

USER MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME:

Products Applied: 535.02.242

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user. The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2006/95/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the  symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

CONTENTS

Basic Information

Safety instructions

Description of the appliance

Installation

Operation

Cleaning and maintenance

Troubleshooting

Specification

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, in-sulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, H" residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system.
- As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a re-sponsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

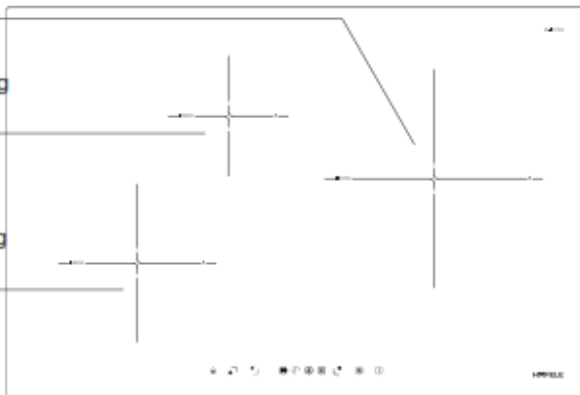
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob

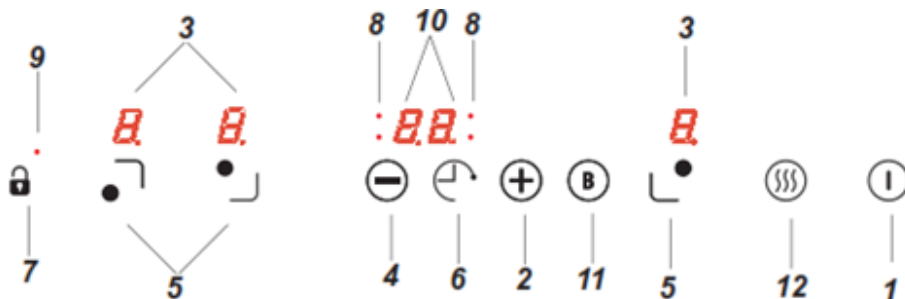
Booster induction cooking zone (right)

Booster induction cooking zone (rear left)

Booster induction cooking zone (front left)



Control Panel



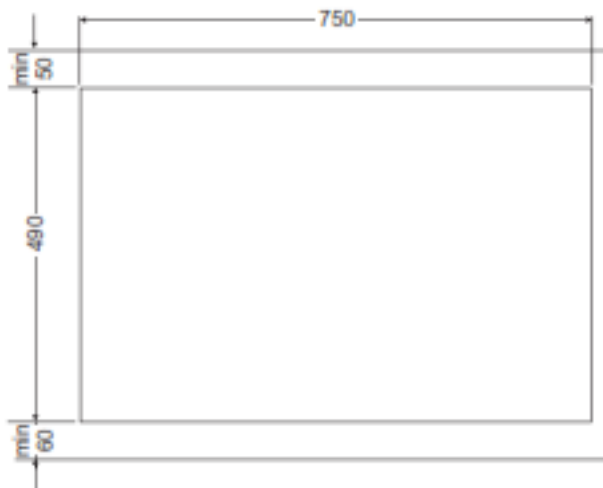
- | | | | |
|----|-------------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | On/off sensor | 7. | Child lock sensor |
| 2. | Higher heat setting selector | 8. | Timer indicator light |
| 3. | Cooking zone indicator | 9. | Child lock indicator light |
| 4. | Lower heat setting selector | 10. | Timer display |
| 5. | Cooking zone selection sensor | 11. | Booster sensor field |
| 6. | Timer sensor | 12. | Keep Warm function sensor field |

INSTALLATION

Making the worktop recess

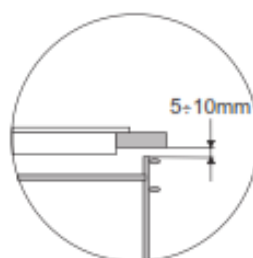
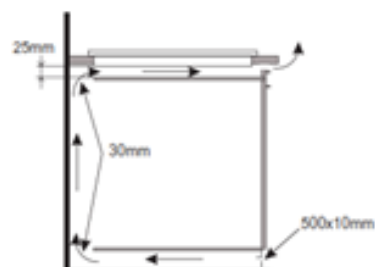
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 60 mm distance to the wall and 50 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.

1

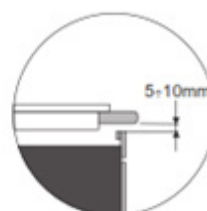
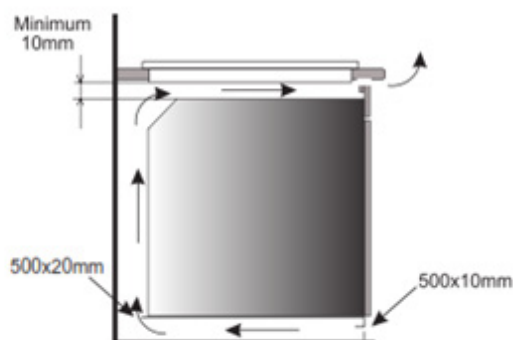


INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



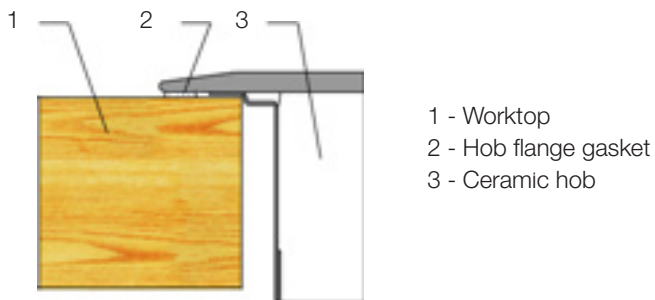
Do not install the hob above the oven without ventilation.

INSTALLATION

Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly (Figure 3).

Fig. 3



INSTALLATION

Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electric-ity supply should be carried out.

The hob is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm² connection lead.

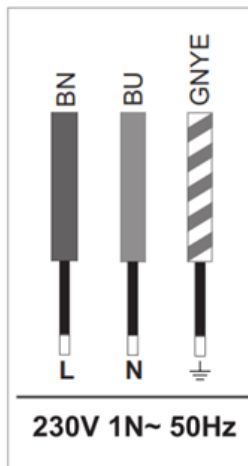
The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V. Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal.



ive L: BN - brown

Neutral N: BU - blue

Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a 32A fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 4mm².

Important!

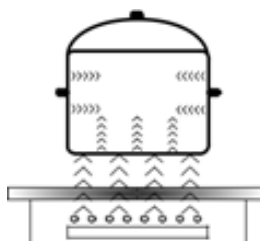
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- Switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- Operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When a suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table)

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Selecting cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.
- The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	 Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking. Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the magnet test". Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

Cookware size.

- In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.
- Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.
- Cooking zones have a lower pot detection limit that depends on the diameter of ferromagnetic part of the pot bottom and the pot material. The use of an unsuitable pot might lead to pot being undetected by a cooking zone.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. All displays (3) will show the number “0”.



If none of the sensor fields is touched within 20 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (5) within the next 20 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (5) is touched, “0” on the corresponding heat setting indicator display will become bright.
2. Set the desired heat setting using the “+” (2) or “-” (4) sensor fields.



If none of the sensor fields is touched within 20 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.



A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows bright “0”, start setting the desired heat setting using the “+” (2) or “-” (4) sensor field.

OPERATION

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (5) for 3 seconds.

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (8) will show the letter “H” to indicate residual heat.

Booster function “P”

The Booster Function increases the nominal power of the 210-220 mm cooking zone from 2000W to 3000W, the 160-180 mm cooking zone from 1200W to 1400W, the 290 mm cooking zone from 2400W to 3700W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, with sensor field (11) set the Booster function. The letter “P” will be shown on the display. To turn off the Booster function, touch the Booster function selection sensor field (11) of the active cooking zone or touch sensor fields “+” (2) and “-” (4), or lift the pot from the cooking zone.



For 290 mm, 210-220 mm and 160-180 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically de-activated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.

The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.

When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

Booster function control



Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or cross-wise.

Total power is shared within the paired cooking zones..

