

USER MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME: HOB HC-R603D

Products Applied: 536.01.901

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 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/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 Information2

Safety instructions4

Description of the appliance8

Installation9

Operation12

Cleaning and maintenance22

Troubleshooting24

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, insulin 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 responsible 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.

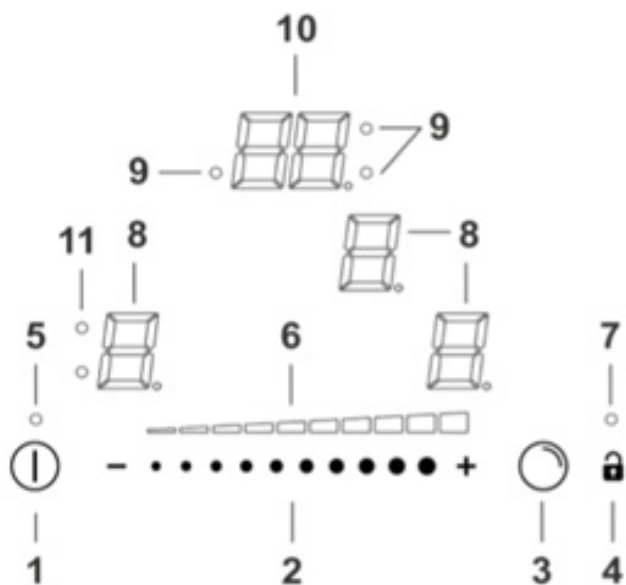
DISPOSAL

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

Control Panel



1. Power ON / Power OFF
2. Slider sensor
3. Double/ triple circuit
4. Lock key
5. ON/OFF LED
6. Slider LED
7. Lock LED
8. Heating zone and setting display
9. Timer indicator zone
10. Timer
11. Double/ triple circuit LED

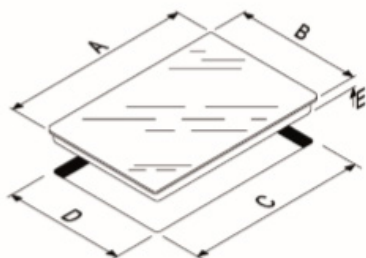
INSTALLATION

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

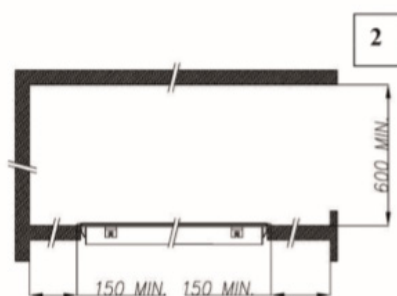
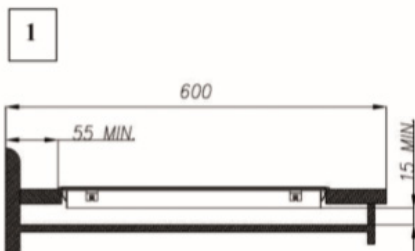
Positioning

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure. Place the supplied sealing agent along the hob perimeter. Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm
- air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.



A	B	C	D	E
590	520	560	490	67

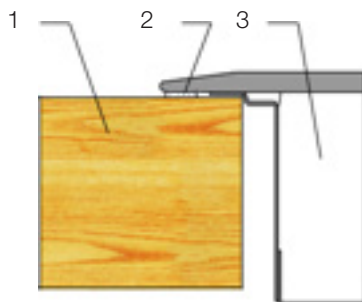


Do not install the hob above the oven without ventilation.

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



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

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 electricity supply should be carried out.

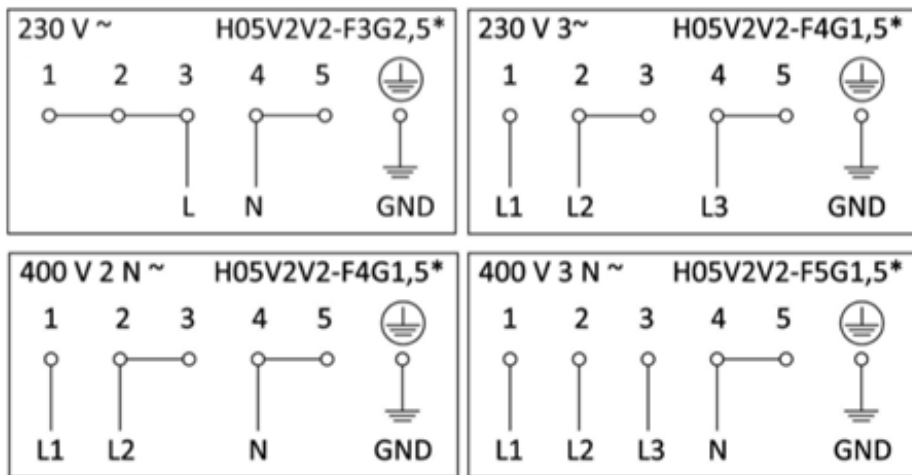
The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm² connection lead.

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.



OPERATION

Control Panel

Functionality Slider TC:

Slider: sensor technology of the novel Slider TC allows as well an adjustment of the cooking levels (1 - 9) as the timer value (199) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value.

Moreover, a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

ON/OFF Touch Control

After connecting to the mains the TC unit takes 1 second to prepare for operation. After a reset all displays and LEDs flashes up for 1 second. After 1 second all displays and LEDs are switched off again.

The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key "1". Displays show a steady "0". Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec. off, 0.5 sec. on). Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period, the electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input in case of another key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on. In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec).

By pressing the ON/OFF key "1" of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

Automatic Switch Off

The TC switches from Power ON to OFF after 20 sec., provided that no cooking zone is activated or a select key is pressed during that time. In case of a selected cooking zone (with cooking stage is "0") this Auto Power off time is composed of a 10 sec deselection time and 10 sec Power off time.

OPERATION

ON/OFF Cooking Zone

In case of On-state of the TC a cooking zone may be selected by touching the dedicated display (Select-Sensors "8"). The respective display changes to a steady display dot and "0" instead of "H" in case of a hot cooking zone-. On all other cooking zone displays the dot expires.

That followed a cooking level may be set by using the Slider area. Thus switches the respective cooking zone on. End stops are 9" (right side) and 0" (left side).

Switching Off a single cooking zone:

A single cooking zone may be switched off by selecting and setting cooking level to [0]. In case of an optic warning for hot cooking zones [H] this is displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. After the TC is switched Off the display remains black respectively [H] is displayed for an optic warning for hot cooking zone.

Switching Off all cooking zones:

Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the ON/OFF key. [H] possibly appears on all hot cooking zones. All other cooking zone displays remain black.

Power Stages

The power of the cooking zone is adjustable in 9 different stages; the respective stage is displayed ([1"] to [9]) via LED seven-segment-displays.

