

USER MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME: HOB HC-IHH77D

Products Applied: 536.61.655

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 maintenance25

Troubleshooting27

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

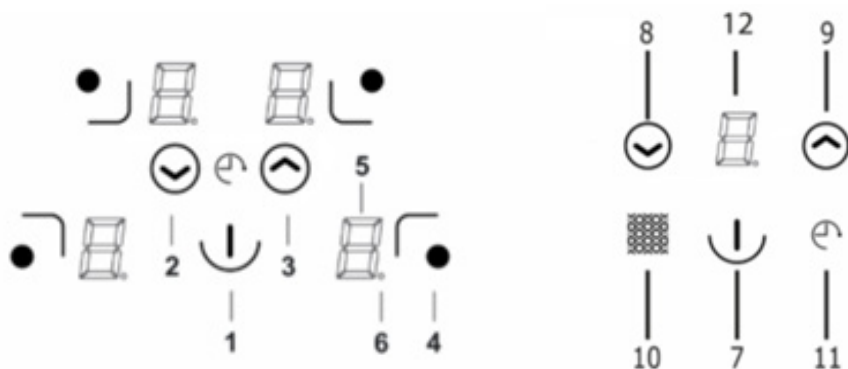
In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Control Panel



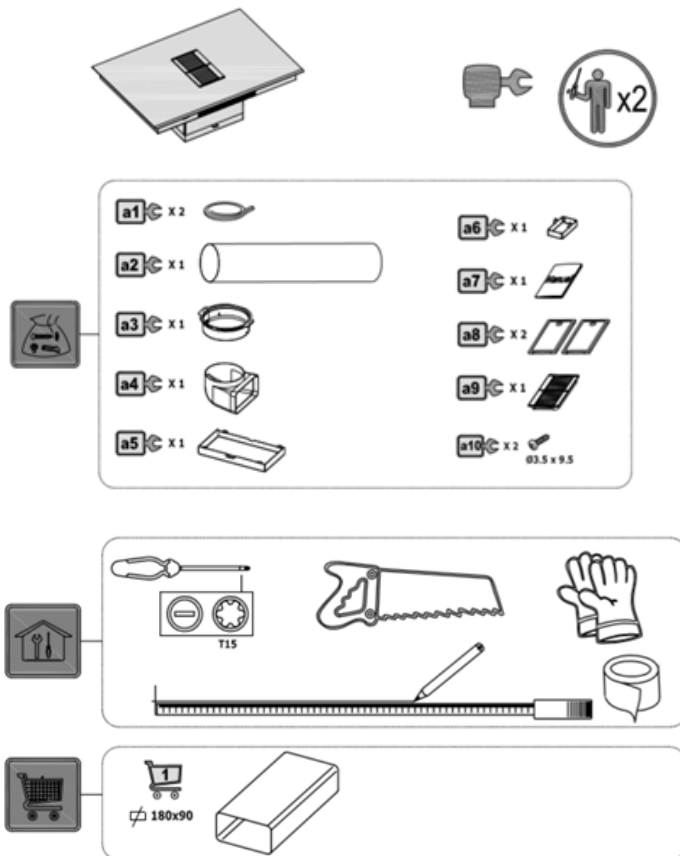
- 1 ON / OFF
- 2 Minus
- 3 Plus +
- 4 Cooking zone
- 5 Setting level display
- 6 Zone selection lights
- 7 Extractor fan on and off
- 8 Decrease extractor fan speed
- 9 Increase extractor fan speed
- 10 Filter clean warning display/button
Warning of the need to replace the filter - press to deactivate once the filter has been cleaned or replaced. Enable and disable extractor fan timer
- 11 Timer: the extractor fan works for 5 min. at the current speed and another 5 min. at each of the lower speeds until it stops
- 12 Extractor fan speed display panel.

It is advisable to let the appliance work for 15 minutes after the cooking of the food in order to remove completely the fumes.

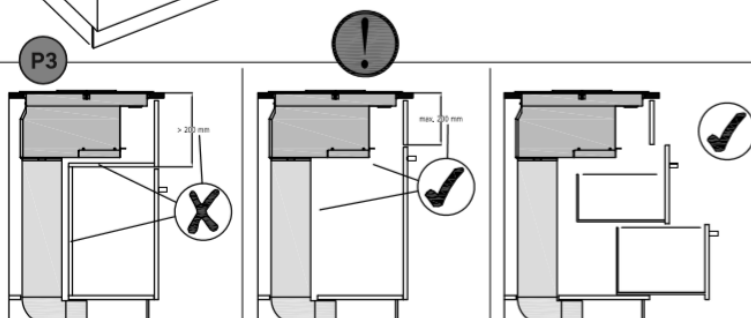
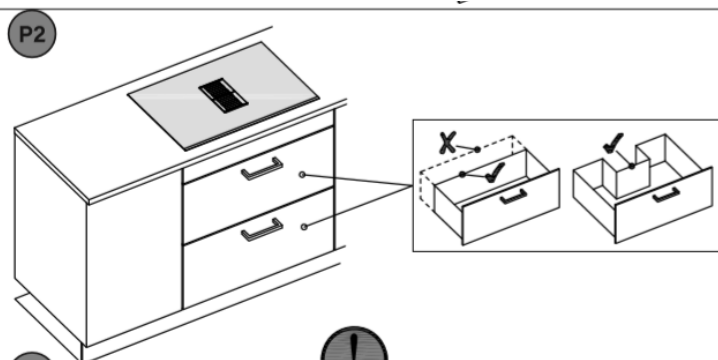
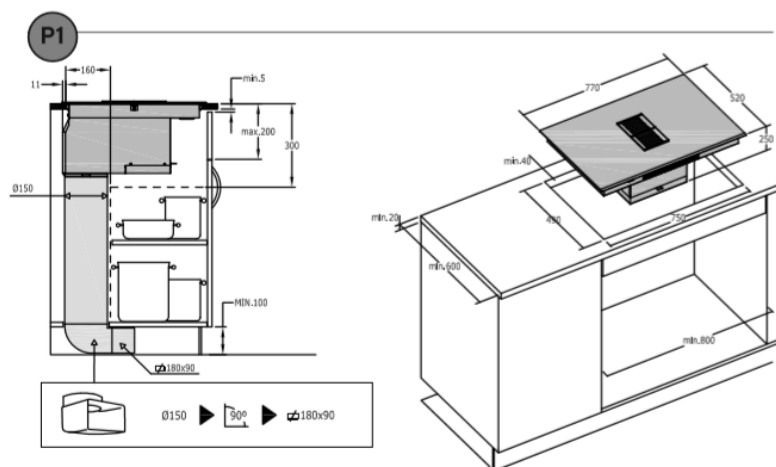
INSTALLATION

