

User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: 3 ZONES INDUCTION HOB HC-I6035B

Product Applied: 533.09.961

3 ZONES INDUCTION HOB | Bếp Từ 3 Vùng Nấu

Model HC-I6035B



Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

Chúc mừng bạn đã mua được Bếp từ mới.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

Chúng tôi khuyến nghị dành thời gian để đọc Hướng dẫn sử dụng / Hướng dẫn lắp đặt này để hiểu đầy đủ cách lắp đặt và sử dụng máy

For installation, please read the installation section.

Để lắp đặt, vui lòng đọc phần lắp đặt.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ lại Hướng dẫn sử dụng / Hướng dẫn lắp đặt này để tham khảo khi cần.

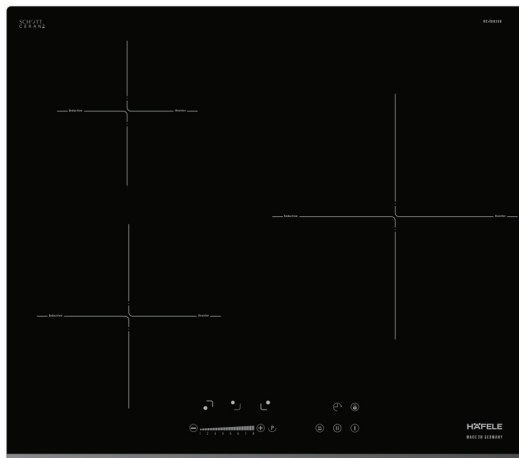
SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

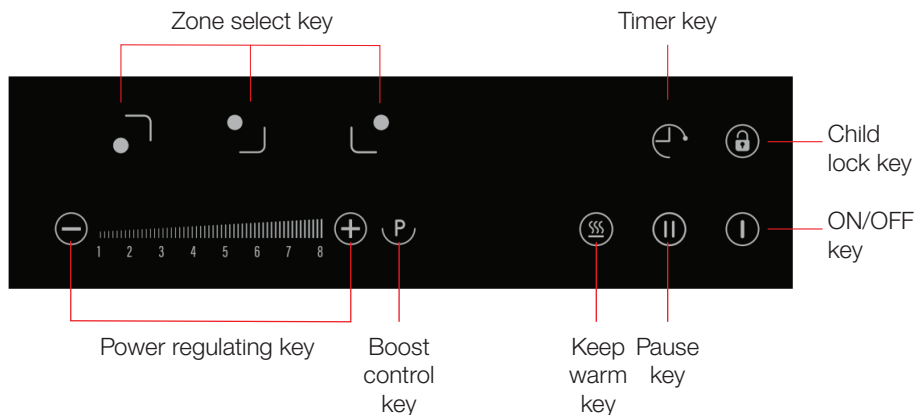
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.
- **WARNING:** a steam cleaner is not be used
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Power cord can't accessible after installation.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



User interface

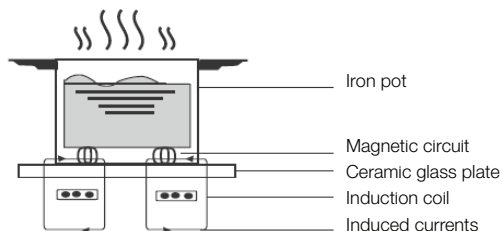


Heating zone Power

Heating Zone	Max. Power (220-240V~ 50/60Hz)
	533.09.961
	2300/2600W
	1200/1500W
	3000/3600W
Total Rating Power	Max.7400W

✓ A WORD ON INDUCTION COOKING

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

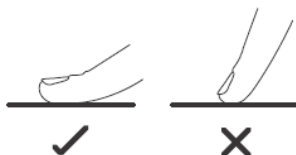


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

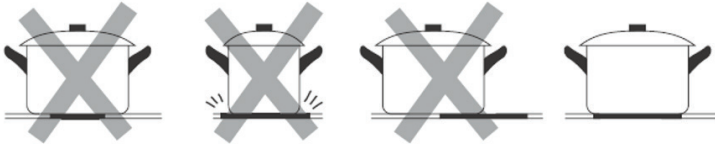
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



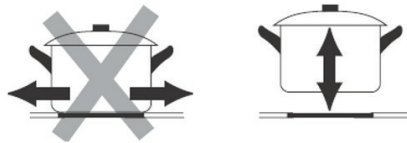
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

