

USER MANUAL

English

Vietnamese

PRODUCTS NAME: HOB HC-I604D

Products Applied: 535.02.040

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 **CE** 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	23
Troubleshooting	25

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^o 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

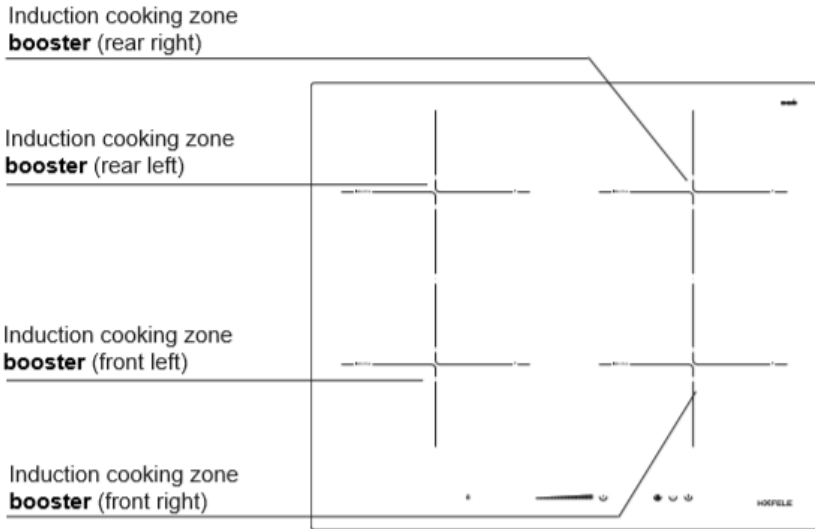
In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

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.

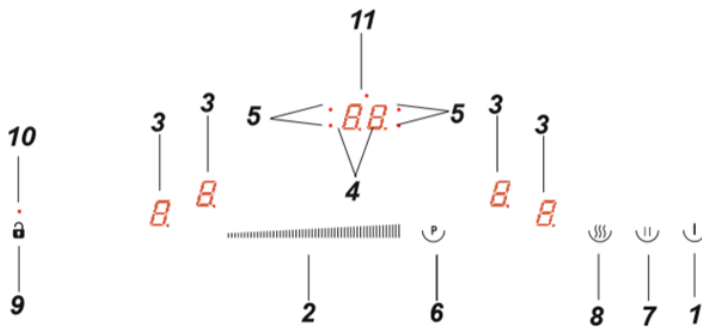
The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob



Control Panel



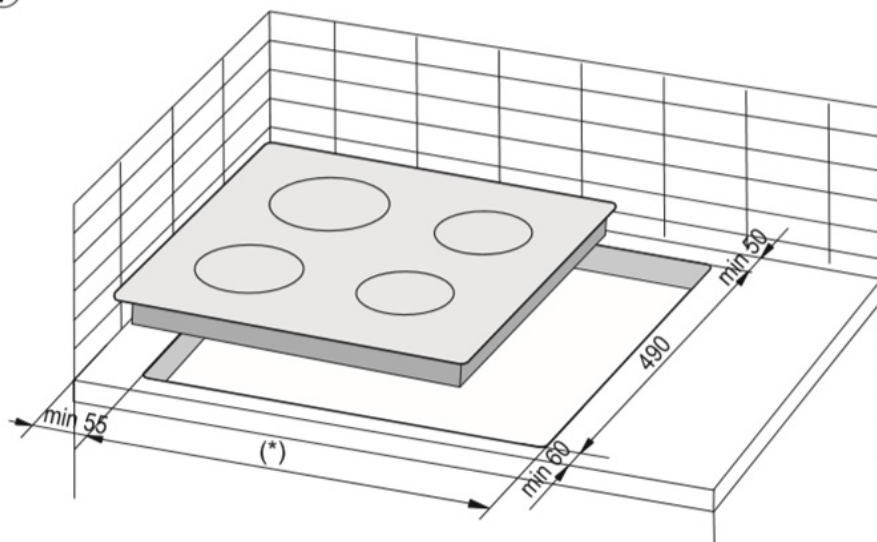
- | | | | |
|----|-------------------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | On/off sensor field | 7. | Stop'n go function sensor field |
| 2. | Heat setting selection sensor field | 8. | Keep Warm function sensor field |
| 3. | Cooking zone indicator | 9. | Child lock sensor |
| 4. | Timer display | 10. | Child lock indicator light |
| 5. | Timer indicator light | 11. | Kitchen timer indicator light |
| 6. | Booster sensor field | | |