If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (7) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (9) is on when the Child Lock function is on.



The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the re-sidual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60C. When a cooking zone temperature is between 45C and 60C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45C the residual heat indication is turned off.



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!



OPERATION

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
0	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatic warm-up function

- Touch sensor (5) to activate the selected cooking zone
- Then touch “+” (2) or “-” (4) to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor (5) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.



If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

Cooking heat setting mocy grzejnej	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (2) or "-" (4) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will be on.



Timer countdown can be set independently for all cooking zones.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (6) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (2) or "-" (4) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (6). Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

OPERATION

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor (6) for 3 seconds or adjust duration using the “+” (2) or “-” (4) down to “00”

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor (1).
- Then touch sensor (6) to activate kitchen timer.
- Use “+” (2) or “-” (4) sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor (6) for 3 seconds or adjust duration using the “+” (2) or “-” (4) down to “00”
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.



Kitchen timer is reset when the timer function is activated.

OPERATION

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone. The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

Touch sensor (12) to turn on/off the Keep Warm function when a cooking zone is active.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dish-washing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.



Scraper to clean the hob

Removing stains

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- Carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- Repair and identified problems,
- Carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- Turn on
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator "H" is shown ecutive	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator is extinguished even though the cooking zones are hot.	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again.
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	faulty electronics	reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

SPECIFICATION

Rated voltage	230V 1N~50 Hz
Rated power:	7,4 kW
Model:	PBZ3VI523AFTB3 HC-IS773EA
induction cooking zone :	
- induction cooking zone: Ø 160-180 mm	1200 W
- induction cooking zone: Ø 210-220 mm	2000 W
- induction cooking zone: Ø 290 mm	2400 W
- booster induction cooking zone: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- booster induction cooking zone: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
- booster induction cooking zone: Ø 290 mm	2400/3700 W
Dimensions	770 x 518 x 50;
Weight	ca.10,5 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM:

Các mã sản phẩm áp dụng: 535.02.242

THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG,

Bếp từ của quý khách hàng kết hợp việc sử dụng đặc biệt dễ dàng với hiệu quả tuyệt vời. Sau khi bạn đọc các hướng dẫn, bếp từ của bạn sẽ làm việc không có bất kỳ sự cố nào.

Trước khi đóng gói và xuất xưởng, bếp từ đã được kiểm tra kỹ về an toàn và các chức năng.

Bạn cần đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi bật thiết bị. Tuân thủ các chỉ dẫn trong sổ tay này sẽ bảo vệ bạn khỏi việc sử dụng sai.

Hãy giữ lại Sổ tay hướng dẫn sử dụng này và cất vào nơi gần với bạn.

Cần tuân thủ kỹ các hướng dẫn để tránh các tai nạn đáng tiếc.

Lưu ý quan trọng!

Chỉ được sử dụng thiết bị khi bạn đã đọc và hiểu rõ sổ tay hướng dẫn.

Thiết bị được thiết kế chỉ cho mục đích đun nấu. Bất kỳ công dụng nào khác (ví dụ sưởi ấm phòng) là không phù hợp với mục đích dự kiến của thiết bị và có thể gây rủi ro cho người sử dụng. Nhà sản xuất bảo lưu quyền áp dụng các thay đổi không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị.

Chứng nhận tuân thủ CE

Nhà sản xuất tuyên bố rằng sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung căn cứ các Chỉ thị Châu Âu sau đây:

- Chỉ thị điện hạ áp 2006/95/EC,
- Chỉ thị tương thích điện từ 2004/108/EC,
- Chỉ thị ErP 2009/125/EC,

và do đó sản phẩm được gắn nhãn có  biểu tượng và Tuyên bố hợp quy đã được cấp cho nhà sản xuất và sẵn có với các cơ quan có thẩm quyền điều chỉnh thị trường.

MỤC LỤC

Thông tin cơ bản
Hướng dẫn an toàn
Mô tả thiết bị
Lắp đặt
Hoạt động
Vệ sinh và bảo trì
Khắc phục sự cố
Chỉ dẫn kỹ thuật

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận trở nên nóng trong quá trình đun nấu. Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt. Trẻ em dưới 8 tuổi cần tránh xa thiết bị trừ khi được trông nom liên tục.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm thể chất, khả năng nhận thức, giác quan hay trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết nếu được trông nom hoặc hướng dẫn liên quan đến sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hiểm liên quan. Không để trẻ chơi với thiết bị. Không để trẻ em làm công việc vệ sinh và bảo dưỡng của người sử dụng nếu không có sự giám sát.

Cảnh báo: Không giám sát khi nấu ăn có mỡ hoặc dầu trên bếp có thể nguy hiểm và gây hỏa hoạn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG cố gắng dập lửa bằng nước, mà phải tắt thiết bị và sau đó trùm lấy ngọn lửa, ví dụ: bằng nắp đậy hoặc chăn cứu hỏa.

Cảnh báo: Nguy cơ hỏa hoạn: không để đồ đạc trên bề mặt nấu.

Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, tắt thiết bị để tránh khả năng bị giật điện.

Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

Sau khi sử dụng, tắt mâm nhiệt bằng bộ phận điều khiển và không dựa vào bộ phận hiện dụng cụ nấu.

Thiết bị không thể vận hành bằng dụng cụ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.

Không được sử dụng máy phun rửa bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

Cảnh báo: Không sử dụng các tấm chắn không phù hợp để ngăn ngừa trẻ em tiếp cận với bếp từ. Việc sử dụng các tấm chắn bếp từ không phù hợp có thể gây tai nạn.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Cần đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng bếp từ lần đầu. Điều này đảm bảo an toàn cho người sử dụng và tránh làm hỏng thiết bị.
- Nếu bếp từ được sử dụng gần vô tuyến, ti vi hoặc thiết bị giải phóng tần số vô tuyến, cần đảm bảo bộ điều khiển thiết bị cảm ứng của bếp từ hoạt động chính xác.
- Bếp từ phải được đấu nối bởi thợ lắp đặt có trình độ.
- Không lắp đặt thiết bị gần tủ lạnh.
- Đồ nội thất nơi lắp đặt bếp từ phải chịu được nhiệt lên tới 100°C. Quy định này áp dụng cho các loại gỗ dán, gỗ, bề mặt được làm từ nhựa, nhựa dán và các loại sơn.
- Chỉ được sử dụng thiết bị sau khi thiết bị được lắp trong đồ nội thất nhà bếp. Điều này bảo vệ người dùng khỏi vô tình chạm phải bộ phận mang điện.
- Công việc sửa chữa các thiết bị điện chỉ được thực hiện bởi các chuyên viên. Sửa chữa không đúng cách có thể nguy hiểm cho người sử dụng.
- Không kết nối thiết bị với dây nguồn khi đã rút phích cắm hoặc máy cắt nguồn được tắt.
- Phích cắm dây nguồn phải để tiếp cận sau khi thiết bị đã lắp đặt.
- Đảm bảo trẻ em không chơi đùa với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi những người (bao gồm trẻ em) có khuyết tật về thể chất, trí tuệ hoặc giác quan, hay những người không có kinh nghiệm hoặc không quen với thiết bị trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn của những người chịu trách nhiệm đối với sự an toàn của họ.
- Những người có thiết bị cấy ghép, hỗ trợ các chức năng sống (ví dụ: máy trợ tim, bơm in-suline, hoặc thiết bị trợ thính) phải đảm bảo rằng các thiết bị này không bị ảnh hưởng bởi bếp từ (tần số của bếp từ là 20-50 kHz).
- Sau khi ngắt nguồn, mọi thiết lập và chỉ báo sẽ được xóa hết. Nên thận trọng khi khôi phục lại nguồn điện. Nếu các vùng nấu nóng, đèn chỉ báo nhiệt dư "H" sẽ được hiển thị. Phím khóa trẻ em cũng sẽ được hiển thị, khi thiết bị được kết nối lần đầu.
- Có thể sử dụng đèn chỉ thị nhiệt dư lắp sẵn bên trong để xác định thiết bị có bật không và thiết bị vẫn nóng hay không.
- Nếu ổ cắm nguồn ở gần vùng nấu, hãy đảm bảo dây điện không chạm vào các vùng nóng.
- Có nguy cơ hỏa hoạn khi sử dụng dầu hoặc mỡ để nấu nếu không có người theo dõi.
- Không sử dụng đồ chứa bằng nhựa và giấy bạc. Chúng sẽ nóng chảy ở nhiệt độ cao và có thể làm hỏng bề mặt nấu.
- Không được phép để tràn đồ đường rắn hoặc lỏng, axit xitric, muối hoặc nhựa trên vùng nấu đang nóng.
- Nếu đường hoặc nhựa vô tình rơi trên vùng nấu đang nóng, không được tắt bếp từ và nạo đường hoặc nhựa bằng dao nạo sắc. Hãy bảo vệ tay khỏi bị bỏng và thương tích.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Khi nấu trên bếp từ chỉ sử dụng nồi và chảo có đế phẳng không có các gờ hoặc rìa sắc vì chúng có thể làm xước bề mặt nấu vĩnh viễn
- Bề mặt nấu của bếp từ có khả năng chịu va đập và nhiệt. Nó không nhạy cảm với lạnh hoặc nóng.
- Tránh để rơi đồ vật trên bề mặt nấu. Trong một số trường hợp, các va đập đầu nhọn chẳng hạn như rơi lọ gia vị có thể làm nứt hoặc mẻ vùng nấu.
- Nếu xảy ra hư hỏng, thực phẩm sủi bọt có thể ngấm vào các bộ phận mang điện của bếp từ qua các vùng bị hư hỏng.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Không sử dụng bề mặt nấu làm thớt để cắt hoặc bàn thao tác.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa, dụng cụ và giấy bạc trên bề mặt nấu vì chúng có thể bị nóng.
- Không lắp đặt bếp trên máy sưởi không có quạt, trên máy rửa bát đĩa, tủ lạnh, tủ đá hoặc máy giặt.
- Nếu bếp từ đã được đặt trong mặt phẳng trong nhà bếp, các vật dụng bằng kim loại đặt trong tủ bên dưới có thể bị nóng do nhiệt độ cao xuyên qua không khí lưu thông từ hệ thống thông khí của bếp từ.
- Do đó sử dụng một vách ngăn được khuyến nghị (xem Hình 2).
- Hãy tuân thủ các chỉ dẫn này để chăm sóc và vệ sinh bếp từ. Bảo hành có thể mất hiệu lực trong trường hợp sử dụng hoặc xử lý không đúng cách.