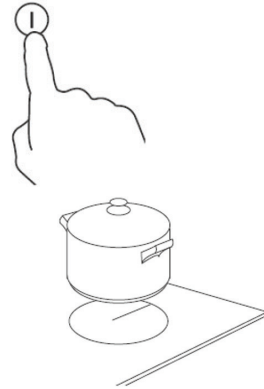


✓ USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

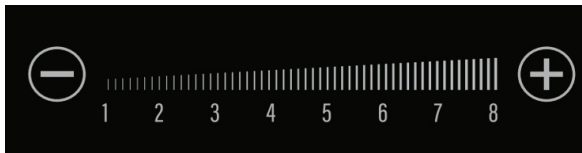
1. Touch the ON/OFF  key (A) for 3 secnds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ - “, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key  (A). The symbol 0. selected will stay fully it.

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



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

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to switch off.
2. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

✓ USING THE BOOST FUNCTION

Activated the boost function

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

Cancel the Boost function

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

Using Cooking Functions

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

-  Melt or defrost (about 50°C)
-  Heating or keeping warm (about 70°C)
-  Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

Using the Pause function – Stop&Go

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings

1. Make sure that the cooking zone is working.
2. Touch the Stop&Go (H) . All the cooking zone displays will show "=". The operation of the induction hob will be deactivated except the Stop&Go  (H), ON/OFF (C) and Child lock (B)
3. To cancel the pause status, touch Stop&Go  (H), then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

Using Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the child lock key for 3 seconds. The indicator the timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

- You can use the timer in two different ways:
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key (F)  . The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the “-“ or “+” control of the timer

Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-“or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the “-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key(F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the “+” and “-“buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-“ or “+”control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. Touching the “-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
5. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

✓ FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Hiển thị lỗi	Nguyên nhân lỗi	Cách khắc phục
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (The cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.

E4E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

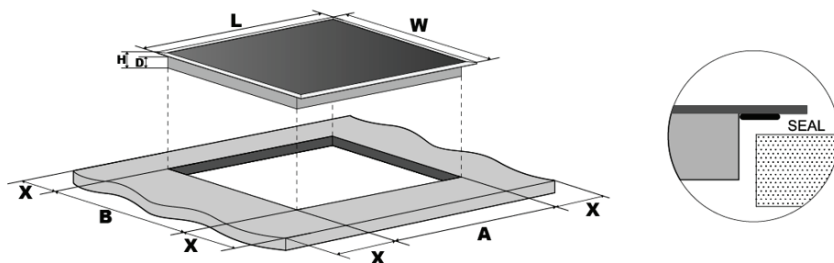
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

✓ INSTALLATION

Selection of installation equipment

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

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

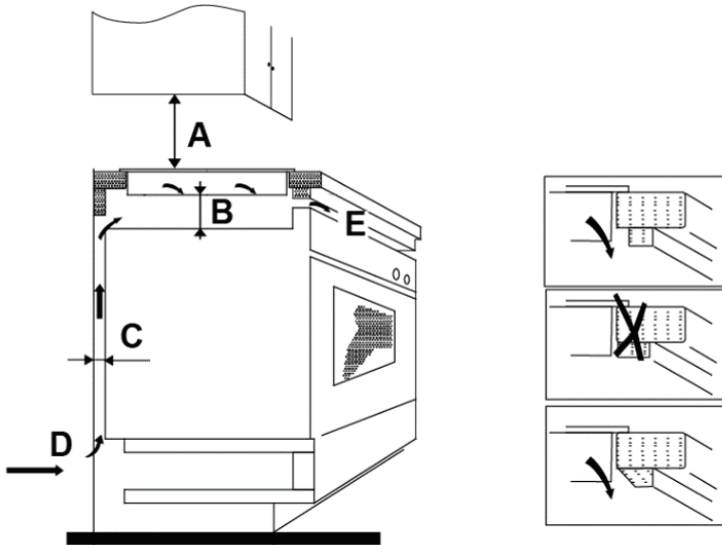


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	570	500	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

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

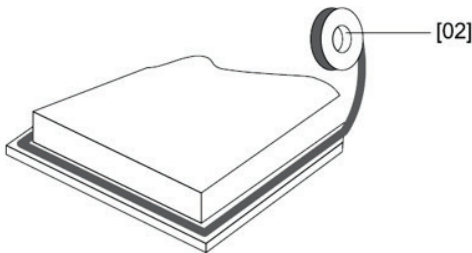
Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

