

Brugsvejledning

TPBtech®



TPB-Top Porzellanik Barcelona
Pol. Ind. Montguit
C/ CARDEDEU, S/N
08480 L'AMETLLA DEL VALLÈS
BARCELONA
SPAIN
Tel. +34 93 117 66 39
Email: info@tpbarcelona.com



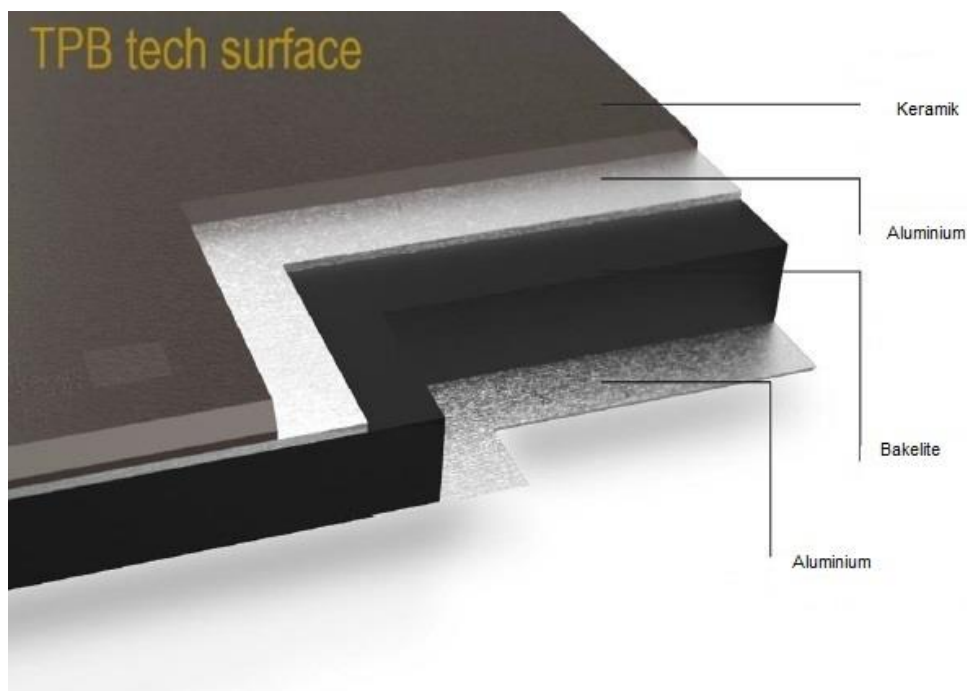
Læs denne brugsvejledning grundigt inden du monterer og tager produktet i brug

	Side
Indledning	3
Hvad er TPB tech®	3
Vigtighed af elevation af gryder og pander	3
Hvad er elevation?	3
Undgå skader	3
Klargøring og montering	5
Præsentation.	6
Betjeningspanel	6
Programmér induktionsområdet	7
Booster funktion	8
Vedligehold og rengøring	9
Kogegrej	9-10
Energibesparende tips	10
Normale lyde fra induktionsområdet	11
Fejlsøgning	12
Teknisk assistance	12
Sikkerhedsforanstaltninger og gode råd	13

Hvad er TPB Tech®

TPB Tech® er et produkt opfundet, udviklet, registreret og fremstillet i Spanien af virksomheden TPB-TOP PORZELANIK BARCELONA, og det leveres over hele verden.

Bordplader i ren keramik kan være skrøbelige i forhold til stød og slag. TPB løser dette problem med sit patent på materialet TPB tech®. TPB tech® er et flerlagsmateriale bestående af keramik, aluminium, bakelite og endnu et aluminiumslag. Overfladen er keramik og giver alle de positive egenskaber fra dette materiale (det er ikke-porøst og er derfor antibakteriel, meget ridsefast, let at rengøre). Aluminiums-laget under keramik-laget fungerer som varmeleder, der på en sikker måde forhindrer termiske stød. Bakelite sikrer en mere håndterbar vægt og høj slagstyrke. Det nederste aluminiumslag sikrer nem adgang til induktorer samt kontrolpanel, i tilfælde af reparationer.



Undgå skader!

- Undgå at tabe tunge eller spidse objekter på bordpladen. Opbygningen af TPB tech® gør den mere slagfast end ren keramik, men hvis uheldet er ude, kan det forårsage skader.
- Keramik er meget modstandsdygtig og meget ridsefast. Vær dog opmærksom på at materialer med højere hårdhedsgrad kan lave ridser på din bordplade. Pas på med grat fra keramiske fåde og andre keramiske materialer. Vi anbefaler altid brug af bordskånere og skærebræt.