Automatic Parboiling (selectable)

When Automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100% for a period of time depending on the selected onboiling stage. As soon as the parboiling time is over, the preselected onboiling stage is valid again.

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected.

After setting cooking stage "9" Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. "A" appears on the display immediately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area . The "A" symbol appears after 3 sec upon releasing the key alternating with the onboiling stage (500 msec A" and 1.5 sec

OPERATION

onboiling stage).

The onboiling stage may be changed within 15 sec after activation without switching off the parboiling boost. Therefore, the cooking zone is to be selected and the relevant cooking zone is to be set afterwards.

In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onboiling is switched off. a higher onboiling stage may be selected; this leads to the parboiling time being automatically brought in line with the currently selected onboiling stage

Multi Circuit Activation (Optional)

The control unit may trigger depending on the type dual circuit or triple circuit. Multi Circuits are switched automatically on after activating a cooking zone. Activation/Deactivation of dual circuit HL

By actuating the dual-circuit key "3" the respective double or outer circuit is deactivated. Re-actuating the dualcircuit key "3" activates the outer circuit again, An active double or outer circuit is also shown by the assigned LED "11" is statically illuminated.

Activation/Deactivation of triple circuit HL For triple-circuit the following operation procedure is provided:

- By actuating the multi-circuit key "3" the respective double and triple circuits of an active cooking zone are deactivated.
- Re-actuating the multi circuit key "3" activates the first outer circuit and the assigned LED "11" illuminates again.
- A second actuation of the multi circuit key "3" activates the second outer circuit and the assigned LED "11" illuminates again.

Residual Heat Indicator

The determination of how long a cooking zone has residual heat after operation and switch off which may lead to burnings when contacting is calculated. Status is calculated depending on: Selected power stage ("0" bis "9") On/Off Time of the Relays

The residual heat indication of each cooking zone remains activated until the calculated temperature is smaller than + 60°C.

OPERATION

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off. Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value. Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys for about 10 seconds. The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code "E R 0 3" flashes on the display (0.5 s ON 0.5s OFF). If the permanent actuation exceeds 10sec, alone the error code "ER 03" keeps flashing as long as the malfunction occurs and is identified as such. In case the cooking zone is at stage "hot" the [H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec "H").

Water sprinkled on the glass surface does not always lead to a key actuation and cannot be surely detected. (After wiping the glass covering the keys, all keys are ready for operation in no time).

If no cooking zone is activated within 20 sec after pressing POWER ON, the control unit is reset to Off-mode (black displays).

Key Lock (Optional)

The actuation of the key lock key "4" in the wait or active mode locks the keyboard and the assigned key-lock LED "7" is statically illuminated. Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key "1".

The switching OFF with the on/off key "1" is also possible in the locked condition. The assigned key-lock LED "7" fades when switching off the control. The key-lock function included LED is active again when switching on (in wait mode 10 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible.

When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control.

The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock LED fades. All sensor keys may be operated as usual again.

OPERATION

Acoustic Feedback (Buzzer)

The following activities occurring during operation of the TC unit are fed back audibly via a buzzer: Short single tone for regular actuation of a key Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a longer period of time (10 sec) Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

- Stand-alone-timer 1..99 min: Audible signal with timing. This function can only be activated as long as no cooking zone is in operation (all stages = 0). Is any cooking zone started with operation (level >0) than the stand alone timer keeps in operation. If the timer shall be used to cut off a cooking zone (see cooking zone timer) then the control must first be switched off (power sensor) and switched on again.
- Cooking zone timer 1..99 min: This function can only be activated as long as a cooking is active (stage < 0; display dot). Audible signal with timing, four cooking zones to be cut off are freely programmable.

Setting a timer value: By adjustment with the slider area.

Primarily the adjustment of the first digit takes place and thereafter the adjustment of the second digit. Within 10sec after the adjustment of the second digit the value might be reset. (Illuminated display dot in the timer display and in case of a cooking zone specific timer a blinking assigned LED).

In case of an active timer display the timer value may be set to [0] directly by pressing [0] on the slider area (left side)

Switching of an active timer: A timer can be switched of by setting its value to 0. A stand alone timer can be switched of by a double actuation of the power key "1".

Timer Stand-Alone: If the control unit is switched on (all cooking zone displays show [0]), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00". The decimal dot on the timer display flashes. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within 10sec

the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

As long as the timer is selected (display dot flashes for 10 sec) it can be set. The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area.

Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. The timer is deselected automatically after 10 secs and the timer display indicates the timer value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes 00".

OPERATION

The acoustic signal is terminated:

- after 2 min and/or
- by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

By pressing the ON/OFF key "1", the control unit may be switched from purely timer operation" to cooking zone at any time -with or without an activated Stand-Alone timer -. Switching back to TC active mode with an active Stand-Alone timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key "1", the Stand-Alone timer if still in operation -is also switched off.

Cooking zone specific timer programming: Switching on the TC enables timer setting for dedicated cooking zones. By actuating a cooking zone (cooking zone stage > 0) followed by selecting the timer display (within 10 sec) a timer value may be assigned to the cooking zone as a cut-off function. The LED around the timer "9" indicates which cooking zone the timer had been activated for.

As soon as the timer is selected the according LED is blinking and the dot in the timer display is flashing permanently. In case of a cooking zone is selected thereafter, the dot extinguishes and the LED stops blinking.

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active. Further setting is like with the stand-alone timer. In case of more than one active timer the display indicates the lowest timer value (after 10s deselection time).

After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes "00". The related timer LED is blinking synchronously. The programmed cooking zone is cut-off, a permanent "0" is displayed and the cooking zone is selected automatically. After 10 sec (deselection time) a permanent "H" is displayed on a hot"cooking zone. Otherwise, the symbol "0" is indicated.

The acoustic signal and the blinking of the cooking zone timer Led is terminated

- after 2 min and/or
- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking zone stays unselected. Behavior of the cooking zone specific timer is similar to the stand alone timer. In case of a timer is programmed for a cooking zone the operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

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 dishwashing 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. 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.

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!

CLEANING AND MAINTENANCE

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!

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.

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.	- 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 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).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM: BẾP TỪ HC-R603D

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.01.901

KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG,

Sản phẩm bếp của Quý khách là sự kết hợp giữa hiệu năng vận hành tuyệt vời và khả năng sử dụng dễ dàng. Sau khi đọc xong sách hướng dẫn này, Quý khách có thể an tâm sử dụng sản phẩm bếp của mình.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, sản phẩm bếp này đã được kiểm tra đầy đủ về độ an toàn và tính năng hoạt động.