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

fig. 2



02



[04] x 1

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

03

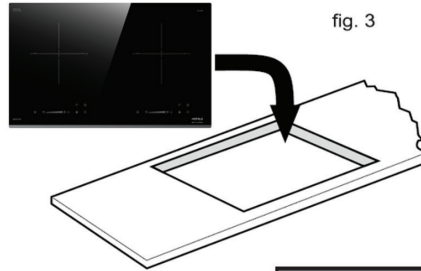


fig. 3



fig. 4

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

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

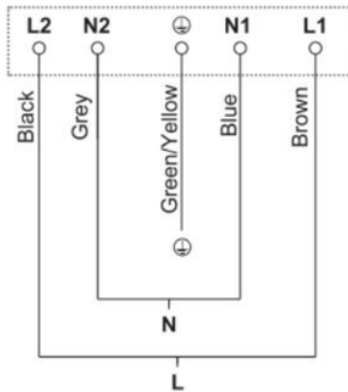
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

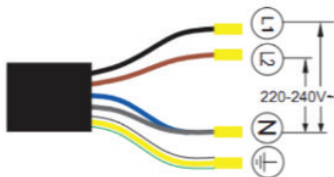
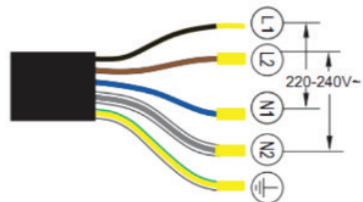
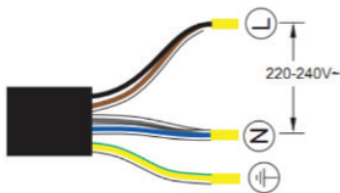
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
 ⊕ (Green/Yellow)



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



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

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

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

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

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese



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

Tên Sản Phẩm: Bếp Từ 3 Vùng Nấu HC-I6035B

Mã Sản Phẩm: 533.09.961



CẢNH BÁO AN TOÀN

An toàn của bạn hết sức quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp.

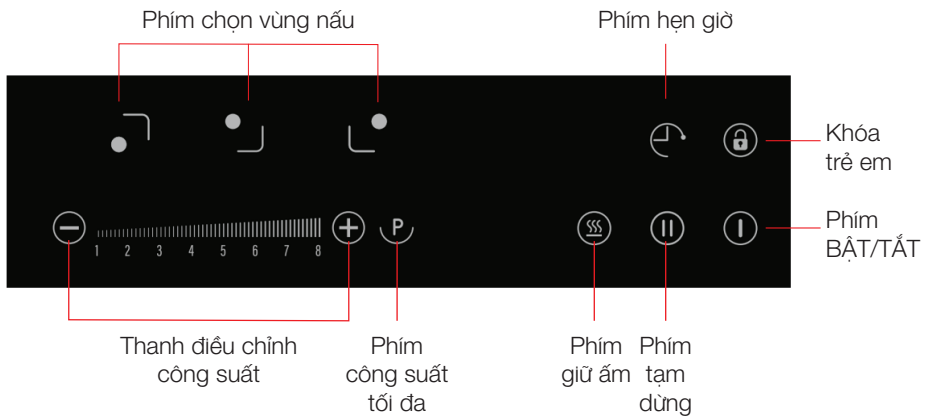
- Những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn.
- Trẻ em được giám sát không được chơi với thiết bị.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, phải tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- **CẢNH BÁO:** không được sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy lên bề mặt bếp vì có thể gây bỏng.
- Sau khi sử dụng, phải tắt bếp bằng phím điều khiển và không sử dụng cảm biến dò nổi để tắt bếp.
- Lưu ý rằng thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nguy cơ cháy nổ: Không đặt các vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quá trình nấu bếp. Phải giám sát liên tục nếu nấu trong thời gian ngắn.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn nhưng không giám sát có thể gây cháy nếu nổi, chảo có dầu hoặc mỡ.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có trình độ chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì nếu không được giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận mang nhiệt.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn nhưng không giám sát có thể gây cháy nếu nổi, chảo có dầu hoặc mỡ.
- **KHÔNG ĐƯỢC** dập lửa bằng nước mà phải tắt thiết bị và sau đó dùng chăn chống cháy, hoặc tấm che để cách ly ngọn lửa.
- **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quá trình nấu bếp. Phải giám sát liên tục nếu nấu trong thời gian ngắn.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không đặt các vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các tấm bảo vệ bếp được thiết kế bởi nhà sản xuất hoặc được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị trong hướng dẫn sử dụng hoặc các tấm bảo vệ bếp được tích hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các thiết bị bảo vệ không phù hợp có thể gây nguy hiểm.
- Không được thay đổi, tác động vào dây nguồn sau khi lắp đặt.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Bề mặt bếp



