

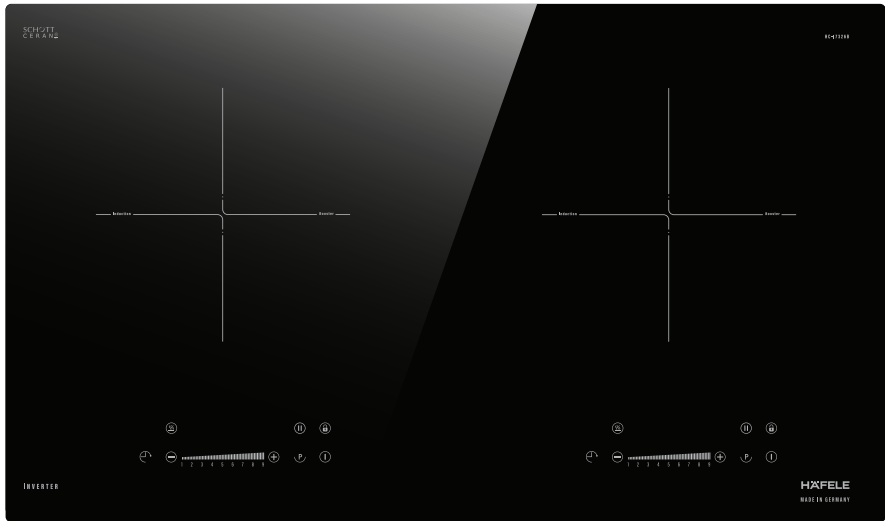
User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: 2 ZONES INDUCTION HOB HC-I7326B

Product Applied: 533.09.989



Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

Chúng tôi khuyến nghị dành thời gian đọc Hướng dẫn lắp đặt này để hiểu đầy đủ cách lắp đặt và vận hành. Để lắp đặt, vui lòng đọc phần lắp đặt. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ lại Hướng dẫn lắp đặt này để tham khảo sau này.



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

The appliance is not to be used 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. children being supervised not to play with the appliance.

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

WARNING: A steam cleaner is not be used.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated 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.

- 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: 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.

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.

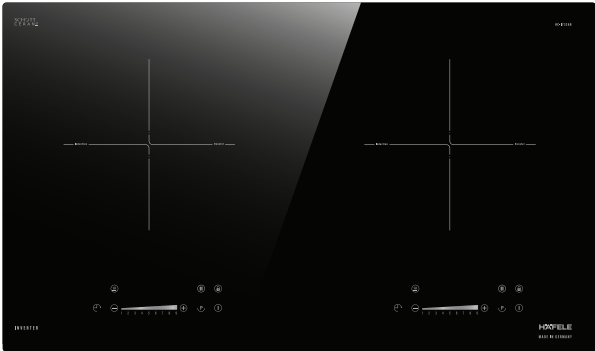
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

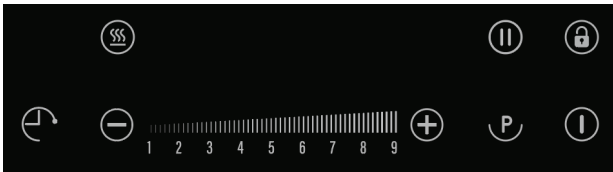
WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

✓ Product Overview

Top View

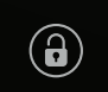
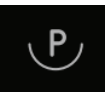
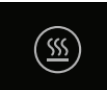


Control Panel



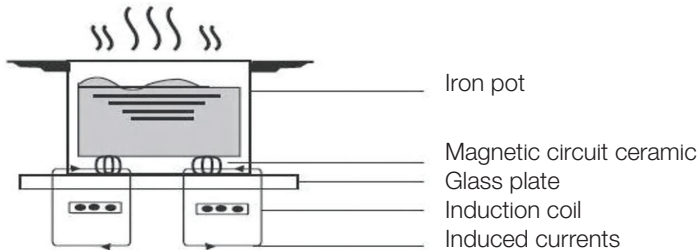
Heating zone Power

Heating Zone	Heating Zone
Left zone (Induction)	2300/2600W (Booster)
Right zone (Induction)	2300/2600W (Booster)

Reference	Description
 (A)	ON/OFF key
 (B)	Child lock key
 (C)	Pause key
 (D)	Boost control key
 (E)	Power/Timer sliderregulating
 (F)	Cooking functions indicator
 (G)	Timer Key

✓ A Word on Induction Cooking

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



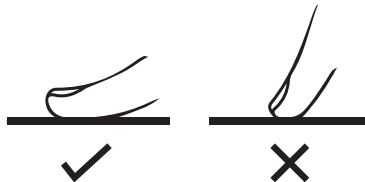
Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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

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

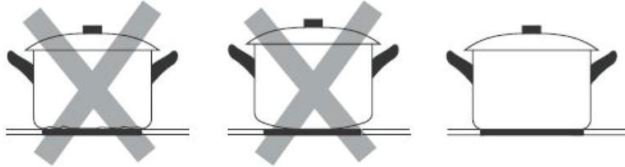


Choose the right Cookware

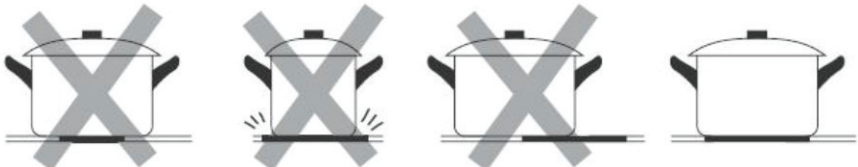
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