INSTALLATION

Making the worktop recess

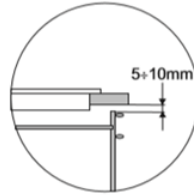
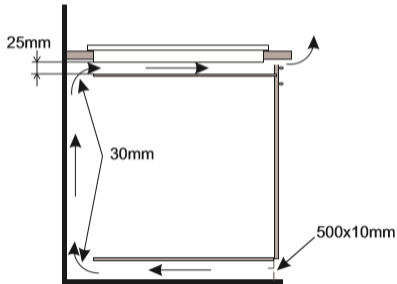
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm.
- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance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

①

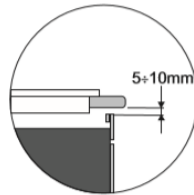
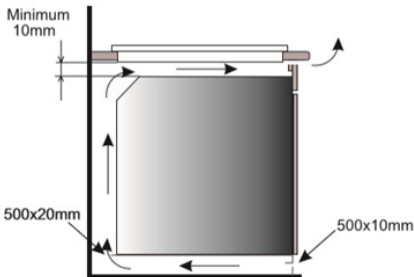


INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop



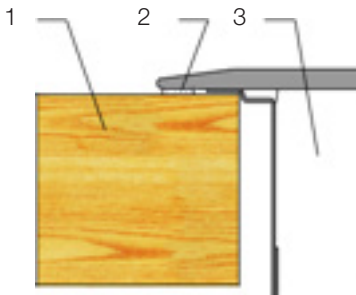
Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation



Do not install the hob above the oven without ventilation.

Installing hob

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



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

INSTALLATION

Electrical connection

Warning!


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

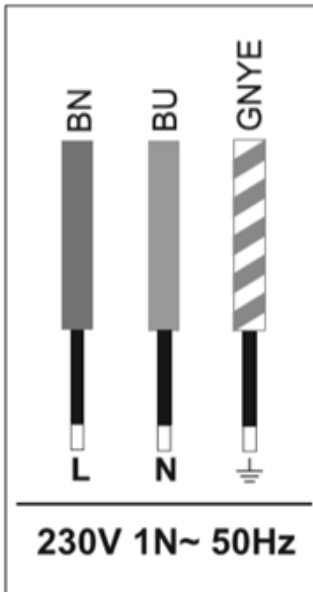
The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm² connection lead.

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

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram. Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram

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



Live L: BN - brown

Neutral N: BU - blue

Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a 32A fuse.

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

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

OPERATION

Before using the appliance for the first time

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

Induction cooking zone operation principle

Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware. These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

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

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

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

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

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

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

OPERATION

The protective device:

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

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


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

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

Cookware size.

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

OPERATION

Control Panel

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

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

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least 1 second. The appliance is switched on when all heat setting displays (3) show "0" and decimal point is flashing.

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (3) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (3) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. To select the desired heat setting, slide your finger across the setting selection sensor field (2).

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.

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

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows pulsating "0" start setting the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2).

OPERATION

Deactivate cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (3) for 3 seconds. Slide your finger across the heat selection sensor field (2) to reduce the heat setting to "0"

Switch off the appliance

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

If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the 220x190 mm cooking zone from 2200W to 3500W, Bridge from 3600W to 5500W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone and then using sensor (6) set the heat setting to "P". The letter "P" will be shown on the display (3).

To switch off the Booster function, touch the heat setting selection sensor field (2) and reduce the heat setting, or lift the pot from the cooking zone.