Chúng tôi khuyến nghị Quý khách đọc kỹ Sách Hướng dẫn Sử dụng này trước khi bật thiết bị. Việc tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này sẽ giúp Quý khách sử dụng được thiết bị đúng quy cách.

Luôn lưu giữ và để Sách Hướng dẫn Sử dụng này ở nơi dễ lấy.

Luôn tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra.

Quan trọng!

Chỉ vận hành thiết bị khi Quý khách đã đọc kỹ và hiểu rõ sách hướng dẫn này. Thiết bị này chỉ được thiết kế cho mục đích đun nấu. Việc sử dụng thiết bị cho mục đích khác (ví dụ, sưởi ấm căn phòng) là không phù hợp với mục đích vận hành của thiết bị và có thể gây ra rủi ro cho người sử dụng. Nhà sản xuất có toàn quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị.

Giấy chứng nhận tuân thủ CE

Nhà sản xuất theo đây khẳng định rằng sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung của các Chỉ thị Châu Âu dưới đây:

- Chỉ thị về Điện áp Thấp 2014/35/EC
- Chỉ thị về Tương thích Điện từ 2014/30/EC
- Chỉ thị về ErP 2009/125/EC,

do đó, sản phẩm đã được dán nhãn biểu tượng  và nhà sản xuất đã được cấp Tuyên bố về Tuân thủ và Tuyên bố này cũng có tại các cơ quan có thẩm quyền quản lý thị trường.

MỤC LỤC

Thông tin cơ bản	28
Hướng dẫn về an toàn	30
Mô tả thiết bị	34
Lắp đặt	35
Vận hành	38
Vệ sinh và bảo dưỡng	48
Xử lý sự cố	50

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa thiết bị này trừ khi được giám sát và trông coi liên tục. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người gặp hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc năng lực về thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị khi không được người lớn giám sát.

Cảnh báo: Không được bỏ ra ngoài khi đang đun nấu trên bếp bằng mỡ hoặc dầu do điều này có thể gây nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn.

TUYỆT ĐỐI không chữa cháy bằng nước, thay vào đó, hãy tắt thiết bị và sau đó lấy vùng dậy hoặc chăn dập lửa phủ lên ngọn lửa.

Cảnh báo: Nguy cơ cháy: không để đồ đạc lên bề mặt đun nấu.

Cảnh báo: Nếu bề mặt bếp bị nứt, tắt thiết bị để tránh khả năng điện giật. Không được để các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vùng nổi lên trên bề mặt bếp do chúng có thể bị nóng lên.

Sau khi sử dụng xong, tắt bộ phận của bếp bằng nút điều khiển thay vì bộ nhận dạng chảo. Thiết bị này không được sản xuất để hoạt động bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt. Bạn không nên sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Trước khi sử dụng bếp từ lần đầu, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng của bếp. Việc này sẽ đảm bảo an toàn cho người dùng và ngăn hư hại đối với thiết bị.
- Nếu vận hành bếp từ ở gần khu vực có thiết bị radio, ti vi hoặc các thiết bị khác phát ra tần số vô tuyến, luôn đảm bảo bộ điều khiển cảm biến tiếp xúc của bếp vận hành đúng chức năng.
- Chỉ nhân viên lắp đặt có chuyên môn được đầu nối bếp.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh tủ lạnh.
- Tủ bếp được lắp đặt bếp từ phải có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 100oC. Điều này áp dụng với tấm ốp, mép, bề mặt làm từ nhựa, keo dính và sơn.
- Chỉ kỹ thuật viên được sửa chữa các thiết bị điện. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- Thiết bị này không được đầu nối với nguồn điện khi rút phích cắm hoặc ngắt cầu dao tổng.
- Phích cắm của dây nguồn phải được để ở nơi dễ lấy sau khi lắp đặt thiết bị.
- Đảm bảo trẻ em không đùa nghịch với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người (gồm trẻ em) gặp hạn chế về năng lực thể chất, thân kinh hoặc cảm giác hoặc những người không có kinh nghiệm hoặc không quen với việc sử dụng thiết bị, trừ khi họ được giám sát hoặc tuân thủ các hướng dẫn được đưa ra cho họ bởi những người chịu trách nhiệm về an toàn.
- Những người sử dụng thiết bị được cấy trong cơ thể để hỗ trợ các chức năng thiết yếu (ví dụ, máy tạo nhịp tim, thiết bị bơm insulin hoặc máy 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 điện, tất cả cài đặt và hiển thị đều sẽ bị xóa. Sau khi cắm lại, cần đặc biệt cẩn thận. Nếu vùng nấu đang nóng, đèn báo nhiệt dư H sẽ hiển thị cùng với nút khóa trẻ em như khi thiết bị được cắm điện lần đầu.
- Đèn báo nhiệt dư tích hợp có thể được sử dụng để xác định xem thiết bị có đang bật không và nó còn nóng không. Nếu ổ cắm điện ở gần vùng nấu, đảm bảo dây điện không chạm vào bất cứ khu vực nóng nào.
- Không đi ra ngoài khi đun nấu bằng dầu và mỡ do điều này có thể gây hỏa hoạn.
- Không sử dụng hộp đựng bằng nhựa và giấy bạc. Chúng tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể gây hư hỏng bề mặt nấu.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Không được làm đổ đường dạng rắn hoặc lỏng, axit citric, muối hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng.
- Nếu vô tình làm đổ đường hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng, không tắt bếp và cạo sạch đường hoặc chất dẻo bằng dao cạo sắc. Bảo vệ tay khỏi bị bỏng và bị thương.
- Khi nấu trên bếp từ, chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng, không có mép hoặc gờ nhọn do chúng có thể làm xước bề mặt nấu vĩnh viễn.
- Bề mặt nấu của bếp từ có khả năng chống sốc nhiệt. Nó không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ nóng và lạnh.
- Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt nấu. Trong một số trường hợp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt nấu.
- Nếu xảy ra hư hỏng, đồ ăn đun sôi có thể đi vào các bộ phận đang hoạt động của bếp từ qua các vùng bị hỏng.
- Nếu bề mặt nấu bị nứt, ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.
- Không sử dụng bề mặt nấu làm thớt hoặc bàn làm việc.
- Không đặt các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa, vung và giấy bạc lên bề mặt nấu do chúng có thể bị nóng.
- Không lắp đặt bếp lên thiết bị sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.
- Nếu bếp đã được lắp trong kệ bếp, các đồ vật bằng kim loại đặt trong tủ bếp ở dưới có thể bị đun nóng ở nhiệt độ cao qua luồng khí từ hệ thống thông khí của bếp. Do đó, cần sử dụng một tấm ngăn (xem Hình 2).
- Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và làm sạch bếp từ. Trong trường hợp bếp bị sử dụng hoặc thao tác sai quy cách, bảo hành sẽ không có hiệu lực.