Giao diện người dùng

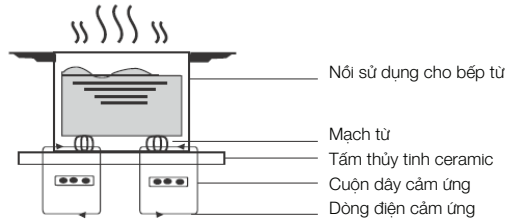


Công suất vùng nấu

Vùng nấu	Công suất tối đa (220-240V~ 50/60Hz)
	533.09.961
	2300/2600W
	1200/1500W
	3000/3600W
Tổng công suất định mức	Max.7400W

GIỚI THIỆU CHUNG VỀ BẾP TỪ

Bếp từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Thiết bị này hoạt động bằng các rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong nồi chứ không phải gián tiếp thông qua làm nóng bề mặt kính. Mặt kính nóng vì nồi đã làm kính nóng lên.

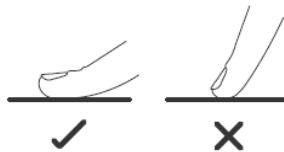


Trước khi sử dụng Bếp từ mới

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt lưu ý đến phần 'Cảnh báo An toàn'.
- Tháo bỏ mọi lớp màng bảo vệ trên bếp từ của bạn.

Sử dụng màn hình cảm ứng điều khiển

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

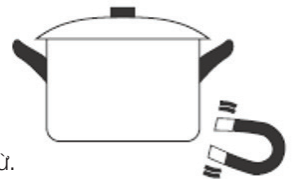


Lựa chọn loại nồi phù hợp



Chỉ sử dụng nồi nấu có đế phù hợp để nấu bằng bếp từ. Hãy tìm biểu tượng cảm ứng trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.

- Bạn có thể kiểm tra xem nồi nấu của mình có phù hợp hay không bằng cách thực hiện kiểm tra nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy nồi. Nếu bị hút thì nồi thích hợp dùng cho bếp từ.

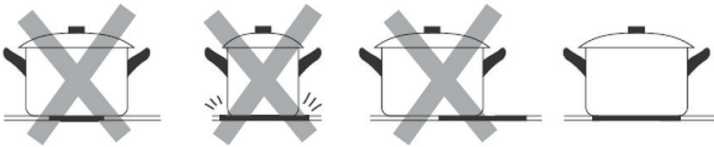


- Nếu bạn không có nam châm:
 - 1. Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
 - 2. Nếu  không nhấp nháy trên màn hình và nước đang nóng thì nồi phù hợp.
- Nồi nấu được làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đế từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

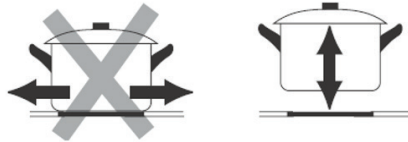
Không sử dụng nồi nấu có cạnh lõm chồm hoặc đế cong.



Đáy nồi phải nhẵn, nằm sát mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng nồi có đường kính lớn bằng hình ảnh của vùng đã chọn. Sử dụng nồi có đáy lớn hơn một chút so với vùng nấu sẽ tận dụng được hiệu suất tối đa. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi. Bếp có thể không phát hiện được nồi nhỏ hơn 140 mm. Luôn đặt nồi chính giữa vùng nấu.



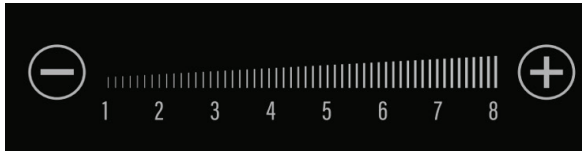
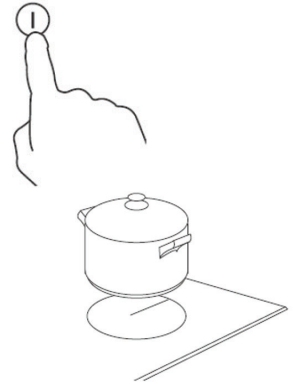
Luôn nhắc nồi ra khỏi bếp từ - không trượt, nếu không có thể làm xước bề mặt bếp.



