

# USER MANUAL

English

Vietnamese

**PRODUCTS NAME: HOB HC-M773D**

**Products Applied: 536.61.705**

## 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 Information .....2

Safety instructions .....4

Description of the appliance .....8

Installation .....9

Operation .....12

Cleaning and maintenance .....22

Troubleshooting .....24

## 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

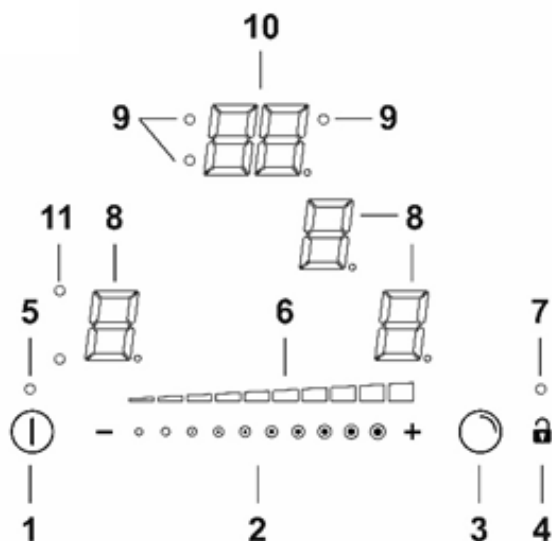
In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

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. 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 pilot led

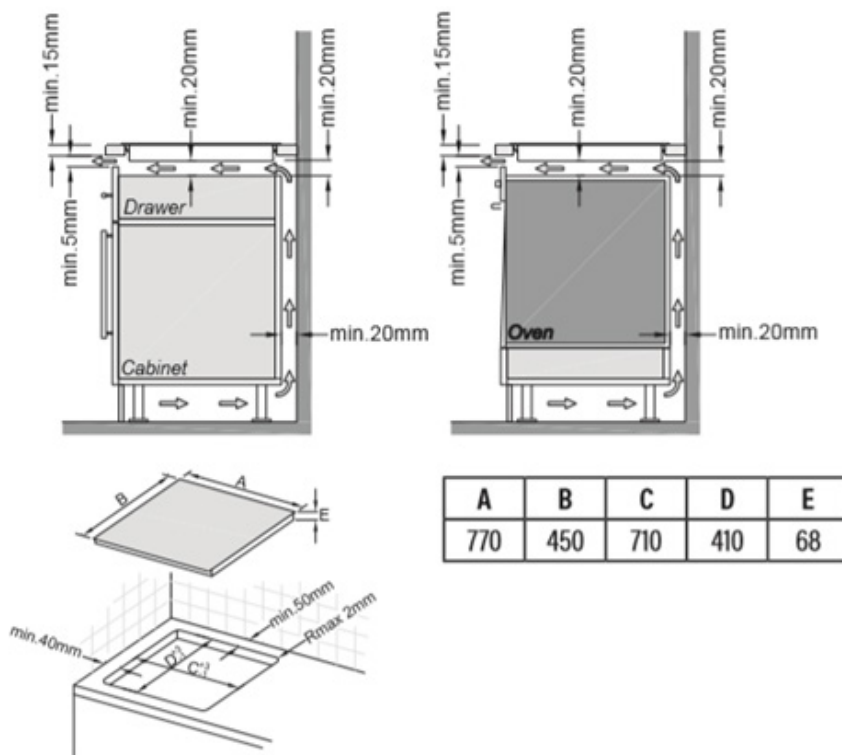
# INSTALLATION

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.