CÁCH TIẾT KIỂM ĐIỆN NĂNG

Sử dụng điện năng một cách có trách nhiệm không chỉ giúp tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Do đó, hãy tiết kiệm điện năng! Đây là cách thực hiện được điều này:

- **Sử dụng bộ nồi phù hợp**

Bộ nồi có đáy phẳng và dày có thể tiết kiệm 1/3 điện năng. Luôn nhớ đáy bộ nồi bằng vùng, nếu không, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên bốn lần!

- **Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi**

Cặn bẩn ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả. Các vết bẩn thông thường do cháy chỉ có thể được làm sạch bằng các chất có hại với môi trường.

- **Tránh mở vung để nhìn vào nồi khi không cần thiết**

- **Không lắp đặt bếp ở ngay cạnh tủ lạnh/tủ đông.**

Điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết.

LẤY BẾP RA KHỎI BAO BÌ

Thiết bị này được bảo vệ khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Sau khi lấy bếp ra khỏi bao bì, vui lòng vứt bỏ tất cả các bộ phận của bao bì mà không gây hại đến môi trường. Tất cả nguyên liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; có thể tái chế 100% và được dán nhãn phù hợp.

Quan trọng! Để các nguyên liệu đóng gói (túi, bộ phận Styrofoam v.v...) tránh xa tầm tay của trẻ em trong quá trình lấy bếp ra khỏi bao bì.

VỨT BỎ

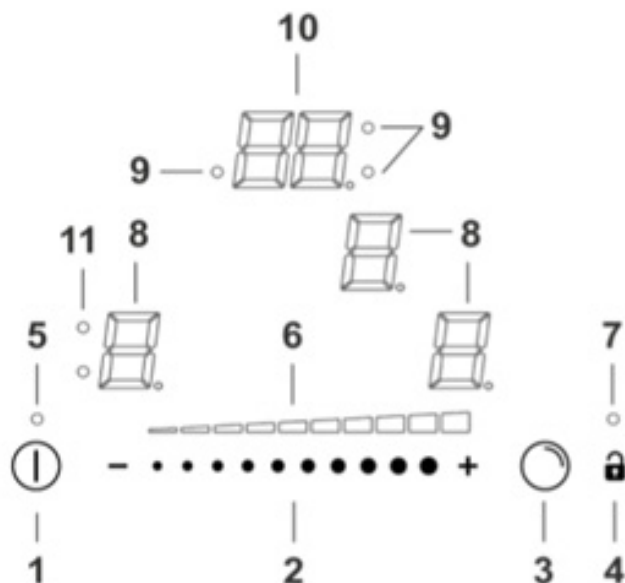
Theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.

Nhãn này có nghĩa là không được vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải sinh hoạt sau khi sử dụng. Người sử dụng có nghĩa vụ giao thiết bị đến trung tâm thu gom chất thải dành cho đồ điện và điện tử đã sử dụng.

Tổ chức thu gom gồm điểm thu gom tại địa phương, cửa hàng và cơ quan chính quyền địa phương quy định kế hoạch tái chế. Việc xử lý đúng quy cách đồ điện và điện tử đã sử dụng sẽ tránh gây ra rủi ro đối với môi trường và sức khỏe từ các thành phần nguy hiểm và việc bảo quản, xử lý không phù hợp hàng hóa đó.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

Bảng Điều khiển



- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Nút bật/ tắt nguồn |
| 2 | Cảm biến trượt |
| 3 | Nút chọn vòng nấu đôi/ ba |
| 4 | Khóa an toàn trẻ em |
| 5 | Đèn LED báo nguồn |
| 6 | Đèn LED báo mức độ công suất |
| 7 | Đèn LED khóa trẻ em |
| 8 | Màn hình hiển thị vùng nấu tương ứng |
| 9 | Đèn LED báo hẹn giờ |
| 10 | Màn hình báo hẹn giờ |
| 11 | Đèn LED báo chọn vùng nấu đôi/ba |

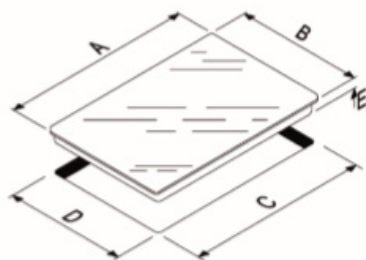
LẮP ĐẶT

Những hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên lắp ráp nhằm hướng dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh và bảo dưỡng theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Chỉ tiến hành lắp đặt khi thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện

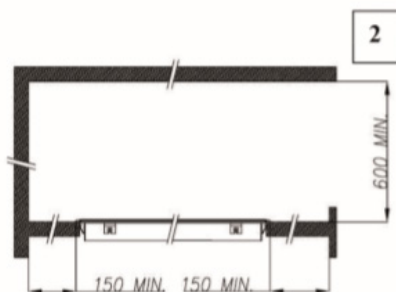
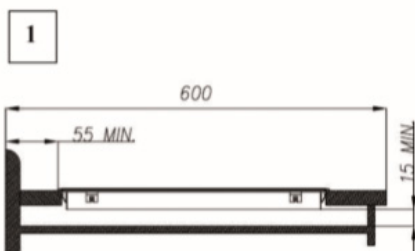
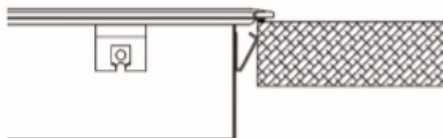
Định vị

Giá đỡ được thiết kế đặc biệt vừa với thiết bị như được thể hiện trong hình tương ứng. Phải kéo theo đường chu vi khu vực đặt bếp nấu. Không lắp đặt bếp trên lò nướng, nếu muốn lắp đặt trên lò nướng, phải đảm bảo như sau:

- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát thích hợp.
- Không có tình trạng rò khí nóng từ lò nướng lên bếp.
- Trang bị cửa thông khí thích hợp như trong hình.



A	B	C	D	E
590	520	560	490	67

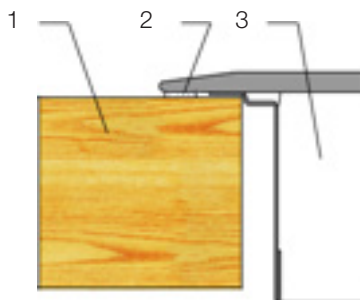


Không lắp đặt bếp ở trên lò nướng khi không có hệ thống thông khí

LẮP ĐẶT

Lắp đặt bếp

- Sử dụng một dây điện, đấu nối bếp theo sơ đồ đấu nối điện được cung cấp.
- Làm sạch bụi khỏi kệ bếp, đặt bếp vào bên trong khe hở và nhấn chặt.



