

Zasady bezpieczeństwa:

⚠ Forsiktig. W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.

⚠ Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.

⚠ Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie. Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.

⚠ Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych

czylinnych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające **JEDYNI** pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

⚠ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

⚠ Ostrzeżenie. Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. **NIGDY** nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zduśić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.

⚠ Nie pozostawiać przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. **Unikaj potencjalnego ryzyka pożaru.**

⚠ Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.

⚠ Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

⚠ Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!

Instalacja

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą

mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 20 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (woltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na karcie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwo dostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!

Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.

Wyjątkowo wysokie przebiecia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).

Nie zaleca się używania

kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.

! Jakakolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny TEKA.

! Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki

! Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

Informacje dotyczące indukcji

Corzyści

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki

Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

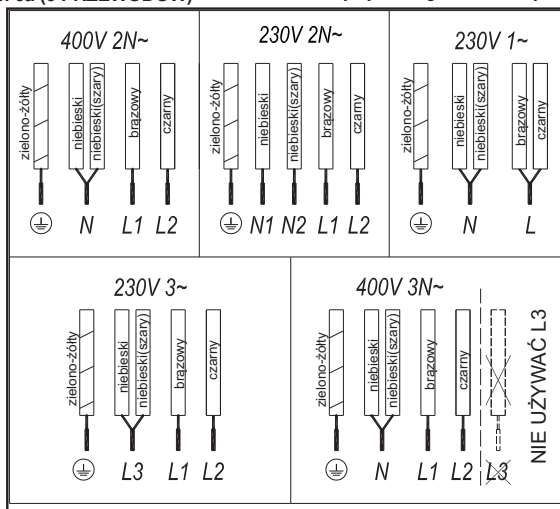
Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żelwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

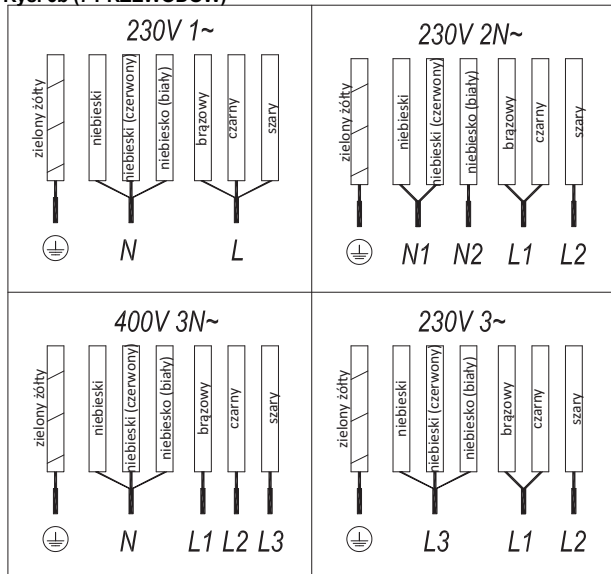
Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od

Rys. 6a (5 PRZEWODÓW)



Rys. 6b (7 PRZEWODÓW)



materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka. Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy. W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 2)

Rys. 2



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednio do indukcji (patrz rys. 3). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 3



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 4). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzej się prawidłowo.

Rys. 4



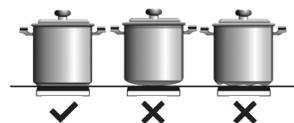
Wpływ podstawy garnków

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich” ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprzodzeniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie

plaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 5).

Rys. 5



! Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi sterowania dotykowego

ELEMENTY OBSŁUGI (rys. 1)

- 1 Ogólny czujnik wł./wył.
- 2 Suwak do sterowania mocą.
- 3 Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
- 4 Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
- 5 Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
- 6 Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie” lub „Zatrzymanie i uruchamianie”.
- 7 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”.
- 8 Czujnik włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
- 9 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Pełna elastyczność”.
- 10 Czujnik „Minus” timera.
- 11 Czujnik „Plus” timera.
- 12 Wskaźnik timera.
- 13 Przecinek dziesiętny timera*.
- 14 Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa”.
- 15 Czujnik włączenia funkcji