✓ SỬ DỤNG BẾP TỪ

BẮT ĐẦU NẤU

1. Chạm vào phím **BẮT/TẮT**  (A) trong 3 giây.
Sau khi bật nguồn, còi kêu một lần, tất cả màn hình hiển thị “ - “, cho biết bếp từ đã chuyển sang trạng thái chờ.
2. Đặt một chiếc nồi phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.
• Đảm bảo đáy nồi và bề mặt vùng nấu sạch và khô.
3. Tùy theo vùng nấu đặt nồi, chọn phím chọn vùng liên quan bằng cách nhấn phím (A)  Ký hiệu 0. được chọn sẽ sáng.
4. Điều chỉnh nhiệt bằng cách trượt thanh trượt (D).



- Nếu bạn không chọn cài đặt nhiệt trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần phải bắt đầu lại ở bước 1.
- Bạn có thể điều chỉnh nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.

Nếu màn hình nhấp nháy $\geq \leq$ khi điều chỉnh nhiệt

Điều này có nghĩa rằng:

- Bạn chưa đặt nồi vào đúng vùng nấu hoặc,
- Nồi bạn đang sử dụng không phù hợp với bếp từ,
- Nồi quá nhỏ hoặc không đúng tâm vùng nấu

Quá trình gia nhiệt sẽ không diễn ra trừ khi có nồi phù hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không đặt nồi phù hợp lên trên.

Khi bạn nấu xong

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (A) mà bạn muốn tắt.
2. Cẩn thận với các bề mặt nóng

“H” sẽ hiển thị vùng nấu nào đang nóng khi chạm vào. “H” sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội xuống nhiệt độ an toàn. Biểu tượng này cũng là một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn hâm nóng, thì đặt nồi hâm tại vùng này.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG CÔNG SUẤT TỐI ĐA (BOOST)

Kích hoạt chức năng Công suất tối đa

1. Chọn vùng nấu bằng cách chạm vào phím chọn vùng (A).
2. Chạm vào phím Công suất tối đa (E) , đèn báo hiển thị "P." và công suất sẽ đạt mức Max (tối đa)

Hủy chức năng Công suất tối đa (Boost)

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

Sử dụng chức năng nấu

Bạn có thể chọn 3 chức năng nấu tiện dụng bằng cách nhấn phím chức năng nấu (G) , mỗi lần nhấn sẽ chuyển từ chức năng này sang chức năng khác.

-  Làm nóng chảy hoặc rã đông (khoảng 50°C)
-  Làm nóng hoặc giữ ấm (khoảng 70°C)
-  Đun sôi, nhiệt độ gần sôi, tính năng này hữu ích khi cần nấu chậm.

Sử dụng chức năng Pause (Tạm dừng) - Stop&Go

Chức năng tạm dừng có thể được sử dụng bất cứ lúc nào trong khi nấu để dừng bếp từ ngay và sử dụng lại bếp từ với các thông số đang được cài đặt.

1. Đảm bảo vùng nấu đang hoạt động.
2. Chạm vào Stop&Go (H) . Tất cả màn hình vùng nấu sẽ hiển thị "=". Hoạt động của bếp từ sẽ bị vô hiệu hóa ngoại trừ phím Stop&Go (H), BẬT/TẮT (C) và Khóa trẻ em (B) .
3. Để hủy trạng thái tạm dừng, chạm vào Stop&Go  (H), sau đó vùng nấu sẽ quay trở lại mức công suất bạn đang cài đặt.

Sử dụng chức năng khóa trẻ em

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

Để khóa phím điều khiển

Chạm vào phím khóa trẻ em trong 3 giây. Chỉ báo chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

Để mở khóa phím điều khiển

1. Đảm bảo rằng bếp đang bật
2. Chạm và giữ phím khóa một lúc
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ của mình.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím điều khiển sẽ vô hiệu, ngoại trừ phím TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng phím điều khiển TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần nấu tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong Bếp từ. Khi nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động ngừng hoạt động.

Phát hiện các vật có kích thước nhỏ

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

Bảo vệ tắt bếp tự động

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

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

Khi nhắc nổi ra, bếp dừng ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.

 Những người có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

Sử dụng bộ hẹn giờ

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

- Bạn có thể sử dụng để nhắc nhở theo phút. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian cài đặt.
- Bạn có thể cài đặt để tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian cài đặt.
- Bạn có thể đặt bộ hẹn giờ lên tới 99 phút.

Sử dụng bộ hẹn giờ làm công cụ nhắc nhở theo phút

Nếu bạn không chọn vùng nấu nào

1. Đảm bảo đã bật ít nhất một vùng nấu.

Lưu ý: bạn có thể sử dụng tính năng nhắc theo phút ngay cả khi bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào.