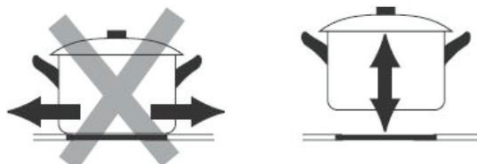
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Special functions

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

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

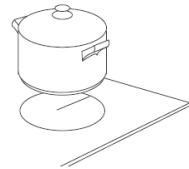
✓ Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 seconds.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

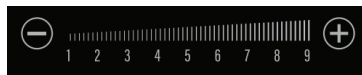


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant

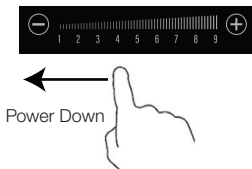
zone select key by pressing "



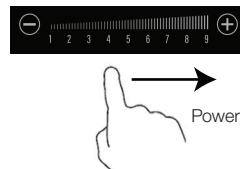
" key (E). The symbol

1-9 selected will stay fully lit

4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (E) control.



Power Down



Power Up

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes setting alternately with the heat setting

This means that:

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

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

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key (E) for 3 seconds that you wish to switch off. Press the "-" key will decrease the power to "O" level,
2. Beware of hot surfaces
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (E).
2. Touching the boost control key (D) , the zone indicator show "2600" and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key (E) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key (E) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key (F)  each time moves from one function to the other.

 Melt or defrost (about 50°C)

 Heating or keeping warm (about 70°C)

 Simmering, useful for slow cooking (about 90°C)

✓ Using Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the child lock key (B)  for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the keylock control for a while
You can now start using your Induction hob.

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

✓ Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Setting the timer off zones

1. Selecting the relevant cooking zone by touching the power slider regulating key to set the power level you required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator **55** will flash for 5 seconds.
3. After that, if the indicator **55** will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer expires; or else the indicator **55** will keep on lighting until the timer expires.
4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

✓ Using the Pause function

The hob has a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (C) , all burners will stop working, and all LED indicator will show the symbol "Stop".
2. Press the pause key (C)  again, all settings will restart at the previous setting.



Failure Inspection for induction hob

Problem code and solution

No.	Error Codes /EN	Error display	Error Reasons/Cause	What to do
1	Can not detect the Pot		- No or unsuitable cooking utensils have been placed on the cooking zone; - Driver board unit defect; - Coil defect;	- Use suitable cookware or select the cookware size depending on the cooking zone; - Replace driver board unit; - Replace Coil;
2	One or more sensor buttons are covered, e. g. due to finger contact or by objects placed on them.	Er03	Finger contact or by objects placed on them.	Clean the user interface
3	The connection between the display board and the driver board is fail	F1	- Connection cable not correctly plugged or defect; - Driver board unit defect; - Display board unit defect,	- Reconnect the cable between the display board and the driver board ; - Replace the driver board ; - Replace the display board :
4	Coil temperature sensor failure (Open circuit) .	F3E	Coil sensor defect	Replace the coil sensor
5	Over-temperature for the coil and ceramic glass	E1E	- Heating with no water in the pot - Coil sensor defect (short circuit) - Driver board unit defect	- Restart after the induction hob cools down. - Replace the coil sensor if E1E reappears after complete cooling down of cook top. - Replace driver board unit if E1E reappears after replace
6	Temperature sensor of the IGBT is high	E2E	- Heat dissipation is not good - Fan defect	- Check the air inlet of fan - Check the air outlet of cooktop - Replace fan - Replace power board unit if E2E reappears after replace
7	Abnormal supply voltage (too high)	E3E	Input voltage >270V	- Inspect whether power supply is normal; - Power on after the power supply is normal. - Replace power board unit if E3E reappears after replace fan.
8	Abnormal supply voltage (too low)	E4E	Input voltage < 160V	- Inspect whether power supply is normal; - Power on after the power supply is normal. - Replace power board unit if E4E reappears after replace fan.
9	Coil temperature sensor failure (Abnormal)	E5E	- Assembly dislocation of coil sensor - NTC sensor mechanically or Electrically defect - Driver board unit defect	- Inspectioncoil sensor Assembly - Replace Coil sensor - Replace driver board unit if E5E reappears after replace coil sensor.
10	The cooktop cannot be switched on.	/	- Mains connection wrong - Power board of cook top defect - Display board defect - Connection cable between the power board of cook top and the display board defect	- Inspection mains connection of cooktop - Replace power board unit - Replace display board unit - Reconnect the cable between the display board and the power board ;
11	The hood fan cannot be switched on.	/	- Mains connection wrong for the hood - Power board of hood defect - Display board defect - Connection cable between the power board of hood and the display board defect	- Inspection mains connection of hood - Replace power board unit of hood - Replace display board unit - Reconnect the cable between the display board and the power board of hood ;

The above are the judgment and inspection of common failures.