For 220x190 cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.

The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated. When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

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

Booster function control

You can use booster function on two vertically or horizontally arranged cooking zones at the same time.

OPERATION

The child lock function

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

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

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (9) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (10) is on when the Child Lock function is on.

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

Residual heat indicator

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

The hob also features AMBIENT light that indicates the residual heat. The ambient light turns on when you use one of the cooking zones and turns off when the residual heat indicator (“H”) goes off.

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

The “H” residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limit the operating time

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

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

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
— = =	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

Automatic warm-up function

- Touch sensor field (3) to activate the selected cooking zone.
- Then sliding your finger across the setting selection sensor field (2) set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor field (3) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up (minutes)
	-
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2

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

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

Timer

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

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than "0"). The

OPERATION

timer function can be set independently for all individual cooking zones. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes. To set the timer:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (3) and select the desired heat setting from 1 to 9 by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (2). The display will show the selected heat settings from 1 to 9.
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (4). "00" will be shown on the Timer display (4) and the appropriate Timer activation indicator light (5) will light up to indicate activation of the Timer function for the relevant cooking zone.
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once the second digit is set, touch the sensor (4) again to set the first digit. If you do not set any value for the first digit within 10 seconds, the value will be set to "0"(eg."06"). The countdown starts when the Timer activation indicator light (5) starts flashing.

Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (5) of a relevant cooking zone will flash.

Change Timer Duration

Programmed Timer setting can be changed at any time.

To change the programmed Timer setting, select a cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (3), and then touch the Timer selection sensor field (4).

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (4). Timer indicator light (5) of a relevant cooking zone will flash.

Stop the Timer

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

- Touch cooking zone selection sensor field (3) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor field (4) for 3 seconds or adjust duration using the sensor field (2) sliding your finger down to "00"

Kitchen Timer

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

OPERATION

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Touch the on/off sensor (1) to turn on the appliance. "0" will be shown on cooking zone displays (3).
- then, during the next 10 seconds, touch the Kitchen timer selection sensor field (4). Kitchen timer display (4) will show "00."
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once you set the second digit, the appliance will automatically allow you to set the first digit. If you do not set any value for the first digit within 10 seconds, the value will be set to "0"(eg. "06"). The kitchen timer starts countdown when the indicator lamp (11) starts flashing.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic intermittent signal is sounded (beeping), which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes. To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Then touch and hold sensor field (4) for 3 seconds or adjust duration using the sensor field (2) sliding your finger down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

Kitchen timer is reset when the timer function is activated.

Keeping food warm

Keep warm function allows you to keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. With this feature, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be used to melt butter or chocolate.

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

The different keep warm temperatures can be set for cooking zone, namely 42°C, 70°C or 94°C.

To activate Keep Warm function:

OPERATION

- Touch sensor (3) to select the cooking zone, then touch Keep Warm function sensor field (8) and the display will show the symbol indicating that temperature of 42°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor field (8) again and the second symbol will be shown indicating that temperature of 70°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor field (8) again and the third symbol will be shown indicating that temperature of 94°C is selected,
- To turn off the Keep Warm function at any time touch sensor (3), and then slide across the sensor (2) to reduce heat setting to 0” .

Stop'n go function “II”

Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set. In order to activate the Stop'n go function, at least one cooking zone must be in use. Next, touch the Stop'n go function sensor field (7). “II” will be shown on all cooking zone displays (3). When a cooking zone is still hot, the “II” symbol will alternate between “H” and “h” indicating residual heat in a given cooking zone.

To deactivate the Stop'n go function touch the (7) sensor field again. Cooking zone displays (3) will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

Bridge function

The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan.

The two left or two right cooking zones can be bridged.

In order to activate the Bridge function touch sensor of the cooking zone (3) and then simultaneously touch two sensors of the cooking zone (3) on the left or right side. The rear cooking zone display will show '🔲', while the front cooking zone display will show “0”. The desired heat setting is selected by sliding your finger across the setting selection sensor field (2).

