzer beeps once, all appliance indicators show [-].
- The appliance is in standby mode.

2. Switch the appliance off

- To switch the appliance off, press [].
- The buzzer beeps once.

3. Setting the power level

- If you don't choose a power level setting within 1 minute, the appliance will automatically switch off. See chapter „Switch the appliance on“ on page 19
- You can modify the power level setting at any time during cooking.
- To select a power level setting, press the power regulation controls [- - -] or press the [—] and [+] .

4. Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
1	Melting: Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 3	Keeping warm: Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
3 - 5	Frying delicate foods: Omelette, eggs, sauces Heating up: Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
4 - 6	Frying delicate foods: Fried eggs Simmering: Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.
5 - 6	Steaming: Potatoes, vegetables Stewing: Stew dishes, soups	20 - 60 60-120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.
5 - 7	Pan frying: Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.

Level	Purpose & Dish	Time in min	Hints
8 - 9	Stewing: Amounts larger than 3 l Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cordon blue, meatballs	60-120 5 - 45	Flip or stir regularly.
10-12	Pan frying: Meat, steaks, hashbrowns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
13-15	Boiling: Water, pasta Stir frying: Meat Deep frying: French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
BOOST	Fast heating: Larger quantities of water	10	Not suggested to use with empty cookware.

5. Start cooking

- To switch the appliance on, press [].
- Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
- Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. See chapter „Choosing the cookware“ on page 13
- Set a power level setting. See chapter „Setting the power level“ on page 19

6. Finish cooking

Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- Wait until the cooking zones have cooled down.
 - Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.
- Reduce the power level setting to [].
 - The control panel shows [].
 - To switch the appliance off, press [].

7. Cooking tips

Warning - Risk of fire

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.

When food comes to the boil, reduce the heat setting.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Childproof Lock

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- When the controls are locked, all the controls except [①] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [①] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.

1. Activating the childproof lock

- To activate childproof lock, press [⑤] for at least 3 seconds.
- The appliance indicators will show [L].

2. Deactivating the childproof lock

- To deactivate childproof lock, press and hold [⑤] for at least 3 seconds.

Pause Mode

You can pause the heating instead of switching the appliance off, only left zone have the pause mode, so blow description to left zone.

- When entering the pause mode, all the controls except [①] are disabled.
- You can always turn the appliance off with [①] in an emergency.

1. Entering pause mode

- To enter the pause mode, press [②].
- The left the appliance indicators show [P].

2. Exiting pause mode

- To exit the pause mode, press [②].

Timer Control

Your appliance has a timer control, which you can use as a count down and a switch off timer.

1. Count down

You can use the timer control as a count down.

- The timer can only be set when the burner is heating.

Using the count down

- The appliance is turned on.
- 1.1. Press the timer control [⏱].
 - The control panel flashes [00].
 - 1.2. Press [—] or [+] when the timer indicator is flashing.
 - Press [—] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.
 - Pressing and holding [—] or [+] will decrease or increase the time.
 - The control panel shows the remaining time and the timer indicator flashes 5 times.

Cancelling the count down

- To cancel the countdown, press [—] until the control panel shows [00].
- The count down is cancelled and the control panel shows [- -].

Boost Function

The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

- 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 [9], it will return to [15] after 10 minutes.

1. Activating the boost function

- 1.1. The left zone Press the boost control [BOOST].
- 1.2. The Left cooking zone indicator shows [b] the power level reaches maximum.
 - The cooking zone indicator shows [b] and the power level reaches maximum.

2. Cancelling the boost function

- 2.1. The left zone Press the boost control [⏻] can exit the boost function.
- 2.2. Set the power regulation controls [---] to the required level.
 - The cooking zone will revert to its original setting.

Using The Double Ring Function

1. Activate the double ring function

- 1.1. The right zone should be select one level first ,then press the [Ⓢ] eg: if the level you select is 9.
- 1.2. The right cooking zone indicator flash [2] and the level number you select ,eg: flash [2] and [9].
- 1.3. You also can select the level by press the slider.

2. Cancelling the Double ring function

- 2.1. The right zone press the [Ⓢ] can exit the Double Ring Function.
- 2.2. Also can select the level to 0.

Fry Function

This function sets an power control suitable for fry cooking.

- You can press the [F] turn on the function ,and the press again to turn off the function.
- You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different function.
- The cooking zone indicator shows [F]. The timer indicator shows [00] which means the current function's running duration.

Simmering Function

This function sets an power control suitable for slow cooking.

- You can press the [S] turn on the function ,and the press again to turn off the function.
- You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different function.
- The cooking zone indicator shows [S]. The timer indicator shows [00] which means the current function's running duration.

Keep Warm Function

This function sets a power control suitable for keeping the cooked food hot.

- You can press the [] turn on the function, and the press again to turn off the function.
- You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different function.
- The cooking zone indicator shows []. The timer indicator shows [] which means the current function's running duration.