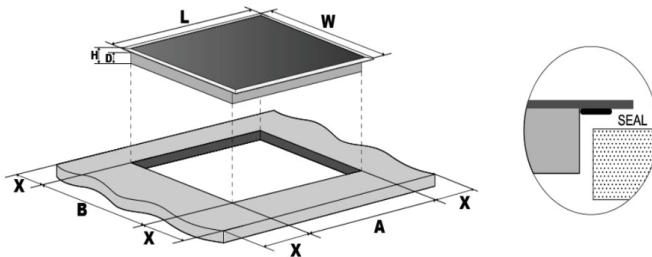
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

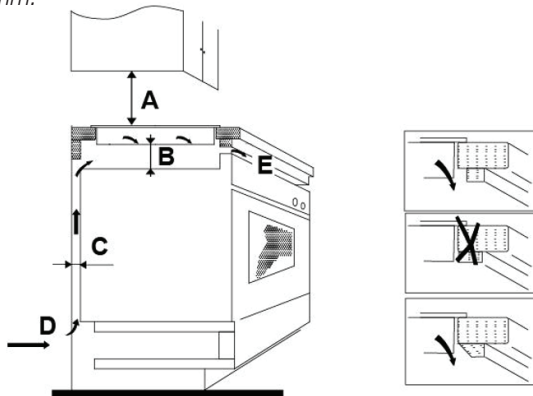


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	60	56	695	385	50 mini

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



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760min	50min	20min	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

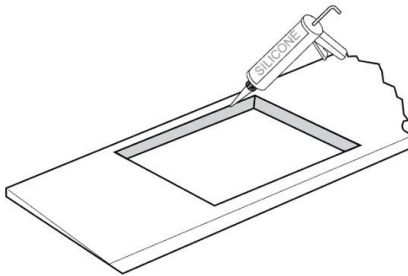
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

fig. 1

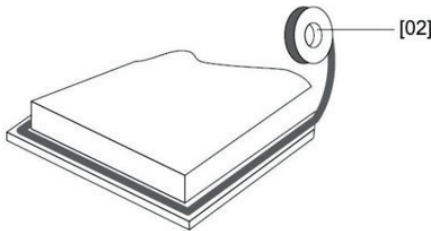


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2

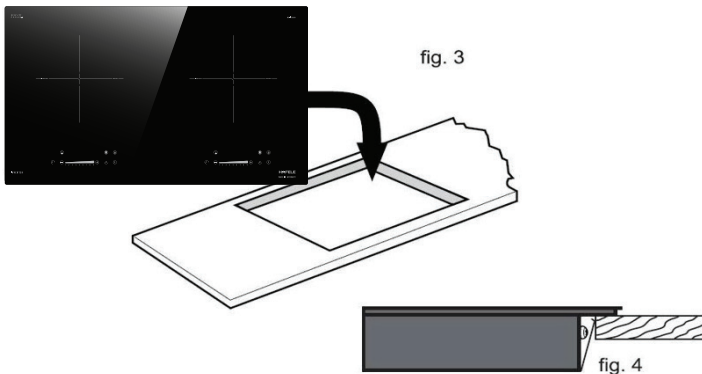


02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.



Connecting the hob to the mains power supply



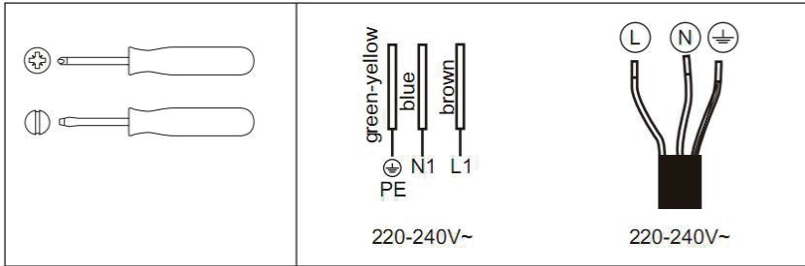
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.



The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



DISPOSAL:

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese



Quét Mã Để Đăng Ký Bảo Hành &
Chính Sách Bảo Hành

Tên Sản Phẩm: Bếp từ 2 vùng nấu HC-I7326B

Mã Sản Phẩm: 533.09.989



Cảnh báo an toàn

Sự an toàn của bạn rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp nấu của bạn.

Bếp này không được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn, trẻ em không được chơi đùa với bếp.

CẢNH BÁO: Nếu bề mặt bị nứt, phải tắt bếp để tránh khả năng bị điện giật khi bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự để bảo vệ các bộ phận có điện.

CẢNH BÁO: Không được sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước. Không được đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp trên bề mặt bếp vì chúng có thể nóng lên. Sau khi sử dụng, phải tắt bếp bằng nút điều khiển và không nên dựa vào cảm biến phát hiện chảo để tắt bếp.

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

NGUY CƠ HÒA HOẠN: Không lưu trữ đồ vật trên bề mặt bếp.

⚠ THẬN TRỌNG: Quá trình nấu phải được giám sát. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Khi nấu ăn với mỡ hoặc dầu mà không có người trông coi có thể gây nguy hiểm và có thể gây ra hỏa hoạn.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức đều có thể sử dụng bếp này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bếp một cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm liên quan, trẻ em không được chơi đùa với bếp, trẻ em không được vệ sinh và bảo trì bếp nếu không có người lớn giám sát.

CẢNH BÁO: Bếp và các bộ phận có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.

- Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ phận nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được phép đến gần trừ khi được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Khi nấu ăn với mỡ hoặc dầu mà không có người trông coi có thể gây nguy hiểm và có thể gây ra hỏa hoạn.

KHÔNG ĐƯỢC dập lửa bằng nước mà phải tắt bếp rồi che ngọn lửa bằng tấm che hoặc chăn chữa cháy.

⚠ THẬN TRỌNG: Quá trình nấu phải được giám sát. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Nguy cơ hỏa hoạn: không lưu trữ đồ vật trên bề mặt bếp.