CÁCH TIẾT KIỂM ĐIỆN



Sử dụng điện một cách có trách nhiệm không chỉ tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Vì vậy hãy tiết kiệm điện! Đây là cách thực hiện:

- **Chọn đúng dụng cụ nấu.**

Dụng cụ nấu có đế phẳng và dây có thể tiết kiệm 1/3 điện năng. Hãy nhớ đậy nắp dụng cụ nấu, nếu không tiêu thụ điện năng sẽ tăng gấp bốn lần!

- **Luôn giữ các vùng nấu và đế dụng cụ nấu sạch sẽ.**

Bụi bẩn cản trở truyền nhiệt. Thường chỉ có thể loại bỏ các vết bẩn bị đun nóng bằng các chất có hại cho môi trường. **Tránh nhắc vùng khi không cần thiết để nhìn vào trong nồi.**

- **Không lắp đặt bếp từ gần tủ lạnh/tủ đông.**

Vì như vậy sẽ làm tăng tiêu hao điện một cách không cần thiết.

GỠ BAO BÌ



Thiết bị đã được bảo vệ khỏi bị hư hỏng khi vận chuyển. Sau khi gỡ bỏ bao bì, hãy tiêu hủy tất cả các phần của bao bì sao cho không gây hại cho môi trường. Mọi vật liệu dùng làm bao bì cho thiết bị là thân thiện môi trường; chúng có thể tái chế 100% và được ghi nhãn phù hợp.

Lưu ý quan trọng! Để vật liệu bao bì (túi, các mảnh bọt Styro, v.v) ngoài tầm với của trẻ em khi gỡ bỏ bao bì.

TIÊU HỦY

Phù hợp với Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE và pháp luật Ba lan về tiêu hủy hàng điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được ghi nhãn có biểu tượng thùng chứa chất thải gạch chéo.



Nhãn này có nghĩa là không được tiêu hủy chất thải cùng với chất thải gia dụng khác sau khi sử dụng thiết bị. Người sử dụng có nghĩa vụ phải đưa thiết bị đến trung tâm thu gom rác thải đồ điện và điện tử đã sử dụng. Các đơn vị thu gom bao gồm các điểm thu gom địa phương, cửa hàng và các phòng ban của cơ quan quản lý địa phương cung cấp kế hoạch tái chế. Xử lý hàng điện và điện tử đã qua sử dụng đúng cách giúp tránh gây hại cho môi trường hoặc sức khỏe do các thành phần nguy hiểm và việc bảo quản và xử lý hàng hóa không phù hợp.

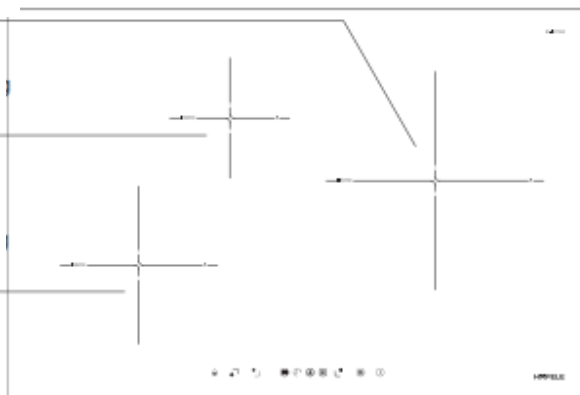
MÔ TẢ THIẾT BỊ

Mô tả bếp từ

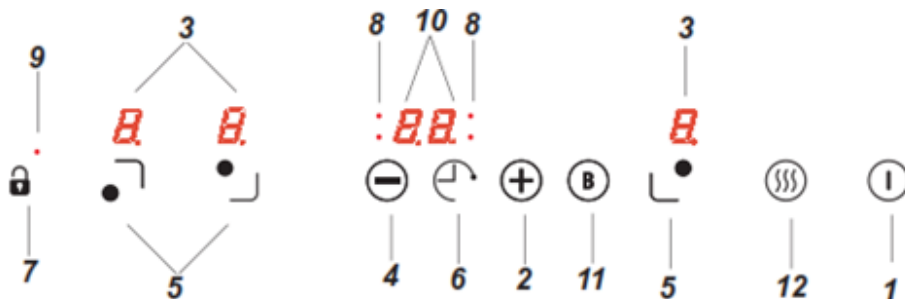
Nấu siêu tốc vùng nấu
(bên phải)

Nấu siêu tốc vùng nấu
(phía sau bên trái)

Nấu siêu tốc vùng nấu
(phía trước bên trái)



Bảng điều khiển



1. Nút cảm ứng bật/tắt
2. Nút chọn thiết lập nhiệt cao hơn
3. Đèn chỉ báo vùng nấu
4. Nút chọn thiết lập nhiệt thấp hơn
5. Nút cảm ứng chọn vùng nấu
6. Nút cảm ứng hẹn giờ

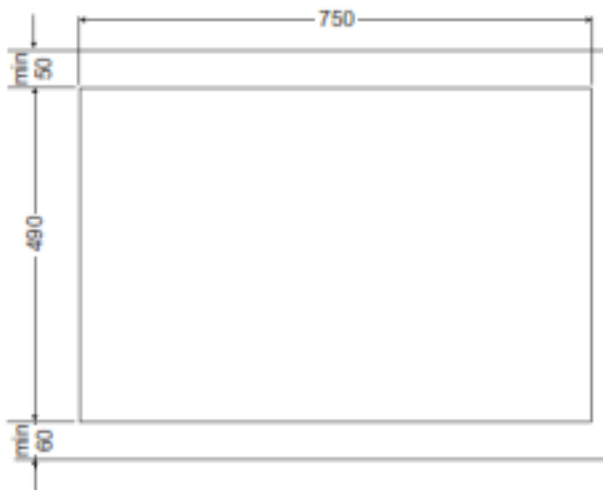
7. Nút cảm ứng khóa trẻ em
8. Đèn báo hẹn giờ
9. Đèn báo khóa trẻ em
10. Màn hình hẹn giờ
11. Nút cảm ứng nấu siêu tốc