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

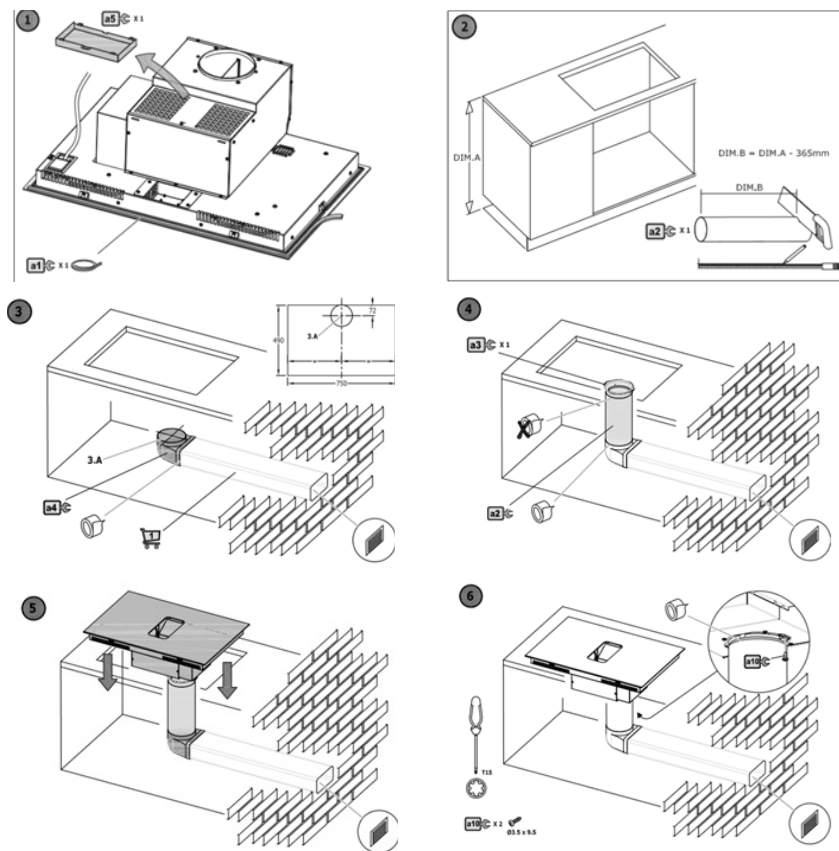


INSTALLATION



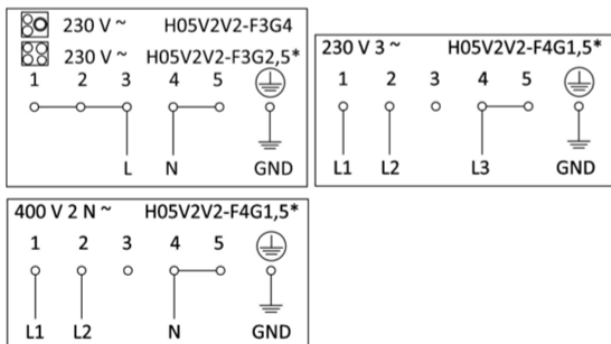
INSTALLATION

Electrical connection



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

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.

Select 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

Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on.

The cooking zone displays show a static "0".

If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode.

The control can only be switched ON if it identifies the ON/OFF key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby- mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED).

If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation.

When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF key has always priority in the switch-OFF function

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 10 seconds switch-OFF time.

Switching a cooking zone ON and OFF

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone



OPERATION

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone. The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed. Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up.

Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting "9" is reached, the setting will not be changed further.

If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is "9" (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting "0" is reached, there will be no further setting changed.

The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (4). The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is "hot", "H" and "0" will be alternately displayed.

Switching-OFF all cooking zones

Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. In the standby-mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.

Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED sevensegment-displays.

In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level ("P").

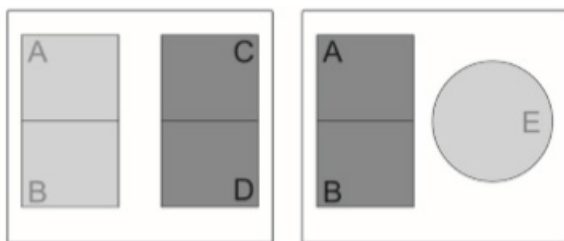
OPERATION

Cooking Zones

There are several possible cooking zone combinations:



Single Cooking Zone (Fig. 7-a) Depending on the model, there are 3 or 4 single cooking zones (A, B, C, D, E) which can function independently. Minimum diameter of the pan base to ensure optimal detection: Zones A, B, C, D: 12 cm / Zone E: 14.5 cm



Dual Cooking Zone (Fig. 7-b) There is a further option of two single cooking zones operating together as if they were a single zone. The possible cooking zone combinations are A+B or C+D. This function is enabled by simultaneously pressing the selection keys “8” on both the zones to be combined. The following symbol will then be shown on display “8” of the rear area:



Display “8” located on the front area will indicate the power level selected for the combined zone. This function makes it possible to obtain a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans. If you are using a round pan, the minimum diameter of the base should be 20 cm in order to ensure optimal detection.

OPERATION

Booster function

After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (3) button . By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P” symbol. In case the available power is not enough the cooking stage display ashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment.

The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level “9”. The booster can be reactivated after some minutes.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

The power management is based on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.

- If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage ashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.
- If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.
- If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the ashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

NOTE: When selecting the Booster function on any of the rear areas (left or right), the front area located on the same side will automatically switch off (if it was already switched on) in order to focus all the power on the rear area. This allows you to benefit from an extra powerful Booster. However, when selecting the Booster function on any of the front areas (left or right), the rear area located on the same side may be operated up to power level 8, as it will not require as much energy input.

OPERATION

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display. Heating-up and cooling down will be calculated dependent on: the selected setting (0" to 9") the ON/OFF time. After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS-key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code " E R 0 3 ". If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3 " will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.
- In the stand-by mode a continuous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

OPERATION

Locking system

The actuation of the key lock key “7” in the wait or active mode locks the keyboard a key symbol appear in the displays “8”:



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 lock symbol in display “8” fades when switching off the control. The key-lock function included the lock symbol in display “8” is active again when switching on (in wait mode 20 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 symbol fades. All sensor keys may be operated as usual again.

Child safety feature:

Activating the child lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking zone- select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an “L”, meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the “hot” condition, “L” and “H” will be displayed in alternation. This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cook top will not be locked then.

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously operate the front right cooking zone- select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an “L”, meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the “hot” condition, “L” and “H” will be displayed in alternation.

This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cook top will not be locked then.

OPERATION

The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Unlocking for cooking purposes:

To unlock and operate the control it is required to operate the front right cooking- zone select- key and the MINUS-key simultaneously. "L" (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show "0" with a blinking dot. Should a cooking zone be "hot", "H" is displayed instead of the static "0". After switching- OFF the control, the child safety feature is active again.

Cancelling the key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.

After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show 0", the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is in "hot" mode, "0" and "H" will be alternately displayed.

Audible signal (buzzer):

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Timer-function (optional)

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in operation, i.e. when there is no cooking.
- Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.

Timer as minute minder (stand-alone):

- If the control is ON and no cooking zone selected, the standalonetimer can be used by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
- A djustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with any key, starting at 1 up

OPERATION

to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop)

- Continuous activation of the plus or minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.
- when the plus- or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
- a djustment can be made with a continously activated plus- or minus-key or by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment. When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

The sound signal will be stopped

- automatically after 2 minutes and/or
- by operating any key.