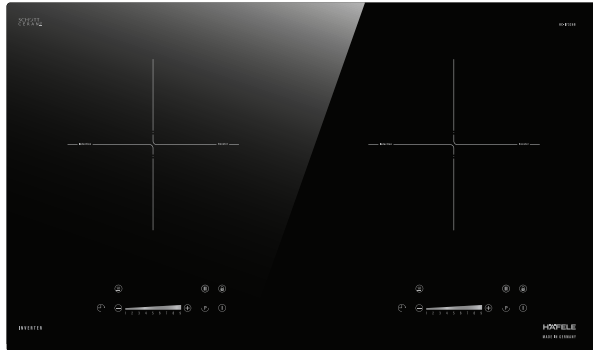
CẢNH BÁO:

- Chỉ sử dụng các thiết bị bảo vệ bếp do nhà sản xuất thiết kế hoặc do nhà sản xuất bếp chỉ định trong hướng dẫn sử dụng hoặc thiết bị bảo vệ bếp được tích hợp trong bếp. Việc sử dụng thiết bị bảo vệ không phù hợp có thể gây sự cố.
- Không thể tiếp cận dây nguồn sau khi lắp đặt.

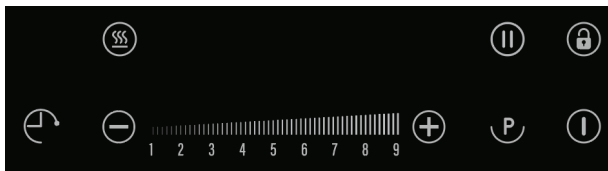


Tổng quan về sản phẩm

Góc nhìn từ trên xuống

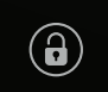
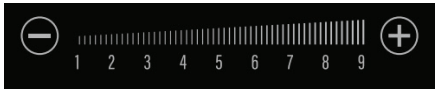


Giao diện người dùng



Công suất vùng nấu

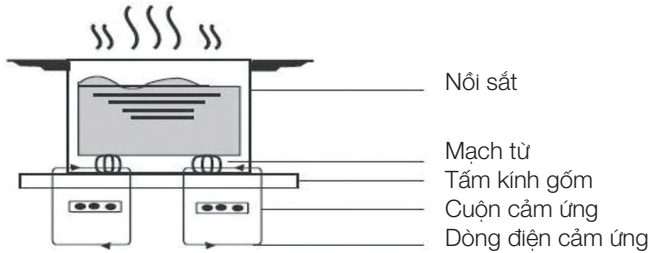
Khu vực nấu	Công suất tối đa
Vùng bên trái (Vùng từ)	2300/2600W (Tăng cường)
Vùng bên phải (Vùng từ)	2300/2600W (Tăng cường)

Hình tham khảo	Mô tả
 (A)	Phím BẬT/TẮT (ON/OFF)
 (B)	Khóa trẻ em (child lock)
 (C)	Phím tạm dừng (pause),
 (D)	Phím booster (công suất tối đa)
 (E)	Thanh trượt điều chỉnh công suất/Hẹn giờ
 (F)	Đèn chỉ báo chức năng giữ ấm
 (G)	Phím hẹn giờ



Giới thiệu về bếp từ

Bếp từ là công nghệ nấu an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nguyên lý nấu của bếp là rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo, thay vì gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Kính chỉ nóng lên do nồi chảo làm nóng bề mặt.

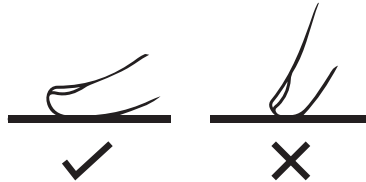


Trước khi sử dụng bếp từ mới của bạn

- Đọc hướng dẫn này và đặc biệt lưu ý phần 'Cảnh báo an toàn'.
- Tháo bỏ màng bảo vệ còn trên bếp.

Sử dụng điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản hồi khi chạm, do đó bạn không cần phải dùng lực.
- Sử dụng phần mềm của ngón tay, không sử dụng mũi ngón tay để chạm.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi lần chạm.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật cản (ví dụ như dụng cụ hoặc vải) che phủ. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể dẫn đến việc khó thao tác cảm ứng.



Lựa chọn nồi nấu phù hợp

- Chỉ sử dụng nồi nấu có đế phù hợp với bếp từ. Tìm biểu tượng bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.
- Bạn có thể kiểm tra xem nồi nấu của bạn có phù hợp hay không bằng cách kiểm tra với nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy chảo. Nếu nam châm bị hút, chảo phù hợp với bếp từ.

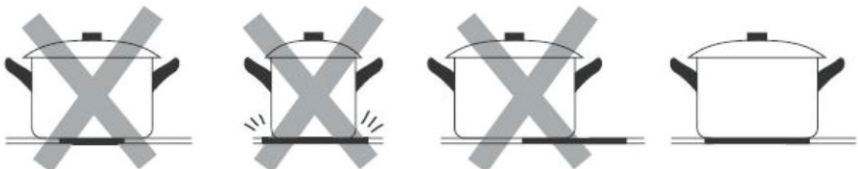


- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Đổ một ít nước vào chảo mà bạn muốn kiểm tra.
 2. Nếu ký hiệu “” không nhấp nháy trên màn hình và nước đang nóng thì chảo đó phù hợp.
- Nồi nấu làm từ những vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đồ đất nung.