LẮP ĐẶT

Tạo hốc lõm trên mặt phẳng nhà bếp

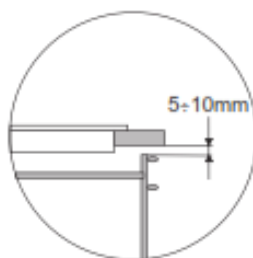
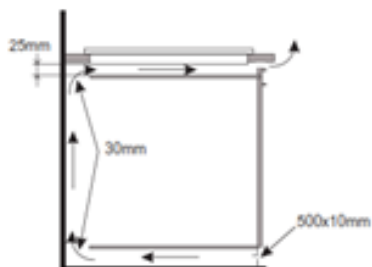
- Độ dày của mặt phẳng nhà bếp phải là 28 - 40 mm, đồng thời bề rộng ít nhất là 600 mm. Mặt phẳng nhà bếp phải phẳng và cân bằng. Gờ của mặt phẳng nhà bếp gắn tường phải được trám kín để ngăn ngừa nước hoặc các chất lỏng khác xâm nhập.
- Phải có đủ không gian xung quanh khe hở, cụ thể cách tường ít nhất 60 mm và cách các gờ trước của mặt phẳng nhà bếp 50 mm.
- Khoảng cách giữa cạnh khe hở và vách bên của đồ nội thất phải tối thiểu là 55 mm.
- Mặt phẳng nhà bếp phải được làm bằng các loại vật liệu bao gồm tấm gỗ dán và keo dán, chịu được nhiệt độ 100°C. Nếu không gỗ dán có thể bong hay bề mặt mặt phẳng bị biến dạng.
- Gờ khe hở phải được trám bằng vật liệu phù hợp để ngăn ngừa nước xâm nhập.
- Khe hở bề mặt nhà bếp phải được cắt theo các kích thước như minh họa trong hình 1.
- Đảm bảo khoảng hở tối thiểu thấp hơn 25 mm so với bếp từ để cho phép lưu thông không khí và ngăn ngừa quá nhiệt. Xem hình 2.

1

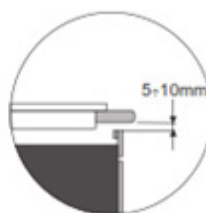
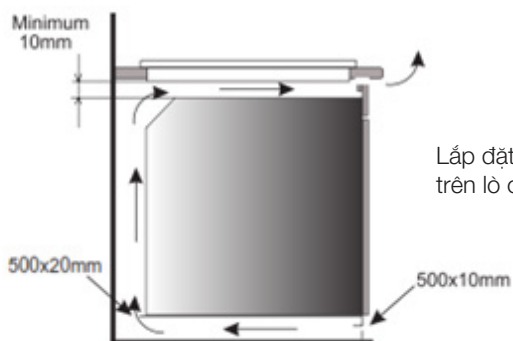


LẮP ĐẶT

Hình 2



Lắp đặt bếp từ trong mặt phẳng tủ bếp



Lắp đặt bếp từ trong mặt phẳng nhà bếp trên lò có thông gió.



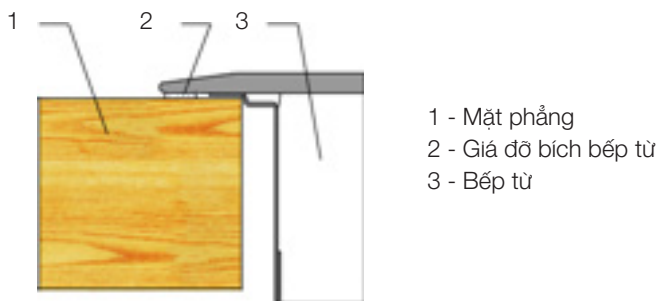
Không được lắp đặt bếp từ bên trên lò không có thông gió.

LẮP ĐẶT

Lắp đặt bếp từ

- Sử dụng dây điện, đầu nối bếp từ theo sơ đồ điện được cung cấp.
- Lau bụi bẩn trên mặt phẳng, đưa bếp từ vào trong hốc và ấn chặt (Hình 3).

Hình 3



LẮP ĐẶT

Kết nối điện

Cảnh báo!

Toàn bộ công tác điện phải được tiến hành bởi một thợ điện có trình độ và được ủy nhiệm. Không được thực hiện các thay đổi hoặc cố ý thay đổi nguồn điện.

Bếp từ được sản xuất để làm việc với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50Hz) và được trang bị một đầu dây nối 3 x 4 mm².

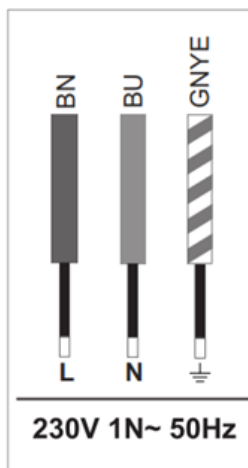
Nguồn điện của bếp từ phải có một công tắc an toàn để có thể cắt nguồn trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách giữa các tiếp điểm làm việc của công tắc an toàn phải ít nhất 3 mm.

Đọc thông tin trên phiếu dữ liệu và sơ đồ đấu nối là cực kỳ quan trọng trước khi đấu nối bếp từ với nguồn điện.

Cẩn trọng! Thợ lắp đặt có nghĩa vụ cung cấp cho người sử dụng “chúng nhận kết nối điện thiết bị” (kèm theo thẻ bảo hành).

Sơ đồ đấu nối

Cẩn trọng! Điện áp của các bộ phận gia nhiệt 230V. Cẩn trọng! Trong trường hợp bất kỳ đầu nối nào dây an toàn phải được đấu nối với  cực PE.



L có điện: BN - màu nâu

N trung tính: BU - màu xanh dương

PE Nối đất: GNYE - màu xanh lục/màu vàng

Mạch điện cần được bảo vệ bằng cầu chì 32A.

Loại đầu dây đấu nối được khuyến nghị: H05VV-F, 3 x 4mm².

Lưu ý quan trọng!

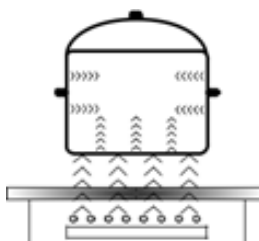
Nếu cấp nguồn cố định bị hư hỏng, cần thay thế bởi nhà sản xuất hoặc điểm sửa chữa được ủy nhiệm, hoặc bởi một người đủ trình độ để tránh nguy hiểm.

HOẠT ĐỘNG

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- Trước hết vệ sinh kỹ bếp từ của bạn. Cần sử dụng bếp từ thận trọng như một bề mặt thủy tinh.
- Bật quạt thông gió trong phòng hoặc mở cửa sổ, vì thiết bị có thể phát ra mùi khó chịu trong khi nấu.
- Sử dụng thiết bị cùng với sự tuân thủ mọi hướng dẫn an toàn.

Nguyên tắc làm việc của vùng nấu từ



Bộ dao động điện cấp điện cho một cuộn cảm đặt bên trong thiết bị. Cuộn cảm tạo ra một từ trường, gây ra các dòng điện xoáy trong dụng cụ nấu.

Các dòng điện xoáy này được cảm ứng bởi từ trường làm dụng cụ nấu nóng lên.

Điều này đòi hỏi phải sử dụng các nồi và chảo có đế bằng sắt từ, hay nói cách khác nhạy với các từ trường.

Nói chung, công nghệ từ có hai ưu điểm sau đây:

- nhiệt chỉ được giải phóng bằng dụng cụ nấu và lợi ích được tối đa hóa
- không có quán tính nhiệt, vì đun nấu bắt đầu ngay khi nồi được đặt trên bếp và kết thúc sau khi nhắc nồi ra.

Có thể nghe thấy một số âm thanh đặc biệt trong khi đun nấu bình thường của bếp từ, không ảnh hưởng đến hoạt động của bếp.