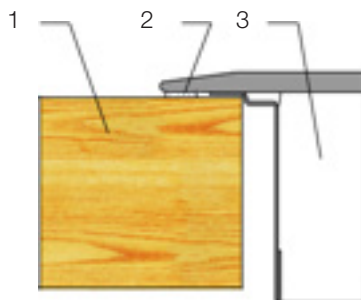


**Do not install the hob above the oven without ventilation.**

## 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.

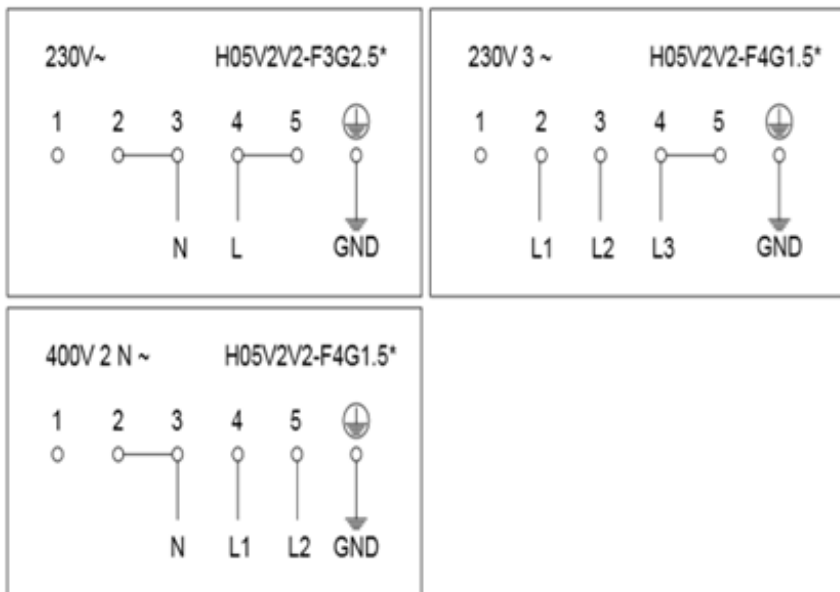
The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm<sup>2</sup> connection lead.

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

### 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 over-heated 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.

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marking of kitchen cookware</b> |  <p><b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b></p> <p>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.</p> |
| <b>Stainless Steel</b>             | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                    | With the exception of the ferromagnetic steel cookware                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Aluminium</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cast iron</b>                   | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                    | Caution: cookware can scratch the hob surface                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Enamelled steel</b>             | High efficiency                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                    | Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Glass</b>                       | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Porcelain</b>                   | Cookware is not detected                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cookware with copper base</b>   | 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

#### 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).

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



### 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.

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

### Booster function “P”

The Booster function can be selected by pressing the far right of the sliding control (2). With this function, all the cooking zones are able to receive a power supply above the nominal power (the number of zones with booster at the same time will depend on the power provided to the different zones, which must always be less than the maximum power of the hob).

The booster activation time is limited to 5 minutes to protect cooking utensils. After the booster has automatically switched off, the cooking zone continues to operate at setting level “9”.

The booster can be reactivated after a few minutes. If the pan is removed from the cooking zone during boosting, the booster function remains active and the disabling time continues its countdown.

Power management is based on the principle that the last modification to the setting level in the different zones has top priority. This means that the setting levels previously configured in the other zones may be automatically decreased

- If the induction detects that any of the cooking zones requires a reduction, the display for this zone flashes for 3 seconds to time for correction prior to modification.
- If the selected zone is re-adjusted within the correction period, power management analyses the power distribution again. If a reduction in power is not required, the flashing stops and the original setting level remains on the corresponding display.
- Should power distribution be changed again by the user, the setting level will under no circumstances automatically increase in the zones where it has been automatically reduced.

### Residual Heat Indicator

This informs the user that the glass is at a dangerous temperature should the area around the cooking zone be touched. The temperature is determined by a mathematical model and any residual heat is indicated by an “H” on the corresponding 7-segment display. Heating and cooling are calculated based on:

- The selected setting level (between “0” and “9”)
- The ON/OFF time. After switching off the cooking zone, the corresponding display will indicate “H” until the temperature in the zone has dropped below the critical level ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ) according to the mathematical model.

### 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.

## OPERATION

### 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.

### Control of multiple circuits

When a dual / triple cooking zone is activated, the 3 circuits are switched on at the same time. The activation / deactivation of each circuit is done with button 3 and it is indicated with an illuminated segment (11).