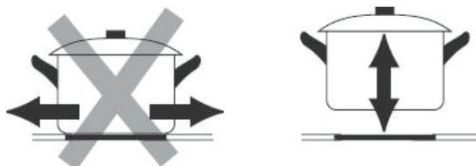
Không sử dụng đồ nấu nướng có cạnh răng cưa hoặc đáy cong.



- Đảm bảo đáy chảo của bạn nhẵn, nằm sát trên mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng chảo có đường kính lớn bằng đường kính đánh dấu trên vùng nấu đã chọn. Sử dụng nồi có thể lớn hơn một chút có thể cho hiệu suất tối đa. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi. Nồi có đường kính nhỏ hơn 140 mm có thể không được bếp phát hiện. Luôn đặt nồi, chảo của bạn vào giữa vùng nấu.



- Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp từ - không trượt, nếu không chúng có thể làm xước mặt bếp.



Chức năng đặc biệt

Bảo vệ quá nhiệt

Cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động dừng hoạt động.

Phát hiện các vật thể nhỏ

Khi nồi chảo không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ như nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ như dao, nĩa, chìa khóa) được để trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 1 phút nữa.

Chế độ bảo vệ tự động tắt máy

Tự động tắt là chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt bếp. Thời gian làm việc mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng bên dưới:

Mức công suất	1~3	4~6	7~8	9
Thời gian làm việc mặc định (phút)	360	180	120	90

Khi nhắc nồi ra khỏi bếp, bếp từ có thể ngừng đun nóng ngay lập tức và tự động tắt sau 2 phút.

⚠ Những người đeo máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng bếp này.

✓ Sử dụng bếp từ của bạn

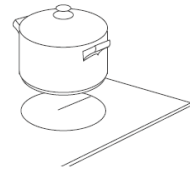
Bắt đầu nấu

1. Chạm vào phím **BẬT/TẮT (A)** trong 3 giây.
Sau khi bật nguồn, bếp sẽ kêu một tiếng bíp, tất cả màn hình hiển thị

" - ", báo hiệu bếp từ đã vào trạng thái chờ.

2. Đặt một chiếc chảo phù hợp vào vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

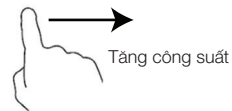
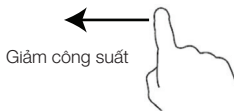
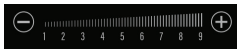
• Đáy nồi chảo và bề mặt vùng nấu sạch và khô.



3. Theo vùng nấu đặt chảo, hãy chọn vùng có liên quan chọn phím bằng cách nhấn phím " - " key (E). Ký hiệu 1-9. được chọn sẽ giữ nguyên.



4. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách chạm vào phím điều chỉnh thanh trượt (E).



- Nếu bạn không chọn cài đặt nhiệt độ trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần bắt đầu lại ở bước 1.
- Bạn có thể thay đổi mức nhiệt bất cứ lúc nào trong khi nấu.

Nếu màn hình nhấp nháy “ E ” xen kẽ với cài đặt nhiệt độ

Điều này có nghĩa là:

- Bạn chưa đặt nồi, chảo vào đúng vùng nấu hoặc,
- Nồi, chảo bạn đang sử dụng không phù hợp cho bếp từ,
- Nồi, chảo quá nhỏ hoặc không được đặt đúng vị trí ở giữa vùng nấu.
- Bếp sẽ không nấu trừ khi có nồi, chảo phù hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi, chảo phù hợp đặt trên vùng nấu.

Khi bạn nấu xong

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (E) trong 3 giây mà bạn muốn tắt. Nhấn phím "-" sẽ giảm công suất xuống mức "0",
2. Hãy cẩn thận với bề mặt nóng
"H" sẽ hiển thị vùng nấu nào nóng khi chạm vào. Biểu tượng sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội xuống nhiệt độ an toàn. Bề mặt nóng này cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm điện nếu bạn muốn làm nóng thêm chảo, hãy sử dụng bếp từ khi vẫn còn nóng.

Sử dụng chức năng Boost (Công suất tối đa)

Đã kích hoạt chức năng Boost (Công suất tối đa)

1. Chọn vùng nấu bằng cách chạm vào phím chọn vùng (E).
2. Chạm vào phím tăng cường (D)  chỉ báo vùng hiển thị mức công suất tối đa (2600) và công suất vùng bếp đạt mức công suất tối đa.

Hủy chức năng Boost

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (E) mà bạn muốn hủy.
2. Chạm vào phím điều chỉnh thanh trượt (E) để hủy chức năng Boost, sau đó vùng nấu sẽ trở về mức 9.
 - Chức năng này có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.
 - Vùng nấu sẽ trở về mức 9 sau 5 phút.

Sử dụng chức năng giữ ấm

Bạn có thể chọn 3 chức năng giữ ấm tiện dụng bằng cách nhấn vào (F)  các chức năng nấu giữ ấm mỗi lần để chuyển từ chức năng này sang chức năng khác.

 Làm tan chảy hoặc rã đông (khoảng 50°C)

 Nấu hoặc giữ ấm (khoảng 70°C)

 Nấu nhiệt độ thấp phù hợp để nấu chậm (khoảng 90°C)

✓ Sử dụng chức năng khóa trẻ em

- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để tránh việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ trẻ em vô tình bật bếp).
- Khi các nút điều khiển bị khóa, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ nút TẮT NGUỒN đều sẽ bị vô hiệu hóa.