Now both cooking zones can be controlled at the same time.

In order to deactivate the Bridge function touch and hold sensor of the cooking zone (3) with symbol '🔲' for 3 seconds. The respective cooking zone displays will show “0”.

Now both cooking zones can be controlled independently.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Cleaning after each use

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



Scraper to clean the hob

Removing stains

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent. Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

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

Important!

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

Important!

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

Important!

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


TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot.	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again.
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied	<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. The cooking zones will not operate.	faulty electronics	reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

TÊN SẢN PHẨM: BẾP TỪ HC-I604D

Các mã sản phẩm áp dụng: 535.02.040

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	30
Hướng dẫn về an toàn	32
Mô tả thiết bị	36
Lắp đặt	37
Vận hành	40
Vệ sinh và bảo dưỡng	51
Xử lý sự cố	53

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 vung đậy hoặc chăn dập lửa phủ lên ngọn lửa.

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

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

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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Trước khi sử dụng bếp từ lần đầu, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng của bếp. Việc này sẽ đảm bảo an toàn cho người dùng và ngăn hư hại đối với thiết bị
- Nếu vận hành bếp từ ở gần khu vực có thiết bị radio, ti vi hoặc các thiết bị khác phát ra tần số vô tuyến, luôn đảm bảo bộ điều khiển cảm biến tiếp xúc của bếp vận hành đúng chức năng.
- Chỉ nhân viên lắp đặt có chuyên môn được đầu nối bếp.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh tủ lạnh.
- Tủ bếp được lắp đặt bếp từ phải có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 100°C. Điều này áp dụng với tấm ốp, mép, bề mặt làm từ nhựa, keo dính và sơn.
- Chỉ được sử dụng thiết bị này sau khi đã cố định vào tủ bếp. Điều này sẽ bảo vệ người sử dụng khỏi việc vô tình chạm phải bộ phận đang hoạt động.
- 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 KIEM 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

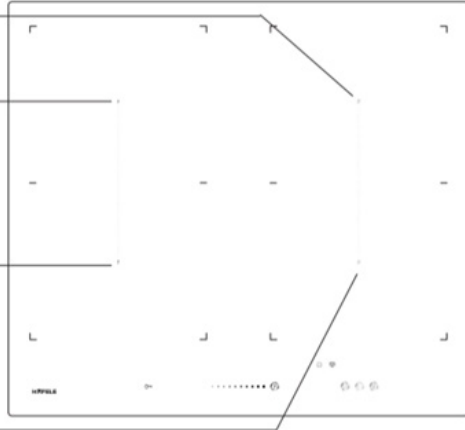
Mô tả bếp

Vùng đun nấu nhanh bằng cảm ứng từ (booster) (phía sau bên phải)

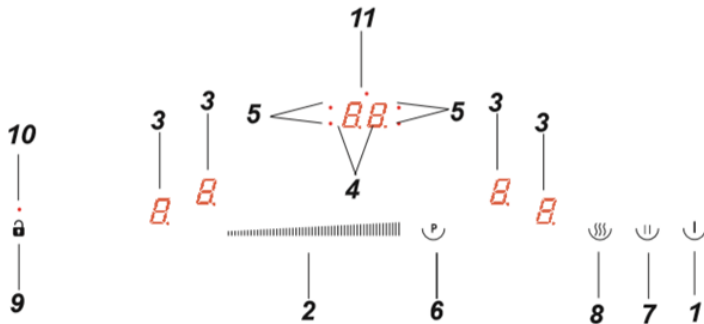
Vùng đun nấu nhanh bằng cảm ứng từ (phía sau bên trái)

Vùng đun nấu nhanh bằng cảm ứng từ (phía trước bên trái)

Vùng đun nấu nhanh bằng cảm ứng từ (phía trước bên phải)



Bảng Điều khiển



1. Vùng cảm biến bật/tắt
2. Vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt
3. Đèn báo vùng nấu
4. Màn hình bộ hẹn giờ
5. Đèn báo bộ hẹn giờ
6. Vùng cảm biến đun nấu nhanh