BRUG ALDRIG TPB TECH® UDEN ELEVATION!

HVORFOR ER DET VIGTIGT?

- Keramik tåler meget høje temperaturer men kan være sårbart over for termisk stress. Termisk stress opstår når varme fordeles ujævnt i materialet og varmeudvidelsen derfor er ulige fordelt. TPB har opbygget bordpladen så et aluminiumslag i bordpladen hjælper med at fordele varmen men det er stadig **VIGTIGT** at undgå meget høje temperaturer begrænset til induktionsområdet. Da kogegrejet ikke er i direkte kontakt med bordpladen, undgår man overførsel af den høje varme fra gryden til bordpladen. Skader fremkommet ved brug af kogegrej uden elevation betegnes som forkert brug, og kan lave uoprettelig skade på din bordplade.

Andre fordele ved elevation

- Gryder efterlader ikke mærker/afsmitning på bordpladen.
- Nem rengøring, da spildt mad ikke brænder sig fast på bordpladen.
- Ingen generende lyd når du flytter kogegrej på bordpladen.
- Lavt energiforbrug.
- Med TPB tech® sparer du op til 50% energi i forhold til andre induktionssystemer på markedet. Det afkøler op til 70% hurtigere og op til 95% hurtigere hvis du rengør bordpladen med en passende mængde vand efter brug.
- TPB tech® bruger kun ca. 172 watt i timen, takket være bordpladens opbygning samt elevationen af kogegrejet.

Hvad er elevation ?



Separatorer

På billedet er vist en gryde med fast elevation fra TPB tech®. Separatorerne er skruet fast i bunden af gryden og hæver herved gryden fra underlaget. De kan også klare en tur i opvaskemaskinen. Find Cookware katalog på www.invisiblecooking.dk og/eller www.tpbarcelona.com

Klargøring og montering.

- *Klargøring af underlag samt oplægning af bordpladen kan varetages af både faguddannede og ikke faguddannede personer såfremt nedenstående vejledning overholdes nøje. Skader opstået pga. forkert montering er ikke omfattet af reklameretningen. Vis denne vejledning til din håndværker/montør.*
- *Tilslutning til strøm skal altid varetages af faguddannede personer. Tilslut aldrig et defekt produkt.*

INDEN oplægning af bordplade

Tjek din bordplade for transportskader med det samme og inden montering. Undlad at montere bordpladen hvis du opdager en skade.

Sørg for at underlaget er HELT plan. Skævheder eller ujævnheder i underlaget kan give spændinger i bordpladen som kan forårsage skader når bordpladen belastes.

Det kan være nødvendigt at tilpasse korpus. Induktionsområdet fylder ca. 5 cm under bordpladen.

Montering

Bordpladen må ikke forankres i væg eller underlag, ej heller sættes i spænd. Bordpladen fuges fast til underlaget med en elastisk fuge. Bordpladen skal kunne udvide sig under varmpåvirkning.

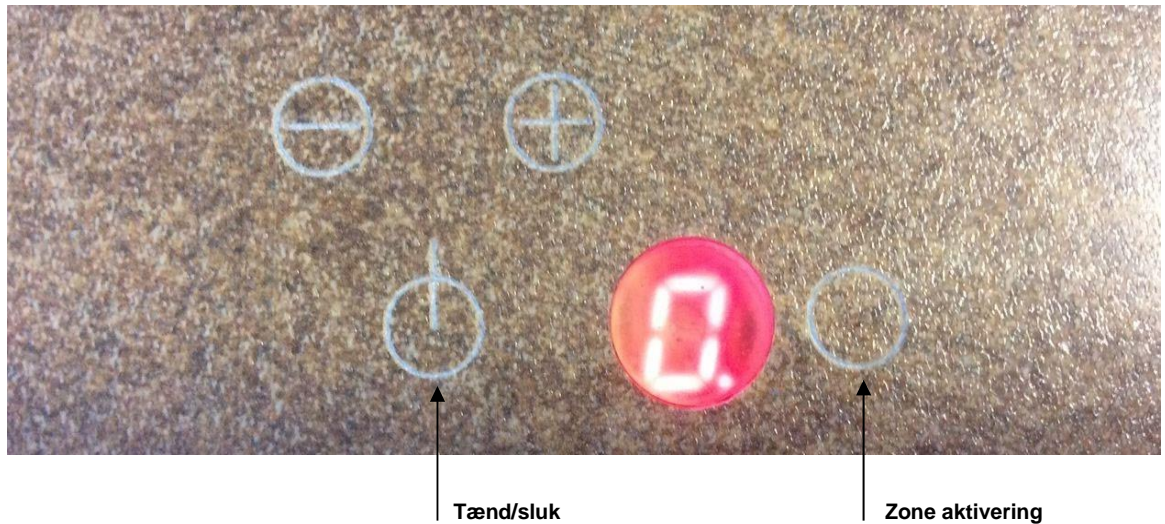
Bordpladen er opbygget af flere lag som giver fleksibilitet. Enkelte gange ses bordplader der ikke ligger helt plan på underlaget. Lad blot bordpladen ligge på underlaget (op til et par dage) og lad pladen akklimatisere inden du monterer den med fugemasse.