- Tiếng kêu o o tần số thấp. Tiếng ồn này phát sinh khi dụng cụ nấu để trống và dừng khi nước được đổ vào hoặc thực phẩm được đặt vào dụng cụ nấu.
- Tiếng rít tần số cao. Tiếng ồn này phát sinh trong dụng cụ nấu được làm từ nhiều lớp bằng các loại vật liệu khác nhau ở thiết lập nhiệt độ đặt tối đa. Tiếng ồn này tăng cường độ khi sử dụng hai hoặc nhiều hơn vùng nấu ở thiết lập nhiệt độ tối đa. Tiếng ồn sẽ dừng hoặc giảm khi thiết đặt nhiệt độ giảm xuống.
- Tiếng cọt kẹt. Tiếng ồn này phát sinh trong dụng cụ nấu được làm từ nhiều lớp bằng các loại vật liệu khác nhau. Tiếng ồn gia tăng cường độ theo cách nấu thực phẩm.
- Tiếng vo vo. Có thể nghe thấy tiếng vo vo khi quạt làm mát thiết bị điện tử làm việc

Các tiếng ồn này có thể nghe thấy trong khi thiết bị đang làm việc bình thường là do quạt làm mát hoạt động, cách nấu, kích thước dụng cụ nấu, vật liệu dụng cụ nấu và thiết lập nhiệt độ. Những tiếng ồn này là bình thường và không phải là biểu hiện của sự cố.

HOẠT ĐỘNG

Thiết bị bảo vệ:

Nếu bếp từ đã được lắp đặt đúng cách và được sử dụng đúng cách, rất hiếm khi cần đến thiết bị bảo vệ.

Quạt: bảo vệ và làm mát bộ điều khiển và các linh kiện điện. Quạt có thể làm việc ở hai tốc độ khác nhau và được kích hoạt tự động. Quạt chạy cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội bất kể thiết bị hoặc các vùng nấu đã được bật hoặc tắt.

Bộ cảm ứng nhiệt độ: Nhiệt độ của các mạch điện tử được liên tục theo dõi bằng một bộ cảm ứng nhiệt độ. Nếu nhiệt độ tăng vượt mức an toàn, hệ thống bảo vệ sẽ giảm thiết lập nhiệt vùng nấu hoặc tắt các vùng nấu liên kế mạch điện tử quá nhiệt.

Nhận biết nổi từ: cho phép bếp nhận biết được nổi từ trên một vùng nấu. Các vật dụng nhỏ đặt trên vùng nấu (ví dụ: thìa, dao, vòng, etc.) sẽ không được nhận biết là nổi từ và bếp sẽ không làm việc.

Cảm biến nhận biết nổi từ

Cảm biến nhận biết nổi từ được lắp đặt trên các bếp từ. Cảm biến nhận biết nổi từ bắt đầu gia nhiệt tự động khi phát hiện được nổi từ trên một vùng nấu và dừng gia nhiệt khi nổi từ được nhắc khỏi bếp. Điều này giúp tiết kiệm điện.

- Khi một nổi từ phù hợp được đặt trên vùng nấu, màn hình sẽ hiển thị thiết lập nhiệt độ.
- Nấu từ đôi khi phải dùng dụng cụ nấu phù hợp có đế sắt từ (xem Bảng).

Nếu nổi từ không được đặt trên vùng nấu hoặc nổi không phù hợp, thì biểu tượng sẽ hiển thị. Vùng nấu sẽ không làm việc. Nếu không nhận ra nổi từ trong vòng 10 phút, thì vùng nấu sẽ tắt.

Tắt vùng nấu bằng nút cảm ứng điều khiển cảm ứng chứ không phải nhấn chảo nấu khỏi bếp.



Cảm biến nhận biết nổi từ không làm việc giống như thiết bị cảm ứng bật/tắt.

Bếp từ được trang bị các nút cảm ứng điều khiển bằng cảm ứng điện tử, được điều khiển bằng cách chạm một ngón tay vào vùng đánh dấu.

Mỗi một lần chạm tay vào nút cảm ứng, thì có thể nghe thấy một tín hiệu âm thanh.

Khi bật hoặc tắt thiết bị hoặc thay đổi thiết lập nhiệt cần lưu ý rằng chỉ chạm vào một nút cảm ứng một lần. Khi chạm vào hai hoặc nhiều nút cảm ứng cùng một lúc (trừ bộ hẹn giờ hoặc khóa trẻ em), thiết bị bỏ qua tín hiệu điều khiển và có thể kích động một chỉ báo lỗi nếu các nút cảm ứng được chạm lâu.

Khi bạn nấu xong, hãy tắt vùng nấu bằng cách chạm vào nút cảm ứng điều khiển và không chỉ cần cú vào cảm ứng nhận biết nổi từ.

HOẠT ĐỘNG

Dụng cụ nấu chất lượng cao là điều kiện tối cần thiết để nấu bằng bếp từ hiệu quả.

Lựa chọn dụng cụ nấu cho bếp từ



Các đặc tính của dụng cụ nấu.

- Hãy luôn sử dụng dụng cụ nấu chất lượng cao, có đế phẳng tuyệt đối. Điều này ngăn ngừa tạo thành các điểm nóng cục bộ, làm thực phẩm có thể bám vào. Xong và chảo có thành bằng thép dày giúp phân bố nhiệt ưu việt.
- Đảm bảo để dụng cụ nấu khô: khi đổ vào nồi hoặc khi dùng nồi được lấy ra từ tủ lạnh, cần đảm bảo đế của nồi khô hoàn toàn trước khi đặt lên vùng nấu. Điều này là để tránh làm bắn bề mặt bếp từ.
- Vùng nấu ngăn nhiệt thoát ra và do đó giảm thời gian nấu và giảm tiêu hao năng lượng.
- Để biết dụng cụ nấu có phù hợp không, hãy đảm bảo để dụng cụ có hút nam châm không.
- Đế dụng cụ nấu phải phẳng để điều khiển nhiệt độ tối ưu bằng mô-đun cảm ứng.
- Đế lõm hoặc có lỗ-gò in chìm sâu của nhà sản xuất cản trở mô-đun điều khiển cảm ứng nhiệt và có thể gây nổ hoặc chảo quá nhiệt.
- Không sử dụng dụng cụ nấu bị hỏng chẳng hạn như đế bị biến dạng do quá nhiệt.
- Khi bạn sử dụng dụng cụ nấu có đế rộng bằng sắt từ, mà đường kính nhỏ hơn đường kính toàn phần của dụng cụ nấu, thì chỉ đế sắt từ nóng lên. Điều này dẫn đến tình trạng không thể phân bố nhiệt đồng đều trong dụng cụ nấu. Nếu diện tích sắt từ giảm do bao gồm các bộ phận bằng nhôm thì diện tích được cấp nhiệt hiệu quả có thể giảm xuống. Có thể phát sinh các sự cố với việc nhận biết dụng cụ nấu hoặc không thể nhận ra dụng cụ nấu nào hết. Để đạt được kết quả nấu tối ưu, đường kính đế sắt từ phải khớp với vùng nấu. Nếu không nhận ra dụng cụ nấu trong vùng nấu quy định, thì nên thử trong một vùng nấu nhỏ hơn.



HOẠT ĐỘNG

Để nấu bằng bếp từ của chúng tôi, chỉ các loại vật liệu chế tạo đế sắt từ như sau:

- thép tráng men
- gang
- dụng cụ nấu bằng thép không gỉ chuyên dụng được thiết kế cho đun nấu từ.

Ghi nhãn nhà bếp dụng cụ nấu	 Kiểm tra nhãn có chỉ ra rằng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Dùng dụng cụ nấu từ tính (thép tráng men, thép không gỉ ferit, gang). Cách dễ nhất để biết dụng cụ nấu có phù hợp không là thực hiện “thử” bằng nam châm. Tìm một nam châm chung và kiểm tra xem nam châm có dính vào đế dụng cụ nấu không.
Thép không gỉ	Dụng cụ nấu không được nhận biết
	Với ngoại lệ là dụng cụ nấu bằng thép sắt từ
Nhôm	Dụng cụ nấu không được nhận biết
Gang	Hiệu suất cao
	Cẩn trọng: dụng cụ nấu có thể làm xước bề mặt bếp
Thép tráng men	Hiệu suất cao
	Dụng cụ nấu có đế nhẵn, phẳng và dày được khuyến dùng
Thủy tinh	Dụng cụ nấu không được nhận biết
Sứ	Dụng cụ nấu không được nhận biết
Dụng cụ nấu có đồng đế	Dụng cụ nấu không được nhận biết

Kích thước dụng cụ nấu.