## 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.                                             |  <b>Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                       |
| 8. When the problem is still not remedied                                      | <p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.</p> <p>Important!</p> <p>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.</p> <p>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p> |                                                                                                       |
| 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.<br>The cooking zones will not operate.              | faulty electronics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | reset the appliance,<br>unplug it for a few minutes<br>(disconnect the fuse).                         |



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

**TÊN SẢN PHẨM: BẾP TỪ HC-M773D**

**Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.705**

## 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 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 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

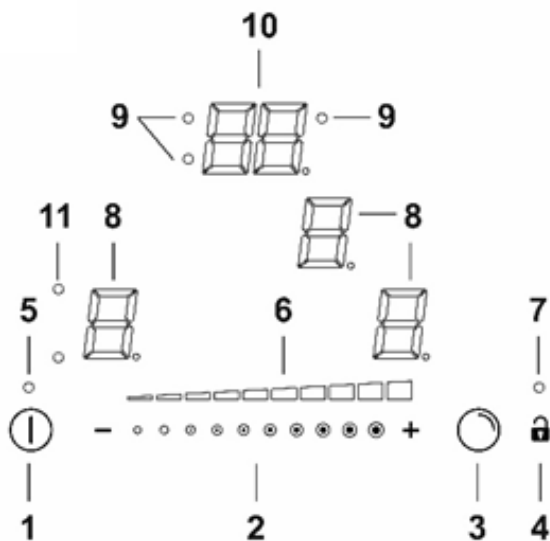
Theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.

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. Câm biến trượt
3. Nút chọn tăng cường công suất nấu
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 hạn giờ vùng nấu tương ứng
10. Màn hình báo hạn giờ
11. Đèn báo vòng nấu đôi/ ba cho bếp điện

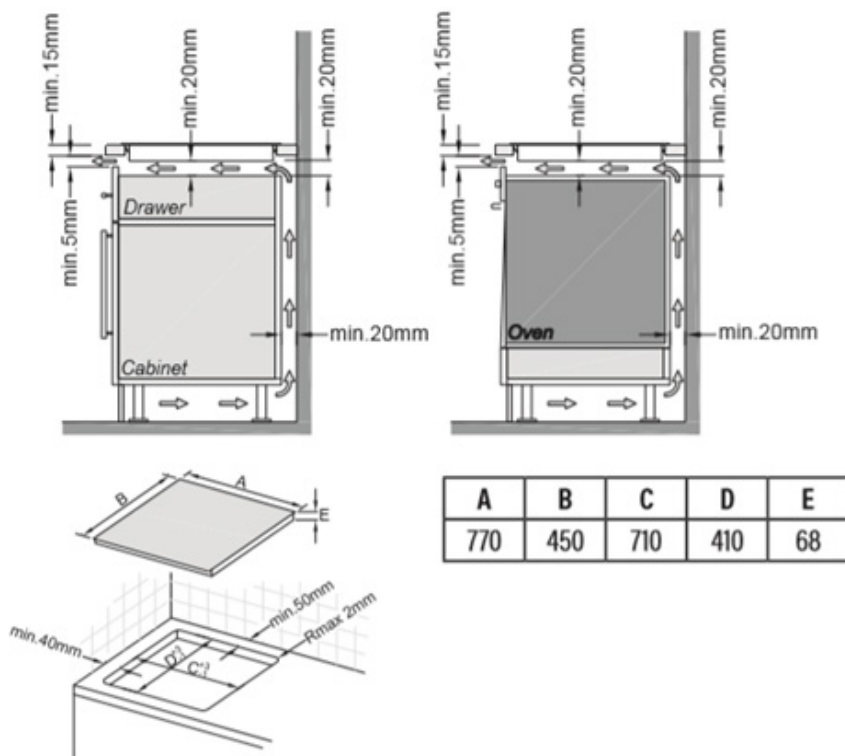
## LẮP ĐẶT

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.