- „Elastyczna strefa II”.
- 16 Czujnik włączenia funkcji „Szeff kuchni”.
- 17 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w ciepłe”.
- 18 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”.
- 19 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”.
- 20 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Szybkie gotowanie”.
- 21 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Grillowanie”.
- 22 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w naczyniach”.
- 23 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w głębokim tłuszczu”.
- 24 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Poaching”. (w zależności od modelu)
- 25 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Confit”. (w zależności od modelu)
- 26 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Rice Cooking”. (w zależności od modelu)
- 27 Czujnik włączenia funkcji „Slide Cooking”. (w zależności od modelu)
- 28 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Slide Cooking”. (w zależności od modelu)

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żądaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)



W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

- Dotknij klawisz dotykowy ① (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odpowiednim wskaźniku będą migaly H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ① (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYTY

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ① (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

- Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu . Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odpowiednim wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiąty (4) zaświeci się na 10 sekund.
- Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiąty (4) - można zmienić poziom jej mocy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.

Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia danej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ① (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa

Tabela 1

MINIMALNA ŚREDNICA DNA NACZYNIA DLA KAŻDEJ STREFY GOTOWANIA			
	wyśrodkowanie na 1 punkcie	2 punkty pokryte	4 punkty pionowo pokryte
	8 cm	19 cm	24 cm
<p>(w zależności od modelu)</p>	-	15 cm	-

grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

Wykrywanie naczyń

⚠ Upewnij się, że dno naczynia pokrywa jedno lub więcej odniesień (+) na powierzchni płyty grzewczej (rys. 9 i tabela 1).

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

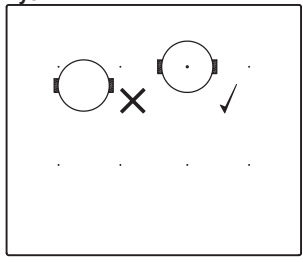
Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol **U** oznaczający „brak garnka”, gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięta, i wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.

Czas wykrywania garnka wynosi 30 sekund. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego. W przeciwnym razie może wystąpić niechciane działanie, jeżeli garnek zostanie przypadkowo postawiony w strefie gotowania w ciągu 30 sekund. Unikaj ewentualnych wypadków!

Rys.7



Funkcja blokady

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania **⓪** (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy **⓪** (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik **⓪** (6).

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania **⓪** (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

Wyłączenie sygnału dźwiękowego

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy **⊕** (11) i przycisk dotykowy blokady **⓪** (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F”.

Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywne.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy **⊕** (11) i klawisz blokady **⓪** (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.

Funkcja Stop&Go

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączenie funkcji Stop.

Dotknij czujnika zatrzymania i uruchomienia **⓪** (6). Wskaźniki zasilania pokażą symbol **||**, aby wskazać przerwanie gotowania.

Wyłączenie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika zatrzymania i uruchomienia **⓪** (6). Gotowanie zostaje wznowione z takimi samymi ustawieniami zasilania i czasomierza, które były wprowadzone przed przerwą.

Funkcja mocy

Funkcja ta dostarcza „dodatkovą” moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P” i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

Funkcja programatora czasowego (odliczania)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żadanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas

trwania od 1 do 90 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiąty strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

- 1 Dotknij czujnik \ominus (10) lub \oplus (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol \underline{t} , migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.
- 2 Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników \ominus (10) i \oplus (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników: \ominus (10) i \oplus (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.
- 3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol \underline{t} .

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiątego (4) wybranej

strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-”.