- Để đạt được kết quả nấu tốt nhất, hãy sử dụng dụng cụ nấu có đáy (phần bằng sắt từ) có kích thước tương ứng với kích thước của vùng nấu.
- Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy nhỏ hơn kích thước vùng nấu sẽ làm giảm hiệu quả vùng nấu và tăng thời gian nấu.
- Các vùng nấu có giới hạn nhận biết nổi từ thấp hơn phụ thuộc vào đường kính phần sắt từ của đáy nổi và vật liệu nổi. Việc sử dụng nổi không phù hợp có thể dẫn đến vùng nấu không nhận ra.

HOẠT ĐỘNG

Bảng điều khiển

- Ngay sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện, tất cả các hiển thị sẽ lóe sáng. Sau đó bếp từ sẵn sàng để sử dụng.
- Bếp từ được trang bị các nút cảm ứng điều khiển bằng cảm ứng điện tử, được điều khiển bằng cách chạm một ngón tay trong ít nhất 1 giây.
- Chạm vào nút cảm ứng sẽ kèm theo một tín hiệu âm thanh để xác nhận.



**Không đặt các vật dụng lên nút cảm ứng (có thể gây ra lỗi).
Duy trì các nút cảm ứng luôn sạch sẽ.**

Bật thiết bị

Để bật thiết bị, chạm và giữ nút cảm ứng bật/tắt (1) trong ít nhất 1 giây. Tất cả các hiển thị (3) sẽ hiện số "0".



Nếu không nút cảm ứng nào được chạm trong vòng 10 giây, thiết bị sẽ tự tắt.

Bật vùng nấu

Sau khi thiết bị được bật bằng chạm vào bộ cảm ứng bật/tắt (1), chọn một vùng nấu (5) trong vòng 10 giây tiếp theo.

1. Khi nút cảm ứng chọn vùng nấu (5) được chạm, "0" trên màn hình đèn chỉ báo thiết lập nhiệt tương ứng sẽ rung.
2. Đặt thiết lập nhiệt mong muốn bằng các nút cảm ứng "+" (2) hoặc "-" (4).



Nếu không nút cảm ứng nào được chạm trong vòng 10 giây sau khi bật thiết bị, thiết bị sẽ tự tắt.



Một vùng nấu kích hoạt khi màn hình hiện một số hoặc một chữ. Điều này cho biết vùng nấu sẵn sàng để đặt hoặc thay đổi thiết lập nhiệt.

Cách chọn thiết lập nhiệt vùng nấu

Khi màn hình vùng nấu (3) hiển thị "0" rung, hãy bắt đầu đặt thiết lập nhiệt mong muốn bằng nút cảm ứng "+" (2) hoặc "-" (4).

HOẠT ĐỘNG

Tắt vùng nấu

- Một vùng nấu được quy định phải hoạt động. Màn hình thiết lập nhiệt rung.
- Để tắt một vùng nấu chạm vào nút cảm ứng bật/tắt hoặc chạm vào (5) trong 3 giây.

Tắt thiết bị

- Thiết bị làm việc khi ít nhất một vùng nấu được bật.
- Để tắt thiết bị, hãy chạm vào nút cảm ứng bật/tắt (1).

Nếu một vùng nấu vẫn nóng, màn hình (3) sẽ hiện chữ “H” để cho biết nhiệt dư.

Chức năng nấu siêu tốc “P”

Chức năng nấu siêu tốc tăng công suất danh định của vùng nấu 210-220 mm từ 2000W lên 3000W, vùng nấu 160-180 mm từ 1200W lên 1400W, vùng nấu 290 mm từ 2400W lên 3700W.

Để kích hoạt chức năng nấu siêu tốc, hãy chọn vùng nấu bằng nút cảm ứng (11) đặt chức năng nấu siêu tốc. Chữ “P” sẽ được hiện trên màn hình. Để tắt chức năng Nấu siêu tốc, hãy chạm vào nút cảm ứng chức năng Nấu siêu tốc (11) của vùng nấu đang được kích hoạt hoặc chạm vào các nút cảm ứng “+” (2) và “-” (4), hoặc nhấn nổi ra khỏi vùng nấu.



Đối với các vùng nấu 290 mm, 210-220 mm và 160-180 mm, hoạt động của chức năng Nấu siêu tốc chỉ giới hạn trong 10 phút. Sau khi chức năng Nấu siêu tốc tự động bỏ kích hoạt, vùng nấu tiếp tục làm việc ở điện áp danh định của vùng nấu.

Chức năng Nấu siêu tốc có thể được kích hoạt lại, với điều kiện các mạch điện tử của thiết bị và các cuộn cảm không bị quá nhiệt.

Khi nồi được nhấn khỏi vùng nấu thì chức năng nấu siêu tốc vẫn làm việc, chức năng sẽ vẫn kích hoạt và tiếp tục đếm ngược.

Khi các mạch điện tử của thiết bị hoặc các cuộn cảm quá nhiệt trong khi chức năng nấu siêu tốc vẫn hoạt động, nó sẽ tự động bỏ kích hoạt. Vùng nấu tiếp tục làm việc ở công suất danh định.

HOẠT ĐỘNG

Điều khiển chức năng nấu siêu tốc



Tùy thuộc vào chủng loại, các vùng nấu sẽ làm việc theo cặp theo chiều thẳng đứng hoặc chéo.

Tổng công suất được chia trong phạm vi vùng nấu làm việc theo cặp.

Nếu bạn tìm cách để kích hoạt chức năng nấu siêu tốc cho cả hai vùng nấu đồng thời, thì sẽ vượt quá công suất tối đa của thiết bị. Trong trường hợp đó thiết đặt nhiệt của vùng nấu được kích hoạt đầu tiên sẽ được giảm xuống mức cao nhất sẵn có.

Chức năng khóa trẻ em

Chức năng khóa trẻ em tránh cho thiết bị không bị vô ý làm việc do trẻ em. Thiết bị có thể được vận hành sau khi chức năng khóa trẻ em được nhả.

Chức năng khóa trẻ em có thể được đặt khi thiết bị bật hoặc tắt.

Bật/tắt Khóa trẻ em

Chạm và giữ cảm ứng (7) trong 5 giây để tắt Khóa trẻ em. Đèn chỉ thị (9) sáng khi Chức năng khóa trẻ em bật.



Chức năng khóa trẻ em vẫn được duy trì cho đến khi được nhả ngay cả sau khi thiết bị đã tắt và sau đó được bật lại. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện sẽ bỏ kích hoạt Khóa trẻ em

Đèn chỉ thị nhiệt dư

Năng lượng nhiệt vẫn tích lũy trong vùng nấu sau khi nấu được gọi là nhiệt dư. Thiết bị hiển thị hai mức nhiệt dư. Khi nhiệt độ vùng nấu trên 60°C và vùng nấu hoặc thiết bị được tắt, thì hiển thị vùng nấu liên quan sẽ hiện chữ “H”. Chỉ báo nhiệt dư sẽ hiển thị trong thời gian nhiệt độ vùng nấu vượt quá 60°C. Khi nhiệt độ vùng nấu trong phạm vi từ 45°C và 60°C, màn hình vùng nấu liên quan sẽ hiện chữ “h” cho biết nhiệt dư thấp. Khi nhiệt độ vùng nấu dưới 45°C, chỉ thị nhiệt dư sẽ tắt.



Khi đèn chỉ thị nhiệt dư bật, không chạm vào vùng nấu vì có nguy cơ bị bỏng và không đặt bất kỳ vật gì nhạy cảm với nhiệt nóng!



Trong khi hồng nguồn điện đèn chỉ thị nhiệt dư “H” không hiển thị. Tuy nhiên, các vùng nấu có thể vẫn nóng!