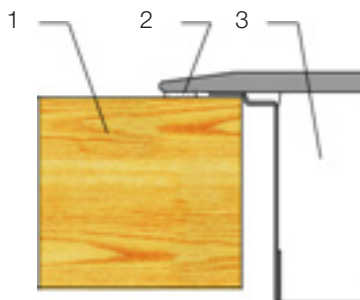


**Không lắp đặt bếp ở trên lò nướng khi không có hệ thống thông khí**

# 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 mm<sup>2</sup>.

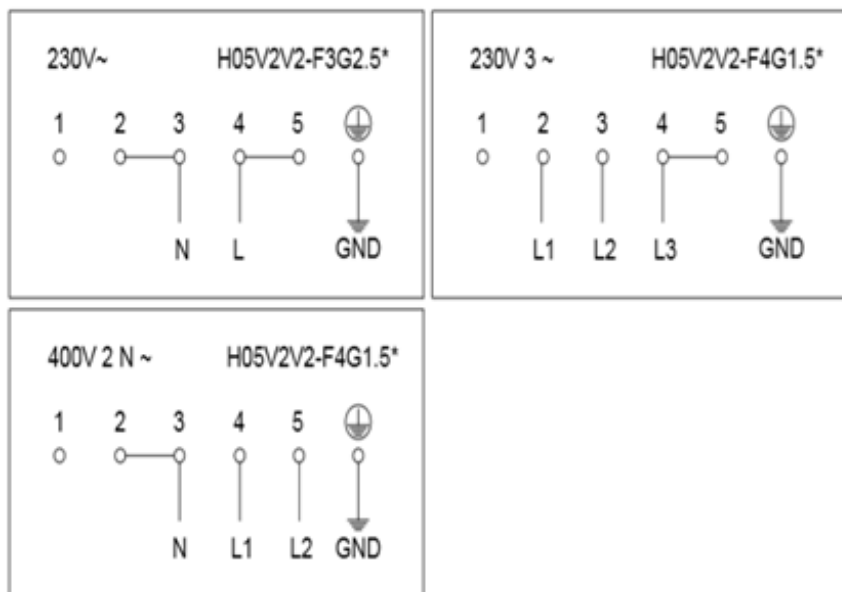
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

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.



# 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

|                                |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nhãn của bộ nồi nhà bếp</b> |  | <b>Kiểm tra nhãn xem bộ nồi có phù hợp để đun nấu bằng cảm ứng từ không</b>                                                                                                                                                          |
|                                |                                                                                   | 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 |
| <b>Thép không gỉ</b>           |                                                                                   | Không nhận dạng được nồi                                                                                                                                                                                                             |
|                                |                                                                                   | Trừ bộ nồi làm bằng thép sắt từ                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Nhôm</b>                    |                                                                                   | Không nhận dạng được nồi                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Gang</b>                    |                                                                                   | Hiệu suất cao                                                                                                                                                                                                                        |
|                                |                                                                                   | Thận trọng: Bộ nồi có thể làm xước bề mặt bếp                                                                                                                                                                                        |
| <b>Thép tráng men</b>          |                                                                                   | Hiệu suất cao                                                                                                                                                                                                                        |
|                                |                                                                                   | Khuyến nghị sử dụng bộ nồi có đáy phẳng, dày và trơn                                                                                                                                                                                 |
| <b>Thủy tinh</b>               |                                                                                   | Không nhận dạng được nồi                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Sứ</b>                      |                                                                                   | Không nhận dạng được nồi                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Nồi có đáy đồng</b>         |                                                                                   | 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

### 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.

### 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

Trong trường hợp màn hình ở trạng thái ON, có thể chọn khu vực nấu bằng cách chạm vào màn hình tương ứng trên bếp (Cảm biến lựa chọn “8”). Màn hình sẽ thay đổi sang dạng điểm sáng ổn định tương ứng và “0” sẽ thay cho “H” trong trường hợp khu vực nấu quá nóng. Trên tất cả màn hình của khu vực nấu khác sẽ không hiển thị các biểu tượng cảnh báo.

Theo đó, có thể thiết lập mức nấu bằng cách sử dụng thanh trượt. Như vậy sẽ bật khu vực nấu tương ứng. Mức cao nhất là “9” (bên phải), “0” (bên trái).

Đầu tiên, đặt nồi/chảo lên khu vực nấu đã chọn. Nếu nồi/chảo không được đặt lên bếp, hệ thống sẽ không thể kích hoạt chức năng nấu ở khu vực tương ứng.