Then the blinking of the timer displays stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

- The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys. (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key.
- For seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.
- If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

Timer programming on cooking zones

When the control is switched- ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

- By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey (4), then selecting the setting and, nally, operating MINUS (2) and PLUS (3) keys simultaneously, the timer can be programmed as a switchoff function for a cooking zone.
- During timer programming, the pilot light () of the selected cooking zone blinks.
- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and H" will be displayed if the coking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped

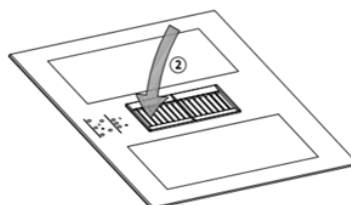
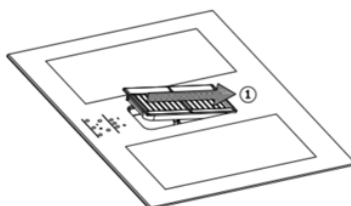
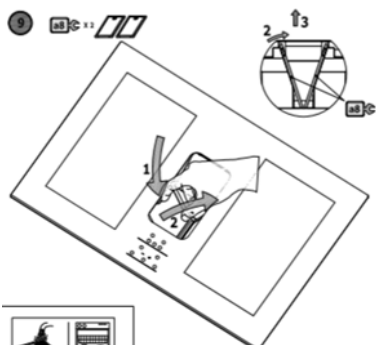
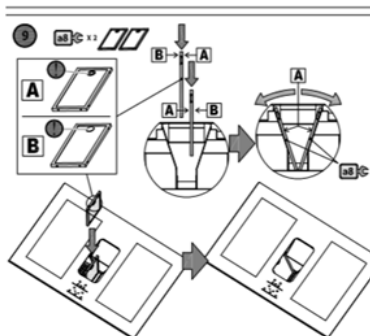
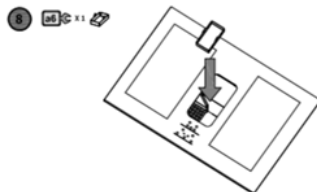
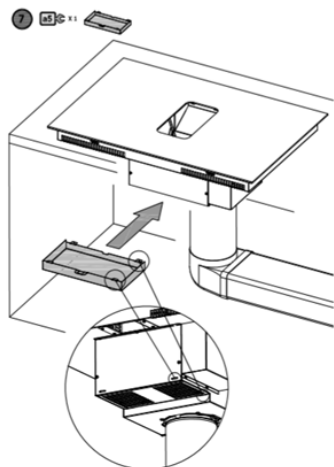
- automatically after 2 minutes
- by operating any key. The timer display extinguishes.

The basic behaviour follows the description of the "minute minder" (stand-alone-timer).

OPERATION

Grease filters:

to avoid fires, clean thoroughly once a month or whenever the display pilot light indicates as such. To do so, remove the filters and wash with hot water and detergent. If using a dishwasher, position the filters vertically to prevent solid remains from depositing on them. do not use polish to clean or shin



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-IHH77D

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.655

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	32
Hướng dẫn về an toàn	34
Mô tả thiết bị	38
Lắp đặt	39
Vận hành	42
Vệ sinh và bảo dưỡng	55
Xử lý sự cố	57

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 cháy hoặc chân 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 100°C. 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

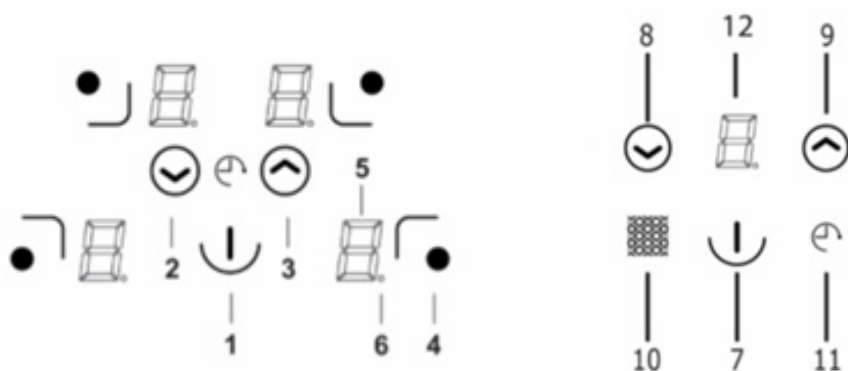
Theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.

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



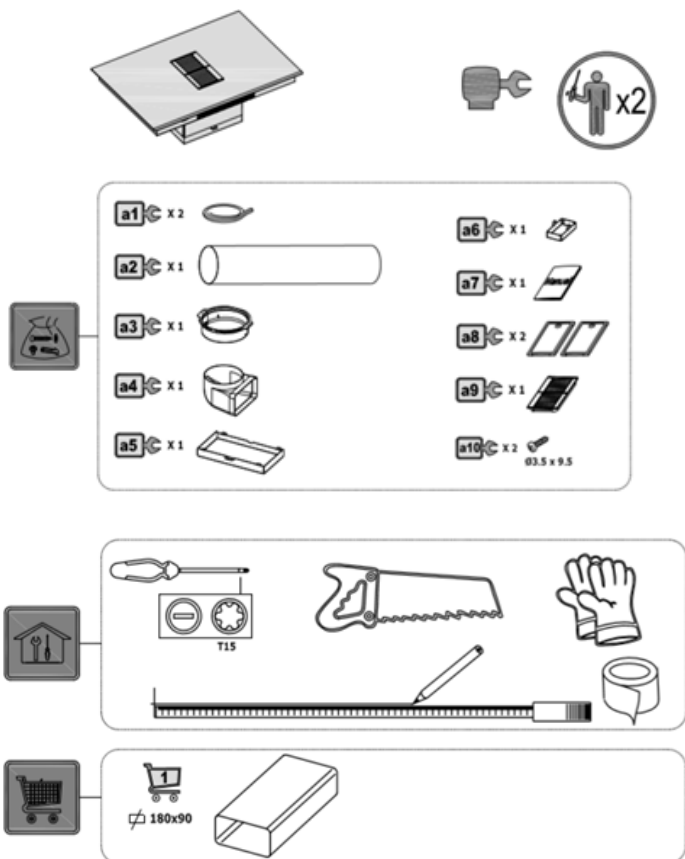
- 1 Nút bật/ tắt nguồn bếp
- 2 Giảm công suất bếp
- 3 Tăng công suất bếp
- 4 Vùng nấu
- 5 Hiển thị mức cài đặt
- 6 Đèn LED báo chọn vùng nấu
- 7 Nút bật/ tắt nguồn máy hút mùi
- 8 Giảm công suất máy hút mùi
- 9 Tăng công suất máy hút mùi
- 10 Đèn hiển thị báo vệ sinh lưới lọc máy hút mùi.
Cảnh báo cần thay lưới lọc, sau khi thay xong chạm để tắt
- 11 Cài đặt hẹn giờ máy hút.
Máy hút trong vòng 5 phút với tốc độ hiện tại và thêm 1 phút với tốc độ thấp hơn cho đến khi dừng lại
- 12 Hiển thị tốc độ quạt hút

Nên để quạt hút trong vòng 15 phút sau khi nấu ăn để có thể hút mùi một cách triệt để.