VIGTIGT!!

- ***Induktionszonerne må ikke monteres over et andet elektrisk apparat, eksempelvis en integreret ovn.***
- ***Bordpladen er forsynet med en blæser i nederste del af samme. Der skal være 2 cm fri luft fra blæseren ned til skuffen. Skuffer under bordpladen må IKKE bruges til små stykker papir/stof, eller andre dele der kan trækkes ind i blæseren. Dette vil forhindre blæseren i at køle og kan forårsage skader og/eller sammenbrud.***
- ***Dette produkt må ikke installeres udendørs. Dette uagtet producentens angivelse af at det er muligt. I Danmark/Norden har vi et klima med høj luftfugtighed samt meget nedbør.***


Præsentation

Betjeningspanelet



N.B.: Hold betjeningspanelet tørt. Vand og fugt kan påvirke følsomheden.

Symboler

-  Tænd/sluk
-  Aktivér zone

- 1-9** Varme niveau
- P** Booster funktion
- H** Restvarme
- U** stand-by function/ingen gryde detekteret

Restvarme indikator

Restvarme indikatoren angiver at en induktionszone stadig er varm.

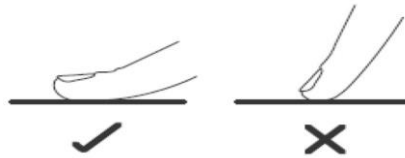
Rør ikke ved zoner med høj restvarme.

Selvom du har fjernet gryden, vil **H** indikator fortsat lyse hvis området stadig er varmt. **U** og **H** indikatorerne vil begge lyse i displayet hvis du fjerner gryden mens induktionszonen stadig er tændt. Hvis du sætter gryden tilbage igen, vil opvarmningen fortsætte med samme varme niveau som tidligere valgt.

Programmér induktionsområdet




Dette afsnit forklarer hvordan du programmerer en induktionszone.


- Betjeningspanelet reagerer på "touch". Du behøver ikke at lægge tryk på.
- Brug fingerspidsen som vist nedenfor.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt.



Tænd/sluk

Tænd/sluk-knappen er markeret med symbolet. 

For at tænde. Tryk på . Du hører et bip og der kommer lys i indikatoren placeret mellem  og .
Du kan nu vælge induktionszone.

For at slukke. Tryk på  indtil lyset slukker. Alle induktionszoner er nu slukket. Restvarme indikator **H** vil forblive tændt indtil induktionsområdet er afkølet tilstrækkeligt.

Bemærk!

Betjeningspanelet slukker automatisk 20 sekunder efter induktionszonerne er slukket. Hvis induktionsområdet tændes igen, skal indstillinger sættes på ny.

Varme niveau


Det ønskede varme niveau indstilles på betjeningspanelet.

Niveau 1 = Laveste niveau. - Niveau 9 = Højeste niveau.

Brug   for at skifte mellem niveauer.

Vælg induktionszone og varme niveau

Tænd på 


Vælg zone ved tryk på 

Indikatoren for zonen viser 0 

Skift varme niveau

Vælg zone ved at trykke på . Indstil ønsket varme niveau med  og .

Sluk induktionszone

Tryk på  ved den aktuelle zone. Induktionszonen slukker og restvarme indikatoren **H** vil lyse i displayet.

Bemærk!