Overview Of The Default Working Times

Auto shut down is a safety protection for your appliance. It shuts 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	Time in h
1-3	8
4-6	6
7-9	4
10-12	2
13-15	1.5

- When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 2 minutes.

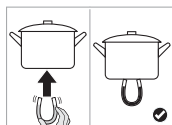
Cookware Test

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. See chapter "Choosing the cookware" on page 33

1. Testing the cookware with a magnet

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- Move a magnet towards the base of the cookware.



- If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction.

2. Testing the cookware without a magnet

- Put 250 ml water in the cookware you want to check.
- Start cooking. See chapter "Start cooking" on page 34
- Check whether [] is flashing in the control panel.
 - If [] does not flash in the control panel and the water is heating, the cookware is suitable.
 - If [] is flashing, the cookware is not suitable and no heating takes place.
- If you don't put a suitable cookware on the cooking zone within 1 minute, [] will automatically disappear.
- Your cookware is not suitable due to the following reasons:
 - You haven't placed a cookware on the correct cooking zone.
 - The cookware you're using is not suitable for induction cooking. See chapter "Choosing the cookware" on page 33
 - The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone. See chapter "Positioning the cookware" on page 33

Cleaning And Maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

1. Cleaning agents

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

- Do not use abrasive sponges.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use cleaning agents containing alcohol.
- Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

2. Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.



Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.



Warning - Risk of burns

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

- Never remove the safety cover of the glass scraper.
- Use the glass scraper with extreme care.
- Always store safely and out of reach of children.

ATTENTION

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

- Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

2.1. Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

- 2.1.1. To switch the appliance off, press [①].
- 2.1.2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
- 2.1.3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
- 2.1.4. To switch the appliance on, press [①].

2.2. Cleaning boilovers

- Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.
- 2.2.1. To switch the appliance off, press [①].
 - 2.2.2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
 - 2.2.3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
 - 2.2.4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
 - 2.2.5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
 - 2.2.6. To switch the appliance on, press [①].

2.3. Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

- The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.
- 2.3.1. To switch the appliance off, press [①].
 - 2.3.2. Soak up the spill.
 - 2.3.3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.
 - 2.3.4. Wipe the area completely dry with a paper towel.
 - 2.3.5. To switch the appliance on, press [①].

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	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	• Deactivate the childproof lock. See chapter „Deactivating the childproof lock“ on page 21
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.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. See chapter „Using the touch controls“ on page 16
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	• Use cookware with flat and smooth bases. See chapter „Choosing the cookware“ on page 13
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	• Use suitable cleaning agents only. See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 27
Some pans make cracking 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 appliance 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 appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	• This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and () appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	• Use cookware suitable for induction cooking. See chapter „Choosing the cookware“ on page 13
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	• Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. See chapter „Positioning the cookware“ on page 13
The appliance 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).	This is a technical fault.	1. Note down the error letters and numbers. 2. Switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.

1. Failure display and inspection

The appliance 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 appliance from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
E 1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E 2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E 7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure code	Problem	Solution
E1	High temperature of ceramic plate sensor	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [] 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	
E2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [] to restart the appliance.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.

2. Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the appliance is plugged in.	No power is 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 appliance	• Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	• Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and [] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	• Choose the proper cookware. See chapter „Choosing the cookware“ on page 13
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has overheated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [] to restart unit.
	Pan detection circuit is damaged.	• Replace the power board.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [].	The power board and the display board connected failure.	• Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	• Replace the display board.
	The main board is damaged.	• Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	• Replace the fan.

- The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

Test Dishes

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

1. Melting chocolate, couverture

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 % cacao)	• Cooking: Power level 1

2. Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 3 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stir-ring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 11 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 3

3. Warm and keep warm of lentil stew

Recipe according to DIN 44550

Initial temperature: 20 °C

Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• Quantity: 450 g	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 1
Pot Ø 20 cm with lid	• Quantity: 800 g	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 1

4. Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 190 g short-grain rice • 40 g sugar • 750 ml milk with 3.5 % fat content • 1 g salt	1. Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. • Heat up duration: approx. 8 min. at power level 13 2. Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. • Simmering: Power level 3
Pot Ø 20 cm without lid	• 250 g short-grain rice • 120 g sugar • 1000 ml milk with 3.5 % fat content • 1.5 g salt	• Heat up duration: approx. 8 min. at power level 13 • Simmering: Power level 3

5. Cooking rice

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• 125 g long grain rice • 300 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 3
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 3

6. Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN

60350-2

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 11

7. Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 15 • Simmering: Power level 11

8. Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 15

Disposal And Recycling

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and elec-tronic equipment (WEEE). This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. 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

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Advice will help you save energy anytime you cook:

Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.

Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter. When water is used for cooking, use little quantities to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.

Use small pots with small quantities of food.

TEKA



www.teka.com