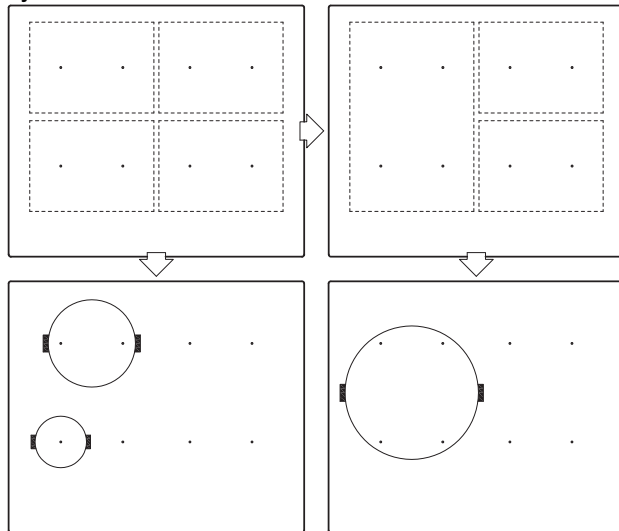
. Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

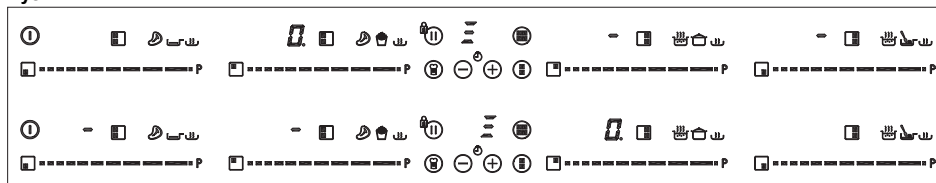
Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy

Rys. 10



Rys.11



można odczytać i zmodyfikować czas.

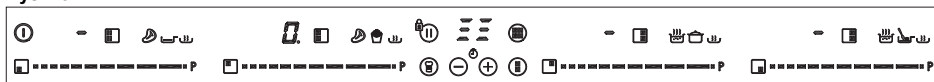
Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników \ominus (10) i \oplus (11).

Wyłączanie zegara

: Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „-”.

- 1 Wybierz żądaną płytę.
- 2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika \ominus (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki” \ominus (10), i \oplus (11).

Rys. 13



Funkcja zarządzania energią

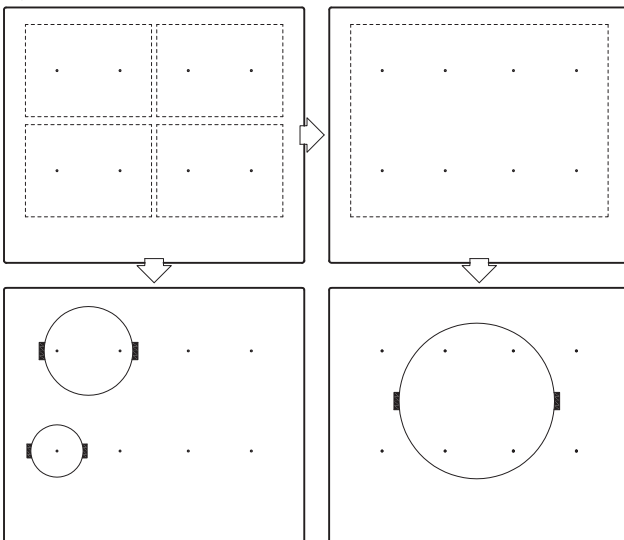
Ten model jest wyposażony w funkcję ograniczania mocy (Zarządzanie mocą). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzewczej do sieci elektrycznej.

- 1 Naciśnij klawisz dotykowy \oplus (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.
- 2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady ⏸ (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników \oplus (11) i \ominus (10).
- 3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady ⏸ (6). Płyta grzewcza będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzewczej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzewczej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzewczej każdej płyty. Możliwe

Rys. 14



jest zwiększenie poziomu płyty grzewczej, poziom kilku mniejszych należy zredukować.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

Funkcje specjalne: CHEF

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w

podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100°C), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich”), jak przedstawiono na rysunku 8.

Rys. 8

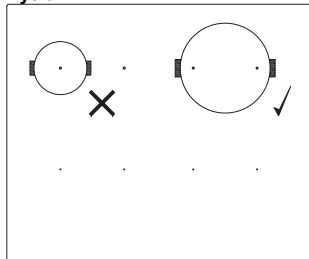


Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (wondle, patelnie, grille itp.) podano w wydaniu internetowej firmy Teka.