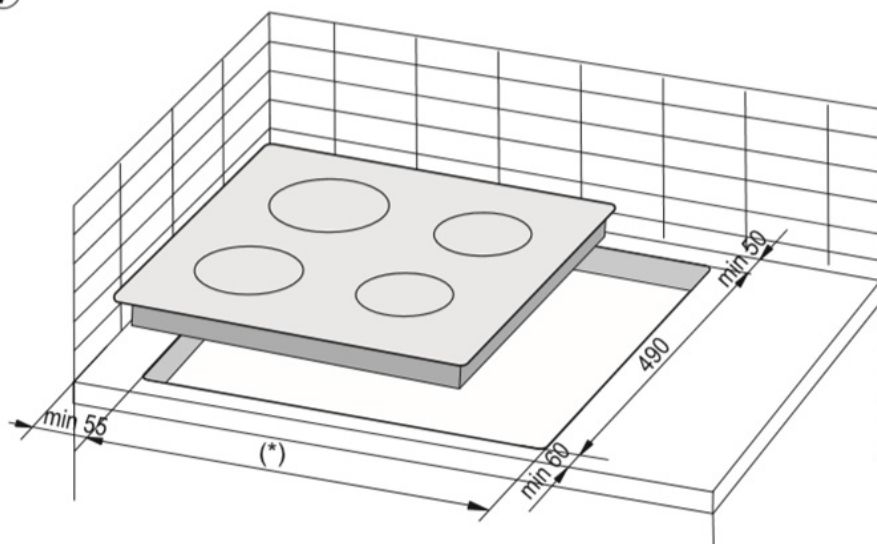
7. Vùng cảm biến chức năng tạm dừng và tiếp tục
8. Vùng cảm biến chức năng hâm nóng
9. Cảm biến khóa trẻ em
10. Đèn báo khóa trẻ em
11. Đèn báo hẹn giờ bếp

LẮP ĐẶT

Đục lỗ trên kệ bếp

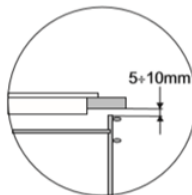
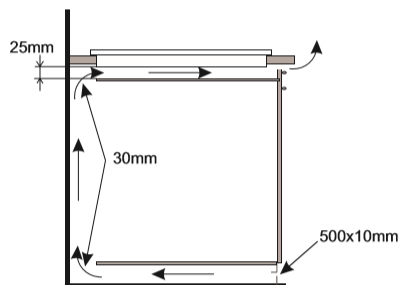
- Độ dày của kệ bếp cần phải là 28 - 40 mm và chiều rộng tối thiểu là 600 mm. Kệ bếp phải bằng phẳng. Mép của kệ bếp gắn với tường phải được hàn kín để ngăn nước hoặc chất lỏng khác đi vào.
- Cần có đủ khoảng không xung quanh các khe hở, cụ thể, có khoảng cách ít nhất là 50 mm đến tường và 60 mm đến mép phía trước của kệ bếp.
- Khoảng cách tối thiểu giữa mép của khe hở và vách hai bên của tủ bếp cần phải là 55 mm.
- Kệ bếp phải làm từ các vật liệu gồm tấm ốp và keo dính, có khả năng chịu được nhiệt độ 100°C, nếu không, tấm ốp có thể bị rời ra hoặc bề mặt của kệ bếp bị biến dạng.
- Mép của các khe hở cần được hàn kín bằng các vật liệu ngăn nước chảy vào.
- Khe hở của kệ bếp phải cắt kích thước như trong hình 1.
- Đảm bảo khoảng không tối thiểu là 25 mm ở dưới bếp để lưu thông khí phù hợp và ngăn hiện tượng quá nhiệt. Xem Hình 2.