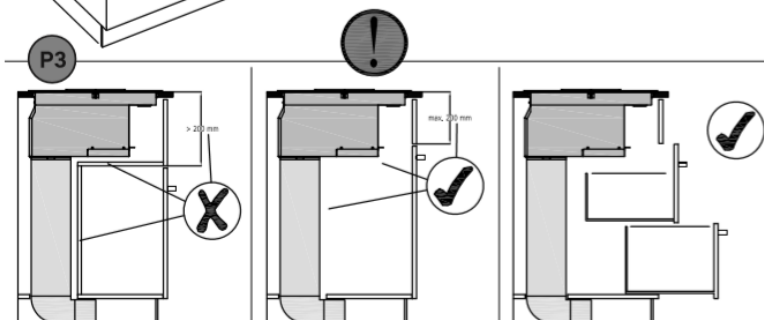
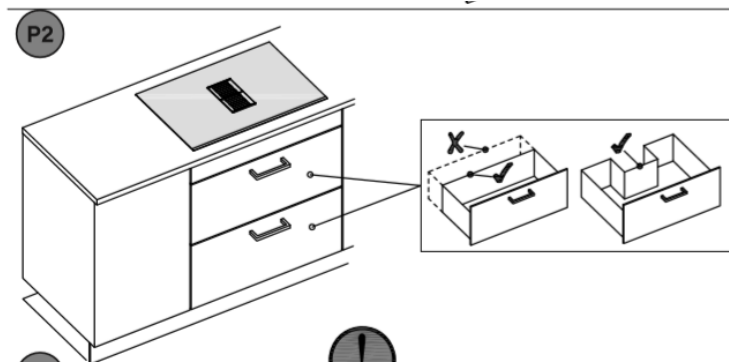
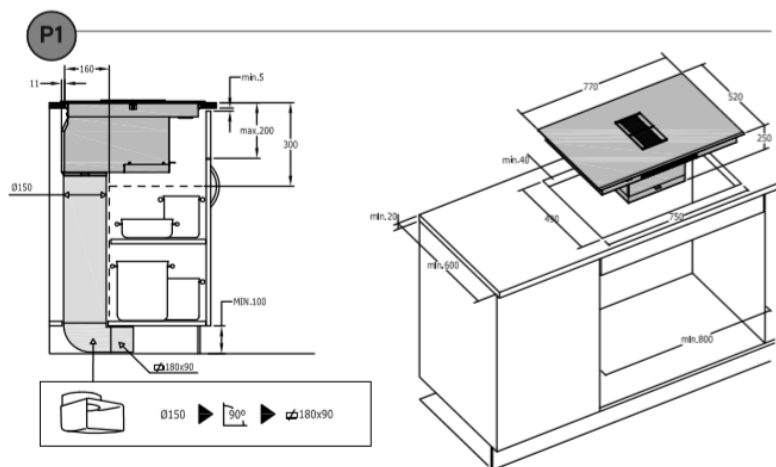
LẮP ĐẶT

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

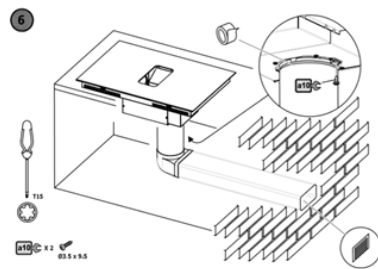
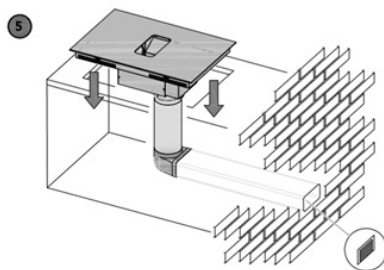
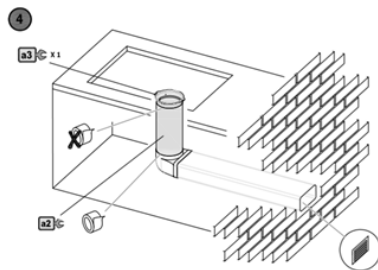
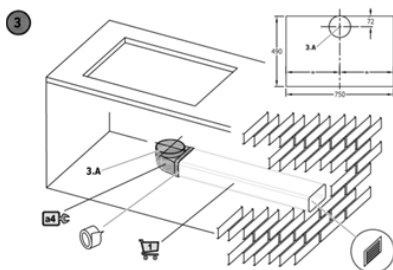
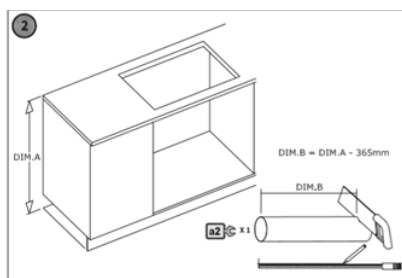
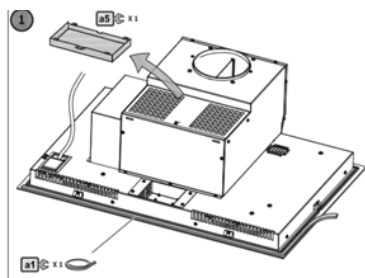


LẮP ĐẶT



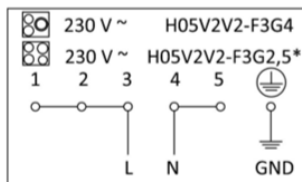
LẮP ĐẶT

Đấu nối điện



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.



VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- lau sạch bếp từ trước tiên. Cần thao tác cẩn thận với bếp từ này như bề mặt kính.
- bật hệ thống thông khí trong phòng hoặc mở cửa sổ do thiết bị có thể sinh ra mùi khó chịu khi sử dụng lần đầu.
- vận hành thiết bị tuân thủ tất cả các hướng dẫn an toàn.

Nguyên tắc làm việc của vùng nấu từ

Bộ dao động điện cấp điện cho một cuộn dây được đặt bên trong thiết bị. Cuộn dây này sinh ra từ trường, tạo ra dòng điện xoáy trong bộ nồi. Dòng điện xoáy này được tạo ra bởi từ trường làm nóng bộ nồi.

Điều này yêu cầu sử dụng nồi và chảo có đáy làm bằng sắt từ, nói cách khác là chịu được từ trường.

Nói chung, công nghệ cảm ứng từ có hai ưu điểm:

- nhiệt lượng chỉ được sinh ra bởi bộ nồi và hiệu năng sử dụng nhiệt đạt mức tối đa.
- không có quán tính nhiệt do bắt đầu nấu ngay khi nồi được đặt lên bếp và chỉ kết thúc khi nồi được lấy ra khỏi bếp.

Có thể nghe thấy một số âm thanh trong quá trình sử dụng thông thường của bếp từ và âm thanh này không ảnh hưởng đến việc vận hành chính xác của bếp.