- 1 - Kệ bếp
- 2 - Đệm lót mặt bích của bếp
- 3 - Bếp

LẮP ĐẶT

Đấu nối điện

Cảnh báo!

Chỉ thợ điện có chuyên môn phù hợp và có thẩm quyền được thực hiện các công việc về điện. Không được cố ý thay đổi hoặc thay thế thiết bị điện.

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

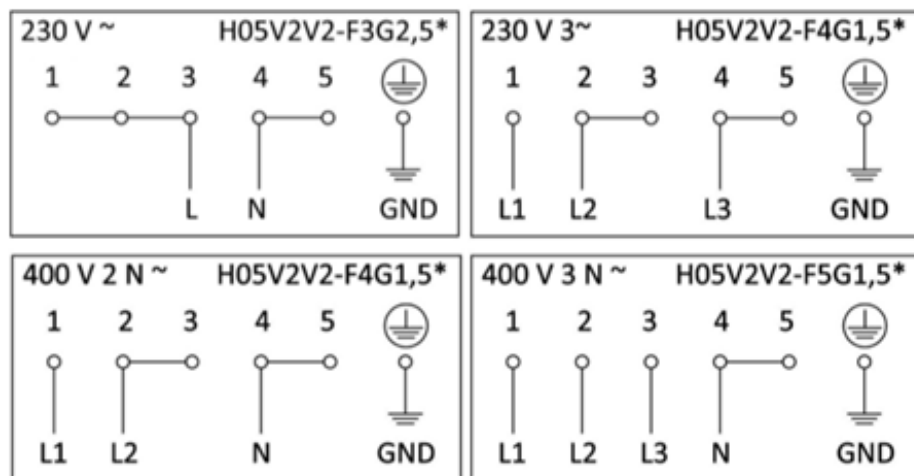
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

Trước khi cắm điện cho bếp, phải đọc thông tin trên bảng dữ liệu và sơ đồ đấu nối.

Sơ đồ đấu nối

Thận trọng! Điện áp của bộ phận đun nóng là 230V.

Thận trọng! Trong tất cả các trường hợp đấu nối, phải nối dây an toàn với cực PE.



Bảng Điều khiển

Chức năng cảm ứng trượt:

Công nghệ cảm biến của thanh trượt mới cho phép điều chỉnh các chế độ nấu (1-9) cũng như thời gian nấu (1 - 99) bằng cách chạm và kéo ngón tay trong khu vực chỉ định. Kéo sang phải để tăng và kéo sang trái để giảm xuống giá trị thích hợp.

Ngoài ra, cũng có thể lựa chọn giá trị trực tiếp trên thanh cảm ứng trượt

Điều khiển BẬT/ TẮT cảm ứng

Sau khi kết nối với nguồn cấp chính, màn hình điều khiển mất 1 giây để khởi động. Sau khi thiết lập lại, toàn bộ màn hình và đèn LED nhấp nháy trong 1 giây. Sau 1 giây, tất cả đèn LED và màn hình hiển thị sẽ ở chế độ chờ. Khóa an toàn được kích hoạt và đèn LED hiển thị khóa an toàn sẽ sáng.

Trước khi bật bếp và bảng điều khiển, bấm phím khóa an toàn “10” trong 2 giây để mở khóa bàn phím cho bếp hoạt động bình thường. Có thể BẬT MÀN HÌNH bằng cách bấm phím ON/OFF “1”.

Màn hình hiển thị sẽ hiện giá trị “0”. Các biểu tượng cảnh báo có thể xuất hiện tại các khu vực nấu quá nóng [H] được hiển thị luân phiên với [0]. Dòng điện vẫn duy trì tình trạng được kích hoạt trong 20 giây. Nếu không lựa chọn chế độ nấu hoặc giới hạn thời gian trong giai đoạn này, dòng điện sẽ tự động thiết lập lại về chế độ chờ. Chỉ có thể bật màn hình hiển thị bằng cách bấm phím nguồn “1”.

Trong trường hợp bấm thêm một phím khác (đơn lẻ hoặc cùng lúc với phím nguồn), bảng điều khiển sẽ vẫn duy trì ở trạng thái chờ. Trong trường hợp “Chức năng khóa an toàn trẻ em” hoạt động khi NGUỒN BẬT, đèn LED hiển thị khóa an toàn sẽ sáng. Bấm phím ON/OFF “1” trên bảng điều khiển ở trạng thái BẬT, có thể tắt tính năng Điều khiển Cảm ứng bất kỳ lúc nào. Chế độ này cũng được áp dụng đối với các chức năng điều khiển bị khóa (khóa khi có trẻ em). Phím ON/OFF luôn luôn được ưu tiên với chức năng TẮT NGUỒN.

Tắt tự động

Màn hình hiển thị chuyển trạng thái từ ON sang OFF sau 20 giây, với điều kiện khu vực nấu không được kích hoạt hoặc không nhấn phím chọn nào trong thời gian đó.

Trong trường hợp khu vực nấu đã chọn đang hoạt động (với mức nấu là “0”), thời gian Tắt Nguồn tự động này sẽ bao gồm hai chế độ là thời gian hủy bỏ 10 giây và thời gian tắt nguồn cũng 10 giây

BẬT/TẮT Khu vực nấu

Khi bếp ở trạng thái mờ, vùng nấu được chọn bằng cách chạm vào phím số 8. Màn hình hiển thị tương ứng sẽ đổi dần sang chấm và 0 thay vì “H” trong trường hợp vùng nấu nóng, trên tất cả các vùng nấu khác hiển thị dấu chấm.

Điều đó tuân theo mức nấu có thể được đặt bằng cách sử dụng thanh trượt. Do đó mở vùng nấu tương ứng điểm dừng cuối là 9 (bên phải) và 0 (bên trái).

Tắt một khu vực nấu riêng biệt:

Tắt 1 khu vực nấu riêng biệt bằng cách chọn hoặc cài đặt công suất nấu về 0. Trong trường hợp bếp còn nóng, “H” sẽ hiển thị luân phiên với 0 và dấu chấm để cảnh báo. Sau khi tắt bếp, màn hình chuyển sang màu đen và “H” vẫn hiển thị cho những vùng nấu đang nóng.

Tắt toàn bộ khu vực nấu

Có thể tắt toàn bộ khu vực nấu ngay lập tức bằng cách sử dụng nút ON/OFF. Ở chế độ chờ, [H] có thể xuất hiện trên tất cả khu vực nấu còn nóng. Màn hình hiển thị của các khu vực nấu khác vẫn có màu đen.