2. Chạm vào phím Hẹn giờ  (F). Đèn báo nhắc nhở sẽ bắt đầu nhấp nháy và "10" sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.

3. Cài đặt thời gian bằng cách chạm vào phím "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ

Gợi ý: Chạm vào phím điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ một lần sẽ giảm hoặc tăng thêm 1 phút.

Chạm và giữ phím điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút.

Chạm vào "-" và "+" cùng lúc thì sẽ hủy hẹn giờ và đèn hẹn giờ sẽ tắt.

4. Khi thời gian được cài đặt, sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian

còn lại.

5. Chuông kêu bíp trong 30 giây và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi thời gian cài đặt kết thúc.

Cài đặt hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu

Nếu bộ hẹn giờ được cài đặt trên một vùng:

1. Chọn vùng nấu thích hợp đang hoạt động bằng cách chạm vào phím chọn vùng (A).
2. Nhấn phím Hẹn giờ  (F) để cài đặt hẹn giờ tại thời điểm này, đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy và bây giờ có thể hẹn giờ.
3. Sử dụng các phím "+" và "-", bạn có thể thực hiện cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.
Gợi ý: Chạm vào phím điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ một lần sẽ giảm hoặc tăng thêm 1 phút.
Chạm và giữ phím điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút.
Chạm vào "-" và "+" cùng lúc, hẹn giờ sẽ bị hủy và chỉ báo hẹn giờ sẽ tắt.
4. Khi thời gian được cài đặt, sẽ đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

LƯU Ý: Dấu chấm màu đỏ bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.



4. Khi hết giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật trước đó.
5. Khi sử dụng "bộ hẹn giờ làm chuông báo động" và "bộ hẹn giờ để tắt các vùng nấu" màn hình sẽ ưu tiên hiển thị thời gian còn lại trước khi báo động. Nhấn vùng nấu để hiển thị thời gian còn lại trước khi bộ hẹn giờ tắt.

HIỂN THỊ LỖI VÀ KIỂM TRA LỖI

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

Hiển thị lỗi	Nguyên nhân lỗi	Cách khắc phục
	Không có nồi hoặc nồi không phù hợp;	Thay nồi;
ER03	Nước hoặc nồi trên màn hình điều khiển.	Vệ sinh khu vực điều khiển trên bếp
F1E	Kết nối giữa màn hình hiển thị và bo mạch chính bên trái bị lỗi (vùng nấu có đèn báo hiển thị "E")	1. Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỏng; 2. Thay thế bo mạch chủ.
F3E	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây. (vùng nấu có đèn báo hiển thị "E")	Thay thế cảm biến cuộn dây
F4E	Lỗi cảm biến nhiệt độ bo mạch chủ. (vùng nấu có đèn báo hiển thị "E")	Thay thế bo mạch chủ
E1E	Cảm biến nhiệt độ của mặt kính ceramic cao	Khởi động lại sau khi bếp từ nguội đi.
E2E	Cảm biến nhiệt độ của IGBT cao	Khởi động lại sau khi bếp từ nguội đi.
E3E	Điện áp cung cấp bất thường (quá cao)	Kiểm tra nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn sau khi cấp nguồn bình thường.

E4E	Điện áp cung cấp bất thường (quá thấp)	Kiểm tra nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn sau khi cấp nguồn bình thường.
E5E	Lỗi cảm biến nhiệt độ (vùng nấu có đèn báo hiển thị "E")	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc quá trình đi cáp bị lỗi.

Trên đây là nhận định và kiểm tra những hư hỏng thường gặp.
Không tự tháo rời thiết bị để tránh nguy hiểm và hư hỏng cho bếp từ và
phải liên hệ với nhà cung cấp.

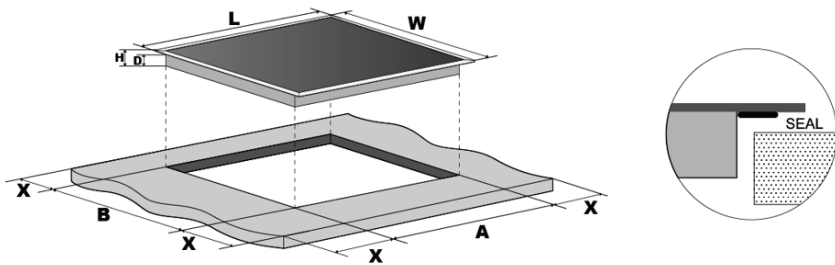
✓ LẮP ĐẶT

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt đặt bếp theo kích thước thể hiện trong bản vẽ.