- Tiếng vo ve nhỏ. Tiếng này xuất hiện khi bộ nồi rỗng và hết khi đổ nước hoặc đặt thực phẩm vào bộ nồi.
- Tiếng rít to. Tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau ở mức cài đặt nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ to hơn khi sử dụng hai hoặc nhiều vùng nấu ở mức cài đặt nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ hết hoặc giảm khi giảm mức cài đặt nhiệt.
- Tiếng cọt kẹt. Tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau. Tiếng này to lên tùy thuộc vào cách nấu thực phẩm.
- Tiếng ù ù. Có thể nghe thấy tiếng ù ù khi quạt làm mát bộ phận điện tử vận hành.

Các tiếng có thể nghe thấy trong quá trình vận hành thông thường của thiết bị là kết quả của việc vận hành quạt làm mát, phương pháp đun nấu, kích thước của bộ nồi, vật liệu của bộ nồi và mức cài đặt nhiệt. Các tiếng này là bình thường và không báo lỗi.

VẬN HÀNH

Thiết bị bảo vệ:

Nếu đã lắp đặt chính xác và sử dụng bếp đúng quy cách, ít khi cần thiết bị bảo vệ.

Quạt: bảo vệ và làm mát thiết bị điều khiển và bộ phận điện. Nó có thể vận hành ở hai tốc độ khác nhau và được bật tự động. Quạt chạy cho đến khi hệ thống điện tử đã được làm mát đầy đủ bất kể thiết bị hoặc vùng nấu được bật hay tắt.

Cảm biến nhiệt độ: Nhiệt độ của mạch điện tử được theo dõi liên tục bởi một cảm biến nhiệt độ. Nếu nhiệt độ tăng ngoài mức an toàn, hệ thống bảo vệ này sẽ giảm mức cài đặt nhiệt của vùng nấu hoặc tắt vùng nấu ở cạnh mạch điện tử bị quá nhiệt.

Nhận dạng chảo: cho phép bếp nhận dạng chảo được đặt lên vùng nấu. Các đồ vật nhỏ được đặt lên vùng nấu (ví dụ, thìa, dao, nhẵn v.v...) sẽ không được nhận dạng là chảo và bếp sẽ không vận hành.

Bộ nhận dạng chảo

Bộ nhận dạng chảo được lắp đặt trong bếp từ. Bộ nhận dạng chảo bắt đầu làm nóng tự động khi chảo được nhận dạng trên vùng nấu và ngừng làm nóng khi chảo được lấy ra. Điều này giúp tiết kiệm điện năng.

- Khi đặt chảo phù hợp lên vùng nấu, màn hình hiển thị cài đặt nhiệt.
- Công nghệ cảm ứng từ yêu cầu sử dụng bộ nồi phù hợp có đáy làm bằng sắt từ (xem Bảng).

Khi chảo không được đặt lên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp, biểu tượng  sẽ xuất hiện.

Vùng nấu sẽ không hoạt động. Nếu chảo không được nhận dạng trong vòng 10 phút, vùng nấu sẽ bị tắt.

Tắt vùng nấu bằng vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc thay vì bỏ chảo ra ngoài.

Bộ nhận dạng chảo không hoạt động như một cảm biến bật/tắt.

Bếp từ được trang bị các vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc điện tử được vận hành bằng việc chạm vào vùng đánh dấu bằng ngón tay. Mỗi lần chạm vào vùng cảm biến, có thể nghe thấy âm thanh phát ra.

Khi bật hoặc tắt thiết bị hoặc thay đổi cài đặt nhiệt, cần chú ý đến việc chỉ chạm vào một vùng cảm biến ở một thời điểm. Khi đồng thời chạm vào hai hoặc nhiều vùng cảm biến (trừ bộ hẹn giờ và khóa trẻ em), thiết bị bỏ qua tín hiệu điều khiển và có thể báo lỗi nếu chạm vào vùng cảm biến quá lâu.

Khi nấu xong, tắt vùng nấu bằng vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc thay vì chỉ sử dụng bộ nhận dạng chảo.

Bộ nồi chất lượng cao là điều kiện rất quan trọng để đun nấu hiệu quả bằng cảm ứng từ.

VẬN HÀNH

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

Lựa chọn bộ nồi để đun nấu bằng cảm ứng từ



Đặc tính của bộ nồi

- Luôn sử dụng bộ nồi chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn. Điều này ngăn hình thành các điểm nóng cục bộ mà thực phẩm có thể dính vào. Nồi và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bổ nhiệt rất hiệu quả.
- Đảm bảo đáy bộ nồi khô ráo: khi đưa thực phẩm vào nồi hoặc khi sử dụng nồi lấy ra từ tủ lạnh, đảm bảo đáy của nó khô ráo trước khi đặt lên vùng nấu. Điều này để tránh làm bắn bề mặt của bếp.
- Vùng nồi ngăn nhiệt đi ra và do đó giảm thời gian đun nóng, tiết kiệm năng lượng.
- Để xác định xem bộ nồi có phù hợp không, đảm bảo đáy hút nam châm.
- Đáy bộ nồi phải phẳng để điều khiển nhiệt độ một cách tối ưu bằng module cảm ứng.
- Đáy lõm hoặc logo dập nổi của nhà sản xuất ảnh hưởng đến module điều khiển cảm ứng nhiệt độ và có thể gây quá nhiệt cho nồi hoặc chảo.
- Không sử dụng bộ nồi bị hỏng như bộ nồi có đáy biến dạng do nhiệt lượng quá lớn
- Khi sử dụng bộ nồi là có đáy làm từ sắt từ lớn và đường kính nhỏ hơn tổng đường kính của bộ nồi, chỉ phần đáy làm từ sắt từ sẽ nóng lên. Điều này dẫn đến trường hợp không thể phân bổ đều nhiệt lượng trong bộ nồi. Nếu diện tích vùng làm bằng sắt từ giảm do sử dụng các bộ phận nhôm, diện tích vùng được đun nóng hiệu quả cũng giảm. Các vấn đề về việc nhận dạng bộ nồi có thể phát sinh hoặc bộ nồi không được nhận dạng hoàn toàn. Để đạt được kết quả đun nấu tối ưu, đường kính của đáy làm bằng sắt từ phải phù hợp với đường kính vùng nấu. Nếu bộ nồi không được nhận dạng trong một vùng nấu cụ thể, thử đặt bộ nồi trong một vùng nấu nhỏ hơn.



VẬN HÀNH

Để đun nấu bằng cảm ứng từ, chỉ sử dụng các đáy làm bằng sắt từ như:

- thép tráng men
- gang
- bộ nồi thép không gỉ chuyên dụng được thiết kế để đun nấu bằng cảm ứng từ

Nhãn của bộ nồi nhà bếp		Kiểm tra nhãn xem bộ nồi có phù hợp để đun nấu bằng cảm ứng từ không
		Sử dụng bộ nồi từ (thép tráng men, thép ferit không gỉ, gang). Cách dễ nhất để xác định xem bộ nồi có phù hợp không là thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Tìm một cục nam châm và kiểm tra xem nam châm có dính vào đáy nồi hay không
Thép không gỉ		Không nhận dạng được nồi
		Trừ bộ nồi làm bằng thép sắt từ
Nhôm		Không nhận dạng được nồi
Gang		Hiệu suất cao
		Thận trọng: Bộ nồi có thể làm xước bề mặt bếp
Thép tráng men		Hiệu suất cao
		Khuyến nghị sử dụng bộ nồi có đáy phẳng, dày và trơn
Thủy tinh		Không nhận dạng được nồi
Sứ		Không nhận dạng được nồi
Nồi có đáy đồng		Không nhận dạng được nồi

Kích cỡ bộ nồi

- Năng lượng được truyền đi hiệu quả nhất khi kích cỡ bộ nồi tương ứng với kích cỡ của vùng nấu. Đường kính nhỏ nhất và lớn nhất được trình bày trong bảng dưới và tùy thuộc vào chất lượng của bộ nồi được sử dụng.
- Khi sử dụng bộ nồi nhỏ hơn đường kính tối thiểu, bếp từ có thể không hoạt động.