Để khóa các điều khiển

Chạm vào phím khóa trẻ em (B)  trong 3 giây. Đèn báo phía trên phím khóa trẻ em sẽ sáng và đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

Để mở khóa các phím điều khiển

- Chạm và giữ nút điều khiển khóa trẻ em trong một lúc, màn hình sẽ tắt hiển thị "Lo"
- Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ bình thường.

 Khi bếp ở chế độ khóa, mọi nút điều khiển đều bị vô hiệu hóa ngoại trừ nút TẮT NGUỒN, bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút điều khiển TẮT NGUỒN trong trường hợp khẩn cấp, nhưng trước tiên bạn phải mở khóa bếp trong thao tác tiếp theo.

✓ Sử dụng bộ hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Bạn có thể cài đặt để tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian đã cài đặt.
- Bạn có thể cài đặt hẹn giờ lên tới 99 phút.

Cài đặt thời gian tắt vùng nấu

- Chọn vùng nấu phù hợp bằng cách chạm vào phím điều chỉnh thanh trượt công suất để cài đặt mức công suất mong muốn, dấu chấm bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ nhấp nháy trong 5 giây.
- Khi thời gian được cài đặt, sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Đèn báo thời gian cài đặt sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ "55" sẽ nhấp nháy trong 5 giây.
- Sau đó, nếu đèn báo tiếp tục nhấp nháy "55" có nghĩa là đèn báo cài đặt hẹn giờ hiển thị thời gian còn lại của vùng liên quan cho đến khi hết giờ; nếu không đèn báo "55" sẽ tiếp tục sáng cho đến khi hết thời gian.
- Khi hết thời gian nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Các vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

✓ Sử dụng chức năng Tạm dừng (Pause)

Bếp có chức năng tạm dừng và tiếp tục nếu bạn có công việc khác.

- Khi bếp đang bật và hoạt động, nhấn phím tạm dừng (C) , vùng nấu sẽ ngừng hoạt động và tất cả đèn LED sẽ hiển thị biểu tượng "Stop".
- Nhấn phím tạm dừng (C)  một lần nữa, máy sẽ nấu ở chế độ thiết lập trước khi tạm dừng.

✓ Hiển thị và kiểm tra lỗi

Khi có hiện tượng bất thường xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã bảo vệ tương ứng:

No.	Mã lỗi	Hiển thị lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
1	Không thể phát hiện nồi, chảo		- Không có hoặc không đặt nồi nấu phù hợp trên vùng nấu; - Lỗi ở bộ phận bo mạch điều khiển; - Lỗi cuộn dây;	- Sử dụng nồi, chảo phù hợp hoặc chọn kích thước nồi, chảo từ thuộc vào vùng nấu; - Thay thế bo mạch điều khiển; Thay thế cuộn dây;
2	Một hoặc nhiều nút cảm biến bị chệch phù ví dụ do tiếp xúc ngón tay hoặc do có vật thể trên các phím	Er03	Tiếp xúc bằng mũi ngón tay hoặc có vật thể trên phím	Làm sạch vùng điều khiển.
3	Kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch điều khiển bị lỗi.	F1	- Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỗi; - Lỗi ở bo mạch điều khiển; - Lỗi ở bo mạch hiển thị;	- Kết nối lại cáp giữa bo mạch hiển thị và bo mạch điều khiển; - Thay thế bo mạch điều khiển; Thay thế bo mạch hiển thị.
4	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây (Hở mạch)	F3E	Lỗi cảm biến cuộn dây	Thay thế cảm biến cuộn dây
5	Quá nhiệt cuộn dây và mặt kính	E1E	- Nấu mà không có nước trong nồi - Lỗi cảm biến cuộn dây (ngắn mạch) - Lỗi bo mạch điều khiển	- Khởi động lại sau khi bếp từ đã nguội. - Thay thế cảm biến cuộn dây nếu lỗi E1E xuất hiện trở lại sau khi bếp nguội hoàn toàn. - Thay thế bo mạch điều khiển nếu E1E xuất hiện trở lại sau khi thay thế
6	Cảm biến nhiệt độ của LGBT cao	E2E	- Tản nhiệt không tốt. - Lỗi quạt	- Kiểm tra cửa gió vào của quạt - Kiểm tra lỗ thoát khí của bếp - Thay thế quạt - Thay thế bo mạch nguồn nếu lỗi E2E xuất hiện trở lại sau khi thay thế quạt.
7	Điện áp bất thường (quá cao)	E3E	Điện áp đầu vào >270V	Kiểm tra nguồn điện có bình thường không; Bất nguồn sau khi nguồn điện bình thường. Thay thế bo mạch nguồn nếu lỗi E3E xuất hiện trở lại sau khi thay quạt.
8	Điện áp cung cấp bất thường (quá thấp)	E4E	Điện áp đầu vào < 160V	Kiểm tra nguồn điện có bình thường không; Bất nguồn sau khi nguồn điện bình thường. Thay thế bo mạch nguồn nếu lỗi E4E xuất hiện trở lại sau khi thay quạt.
9	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây (Bất thường)	E5E	- Lắp ráp sai vị trí của cảm biến cuộn dây - Cảm biến NTC bị lỗi về mặt cơ học hoặc điện - Lỗi của bo mạch điều khiển	- Kiểm tra cảm biến cuộn dây - Thay thế cảm biến cuộn dây - Thay thế bo mạch điều khiển nếu lỗi E5E xuất hiện trở lại sau khi thay cảm biến cuộn dây.
10	Không thể bật bếp.	/	- Kết nối nguồn điện sai - Lỗi bo mạch nguồn của bếp - Lỗi bo mạch hiển thị - Cáp kết nối giữa bo mạch nguồn của bếp và bo mạch hiển thị bị lỗi	- Kiểm tra kết nối nguồn điện của bếp nấu - Thay thế bo mạch nguồn - Thay thế bo mạch hiển thị 'Kết nối lại cáp giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn;
11	Không thể bật quạt tản nhiệt	/	- Kết nối nguồn điện không đúng với quạt tản nhiệt - Bo mạch nguồn của quạt tản nhiệt bị lỗi - Lỗi bo mạch hiển thị - Cáp kết nối giữa bo mạch nguồn của quạt tản nhiệt và bo mạch hiển thị bị lỗi	- Kiểm tra kết nối nguồn điện của quạt tản nhiệt - Thay thế bo mạch nguồn quạt tản nhiệt - Thay thế bo mạch hiển thị - Kết nối lại cáp giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn của quạt tản nhiệt