Để lắp đặt và sử dụng, phải chừa khoảng trống tối thiểu 5 cm xung quanh lỗ.

Độ dày của bề mặt lắp đặt bếp ít nhất 30 mm. Phải chọn vật liệu bề mặt lắp đặt chịu nhiệt để tránh biến dạng do bức xạ nhiệt. Kích thước như bên dưới:

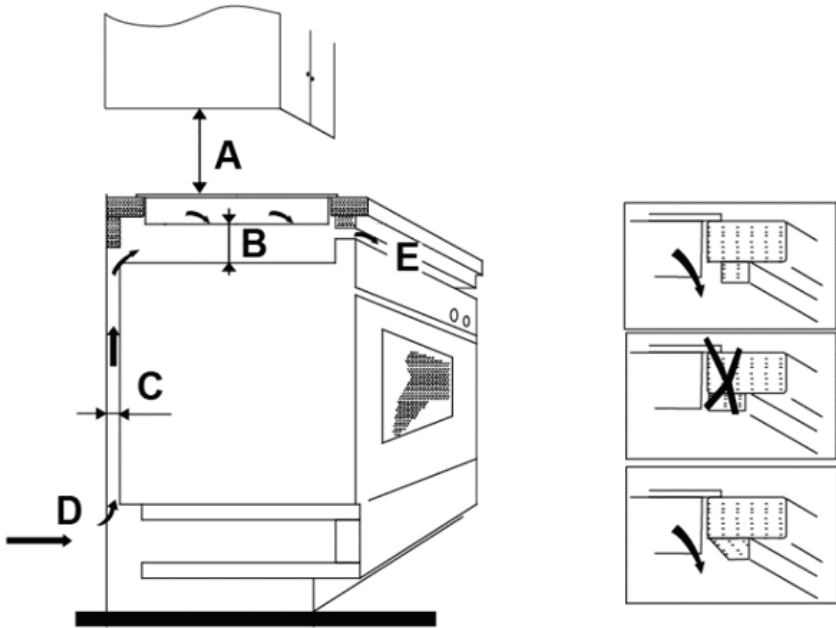


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	570	500	50 mini

Trong mọi trường hợp, bếp từ phải được thông gió tốt và đường dẫn khí vào và ra không bị tắc.
Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt như hình bên dưới.



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp và tủ phía trên bếp ít nhất là 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Tối thiểu 50	Tối thiểu 20	Cửa lấy khí	Cửa thoát khí 5 mm

Trước khi lắp đặt bếp, phải đảm bảo

- Bề mặt lắp đặt vuông vức và bằng phẳng, không bị cản trở.
- Bề mặt lắp đặt được làm bằng vật liệu chịu nhiệt
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng thì lò có quạt làm mát tích hợp
- Quá trình lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách cũng như các tiêu chuẩn và quy định hiện hành
- Lắp aptomat để cách ly nguồn điện lưới với bếp tuân thủ các quy chuẩn của ngành điện.
- Aptomat phải là loại đã được phê duyệt và tiếp điểm có khe hở không khí 3 mm để cách ly ở tất cả các cực (hoặc ở tất cả các dây dẫn [pha] mang điện nếu quy tắc đi dây cho phép thay đổi các yêu cầu này)
- Aptomat phải lắp đặt ở vị trí dễ tiếp cận
- Bạn phải tham khảo ý kiến của các cơ quan chuyên môn có liên quan nếu cần thêm thông tin về lắp đặt thiết bị.
- Sử dụng vật liệu bề mặt lắp đặt chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch men) cho các bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, phải đảm bảo:

- Dây nguồn không vướng cửa tủ hoặc ngăn kéo
- Có đủ luồng không khí trong lành từ bên ngoài tủ đến đáy bếp
- Nếu bếp nấu được lắp đặt phía trên tủ hoặc ngăn kéo, tấm lót bảo vệ nhiệt sẽ được lắp đặt bên dưới để bếp để không chạm vào mặt tủ.
- Aptomat phải lắp đặt ở vị trí dễ dàng tiếp cận.