Bảng Điều khiển

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 lại tắt.

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]. Các đèn LED phía trên màn hình nhấp nháy mỗi giây (0,5 giây tắt, 0,5 giây bật). 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 Tắt bằng cách phát ra âm báo.

Chỉ có thể bật màn hình hiển thị bằng cách bấm phím nguồn. Trong trường hợp bấm thêm một phím khác (đơn lẻ hoặc cùng lúc với phím nguồn), bảng điều khiển sẽ không khởi động. Trong trường hợp “Chức năng khóa an toàn trẻ em” hoạt động khi NGUỒN BẬT, toàn bộ màn hình khu vực nấu hiển thị “L” cho biết “ĐÃ KHÓA”. Các biểu tượng cảnh báo có thể xuất hiện cho khu vực nấu nóng [H] sẽ được hiển thị luân phiên với [L] (H-BẬT= 0,5 giây; L-BẬT = 1,5 giây).

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

Đầu tiên, đặt chảo lên vùng nấu đã chọn. Nếu không đặt chảo lên, hệ thống không thể chuyển sang vùng nấu tương ứng



VẬN HÀNH

Nếu bật bằng điều khiển cảm ứng, bạn có thể chọn vùng nấu bằng cách nhấn nút (4) trên vùng tương ứng, hiển thị (5) của vùng nấu sáng lên, đồng thời các hiển thị còn lại sẽ tối dần. Nếu vùng nấu đang nóng, “H” và “0” sẽ lần lượt hiển thị, nhấn nút (3) hoặc (2) để chọn mức nhiệt, sau đó vùng nấu bắt đầu nóng lên

Sau khi chọn vùng nấu, chọn mức nhiệt bằng cách nhấn giữ nút (3) mức nhiệt bắt đầu từ mức 1 và cứ mỗi 0,4 giây sẽ tăng 1 mức. Sau khi đạt đến mức 9 mức nhiệt sẽ không thể thay đổi hơn nữa.

Nếu chọn mức nhiệt giảm (2), mức nhiệt sẽ bắt đầu từ 9 (mức cao nhất) nhấn giữ nút (2) cứ mỗi 0,4 giây sẽ giảm 1 mức, sau khi đạt xuống mức 0 mức nhiệt sẽ không thể thay đổi nữa. Chỉ có thể thay đổi khi nhấn nút giảm hoặc tăng 1 lần nữa.

Tắt một khu vực nấu riêng biệt:

Chọn vùng nấu cần tắt bằng nút tương ứng. Hiển thị (5) của vùng nấu được chọn sẽ sáng lên, đồng thời các hiển thị khác tối dần. Nhấn cùng lúc 2 nút (4) và (2) mức nhiệt của vùng nấu sẽ chuyển về 0 hoặc có thể nhấn nút (2) để giảm về 0

Trong trường hợp có các biểu tượng cảnh báo tại khu vực nấu nóng [H], cảnh báo được hiển thị luân phiên với [0].

Sau khi OFF, màn hình vẫn có màu đen, [H] sẽ hiển thị tương ứng cho một cảnh báo đối với khu vực nấu 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. [H] có thể xuất hiện trên tất cả khu vực nấu. Màn hình hiển thị của các khu vực nấu khác vẫn có màu đen.

Hiển thị lượng nhiệt dư ở mỗi khu vực vẫn đang nấu cho tới khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn + 60 C.

Các tầng công suất

Nguồn điện của khu vực nấu được điều chỉnh ở 9 mức khác nhau; mức tương ứng được hiển thị từ ([1] tới [9]) thông qua đèn LED - hiển thị 7 mức. Trên khu vực nấu nằm phía trước bên trái, khi lựa chọn mức 9 và sau 30 giây hoạt động, nguồn điện sẽ giảm từ từ vì lý do an toàn. Trong trường hợp cần thêm điện năng, lựa chọn chế độ tăng cường “P”

VẬN HÀNH

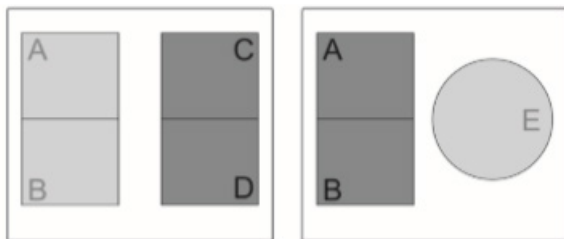
Các vùng nấu

Có thể kết hợp một số vùng nấu với nhau:



Vùng nấu đơn

Tùy từng mẫu bếp mà có 3 hoặc 4 vùng nấu đơn (A, B, C, D) mà có thể sử dụng được độc lập. Đường kính tối thiểu của đáy nồi/ chảo để đảm bảo bếp có thể dò chính xác nhất vùng A B C D: 12cm, vùng E:14,5cm



Vùng nấu kép

Có thể chọn 2 vùng nấu đơn cùng hoạt động như 1 vùng. Có thể kết hợp vùng nấu AB hoặc CD. Bất chức năng này bằng cách nhấn đồng thời nút chọn (8) trên cả 2 vùng được chọn sau đó, biểu tượng sau sẽ xuất hiện trên màn hình (8) ở vùng phía sau



Hiện thị (8) ở vùng phía trước sẽ báo mức nhiệt được chọn cho vùng kết hợp.

Chức năng này giúp bạn có vùng nấu hình chữ nhật phù hợp với chảo có cùng kích cỡ hoặc hình bầu dục.

Nếu dùng chảo tròn, đường kính tối thiểu của đáy chảo nên là 20cm để đảm bảo bếp dò chảo chính xác nhất

VẬN HÀNH

Gia nhiệt nhanh

Sau khi chọn vùng nấu tương ứng, bạn có thể bật chức năng tăng cường bằng cách chọn mức nhiệt 9, sau đó nhấn nút (3) với chức năng này, các vùng nấu cụ thể sẽ có công suất cao hơn định mức (số lượng vùng nấu có thể được tăng cường phụ thuộc vào công suất của module cục bộ, thấp hơn tổng công suất của bếp từ). Nếu vùng nấu có thể được tăng cường, màn hình sẽ hiển thị biểu tượng "P". Trong trường hợp không đủ công suất, màn hình trên vùng nấu sẽ nhấp nháy 3s báo hiệu cần giảm công suất và tự động điều chỉnh. Chỉ bật chức năng tăng cường trong 5 phút để bảo vệ dụng cụ nấu ăn. Sau khi chức năng tăng cường tự động tắt, vùng nấu sẽ tiếp tục hoạt động ở mức 9. Có thể bật lại chức năng tăng cường sau vài phút.