Hvis der ikke er placeret en gryde/pande på induktionszonen, vil displayet vise **U**. Hvis ikke zonen aktiveres eller detekterer en gryde/pande vil den slukke kort efter.

Hvis du sætter en gryde inden du aktiverer zonen, vil gryden stadig detekteres når zonen herefter aktiveres.

Booster funktion


Booster funktionen gør det muligt at lave en hurtigere opvarmning, af eksempelvis vand, end på niveau 9.


Aktivér Booster

Vælg induktionszone .

Tryk på  til niveau 9 og tryk herefter på  igen. Displayet viser nu **P**. Booster er aktiv.

Deaktivér Booster

Vælg zone .

Tryk på .

Displayet viser ikke længere **P**. Du kan nu igen indstille varme niveauet til 1 – 9. Booster er nu deaktivéret.

Bemærk !

Denne funktion kan kun bruges på zoner med diameter Ø 28 og Ø 23. Efter 5 minutter slukker boosterens og fortsætter med at varme på niveau 9.

Vedligehold og rengøring

Det følgende afsnit hjælper dig til korrekt rengøring og vedligehold af din bordplade fra TPB tech®.

Induktionsområdet

Hold betjeningspanelet rent og tørt. Afsæt aldrig kogegrej eller andre ting på betjeningspanelet.

Rengør altid induktionsområdet efter brug. Dette vil forhindre spildt mad i at tørre ind og sidde fast. Rengør dog ikke induktionsområdet før det er tilstrækkeligt afkølet.

Brug almindeligt rengøringsmiddel/opvaskemiddel og vand.
Undgå stærkt syreholdige væsker og rengøringsmidler indeholdende blegemidler.

Brug klud eller svamp og undgå grove skuresvampe og ståluld til rengøring.

Kogegrej

KUN kogegrej med separatorer kan bruges.

Vi anbefaler køb af Cookware fra TPB tech®. Alternativt kan du få fast elevation fra TPB tech® på dine nuværende gryder, såfremt de egner sig til det.

Brug af uegnet kogegrej uden separatorer kan, i værste tilfælde, være årsag til uoprettelige skader.

Ved forkert eller manglende kogegrej:

Hvis du undlader at placere en modtager, eller modtageren ikke er et passende materiale eller størrelse til induktionszonen, vil indikatoren vise **U**.

Opvarmning af tom gryde:

Sæt IKKE en tom gryde til opvarmning på induktionszonen. Bordpladen er forsynet med et sikkerhedssystem, der slår fra, ved meget høje temperaturer, men en tom gryde kan opvarme så hurtigt at detektoren ikke opfanger det.

Gryde/pande sensor

Detektion af kogegrej virker optimalt hvis der tages højde for at kogegrejet passer i størrelsen til valgte induktionszone.



Hvis du bruger kogegrej med stor diameter på en lille induktionszone, vil opvarmningen begrænses til det magnetiske område, hvorved du kan få uens opvarmning.
For at sikre gode resultater for opvarmningen anbefales det at bruge gryder der passer til størrelsen af induktionszonen



Gryder og pander med en ensartet bund fordeler varmen bedre og er dermed mere effektiv.



ALT kogegrej SKAL udstyres med separatorer fra TPB tech®.

Energibesparende tips.

- Brug et grydelåg ved madlavning. Tilberedning uden låg kræver mere energi.
- Brug kun kogegrej fra TPB Cookware med separatorer eller fast elevation fra TPB tech®.
- Brug gryder der passer i diameter til anvendte induktionszone.
- Brug en lille gryde til små portioner. En stor gryde med en lille mængde indhold bruger mere energi.
- Brug så lidt vand så muligt under madlavning.
- Vælg lavest mulige varmeniveau. Madlavning ved meget høje temperaturer bruger meget energi.

Normale "lyde" fra induktionsområdet

TPB tech® teknologi er baseret på at skabe elektromagnetiske felter som sender varmen direkte til modtageren (gryden/panden). Alt efter materialet af denne modtager kan der være lyde eller vibrationer, som beskrevet nedenfor:

- *En dyb summen/brummen som lyden fra en transformer.*

Disse lyde kan høres ved tilberedning på højt varme niveau. Det skyldes den store mængde energi der overføres mellem induktoren og modtageren. Lyden aftager når der skrues ned for varmen.

- *En lav pibelyd/fløjten*

Denne lyd høres når modtageren er tom. Det forsvinder når der hældes vand eller mad i gryden.