Các mức công suất

Nguồn điện của khu vực nấu được điều chỉnh ở 9 mức công suất khác nhau; mức tương ứng được hiển thị từ ([1] tới [9]) thông qua đèn LED

Đun sôi tự động (có thể lựa chọn)

Khi chế độ đun sôi tự động được kích hoạt, nguồn điện của khu vực nấu được bật lên tới 100% trong một khoảng thời gian phụ thuộc vào chế độ đun sôi đã được chọn. Ngay khi thời gian đun sôi kết thúc, chế độ đun sôi đã chọn trước đó sẽ được bật lại.

Trình tự để khởi động chế độ Đun sôi Tự động

Bảng điều khiển được bật và một khu vực nấu được chọn. Sau khi thiết lập mức nấu “9”, bấm cảm biến trượt bên phải để kích hoạt chế độ đun sôi tự động. Ký hiệu “A” ngay lập tức xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Bây giờ, khi mức đun sôi yêu cầu đã được chọn qua thanh trượt. Ký hiệu “A” xuất hiện sau 3 giây sau khi nhả phím xen kẽ với mức đun sôi được bật (500 mili giây “A” và 1,5 giây trong giai đoạn đun sôi).

Có thể thay đổi mức đun sôi trong vòng 15 giây sau khi kích hoạt mà không cần tắt chế độ đun sôi nhanh. Do đó, khu vực nấu đã chọn và các khu vực nấu tương ứng sẽ được thiết

VẬN HÀNH

lập sau đó.

Trong trường hợp chọn sau 15 giây, có thể thiết lập mức nấu thấp hơn, chế độ đun sôi tự động sẽ bị tắt.

Có thể chọn mức đun sôi cao hơn; điều này dẫn tới thời gian đun sôi được tự động điều chỉnh phù hợp với mức đun đang chọn

Kích hoạt nhiều vùng nấu (tùy chọn)

Bộ điều khiển có thể kích hoạt tùy thuộc vào loại mạch kép hay mạch 3 vòng nấu. Đa mạch sẽ được bật tự động sau khi vùng nấu được kích hoạt.

Mở/ tắt chế độ mạch kép HL

Kích hoạt bằng cách nhấn phím 3, 1 mạch kép hoặc mạch ngoài được hiển thị ở đèn LED 11.

Mở/ tắt chế độ mạch ba HL

Để kích hoạt 3 vòng mạch, theo những bước sau:

- Nhấn phím 3 màn hình hiển thị mạch kép/ mạch ba sẽ bị vô hiệu hóa
- Nhấn lại phím 3 vòng mạch đầu tiên sẽ hiển thị lại trên màn hình LED 11
- Nhấn tiếp phím 3 vòng mạch thứ 2 sẽ hiện thị lại trên màn hình LED 11

Chỉ báo nhiệt dư

Chức năng này thông báo cho người dùng rằng mặt kính vẫn còn ở nhiệt độ nguy hiểm nếu chạm vào các khu vực gần vùng nấu. Nhiệt độ được xác định bởi phép tính toán học và lượng nhiệt dư còn lại được cảnh báo bởi kí hiệu “H” tương ứng trên màn hình_số 7.

Trạng thái nóng và mát được tính toán phụ thuộc vào:

- Tầng công suất được chọn (từ “0” đến “9”)
- Thời gian Ro le Bật/ Tắt. Hiển thị lượng nhiệt dư ở mỗi khu vực vẫn đang nấu cho tới khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn + 60 C.

Chế độ Tắt tự động (Giới hạn thời gian hoạt động)

Thời gian nấu tối đa sẽ được xác định đối với mỗi khu vực nấu được kích hoạt. Thời gian nấu tối đa phụ thuộc vào mức nấu được chọn. Sau khi hết thời gian nấu tối đa, khu vực nấu sẽ tự động tắt. Mỗi điều chỉnh trạng thái khu vực nấu (sử dụng nút PLUS, MINUS) sẽ thiết lập lại thời gian nấu giảm dần tới giá trị khởi động ban đầu.

Ngăn ngừa tình trạng khởi động ngoài ý muốn

- Nếu điều khiển điện tử phát hiện một nút không sử dụng trong 10 giây, nó sẽ tự động tắt. Việc kiểm soát sẽ gửi ra một tín hiệu sai số âm thanh để cảnh báo người dùng rằng các cảm biến đã phát hiện sự hiện diện của một đối tượng. Các màn hình chỉ ra mã lỗi "E R 0 3". Nếu vùng nấu ở chế độ "nóng", "H" sẽ được chỉ định luân phiên trên màn hình với các tín hiệu lỗi.
- Nếu không có khu nấu ăn được kích hoạt trong vòng 20 giây sau khi bật điều khiển cảm ứng, nó sẽ trở về chế độ chờ.
- Khi kiểm soát được bật, nút ON / OFF sẽ được ưu tiên hơn tất cả các nút khác và, do đó, việc kiểm soát có thể được tắt bất cứ lúc nào, ngay cả khi một số nút được nhấn cùng một lúc hoặc một nút đang được giữ.
- Trong chế độ chờ, không kích hoạt sẽ được gây ra bởi những nút được giữ lâu. Tuy nhiên, trước khi điều khiển điện tử có thể được bật trở lại, nó đã phát hiện rằng không có nút được giữ.

Phím khóa (Tùy chọn)

Việc khởi động phím khóa phím "4" trong chế độ chờ hoặc chế độ kích hoạt sẽ khóa bằng điều khiển và phím khóa đèn LED "7" được chỉ định sẽ phát sáng. Tại đây, phải chú ý đến thời gian khởi động của phím khóa. Bảng điều khiển tiếp tục hoạt động ở chế độ thiết lập, nhưng không được thao tác bởi bất kỳ phím nào, ngoại trừ phím khóa hoặc phím On/Off phím "1".

Việc chuyển sang chế độ TẮT bằng phím On/Off "1" cũng có thể thực hiện được ngay cả trong tình trạng bị khóa. Phím khóa đèn LED "7" được chỉ định mờ dần khi tắt điều khiển. Chức năng khóa bao gồm đèn LED được kích hoạt lại khi bật (trong chế độ chờ 10 giây) cho tới khi bị vô hiệu hóa khi phím khóa khởi động lại. Không thể kích hoạt/ vô hiệu hóa chức năng khóa ở chế độ tắt.

Khi bộ hẹn giờ được lập trình hết thời gian, chuông báo hẹn giờ tương ứng có thể được xác nhận bằng cách khởi động bất kỳ phím nào mà không cần mở khóa bằng điều khiển. Việc khởi động lại phím khóa trong chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa bằng điều khiển và đèn LED phím khóa chỉ định mờ dần. Tất cả các phím cảm biến có thể được sử dụng lại như bình thường.

Phản hồi Âm thanh (Còi báo)

Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình TC vận hành được phản hồi thành âm thanh nhờ vào một còi báo:

Một âm đơn, ngắn khi kích hoạt thường xuyên một phím.