1

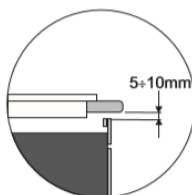
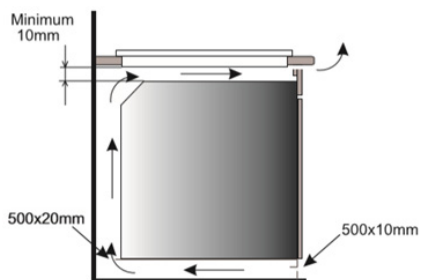


LẮP ĐẶT

Hình 2



Lắp đặt bếp vào kệ tủ bếp



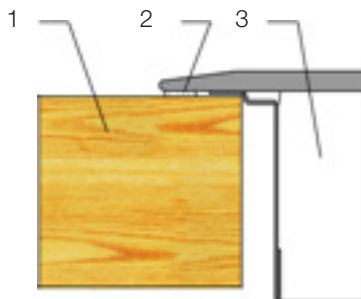
Lắp đặt bếp vào kệ bếp ở trên lò nướng có hệ thống thông khí



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

Lắp đặt bếp

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



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

LẮP ĐẶT

Đấu nối điện

Cảnh báo!

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

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

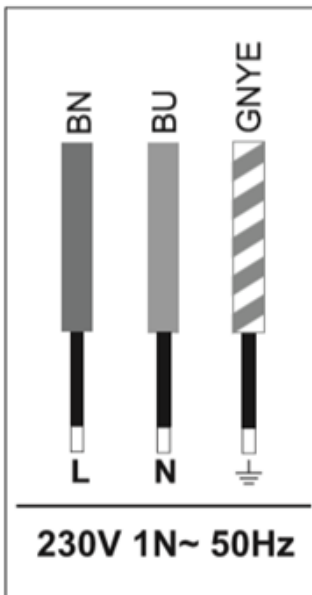
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

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

Sơ đồ đấu nối

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

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



Đang hoạt động L: BN

- Màu nâu Trung tính N: BU

- Màu xanh dương Nối đất PE: GNYE

- Màu xanh lá/vàng

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

Loại cáp nối được khuyến nghị: H05VV-F, 3 x 4 mm².

Quan trọng! Nếu dây cáp điện cố định bị hỏng, cần thay thế tại nhà sản xuất hoặc một cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền hoặc bởi một người có chuyên môn để tránh gây ra nguy hiểm.

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 bố 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 bẩn 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 bố đều nhiệt lượng trong bộ nồi. Nếu diện tích vùng làm bằng sắt từ giảm do sử dụng các bộ phận nhôm, diện tích vùng được đun nóng hiệu quả cũng giảm. Các vấn đề về việc nhận dạng bộ nồi có thể phát sinh hoặc bộ nồi không được nhận dạng hoàn toàn. Để đạt được kết quả đun nấu tối ưu, đường kính của đáy làm bằng sắt từ phải phù hợp với đường kính vùng nấu. Nếu bộ nồi không được nhận dạng trong một vùng nấu cụ thể, thử đặt bộ nồi trong một vùng nấu nhỏ hơn.



VẬN HÀNH

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

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

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

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.

VẬN HÀNH

Bảng Điều khiển

- Ngay sau khi cắm điện cho thiết bị, tất cả màn hình sẽ sáng lóe lên. Bếp từ của bạn đã sẵn sàng để sử dụng.
- Bếp từ được trang bị các vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc điện tử được vận hành bằng cách chạm bằng ngón tay trong ít nhất 1 giây.
- Việc chạm vào một vùng cảm biến sẽ phát ra âm thanh để báo hiệu

Không được đặt đồ vật lên các vùng cảm biến (điều này có thể gây ra lỗi). Các vùng cảm biến tiếp xúc phải luôn được giữ sạch.

Bật thiết bị

Để bật thiết bị, chạm và giữ vùng cảm biến bật/tắt (1) trong ít nhất 1 giây. Thiết bị được bật khi tất cả màn hình cài đặt nhiệt (3) đều hiển thị "0" và dấu chấm thập phân nhấp nháy.

Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào trong vòng 10 giây, thiết bị sẽ tự tắt.

Bật vùng nấu

Sau khi bật thiết bị bằng cảm biến tiếp xúc bật/tắt (1), lựa chọn một vùng nấu (3) trong 10 giây tiếp theo.

1. Khi chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3), "0" trên màn hình đèn báo cài đặt nhiệt tương ứng sẽ rung.
2. Để lựa chọn mức cài đặt nhiệt mong muốn, trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).

Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào trong vòng 10 giây sau khi bật thiết bị, vùng nấu sẽ tắt.

Một vùng nấu đang hoạt động khi màn hình của nó hiển thị số hoặc chữ. Điều này để báo vùng nấu sẵn sàng cài đặt hoặc thay đổi cài đặt nhiệt.

Lựa chọn cài đặt nhiệt của vùng nấu

Khi màn hình vùng nấu (3) hiển thị "0" và rung lên, bắt đầu cài đặt mức nhiệt mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).

VẬN HÀNH

Tắt vùng nấu

- Một vùng nấu cụ thể phải hoạt động. Màn hình cài đặt nhiệt rung lên.
- Để tắt một vùng nấu, chạm vào vùng cảm biến bật/tắt hoặc chạm vào cảm biến (3) trong 3 giây. Trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn nhiệt (2) để giảm cài đặt nhiệt về "0"

Tắt thiết bị

- Thiết bị vận hành khi ít nhất một vùng nấu được bật.
- Để tắt thiết bị, chạm vào cảm biến bật/tắt (1). Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, màn hình tương ứng (3) sẽ hiển thị chữ "H" để báo nhiệt dư.

Chức năng nấu tăng cường "P"

Chức năng Nấu nhanh tăng công suất danh định của vùng nấu có kích thước 220 x 190 mm từ 2200W lên 3500W và từ 3600W lên 5500W đối với vùng nấu kết hợp.

Để bật chức năng Nấu nhanh, lựa chọn vùng nấu và sau đó sử dụng cảm biến (6) để cài đặt nhiệt thành "P". Chữ "P" sẽ được hiển thị trên màn hình (3).

Để tắt chức năng Nấu nhanh, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt (2) và giảm mức cài đặt nhiệt hoặc nhấn nổi ra khỏi vùng nấu.

Đối với vùng nấu có kích thước 220 x 190 mm, việc vận hành chức năng Nấu tăng cường bị giới hạn trong 10 phút. Sau khi chức năng Nấu tăng cường được tắt tự động, vùng nấu tiếp tục hoạt động ở công suất danh định. Có thể bật lại chức năng Nấu tăng cường miễn là mạch điện tử của thiết bị và cuộn dây cảm ứng không bị quá nhiệt.

Khi nồi được nhấc ra khỏi vùng nấu và chức năng Nấu tăng cường đang hoạt động, chức năng này sẽ vẫn hoạt động và tiếp tục đếm ngược.

Khi mạch điện tử của thiết bị hoặc cuộn dây cảm ứng bị quá nhiệt và chức năng Nấu tăng cường đang hoạt động, chức năng này sẽ được tắt tự động. Vùng nấu tiếp tục hoạt động ở công suất danh định.

Điều khiển chức năng Nấu tăng cường

Bạn có thể sử dụng đồng thời chức năng nấu tăng cường trên hai vùng nấu được sắp xếp theo chiều dọc hoặc chiều ngang

VẬN HÀNH

Chức năng khóa trẻ em

Chức năng Khóa Trẻ em bảo vệ thiết bị khỏi việc vận hành do vô ý của trẻ em. Thiết bị có thể được vận hành sau khi đã tắt chức năng khóa trẻ em.

Có thể cài đặt chức năng Khóa Trẻ em khi thiết bị bật hoặc tắt.

Bật/tắt Khóa Trẻ em

Chạm và giữ cảm biến (9) trong 5 giây để bật/tắt Khóa Trẻ em. Đèn báo (10) sáng khi bật chức năng Khóa Trẻ em.