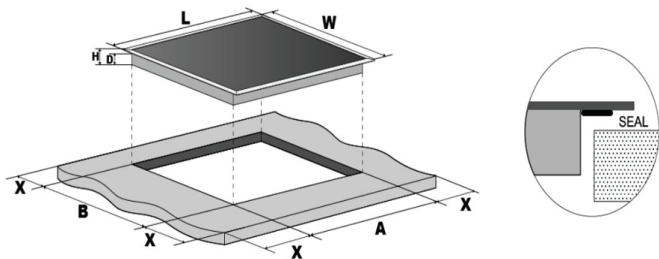
° Trên đây là những đánh giá và kiểm tra những lỗi thường gặp.

Vui lòng không tự tháo rời bếp để tránh nguy hiểm và hư hỏng cho bếp từ và liên hệ với nhà cung cấp để được xử lý.

Lắp đặt

Lựa chọn bếp lắp đặt

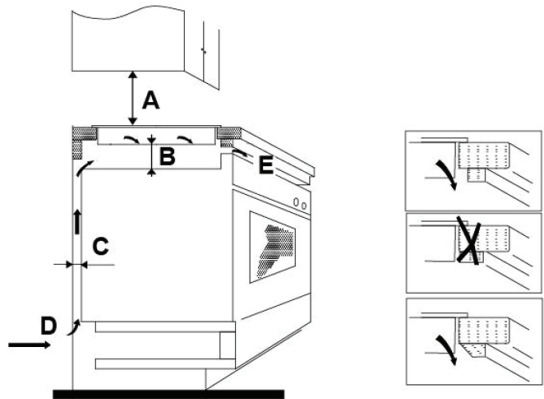
Cắt bề mặt lắp đặt bếp theo kích thước trong bản vẽ.
 Để lắp đặt và sử dụng, phải chừa gờ thừa 5cm xung quanh lỗ cắt để đỡ bếp.
 Độ dày của bề mặt đặt bếp ít nhất là 30mm. Phải chọn vật liệu bề mặt làm việc chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Thực hiện theo minh họa bên dưới:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	60	56	695	385	Tối thiểu 50

Trong mọi trường hợp, phải đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và cửa gió vào ra không bị chặn. Đảm bảo bếp từ được lắp đặt ở khu vực phù hợp như thể hiện bên dưới

! Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bề mặt bếp và tủ bên trên phải ít nhất 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760min	Tối thiểu 50	Tối thiểu 20	Gió vào	Gió ra 5mm

Trước khi lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng

- Bề mặt đỡ bếp vuông vắn và bằng phẳng, không có vật cản.
- Bề mặt đỡ bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, lò nướng có quạt làm mát tích hợp
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành
- Phải lắp một aptomat phù hợp ngắt kết nối bếp hoàn toàn khỏi nguồn điện chính và được lắp đặt và định vị tuân thủ các quy tắc và quy định về hệ thống điện tại địa phương.
- Aptomat phải là loại được chấp thuận và có khe hở 3 mm ở tất cả các cực (hoặc ở tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đấu dây tại địa phương cho phép thay đổi các yêu cầu này)
- Aptomat phải lắp ở nơi dễ dàng tiếp cận
- Tham khảo ý kiến của cơ quan xây dựng địa phương và quy định nếu có thắc mắc về việc lắp đặt
- Sử dụng vật liệu chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng

- Không thể tiếp cận được dây nguồn qua cửa tủ hoặc ngăn kéo
- Có luồng không khí sạch bên ngoài tủ đến chân bếp
- Nếu bếp được lắp phía trên ngăn kéo hoặc tủ, một lớp chắn cách nhiệt sẽ được lắp bên dưới để bếp để tránh chạm vào đáy bếp.
- Aptomat phải dễ dàng tiếp cận.