Âm liên tục, dài hơn khi sử dụng liên tục các phím trong một thời gian dài (10 giây) Hết thời gian hẹn giờ.

Chức năng hẹn giờ (tùy chọn)

Chức năng hẹn giờ có 2 loại:

- Hẹn giờ độc lập 1...99 phút: Tín hiệu âm thanh phát ra khi tiến hành hẹn giờ. Chức năng này chỉ có thể được kích hoạt với điều kiện là không có khu vực nấu nào đang hoạt động (tất cả các mức = 0). Nếu bất kỳ khu vực nấu nào bắt đầu hoạt động (level > 0) thì chức năng hẹn giờ độc lập tiếp tục duy trì hoạt động. Nếu chức năng hẹn giờ được sử dụng để ngắt một khu vực nấu (xem hẹn giờ khu vực nấu) thì phải tắt bảng điều khiển trước (cảm biến nguồn) rồi bật lại.

- Hẹn giờ khu vực nấu 1...99 phút: Chức năng này chỉ được kích hoạt khi khu vực nấu đang hoạt động (mức <0, điểm hiển thị). Tín hiệu âm thanh tại thời điểm hẹn giờ, 4 khu vực nấu bị ngắt có thể được lập trình tùy chọn.

Thiết lập giá trị khi hẹn giờ:

Bảng cách điều chỉnh tại thanh trượt. Chủ yếu điều chỉnh các chữ số đầu tiên sau đó điều chỉnh các chữ số thứ 2. Trong vòng 10 giây sau khi điều chỉnh chữ số thứ 2, giá trị có thể được thiết lập lại. (Chấm hiển thị sáng trên màn hình hiển thị đồng hồ và trong trường hợp hẹn giờ cụ thể một khu vực nấu, một đèn LED chỉ định nhấp nháy).

Trong trường hợp chế độ hẹn giờ hoạt động, thời gian hẹn giờ có thể được thiết lập trực tiếp về [0] bằng cách bấm phím [0] trên thanh trượt (Bên trái)

Tắt chế độ hẹn giờ:

Có thể tắt chế độ hẹn giờ bằng cách thiết lập giá trị hẹn giờ về 0. Có thể tắt hẹn giờ độc lập bằng cách bấm 2 lần vào nút nguồn "1".

Hẹn giờ độc lập:

Nếu bảng điều khiển được bật (tất cả màn hình khu vực nấu hiển thị [0]), có thể kích hoạt hẹn giờ độc lập bằng cách bấm phím chọn giờ cần hẹn. Màn hình hẹn giờ hiện "00". Dấu thập phân trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy. Chế độ hẹn giờ bị tắt sau 10 giây (màn hình màu đen) nếu không thực hiện thiết lập nào khác.

Trong trường hợp thời gian hẹn giờ được thiết lập mà không kích hoạt khu vực nấu trong vòng 10 giây, màn hình hiển thị khu vực nấu bị tắt (rơ le ngắt cũng bị tắt). Các cảnh báo quang cho khu vực nấu nóng [H] được hiển thị liên tục.

Nếu chế độ hẹn giờ đã được chọn (điểm sáng nhấp nháy trong 10 giây), lúc này có thể cài đặt giá trị giờ. Phạm vi hẹn giờ là từ 0-99 phút thực hiện theo từng bước; bằng thanh trượt. Ngay sau khi thời gian hẹn giờ được thiết lập, chế độ đếm ngược bắt đầu bằng giá trị thời gian đã được thiết lập sau cùng.

Chế độ hẹn giờ sẽ tự động hủy sau 10 giây và màn hình sẽ hiện giá trị giờ đã hẹn. Sau khi thời gian hẹn giờ kết thúc, một tín hiệu âm thanh được phát ra và màn hình hiển thị thời gian

VẬN HÀNH

nhấp nháy “00”.

Tín hiệu âm thanh chấm dứt:

- Sau 2 phút và/hoặc
- Bằng cách bấm phím bất kỳ.

Sau đó màn hình hẹn giờ dừng nhấp nháy và tắt. Các cảnh báo quang có thể xảy ra trong khu vực nấu nóng [H] được hiển thị liên tục.

Bằng cách bấm phím “1” ON/OFF, bảng điều khiển sẽ được chuyển từ “chế độ hẹn giờ đơn thuần” sang khu vực nấu tại bất kỳ thời điểm nào có hoặc không có chức năng hẹn giờ độc lập đã kích hoạt. Chuyển về chế độ hoạt động TC với chức năng hẹn giờ độc lập, chọn chế độ hẹn giờ trước (dấu thập phân trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy). Sau khi đã chọn khu vực nấu, dấu thập phân biến mất trên màn hình hiển thị hẹn giờ và một chấm sáng cố định trên màn hình khu vực nấu nhấp nháy. Khi tắt bảng điều khiển bằng phím “1” ON/OFF, hẹn giờ độc lập cũng sẽ tắt nếu vẫn đang hoạt động.

Lập trình chế độ hẹn giờ cụ thể cho khu vực nấu:

Việc bật TC cho phép thiết lập chế độ hẹn giờ đối với các khu vực nấu riêng biệt. Bằng cách kích hoạt một khu vực nấu (mức khu vực nấu >0) tiếp theo là lựa chọn màn hình hẹn giờ (trong vòng 10 giây) có thể sử dụng thời gian hẹn giờ định sẵn làm chức năng tắt cho khu vực nấu.

Đèn LED xung quanh chế độ hẹn giờ “9” cho thấy chế độ hẹn giờ đã được kích hoạt cho khu vực nấu nào. Ngay sau khi chế độ hẹn giờ được lựa chọn, đèn LED tương ứng nhấp nháy và chấm sáng trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy liên tục.

Trong trường hợp khu vực nấu được lựa chọn sau đó, chấm sáng tắt và đèn LED sẽ dừng nhấp nháy. Khi chuyển từ một khu vực nấu này sang khu vực nấu khác, màn hình hiển thị hẹn giờ cho thấy thời gian hẹn giờ hiện tại của khu vực nấu tương ứng. Thiết lập hẹn giờ của khu vực nấu khác vẫn kích hoạt được.

Cài đặt thêm giống như hẹn giờ độc lập.

Trong trường hợp có hơn một chế độ hẹn giờ được kích hoạt, màn hình hiển thị sẽ hiển thị giá trị thời gian hẹn ngắn nhất (sau thời gian hủy chọn 10 giây).

Sau khi hết thời gian hẹn giờ, bếp sẽ phát ra âm thanh báo và màn hình nhấp nháy “00”. Đèn LED hẹn giờ tương ứng cũng đồng thời nhấp nháy. Khu vực nấu được lập trình sẽ tắt, “0” được hiển thị liên tục và khu vực nấu sẽ được chọn tự động. Sau 10 giây (hủy chọn), “H” sẽ được hiển thị liên tục trên khu vực nấu “nóng”. Hoặc ký hiệu “O” sẽ được hiển thị.