⚠ Te funkcje wymagają, aby spód używanego naczynia zakrywał (\rightarrow) w strefie gotowania (rys. 9).

Rys.9



Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF (16).

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:



- Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiąty (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
- Dotknij teraz czujnika CHEF (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) i (26).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie

anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) w pozycji „0”.

FUNKCJA KEEP WARM



Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania ciepła gotowanej potrawy.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (17) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA MELTING


Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą właściwe dla zachowania niskiej temperatury w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.


Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (18) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SIMMERING


Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla utrzymania duszenia.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (19) na ikonie  zaświeci się.

Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA QUICK BOILING (w zależności od modelu)

Funkcja ta umożliwi automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp. Jest ona dostępna tylko w strefach, w których pojawia się symbol .

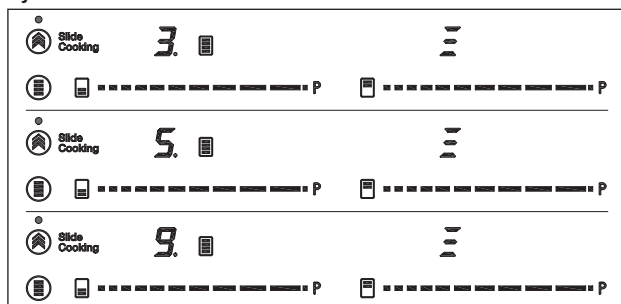
Warunki, które musi spełniać naczynie

Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- **BEZ POKRYWKI.**
- Napełnione powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).

Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

Rys. 16





Rys. 12





UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.

Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16)  (16), aż dioda (20) na ikonie  zaświeci się.

Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie jest pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku. Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane, na wskaźniku mocy (3) pojawi się symbol.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączenia płyty (patrz część Funkcja minutnika).




Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmieniienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA GRILLING




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla gotowania na grillu.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz

naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (21) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczyń. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę. Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA PAN FRYING




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla smażenia z niewielką ilością oleju lub smażenia.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (22) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczyń. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIA W DEEP FRYING


Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla smażenia z dużą ilością oleju.


Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (23) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczyń. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA POACHING

Ta funkcja umożliwia ustawienie automatycznej regulacji mocy odpowiedniej do smażenia potraw w średniej temperaturze. Idealny do smażenia ziemniaków, w przygotowaniu hiszpańskiego omeletu.




Aby ją aktywować, należy wybrać płytę i sukcesywnie wcisnąć czujnik CHEF  (16), aż zaświeci się

dioda (24) nad ikoną . Po uruchomieniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazujący, że system jest w fazie wstępnego podgrzewania pojemnika. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku zasilania (3) pojawi się a i zabrzmi sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi dodać żywność.

W każdej chwili można zmienić tę funkcję, wyłączając płytę, zmieniając poziom mocy lub wybierając inną funkcję specjalną.

FUNKCJA CONFIT (w zależności od modelu)

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednio dla przygotowania potraw confit.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ KUCHNI , dopóki nie zaświeci się dioda LED (25) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczyń. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pomińnięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA RICE (w zależności od modelu)

Dzięki tej funkcji ustawiana jest automatyczna funkcja mocy do gotowania ryżu. Umieść gamek z wodą i ryżem na podstawie i włącz funkcję.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEŃ KUCHNI (14), dopóki nie zaświecą się diody LED (26) na ikonie (15). Po włączeniu funkcji na wskaźniku mocy (3) zostanie wyświetlona litera „R”. Wskazuje to rozpoczęcie procesu gotowania. Na koniec gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, płyta się wyłączy i zostanie aktywowany wyświetlacz czasomierza (12). Wskazuje to okres, przez jaki kuchenka była w trybie spoczynku.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

Funkcja Flex Zone I

Dzięki tej funkcji możliwe jest korzystanie z dwóch pionowych stref gotowania jednocześnie, obu z oddzielnym wyborem poziomu mocy i włączeniem funkcji czasomierza.

Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 10). Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (14). Żądaną strefę elastyczną można wybrać przez ciągłe naciskanie tego czujnika. W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetlą się trzy segmenty wskazujące wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innej podłączonej strefy zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 11). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij

suwaka (2) w pozycji „0”.

Funkcja Flex Zone II

Dzięki tej funkcji możliwe jest korzystanie z dwóch pionowych stref gotowania jednocześnie. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (15). W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetlą się trzy segmenty wskazujące wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innej podłączonej strefy zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 12). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2).

Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

Funkcja pełnej elastyczności

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie czterech stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla wszystkich stref. Ta funkcja umożliwia zwiększenie poziomu strefy gotowania oraz używanie większych naczyń (rys. 14).

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (8). W ten sposób zaświeci się znak dziesiętny (4) jednej z powiązanych stref i na wskaźniku zasilania (3) pojawi się wartość „0”. Na wskaźniku zegara (12) wyświetli się sześć segmentów wskazujących wybór strefy elastycznej. Na wyświetlaczu mocy (3) innych podłączonych stref zostaną wyświetlone trzy segmenty (rys. 9). Następne działanie należy wykonać w ciągu kilku sekund, w przeciwnym razie funkcja zostanie wyłączona automatycznie. Podłączenie mocy jest możliwe po dotknięciu aktywowanego suwaka (2). Po wybraniu mocy dioda

LED (8) na ikonie (15). Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij suwaka (2) w pozycji „0”.

Funkcja Slide Cooking (w zależności od modelu)

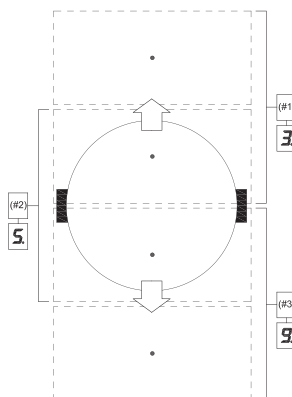
Ta funkcja umożliwia podzielenie elastycznej strefy na trzy obszary (rys. 15) i włączenie zdefiniowanej wcześniej konfiguracji mocy. Dzięki niej można przesuwać naczyne z jednego obszaru na drugi, aby gotować z mocą przypisaną do danej strefy.

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij czujnik (27). Gdy to zrobisz, dioda (28) znajdująca się nad wspomnianą ikoną i kropka dziesiętna (4) jednej z połączonych stref zapali się, pokazując również wartość „5” na jej wskaźniku zasilania (3), co odpowiada strefie nr 2. Wskaźnik mocy (3) drugiej połączonej strefy pokaże trzy segmenty (patrz rys. 15 i 16). Masz kilka sekund, aby umieścić pojemnik w tym obszarze, w przeciwnym razie funkcja zostanie automatycznie wyłączona.

Po postawieniu naczynia wskaźniki zasilania automatycznie pokażą poziom mocy (3): dla strefy nr 1 – poziom mocy 3, dla strefy nr 2 – poziom mocy 5, a dla strefy nr 3 – poziom mocy 9 (rys. 10).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć suwaka (2) w pozycji „0”.

Rys.15



Wyłączenie bezpieczeństwa

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 2).

Tabela 2

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minut , dostosowane poziom 9

Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

! Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.

! W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.

Sugestie i zalecenia

- * Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- * Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- * Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów,

- należy unikać takich uderzeń.
- * Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- * Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).

! Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.

Czyszczenie i konserwacja

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywarłych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarłe, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z powierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte

natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniami metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie

! Jeśli pomiędzy naczyń a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczyń na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

! Nie stawać na szkło, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

TEKA INDUSTRIAL S.A. zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

Kwestie ochrony środowiska



Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług

użyłcji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Użyłzować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia: Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/Kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- * Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
- * Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- * Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- * Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

W razie problemów z działaniem urządzenia

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się: Naczynie jest nieodpowiednie (nie

posiada dna ferromagnetyczne lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.

Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje: Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona: Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, włącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola:

System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole włącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:

Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Urządzenie się włącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:Sterowanie

dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.