Trong trường hợp bỏ chảo khỏi vùng nấu trong khi đang bật chức năng tăng cường, chức năng này vẫn tiếp tục hoạt động và tính thời gian tăng cường.

Cơ chế quản lý công suất dựa trên nguyên tắc ưu tiên nhập lệnh cuối cùng bằng bảng điều khiển cảm ứng. Có nghĩa là các thao tác và cài đặt trước đó cho vùng nấu khác sẽ tự động hủy bỏ nếu cần.

- Nếu bảng điều khiển cảm ứng nhận thấy cần giảm công suất tại một vùng nấu, mức nấu được chọn sẽ nhấp nháy ở vùng nấu đó, bạn sẽ phải điều chỉnh lại trong vòng 3s trước khi công suất tự động giảm xuống mức tối thiểu

- Nếu điều chỉnh mức nhiệt trong thời gian điều chỉnh, cơ chế quản lý công suất sẽ kiểm tra lại mức cài đặt. Nếu mức nhiệt mới làm giảm công suất, thời gian điều chỉnh sẽ bắt đầu lại

- Nếu không cần điều chỉnh mức nhiệt cho vùng nấu, đèn sẽ ngừng nhấp nháy và giá trị ban đầu sẽ được giữ nguyên. Nếu vùng nấu đã giảm công suất lại thay đổi, bếp sẽ không thể tự động tăng công suất

Lưu ý:

Khi chọn chức năng tăng cường trên bất cứ vùng nấu phía sau nào (trái hoặc phải), vùng phía trước ở cùng bên sẽ tự động tắt (nếu được bật trước đó) để tập trung toàn bộ điện vào vùng phía sau. Đó là lợi ích của tính năng này

Tuy nhiên khi chọn chức năng tăng cường cho vùng phía trước, vùng phía sau ở cùng bên có thể hoạt động đến mức 8 do nó không yêu cầu nhiều điện.

VẬN HÀNH

Hiển thị nhiệt dư

Tính toán để xác định lượng nhiệt thừa bao nhiêu sau khi nấu và tắt bếp vì lượng nhiệt này có thể gây bỏng khi tiếp xúc. Trạng thái được tính toán phụ thuộc vào: Tầng công suất được chọn ("0" bis "9") Thời gian Ro là 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 (thay đổi mức nấu...) sẽ thiết lập lại thời gian nấu giảm dần tới giá trị khởi động ban đầu. Ưu tiên thiết lập bộ hẹn giờ với mức giới hạn thời gian hoạt động cho thiết lập chế độ nấu ở mức cao

Ngăn ngừa tình trạng khởi động ngoài ý muốn

- Nếu bảng điều khiển điện tử phát hiện ra một nút được giữ trong khoảng 10 giây, bảng điều khiển sẽ tự động tắt. Bảng điều khiển sẽ phát âm báo lỗi trong 10 giây để cảnh báo người dùng về vật bị đặt nhầm lên bề mặt nấu. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị mã lỗi "E R 0 3".
- Nếu lỗi kéo dài quá 10 giây, màn hình sẽ chỉ hiển thị mã lỗi "E R 0 3" khi bảng điều khiển tử còn có thể nhận diện được lỗi. Nếu vùng nấu đang ở trạng thái "nóng", "H" và thông báo lỗi sẽ hiển thị luân phiên trên màn hình.
- Nếu không vùng nấu nào hoạt động trong vòng 20 giây sau khi bếp được bật, bảng điều khiển sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Khi bảng điều khiển được bật lên, nút BẬT/TẮT sẽ được ưu tiên hơn các nút khác, vì vậy, có thể tắt bảng điều khiển bất cứ lúc nào, ngay cả khi nhiều nút được nhấn đồng thời hoặc một nút được giữ
- Ở chế độ chờ, bếp sẽ không báo tín hiệu khi có nút được giữ. Tuy nhiên trước khi bảng điều khiển điện tử được bật trở lại, đảm bảo rằng không nhấn giữ bất kỳ nút nào.

VẬN HÀNH

Hệ thống khóa

Hoạt động của phím khóa ở chế độ chờ hoặc kích hoạt, màn hình sẽ hiển thị 1 biểu tượng ở số 8 trên màn hình



ở đây, thời gian hoạt động của phím khóa phải được tính toán. Bộ điều khiển vẫn tiếp tục chạy ở chế độ cài đặt nhưng có thể không được kích hoạt bởi bất cứ phím nào hoặc chính phím khóa hay phím bật tắt 1.

Khi phím khóa được kích hoạt, phím bật tắt 1 vẫn có thể sử dụng. Phím hiển thị khóa 8 sẽ mờ dần khi bếp được tắt. Chức năng phím khóa bao gồm cả biểu tượng hiển thị số 8 sẽ tự kích hoạt lại khi mở bếp (trong chế độ chờ 20s) cho đến khi chạm lại vào phím khóa để tắt chức năng này. Tắt chức năng khóa ở chế độ chờ là không thể. Khi kết thúc chương trình hẹn giờ, âm báo hẹn giờ sẽ vang lên, và để tắt âm báo bằng cách chạm vào bất kỳ phím nào để kết thúc. Hoạt động lặp lại của phím khóa ở chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa bàn phím và biểu tượng khóa phím sẽ mờ dần. Tắt cả các phím cảm biến có thể được vận hành như bình thường một lần nữa.

Khóa trẻ em (tính năng an toàn cho trẻ em)

Tính năng an toàn trẻ em:

Khóa trẻ em: Sau khi BẬT điều khiển, có thể kích hoạt tính năng an toàn trẻ em. Để đạt được điều này, cần thao tác đồng thời phím chọn vùng nấu phải phía trước và phím PAUSE và sau đó ấn lại phím chọn vùng nấu phải phía trước. Sẽ có chữ “L”, nghĩa là LOCKED (Khóa) (tính năng an toàn trẻ em ngăn ngừa BẬT lên do tình cờ). Nếu vùng nấu ở trạng thái “nóng”. “L” và “H” sẽ được hiển thị lần lượt.

Quá trình thao tác này phải diễn ra trong vòng 10 giây, không thể thao tác phím nào khác ngoài phím được mô tả trên. Nếu không nhập vào sẽ bị gián đoạn do chưa hoàn tất, khi đó mặt bếp sẽ không bị khóa. Điều khiển điện tử vẫn ở trạng thái bị khóa cho đến khi nó được khóa ngay cả khi điều khiển đã được TẮT và BẬT trong thời gian đó. Ngoài ra, việc thiết lập lại điều khiển (sau khi sụt áp) không hủy bỏ khóa phím.

Mở khóa để nấu: Để mở khóa và thao tác điều khiển, cần thao tác phím chọn vùng nấu phải phía trước và phím PAUSE đồng thời. “L” (LOCKED) trong màn hình tắt và tất cả các vùng nấu hiển thị “O” với một chấm nhấp nháy. Nếu vùng nấu “nóng”, “H” được hiển thị thay cho “O” tĩnh tại. Sau khi TẮT điều khiển, tính năng an toàn trẻ em được kích hoạt trở lại.