Tín hiệu âm thanh và đèn LED hẹn giờ khu vực nấu sẽ tắt: - Sau 2 phút và/ hoặc - Bằng cách bấm phím bất kỳ

Sau đó màn hình hẹn giờ ngừng sáng và khu vực nấu ở trạng thái không được lựa chọn. Hoạt động của chế độ hẹn giờ khu vực nấu cụ thể tương tự như hẹn giờ độc lập. Trong trường hợp chế độ hẹn giờ được lập trình cho một khu vực nấu, giới hạn thời gian hoạt động phụ thuộc vào thời gian hẹn giờ và không theo giá trị tiêu chuẩn.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị thường xuyên và đúng quy cách có thể tăng đáng kể thời gian vận hành hiệu quả của thiết bị.

Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch loại mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.

Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

- Lau sạch các vết bẩn nhỏ bằng giẻ ẩm, không dùng chất tẩy rửa. Việc sử dụng nước rửa bát có thể làm đổi màu bề mặt bếp sang màu xanh nhạt. Các vết bẩn khó chịu này không phải lúc nào cũng có thể được làm sạch ngay, kể cả sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng.
- Có thể làm sạch kỹ các vết bẩn dính chặt vào bếp bằng dao cạo, sau đó, lau sạch bề mặt nấu bằng giẻ ẩm.



Dao cạo làm sạch bếp

Làm sạch vết bẩn

- Vết bẩn sáng có màu trắng đục (cặn nhôm) có thể được làm sạch khỏi bếp đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng. Cặn đá vôi (ví dụ sau khi nước bay hơi) có thể được làm sạch bằng giấm hoặc một chất làm sạch chuyên dụng.
- Không tắt vùng nấu khi làm sạch đường, thức ăn chứa đường, nhựa và giấy bạc. Cạo sạch ngay cặn bẩn khỏi vùng nấu nóng bằng một dao cạo sắc. Sau khi làm sạch được phần lớn vết bẩn, có thể tắt bếp và làm sạch vùng nấu đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng.

Các chất làm sạch chuyên dụng có bán tại các siêu thị, cửa hàng đồ điện gia dụng, cửa hàng thuốc, cửa hàng bán lẻ thực phẩm và các gian trưng bày bếp. Có thể mua dao cạo tại các cửa hàng bán đồ tự làm, cửa hàng thiết bị xây dựng và cửa hàng bán phụ kiện sơn.

Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu nóng. Tốt nhất nên phơi khô giẻ làm sạch và sau đó làm ẩm giẻ để lau bếp. Lau sạch tất cả cặn của chất tẩy rửa bằng giẻ ẩm trước khi đun nóng lại. Nếu không, nó có thể gây ăn mòn bếp.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Kiểm tra định kỳ

Cùng với việc vệ sinh và bảo dưỡng thông thường

- thực hiện kiểm tra định kỳ bộ phận điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi hết thời hạn bảo hành, yêu cầu cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền kiểm tra thiết bị 2 năm 1 lần,
- sửa chữa và phát hiện vấn đề,
- thực hiện bảo dưỡng định kỳ bếp

Quan trọng!

Nếu bộ điều khiển bếp không có phản ứng vì bất cứ lý do gì, ngắt cầu dao tổng hoặc tháo cầu chì và liên hệ bộ phận dịch vụ khách hàng.

Quan trọng!

Trong trường hợp bề mặt nấu của bếp bị vỡ hoặc nứt, tắt và rút phích cắm thiết bị. Để thực hiện điều này, ngắt cầu chì hoặc rút phích cắm thiết bị, sau đó, tham khảo ý kiến bộ phận chuyên môn về việc sửa chữa

Quan trọng!

Chỉ kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc nhân viên lắp đặt được ủy quyền được thực hiện sửa chữa và điều chỉnh.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp gặp phải bất cứ sự cố nào:

- tắt thiết bị
- ngắt nguồn điện
- đem thiết bị đi sửa chữa
- Dựa trên các hướng dẫn được trình bày trong bảng dưới, người sử dụng có thể sửa chữa một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra kỹ các điểm trong bảng trước khi tham khảo ý kiến bộ phận dịch vụ khách hàng về việc sửa chữa.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không làm việc	- không có điện	- kiểm tra cầu chì, thay nếu bị nổ
2. Các vùng cảm biến không có phản ứng khi được chạm vào	- không bật thiết bị	- bật thiết bị
	- chạm vào vùng cảm biến quá nhanh (ngắn hơn một giây)	- chạm vào vùng cảm biến lâu hơn
	- chạm đồng thời nhiều cảm biến	- chỉ luôn chạm vào một vùng cảm biến (trừ khi vùng nấu được tắt)
3. Thiết bị không có phản ứng, phát ra tiếng bip kéo dài	- sử dụng không đúng cách (chạm vào sai vùng cảm biến hoặc chạm vào vùng cảm biến quá nhanh)	- cấm lại bếp
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
4. Thiết bị tự tắt	- không chạm vào vùng cảm biến trong 10 giây sau khi bật thiết bị	- bật thiết bị và cài đặt ngay mức nhiệt
	- các vùng cảm ứng bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
5. Một vùng nấu đơn tắt và đèn báo hiệu dư "H" được hiển thị	- thời gian nấu hạn chế	- bật lại vùng nấu
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
	- các bộ phận điện tử quá nóng	

XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
6. Đèn báo nhiệt dư bị tắt kể cả khi vùng nấu nóng	- mất điện hoặc chưa cắm điện cho thiết bị	- đèn báo nhiệt dư sẽ hiển thị lại sau khi thiết bị được bật hoặc tắt lần sau
7. Bề mặt nấu của bếp bị nứt	 Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng (cầu chì). Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa. Quan trọng! Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy trình và bảo quản ở điều kiện tốt. Nếu bạn yêu cầu bảo dưỡng do việc vận hành thiết bị không đúng quy cách, bạn sẽ chịu trách nhiệm về chi phí phát sinh, bao gồm cả trong thời gian bảo hành. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các bộ phận điện tử bên trong	
10. Bếp từ phát ra tiếng huýt và rít	Đây là âm thanh bình thường. Khi một số vùng nấu hoạt động ở công suất tối đa, bếp phát ra tiếng huýt và rít do tần số được sử dụng để cấp điện cho cuộn dây	
11. Bếp không hoạt động. Vùng nấu sẽ không vận hành	- các bộ phận điện tử bị lỗi	- cài đặt lại thiết bị, rút phích cắm thiết bị trong 60 giây (ngắt cầu chì)

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