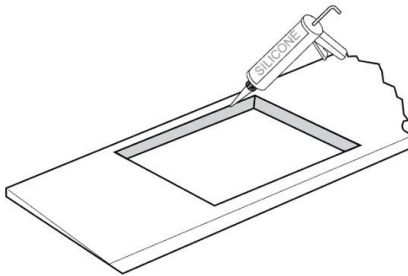
Trước khi lắp các phụ kiện cố định bếp

Bếp phải được đặt trên bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì đi kèm để đặt bếp lên). Không tác dụng lực vào các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Xác định vị trí các phụ kiện cố định bếp

Bếp phải được đặt trên bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì đi kèm). Không tác dụng lực vào các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp.

fig. 1

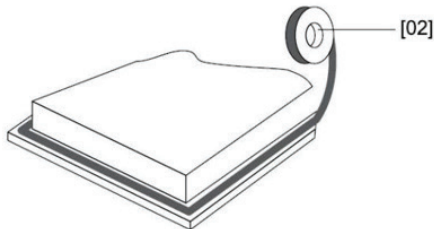


01



Cắt mặt bàn theo kích thước được cung cấp (Hình 1) Bằng thiết bị phù hợp. Bịt kín mép cắt của mặt bàn bằng silicone hoặc PTFE và để khô trước khi lắp bếp

fig. 2

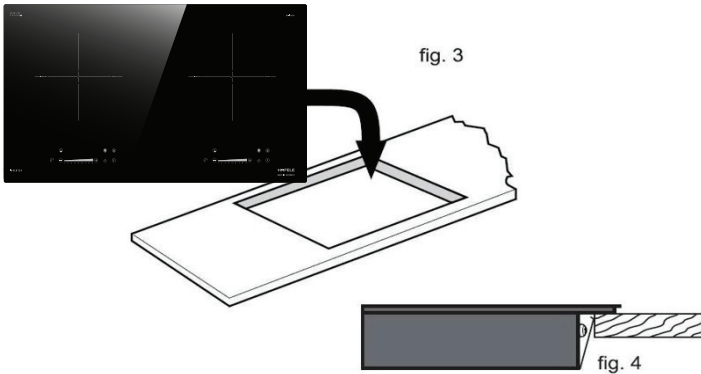


02



[04] x 1

Kéo căng lớp đệm được cung cấp dọc theo mép dưới của bếp, đảm bảo các đầu chồng lên nhau.



Không sử dụng keo dán để cố định bếp vào mặt sàn. Sau khi lắp miếng đệm. Hãy đặt bếp vào phần khoét trên mặt bàn. Nhẹ nhàng ấn xuống bếp để đẩy bếp vào mặt bàn, đảm bảo miếng đệm được dán chặt xung quanh mép ngoài (Hình 4)

Thận trọng

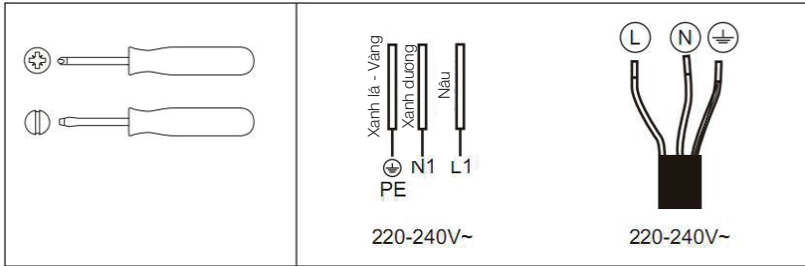
1. Bếp điện từ phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn. Chúng tôi có đội ngũ chuyên gia phục vụ. Không tự mình lắp đặt.
2. Không lắp bếp nấu trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các linh kiện điện tử của bếp nấu.
3. Bếp từ phải được lắp đặt sao cho đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn nhằm nâng cao tuổi thọ và độ tin cậy của bếp.
4. Tường và vùng phía trên bếp phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh mọi hư hỏng, lớp viền và kéo trít phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp nấu với nguồn điện chính

 Chỉ người có trình độ chuyên môn mới được kết nối điện cho bếp.

1. Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, phải kiểm tra:
2. Hệ thống điện trong nhà phù hợp với nguồn điện mà bếp sử dụng.
3. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong bảng thông số bếp.
4. Các đoạn cáp nguồn có thể chịu được tải trọng được chỉ định trên bảng thông số. Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi hoặc nối phân nhánh vì chúng có thể gây quá nhiệt và hỏa hoạn.

- Cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được lắp đặt sao cho nhiệt độ không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.
- Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống điện trong nhà có phù hợp không. Bất kỳ thay đổi nào đối với hệ thống điện trong nhà để phù hợp với bếp phải do thợ điện có chuyên môn thực hiện.



- Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, thì công tác này phải được thực hiện bởi đại lý bán hàng bằng các công cụ chuyên dụng để tránh sự cố, tai nạn.
- Nếu bếp được kết nối trực tiếp với nguồn điện thì phải lắp đặt một aptomat đa cực với khoảng hở tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Cáp không được uốn cong hoặc bị đè nén.
- Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên được ủy quyền.



THẢI BỎ: Không thải bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa phân loại. Cần phải thu gom riêng để xử lý.

Bếp này được dán nhãn tuân thủ theo chỉ thị 2011/65/EU của Châu Âu về Thiết bị Điện và Điện tử Thải bỏ (WEEE). Bằng cách đảm bảo bếp này được thải bỏ đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa mọi thiệt hại có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết sản phẩm này không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Sản phẩm này phải được mang đến điểm thu gom để tái chế đồ điện và điện tử.

Bếp này cần phải được xử lý bởi công ty xử lý chuyên nghiệp. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan có thẩm quyền địa phương, dịch vụ xử lý rác thải hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Để biết thông tin chi tiết hơn về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan chính quyền địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

HÄFELE

HÄFELE VN LLC.

Phone: (+8428) 39 113 113

Email: Info@hafele.com.vn