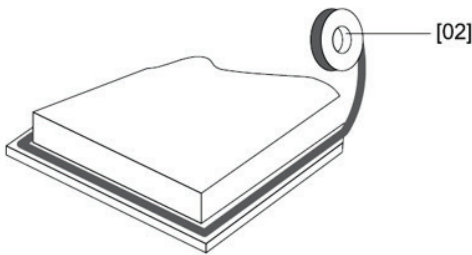
Trước khi định vị giá đỡ bếp

- Bếp phải được đặt trên bề mặt ổn định, sạch sẽ (sử dụng bao bì của bếp). Không tác động lên bộ phận điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Định vị giá đỡ bếp

- Bếp phải được đặt trên bề mặt ổn định, sạch sẽ (sử dụng bao bì của bếp). Không tác động lên bộ phận điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Hình 2



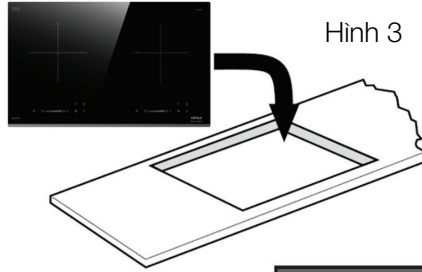
02



[04] x 1

Kéo băng keo được cung cấp dọc theo mép dưới của bếp, đảm bảo các đầu chống lên nhau.

03



Hình 3



Hình 4

Không sử dụng keo để cố định các cạnh của bếp. Sau khi kéo băng keo kín, hãy đặt bếp vào khe trên bề mặt lắp đặt. Dùng lực ấn nhẹ xuống bếp để đẩy bếp vào bề mặt lắp đặt, đảm bảo độ kín tốt xung quanh mép ngoài (hình 4)

Thận trọng

1. Bếp từ phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn. Chúng tôi có các chuyên gia lắp đặt. Không tự mình lắp đặt.
2. Bếp không được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử của bếp.
3. Bếp từ phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt để đảm bảo độ tin cậy của bếp.
4. Tường và vùng phía trên bề mặt lắp đặt phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh hư hỏng, lớp băng keo và keo kết dính phải có khả năng chịu nhiệt.

Kết nối bếp với điện lưới



Bếp này phải được kết nối với nguồn điện lưới bởi người có trình độ phù hợp. Trước khi kết nối bếp với nguồn điện lưới, phải kiểm tra:

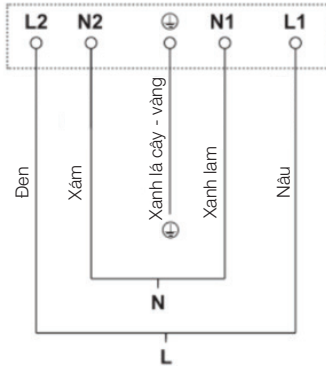
1. Hệ thống dây điện trong nhà phù hợp với nguồn điện của bếp.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong bảng thông số của thiết bị.
3. Các bộ phận cấp nguồn có thể chịu được tải quy định trên bảng thông số. Để kết nối

bếp với nguồn điện lưới, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ chia hoặc thiết bị phân nhánh vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy.

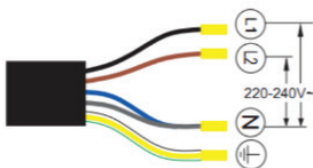
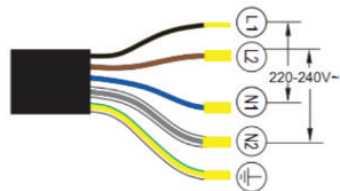
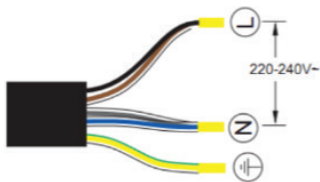
Cấp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ của cáp không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.



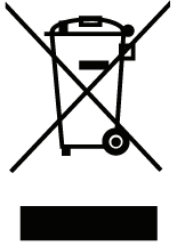
Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp với thiết bị hay không. Nếu cần thay đổi hệ thống điện trong nhà, chỉ thợ điện có chuyên môn mới có thể tiến hành thay đổi.



N (Xanh lam / Xám)
L (Nâu/Đen)
 ⊕ (Xanh lá cây/Vàng)



- Chỉ có kỹ thuật viên có chuyên môn và được ủy quyền mới được phép thay cáp nguồn bị hỏng của bếp.
- Nếu thiết bị được kết nối trực tiếp với nguồn điện thì phải lắp đặt aptomat đa cực với khoảng hở tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng đã thực hiện kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp không được uốn cong hoặc nén.
- Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.



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

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

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết rằng sản phẩm có thể không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Sản phẩm phải được đưa đến điểm thu gom để tái chế hàng điện và điện tử.

Thiết bị này yêu cầu dịch vụ xử lý chất thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan chức năng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+8428) 39 113 113

Email: Info@hafele.com.vn