- *En knitrende lyd.*

Denne lyd kan opstå når modtageren består af flere lag materialer. Lyden kommer fra modtageren og skyldes vibrationer i de forskellige lag. Intensiteten af lyden kan variere alt efter hvilken mad der laves, i hvilken mængde og på hvilken måde maden tilberedes på.

- *En høj pibelyd/fløjten.*

Denne lyd kan høres ved modtagere bestående af flere forskellige lag materialer. Når 2 af disse modtagere kører på høj varme på 2 induktionszoner kan lyden opstå. Lyden aftager når der skrues ned for varmen.

- *Lyd fra blæseren.*

Bordpladen fra TPB er udstyret med en blæser. Blæseren tænder automatisk hvis den registrerer høj temperatur i induktionsområdet. Blæseren kan også køre efter brug af induktionen, hvis den fortsat registrerer høj restvarme i området.

Ovenstående lyde indikerer ikke en fejl. Dette er en del af teknologien i TPB tech®

Produktet melder fejl

Fejl/display	Mulige årsager	Hvad gør jeg?
Intet lys i display	Elektronisk fejl i produktet. Forkert montering. Strømsvigt i boligen	Fjern objekt fra betjeningspanel. Rengør/aftør betjeningspanel. Tjek at bordpladen er tilsluttet korrekt. Tjek om du har strøm i resten af boligen.
Display viser E2	Induktionsområdet er overophedet og slukker for at beskytte bordpladen.	Lad bordpladen køle helt af og tænd systemet igen.
Display blinker	Betjeningspanelet er vådt eller der er afsat ting på panelet. Elektronisk fejl	Fjern objekt fra betjeningspanel. Rengør/aftør betjeningspanel.

Kontakt din forhandler hvis fejlen fortsætter.

Bordpladen indeholder elektroniske komponenter. Sluk produktet hvis der er mistanke om, eller tegn på, elektroniske fejl.

Teknisk Assistance

Hvis du får brug for hjælp i forbindelse med brugsvejledning eller andre spørgsmål til brugen af TPB tech®, fejl, reparationer, reklamationer mm. Start altid med at kontakte den forhandler hvor du har købt din TPB tech®. Hos forhandleren kan du også få udleveret eller tilsendt en skadesanmeldelse i forbindelse med reklamationer.

Ved reparationer på TPB tech®. Kontakt altid din forhandler og lad dem hjælpe dig videre i forløbet. Undlad at få foretaget reparationer af uautoriserede personer.

Gem altid alle dokumenter og kvitteringer i forbindelse med dit køb af TPB tech®.



Sikkerhedsforanstaltninger

Produktet er fremstillet til brug i private hjem.

Brug kun produktet til madlavning.

Hold opsyn med produktet ved brug.

Dette produkt er ikke egnet/beregnet til brug sammen med ekstern timer eller fjernbetjening.

Personer med pacemaker eller lignende medicinsk udstyr skal udvise ekstra forsigtighed i nærheden af induktionszoner når disse er i brug. Ved tvivl kontakt din læge.



Brandfare!

Varm olie og fedt udgør en brandfare. Vær ekstra påpasselig i disse situationer.

Sluk aldrig brændende olie eller fedt med vand.

Sluk induktionen. Kvæl ilden med et viskestykke/tæppe, brandtæppe eller lign.

Høj varme i induktionsområdet. Undlad at efterlade brændbare materialer på induktionsområdet. Afsæt ikke ting på induktionsområdet.

Undlad at opbevare brandbare materialer, samt væsker og aerosoler i skuffen under induktionsområdet.

Fare for forbrændinger!

Rør aldrig ved den varme induktionszone. Tillad ikke børn at komme i nærheden af varme induktionszoner.

Sluk **ALTID** produktet efter brug. Vent ikke på at induktionszonerne slukker automatisk.



Fare for elektrisk stød!

Elektriske apparater og tilslutninger skal varetages af faguddannede personer. Er dit produkt defekt eller har dit produkt en elektrisk fejl? Slå relæ/sikring fra hvis der er fare for elektrisk stød.

Fare for tilskadekomst!

Altid hold induktionsområdet tørt ved brug. Efterlades væske mellem bordplade og pande/gryde kan dette pludseligt skubbe/trykke panden/gryden op fra bordpladen når væsken når kogepunktet. Dette kan være til fare for personer tæt ved induktionsområdet.