VẬN HÀNH

Hủy bỏ khóa phím: Sau khi BẬT điều khiển, có thể hủy kích hoạt tính năng an toàn trẻ em. Ở đây cần thao tác đồng thời phím chọn vùng nấu phải phía trước và phím PAUSE và sau đó thao tác duy nhất phím PAUSE. Nếu tất cả các bước đã được thực hiện theo đúng trình tự trong vòng 10 giây, khóa phím được hủy bỏ và điều khiển được TẮT. Nếu không, thao tác nhập vào sẽ bị coi là chưa hoàn tất, điều khiển vẫn bị khóa và TẮT sau 20 giây. Sau khi BẬT lại bằng phím ON/OFF, tất cả các màn hình hiển thị “0”, các chấm hiển thị nhấp nháy và điều khiển sẵn sàng để nấu. Nếu một vùng nấu ở chế độ “nóng”, “0” và “H” sẽ được hiển thị lần lượt.

Tín hiệu Âm thanh (Âm báo)

Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình điều khiển màn hình cảm ứng được phản hồi thành âm thanh nhờ vào âm 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.

Hẹn giờ bằng bộ nhắc giờ (riêng)

Nếu bảng điều khiển đang bật và đã chọn vùng nấu bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ riêng bằng cách nhấn đồng thời nút 2 và 3

Khoảng điều chỉnh (0-99 phút) có thể cài đặt chỉ trong 1 phút với bất kỳ phím nào bắt đầu từ 1 đến 99 (tối thiểu tối đa) bằng phím giảm bắt đầu từ 99 tới 0 (tối đa tối thiểu)

Bấm liên tục phím giảm hoặc tăng sẽ tăng tốc độ điều chỉnh đến giá trị cao nhất mà không phát ra âm báo

Trong lúc đó nếu thả phím tăng hoặc giảm tốc độ điều chỉnh sẽ bắt đầu lại từ giá trị ban đầu Có thể điều chỉnh bằng cách bấm liên tục phím tăng hoặc giảm hoặc bấm từng phím (có âm báo) sau khi cài đặt hẹn giờ, thời gian sẽ đếm ngược theo điều chỉnh. Sau khi hết thời gian, âm báo sẽ phát và màn hình hẹn giờ nhấp nháy

VẬN HÀNH

Âm báo sẽ dừng lại

- Tự động sau 2 phút
- Khi bấm bất kỳ phím nào

Sau đó màn hình hẹn giờ ngừng nhấp nháy và tắt màn hình

Tắt/thay đổi bộ hẹn giờ

- Bạn có thể thay đổi hoặc tắt bộ hẹn giờ bất kỳ lúc nào bằng cách nhấn đồng thời phím 2 và 3 (có âm báo). Chức năng hẹn giờ sẽ tắt khi đếm ngược về 0 bằng phím giảm
- Trong vòng 6s màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị số 0 trước khi tắt
- Nếu bật bảng điều khiển bằng phím nguồn, chức năng hẹn giờ riêng cũng sẽ tắt

Cài đặt hẹn giờ cho vùng nấu

- Khi bật bảng điều khiển bạn có thể cài đặt hẹn giờ riêng cho từng vùng nấu
- Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ để tắt vùng nấu chọn vùng nấu phím 4, sau đó chọn mức nhiệt rồi chọn đồng thời phím 2 và 3
- Trong lúc cài đặt hẹn giờ, đèn bảng điều khiển 6 ở vùng nấu được chọn sẽ nhấp nháy
- Khi hết giờ âm báo phát lên và màn hình sẽ hiển thị 00, đèn led nhấp nháy. Vùng nấu cài đặt sẽ tắt và hiển thị “H” nếu vùng nấu đang nóng

Âm báo sẽ dừng lại

- Tự động sau 2 phút
- Khi bấm bất kỳ phím nào

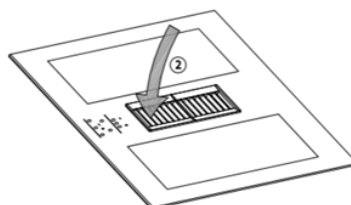
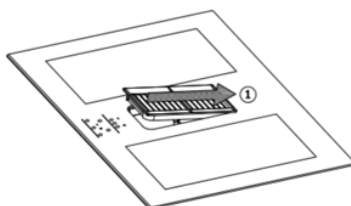
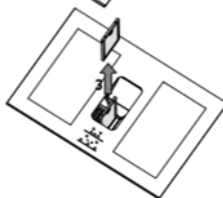
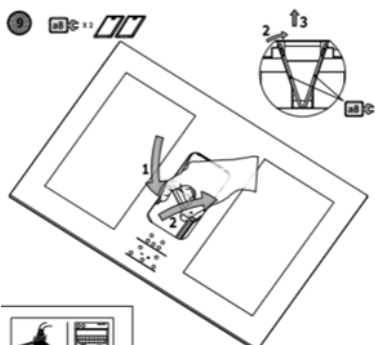
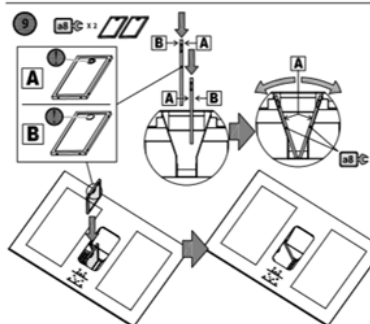
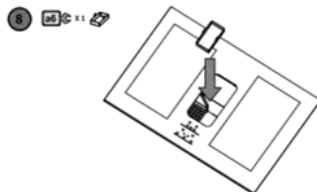
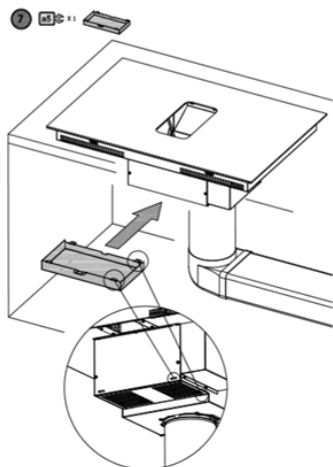
Sau đó màn hình hẹn giờ ngừng nhấp nháy và tắt màn hình

Màn hình hẹn giờ tắt Thao tác cơ bản theo mô tả của “bộ nhắc giờ” (hẹn giờ riêng)

VẬN HÀNH

Lưới lọc dầu mỡ

Để tránh cháy nổ, hãy vệ sinh lưới lọc mỗi tháng 1 lần hoặc bất cứ lúc nào đèn hiển thị trên bếp báo. Để vệ sinh, tháo lưới lọc và dùng nước nóng và chất tẩy rửa. Nếu dùng máy rửa bát, hãy đặt lưới lọc theo hướng dọc để tránh chất cặn thô cứng đọng lại. Không dùng đầu đánh bóng để vệ sinh hoặc đánh bóng máy lọc than hoạt tính



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 cạnh 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 bíp 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