HOẠT ĐỘNG

Giới hạn thời gian làm việc

Để tăng hiệu suất, bếp từ được lắp kèm theo bộ giới hạn thời gian làm việc cho mỗi vùng nấu. Thời gian làm việc tối đa được đặt theo thiết lập nhiệt độ lần cuối được chọn.

Nếu bạn không thay đổi thiết lập nhiệt trong thời gian dài (xem bảng), thì vùng nấu liên quan sẽ tự động tắt và đèn chỉ báo nhiệt dư sẽ được kích hoạt. Tuy nhiên, bạn có thể bật và vận hành các vùng nấu riêng tại bất cứ lúc nào theo các hướng dẫn sử dụng.

Nhiệt nấu thiết lập	Thời gian làm việc tối đa (giờ)
0	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Chức năng giữ ấm tự động

- Chạm vào nút cảm ứng (5) để kích hoạt vùng nấu được chọn
- Sau đó chạm “+” (2) hoặc “-” (4) để đặt nhiệt độ mong muốn trong phạm vi 1-8 và sau đó chạm lại nút cảm ứng (5)
- Màn hình hiển thị sẽ luân phiên giữa chữ A và thiết lập nhiệt.

Sau một thời gian nhất định làm việc ở công suất tăng cường, vùng nấu sẽ chuyển lại về thiết lập nhiệt đã đặt, sẽ được hiển thị trên màn hình.



Nếu nồi nấu được nhắc khỏi vùng nấu, và thay thế bằng nồi khác trước khi đếm ngược giữ ấm hoàn thành, thì chức năng giữ ấm sẽ bắt đầu lại và đếm ngược sẽ tiếp tục cho đến khi hoàn thành.

Thiết lập nhiệt nấu mocy grzejnej	Khoảng thời gian chức năng giữ ấm tự động (phút)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

HOẠT ĐỘNG

Bộ hẹn giờ

Chức năng bộ hẹn giờ giúp nấu dễ hơn bằng cách có thể đặt Khoảng thời gian nấu. Chức năng này cũng có thể được sử dụng như một Bộ hẹn giờ nhà bếp.

Đặt bộ hẹn giờ

Chức năng bộ hẹn giờ giúp nấu dễ hơn bằng cách có thể đặt Khoảng thời gian nấu. Chức năng này cũng có thể được sử dụng như một Bộ hẹn giờ nhà bếp.

- Chạm nút cảm ứng chọn vùng nấu (5) để chọn vùng nấu. Số “0” sẽ rung.
- Chạm nút cảm ứng “+” (2) hoặc “-” (4) để đặt thiết lập nhiệt mong muốn từ 1 đến 9.
- Sau đó kích hoạt bộ hẹn giờ bằng cách chạm vào nút cảm ứng (6) trong vòng 10 giây.
- Chạm nút cảm ứng “+” (2) hoặc “-” (4) để đặt thời gian nấu mong muốn (01 đến 99 phút).
- Đèn chỉ thị bộ hẹn giờ (8) của vùng nấu liên quan sẽ sáng.



Có thể đặt bộ hẹn giờ đếm ngược độc lập cho tất cả các vùng nấu.



Nếu nhiều hơn một bộ hẹn giờ được đặt, khoảng thời gian ngắn nhất sẽ hiển thị. Đèn chỉ thị bộ hẹn giờ (8) của vùng nấu liên quan sẽ lóe sáng.

Thay đổi khoảng thời gian đồng hồ hẹn giờ

Có thể thay đổi khoảng thời gian bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào.

- Chạm nút cảm ứng chọn vùng nấu (5) để chọn vùng nấu. Màn hiển thị sẽ rung.
- Sau đó kích hoạt bộ hẹn giờ bằng cách chạm vào nút cảm ứng (6) trong vòng 10 giây.
- Sử dụng nút cảm ứng “+” (2) hoặc “-” (4) để điều chỉnh thiết lập bộ hẹn giờ.

Kiểm tra khoảng thời gian bộ hẹn giờ

Để kiểm tra tiến triển Bộ hẹn giờ đếm ngược bất kỳ lúc nào, hãy chạm vào nút cảm ứng bộ hẹn giờ (6). Đèn chỉ thị bộ hẹn giờ (8) của vùng nấu liên quan sẽ lóe sáng.

HOẠT ĐỘNG

Dừng bộ hẹn giờ

Khi thời gian đặt đã hết một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra, tín hiệu sẽ mất bằng cách chạm vào bất kỳ nút cảm ứng nào. Nếu không nút cảm ứng nào được chạm, thì tín hiệu âm thanh sẽ tự động dừng sau 2 phút.

Để dừng bộ hẹn giờ đếm ngược trước khi kết thúc Khoảng thời gian đặt:

- Chạm nút cảm ứng chọn vùng nấu (5) để chọn vùng nấu. Màn hình sẽ sáng.
- Sau đó chạm và giữ nút cảm ứng (6) trong 3 giây hoặc điều chỉnh khoảng thời gian bằng "+" (2) hoặc "-" (4) giảm xuống đến "00"

Bộ hẹn giờ nấu ăn

Khi không vùng nấu nào được sử dụng, thì có thể sử dụng chức năng Bộ hẹn giờ như một Bộ hẹn giờ nấu ăn thông thường.

Đặt bộ hẹn giờ nấu ăn

Khi thiết bị tắt:

- Bật thiết bị bằng cách chọn nút cảm ứng bật/tắt (1).
- Sau đó chạm nút cảm ứng (6) để kích hoạt bộ hẹn giờ nấu ăn.
- Sử dụng nút cảm ứng "+" (2) hoặc "-" (4) để điều chỉnh thiết lập bộ hẹn giờ nấu ăn.

Dừng bộ hẹn giờ nấu ăn

Khi Thời gian đặt đã hết một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra, tín hiệu sẽ mất bằng cách chạm vào bất kỳ nút cảm ứng nào. Nếu không nút cảm ứng nào được chạm, thì tín hiệu âm thanh sẽ tự động dừng sau 2 phút.

Để dừng bộ hẹn giờ đếm ngược trước khi kết thúc Khoảng thời gian đặt:

- Chạm và giữ nút cảm ứng (6) trong 3 giây và điều chỉnh khoảng thời gian bằng "+" (2) hoặc "-" (4) xuống đến "00"
- Chức năng bộ hẹn giờ nấu ăn không ảnh hưởng đến hoạt động vùng nấu.



Bộ hẹn giờ nấu ăn được đặt lại khi chức năng hẹn giờ được kích hoạt.

HOẠT ĐỘNG

Giữ ấm thức ăn

Chức năng giữ ấm cho phép duy trì thức ăn nóng trên một vùng nấu. Vùng nấu được chọn làm việc ở thiết lập nhiệt độ thấp. Thiết lập nhiệt vùng nấu tự động điều chỉnh để duy trì nhiệt độ thức ăn ở khoảng 65°C. Nhờ vậy, sẵn sàng sử dụng thức ăn nóng giữ nguyên mùi vị và không dính vào đáy nồi. Chức năng này cũng có thể được sử dụng để làm tan chảy bơ hoặc sô-cô-la.

Để chức năng giữ ấm thức ăn làm việc chính xác, hãy sử dụng nồi nấu hoặc chảo rán có đế phẳng, để bộ cảm ứng nhiệt được lắp vào vùng nấu đo nhiệt độ đáy được chính xác. Chức năng giữ ấm có thể được kích hoạt tại bất kỳ vùng nấu nào.

Do có nguy cơ phát triển vi sinh vật, việc giữ ấm thức ăn trong thời gian dài không được khuyến nghị, vì vậy chức năng giữ ấm thức ăn sẽ tắt sau 2 tiếng.

Chạm nút cảm ứng (12) để bật/tắt chức năng giữ ấm khi một vùng nấu làm việc.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Vệ sinh và bảo trì định kỳ thiết bị đúng cách có thể kéo dài đáng kể thời gian hoạt động không có sự cố.



Khi vệ sinh bếp từ, áp dụng các nguyên tắc giống với các bề mặt thủy tinh. Trong mọi trường hợp không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc chứa kiềm hoặc các loại bột hoặc các miếng đệm cọ rửa! Không dùng các loại máy vệ sinh hơi nước hoặc áp suất.



Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

- Lau các vết bẩn nhẹ bằng vải ẩm không có chất tẩy rửa. Việc sử dụng dung dịch rửa bát có thể gây mất màu bề mặt màu xanh lơ. Các vết bẩn cứng đầu có thể không tẩy sạch được ngay, thậm chí cả khi sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng.
- Vết bẩn bám chắc có thể được loại bỏ bằng dụng cụ nạo. Sau đó lau bề mặt nấu bằng vải ướt.



Dụng cụ cạo vệ sinh bếp từ

Loại bỏ các vết bẩn

- Các vết bẩn sáng màu màu ngọc trai (nhôm dư) có thể được loại bỏ khỏi bếp từ đã nguội bằng chất tẩy rửa chuyên dụng. Cặn đá vôi (ví dụ nước sau khi bay hơi) có thể được loại bỏ bằng dấm hoặc chất tẩy rửa chuyên dụng.
- Không tắt vùng nấu khi loại bỏ đường, thực phẩm chứa đường, nhựa hoặc giấy bạc. Cạo sạch kỹ ngay lập tức các chất cặn vùng nấu còn nóng bằng một dụng cụ cạo sắc. Sau khi lau sạch các vết bẩn có thể bật tắt bếp từ và vệ sinh vùng nấu đã nguội bằng một chất tẩy rửa chuyên dụng.

Không dùng chất cạo vẩy để vệ sinh bếp từ. Các chất tẩy rửa chuyên dụng sẵn có tại siêu thị, cửa hàng dụng cụ điện và gia dụng, hiệu thuốc, cũng như các cửa tiệm thực phẩm bán lẻ và các phòng trưng bày nhà bếp. Dụng cụ nạo có thể được mua tại DIY và các cửa hàng thiết bị xây dựng, cũng như các cửa hàng bán phụ kiện sơn.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tuyệt đối không dùng chất tẩy rửa trên vùng nấu đang nóng. Tốt nhất để chất tẩy rửa khô và sau đó lau bằng giẻ ẩm. Cần lau sạch bất kỳ vệt chất tẩy rửa nào bằng giẻ ẩm trước khi làm nóng lại. Nếu không, nó có thể ăn mòn.

Bảo hành mất hiệu lực nếu khách hàng không tuân thủ các chỉ dẫn trên!

Lưu ý quan trọng!

Nếu bộ điều khiển của bếp từ không hồi đáp vì bất cứ lý do nào, hãy tắt máy cắt nguồn hoặc gỡ cầu chì và liên lạc với dịch vụ khách hàng.

Lưu ý quan trọng!

Trong trường hợp vỡ hoặc bị sút mẻ bề mặt nấu của bếp từ, hãy tắt và rút phích cắm thiết bị. Để làm được điều này, hãy ngắt kết nối cầu chì hoặc rút phích cắm thiết bị. Sau đó đưa đến dịch vụ chuyên môn để sửa chữa.

Kiểm tra định kỳ

Ngoài vệ sinh và bảo trì định kỳ:

- Tiến hành kiểm tra định kỳ các bộ điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi bảo hành hết hạn, hãy để dịch vụ được ủy nhiệm kiểm tra thiết bị hai năm một lần,
- Sửa chữa và các sự cố phát hiện được,
- Tiến hành bảo trì bếp từ định kỳ.

Lưu ý quan trọng!

Mọi sửa chữa hoặc điều chỉnh phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có năng lực hoặc thợ lắp đặt được ủy nhiệm.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Trong trường hợp có bất kỳ sự cố nào:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối với nguồn điện
- Thuê người sửa chữa thiết bị
- Căn cứ những chỉ dẫn được đưa ra trong bản dưới đây, người sử dụng có thể khắc phục một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra các điểm liên tiếp trong bảng trước khi bạn đưa thiết bị đến dịch vụ khách hàng để sửa chữa.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	CÁCH KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không làm việc	- không có điện	- kiểm tra cầu chì, thay nếu bị nổ
2. Các nút cảm ứng không hồi đáp khi chạm vào	- thiết bị không bật	- Bật
	- nút cảm ứng được chạm vào quá nhanh (ít hơn một giây)	- hãy chạm nút cảm ứng lâu hơn
	- chạm nhiều nút cảm ứng cùng một lúc	- luôn chạm một nút cảm ứng (trừ khi một vùng nấu được tắt)
3. Thiết bị không hồi đáp và phát ra và tiếng bíp kéo dài	- sử dụng không đúng cách (chạm sai nút cảm ứng hoặc các nút cảm ứng được chạm quá nhanh)	- kết nối lại bếp từ
	- các nút cảm ứng bị che hoặc các nút	- mở vật che hoặc vệ sinh cảm ứng bị bẩn
4. Thiết bị tự tắt	- nút cảm ứng không được chạm vào trong 10 giây sau khi kích hoạt thiết bị	- Bật thiết bị và thiết đặt nhiệt ngay lập tức
	- các nút cảm ứng bị che hoặc bị bẩn	- mở vật che hoặc vệ sinh nút cảm ứng bị bẩn
5. Một vùng nấu tắt và đèn báo nhiệt dư hiện "H".	- bộ hẹn giờ	- bật vùng nấu lại
	- các nút cảm ứng bị che hoặc bị bẩn	- mở vật che hoặc vệ sinh nút cảm ứng bị bẩn
	- các linh kiện điện tử bị quá nhiệt	

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	CÁCH KHẮC PHỤC
6. Đèn chỉ thị nhiệt dư tắt ngay cả khi các vùng nấu vẫn nóng.	- sự cố mất điện hoặc khi thiết bị đã ngắt kết nối.	- đèn chỉ thị nhiệt dư sẽ được hiển thị lại lần tới thiết bị bật bật và tắt lại.
7. Bề mặt nấu bếp từ đã bị vỡ.	 Nguy hiểm! Rút phích cắm thiết bị ngay hoặc tắt máy cắt mạch điện nguồn. Đưa đến trung tâm dịch vụ gần nhất để sửa chữa.	
8. Khi sự cố vẫn không khắc phục được	Rút phích cắm thiết bị ngay hoặc tắt mạch điện nguồn máy cắt (cầu chì). Đưa thiết bị đến trung tâm dịch vụ gần nhất để sửa chữa. Lưu ý quan trọng! Khách hàng chịu trách nhiệm đối với việc sử dụng thiết bị chính xác và duy trì thiết bị trong tình trạng tốt. Nếu bạn gọi dịch vụ do sử dụng thiết bị không đúng cách bạn sẽ phải chịu trách nhiệm đối với các chi phí phát sinh ngay cả trong thời hạn bảo hành. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với hư hỏng gây ra do không tuân thủ sổ tay hướng dẫn này.	
9. Bếp từ có tiếng vo vo.	Điều này là bình thường. Quạt làm mát đang làm việc để làm mát các thiết bị điện tử bên trong.	
10. Bếp từ có tiếng rít và âm thanh rít	Điều này là bình thường. Khi sử dụng nhiều vùng nấu ở công suất tối đa, bếp từ phát ra tiếng rít do các tần số sử dụng để cấp điện cho các cuộn cảm.	
11. Bếp từ không làm việc. Vùng nấu không làm việc	- thiết bị điện tử bị lỗi	hãy thiết lập lại thiết bị, rút phích cắm trong một vài phút (ngắt kết nối cầu chì).

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp định mức	230V 1N~50 Hz
Công suất định mức:	7,4 kW
Chủng loại:	PBZ3VI523AFTB3 HC-IS773EA
vùng nấu từ:	
- vùng nấu từ: Ø 160-180 mm	1200 W
- vùng nấu từ: Ø 210-220 mm	2000 W
- vùng nấu từ: Ø 290 mm	2400 W
- vùng nấu từ siêu tốc: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- vùng nấu từ siêu tốc: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
- vùng nấu từ siêu tốc: Ø 290 mm	2400/3700 W
Kích thước	770 x 518 x 50;
Trọng lượng	ca.10,5 kg;

Đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335-1; EN 60335-2-6

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