### Tắt một khu vực nấu riêng biệt:

Có thể tắt khu vực nấu riêng lẻ bằng cách chọn và thiết lập chế độ nấu 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”

### Gia nhiệt nhanh

Chức năng gia nhiệt nhanh có thể được lựa chọn bằng cách nhấn vào bên phải thanh trực (2). Với chức năng này, tất cả các vùng nấu có thể nhận được một nguồn công suất điện trên công suất danh định (số vùng nấu được gia nhiệt nhanh cùng một lúc phụ thuộc vào mức công suất cung cấp cho mỗi vùng nấu khác nhau, mà luôn phải nhỏ hơn công suất tối đa của bếp) Thời gian hoạt động của gia nhiệt nhanh được giới hạn đến 5 phút để bảo vệ dụng cụ nấu ăn. Sau đó chức năng này sẽ tắt tự động, vùng nấu vẫn sẽ tiếp tục hoạt động ở mức nhiệt “9”

Việc sử dụng lại chức năng này có thể được kích hoạt lại sau vài phút. Nếu nổi được lấy ra khỏi vùng nấu trong quá trình gia nhiệt, chức năng này vẫn được duy trì cho đến khi thời gian cài đặt kết thúc. Việc quản lý nguồn nhiệt dựa trên nguyên tắc rằng thao tác thay đổi mức nhiệt cuối cùng sẽ được ưu tiên hàng đầu.

Điều này có nghĩa là các mức nhiệt được thiết lập trước đó có thể được tự động giảm. Nếu cảm biến phát hiện bất cứ vùng nấu nào có yêu cầu giảm, màn hình hiển thị nhấp nháy cho vùng nấu này trong 3 giây trước khi sửa đổi.

- Nếu vùng nấu đã chọn được điều chỉnh lại trong thời gian chỉnh sửa, bộ phận quản lý năng lượng sẽ phân tích để phân bổ nhiệt một lần nữa. Nếu không có yêu cầu dừng lại, mức nhiệt được thiết lập ban đầu sẽ được thể hiện trên màn hình.

- Nếu sự phân phối nhiệt được thay đổi một lần nữa bởi người sử dụng, dù trong bất cứ trường hợp nào mức nhiệt cũng sẽ không được tăng cho vùng nấu mà nó đã tự động giảm.

### Hiển thị 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.

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

- Tầng công suất được chọn (0“ bis 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 (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**

Hệ thống điện tử sẽ tự động ngắt trong trường hợp sử dụng liên tục các nút xác định trong 10 giây. Bộ điều khiển sẽ phát một tín hiệu âm thanh trong 10 giây về sự cố này (thời gian: 1000 mili giây, 500 mili giây BẬT) và mã lỗi “ER 03” nhấp nháy trên màn hình (0,5 giây BẬT, 0,5 giây TẮT). Nếu khởi động cố định vượt quá 10 giây, mã lỗi “ER 03” sẽ nhấp nháy mỗi khi sự cố xuất hiện và được xác định. Trong trường hợp khu vực nấu ở mức “nóng”, ký hiệu [H] xen kẽ với mã lỗi (0,5 giây Biểu tượng 0,5 giây hiện ký hiệu “H”).

Nước ngưng tụ trên mặt kính thường không dẫn tới phím khởi động nhưng cũng khó có thể phát hiện tình trạng này. (Sau khi lau mặt kính trên các phím, toàn bộ các phím sẽ sẵn sàng hoạt động trong thời gian rất nhanh). Nếu không có khu vực nấu nào được kích hoạt trong vòng 20 giây sau khi mở nguồn, bộ điều khiển sẽ được thiết lập ở chế độ Tắt (màn hình hiển thị màu đen).

### **Phím khóa (Tùy chọn)**

Việc khởi động phím khóa phím “4” trong chế độ chờ hoặc chế độ kích hoạt sẽ khóa bảng 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 bảng điều khiển. Việc khởi động lại phím khóa trong chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa bảng 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.

### **Điều khiển ba vòng nấu của vùng nấu điện**

Khi vùng nấu điện được kích hoạt, cả ba vòng nấu sẽ được bật lên cùng một lúc. Việc kích hoạt hay vô hiệu hóa mỗi vòng nấu được thực hiện với nút 3 và nó được thể hiện bằng một đoạn đèn sáng (11)

### 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 ( $\geq 10$  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:

Bằng 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.

## VẬN HÀNH

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 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 “0” 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                        |  <b>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</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                               |
| 8. Khi không thể khắc phục vấn đề                   | <p>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!</p> <p>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.</p> <p>Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.</p> |                                                                               |
| 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](mailto:info@hafele.com.vn)