Chức năng Khóa Trẻ em lưu các cài đặt cho đến khi nó được tắt, kể cả sau khi thiết bị được tắt và sau đó bật lại. Việc ngắt nguồn điện của thiết bị sẽ tắt Khóa Trẻ em.

Đèn báo nhiệt dư

Nhiệt lượng còn lại tích tụ trong vùng nấu sau khi nấu được gọi là nhiệt dư. Thiết bị hiển thị hai mức nhiệt dư khác nhau. Khi nhiệt độ của vùng nấu cao hơn 60°C và vùng nấu hoặc thiết bị được tắt, màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị chữ "H". Thông báo nhiệt dư được hiển thị khi nhiệt độ của vùng nấu cao hơn 60°C. Khi nhiệt độ của vùng nấu ở trong khoảng 45°C và 60°C, màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị chữ "h" để báo lượng nhiệt dư thấp. Khi nhiệt độ của một vùng nấu thấp hơn 45°C, thông báo nhiệt dư sẽ được tắt.

Bếp cũng được trang bị đèn **CHIẾU SÁNG XUNG QUANH** để báo nhiệt dư. Đèn chiếu sáng xung quanh bật khi bạn sử dụng một trong các vùng nấu và tắt khi đèn báo nhiệt dư ("H") tắt.

Khi đèn báo nhiệt dư bật, không chạm vào vùng nấu do có nguy cơ bị bỏng và không chạm vào bất cứ đồ vật nào dẫn nhiệt!

Đèn báo nhiệt dư "H" không được hiển thị khi mất điện. Tuy nhiên, vùng nấu có thể vẫn còn nóng!

VẬN HÀNH

Giới hạn thời gian vận hành

Để tăng hiệu suất hoạt động, bếp từ được lắp bộ giới hạn thời gian vận hành cho từng vùng nấu. Thời gian vận hành tối đa được cài đặt theo mức cài đặt nhiệt cuối cùng được chọn.

Nếu bạn không thay đổi cài đặt nhiệt trong thời gian dài (xem bảng), vùng nấu tương ứng sẽ tự động được tắt và đèn báo nhiệt dư sẽ được bật.

Tuy nhiên, bạn có thể bật và vận hành các vùng nấu đơn vào bất cứ lúc nào theo hướng dẫn vận hành.

Cài đặt nhiệt để đun nấu	Thời gian vận hành tối đa (giờ)
— = ≡	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

Chức năng hâm nóng tự động

- Chạm vùng cảm biến (3) để bật vùng nấu được chọn.
- Sau đó, trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2), lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn trong phạm vi từ 1 đến 8 và sau đó chạm lại vào vùng cảm biến (3).
- Màn hình sẽ hiển thị luân phiên chữ A và cài đặt nhiệt.

Cài đặt nhiệt để đun nấu	Thời gian hâm nóng tự động (phút)
	-
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2

Sau một thời gian vận hành nhất định ở mức công suất nấu nhanh, vùng nấu sẽ quay trở về mức cài đặt nhiệt được hiển thị trên màn hình.

Nếu nồi được nhấc ra khỏi vùng nấu và được thay thế bằng nồi khác trước khi hoàn thành đếm ngược trong quá trình hâm nóng, chức năng hâm nóng và đếm ngược sẽ tiếp tục hoạt động cho đến khi hoàn thành.

Bộ hẹn giờ

Chức năng của bộ hẹn giờ giúp việc đun nấu trở nên dễ dàng hơn bằng việc cài đặt Thời gian. Nó cũng có thể được sử dụng làm Bộ hẹn giờ Bếp.

Cài đặt Bộ hẹn giờ

Chức năng của bộ hẹn giờ giúp việc đun nấu trở nên dễ dàng hơn bằng việc cài đặt Thời gian. Chỉ có thể cài đặt chức năng của bộ hẹn giờ khi một vùng nấu đang hoạt động (cài đặt nhiệt lớn hơn "0"). Có thể cài đặt chức năng của bộ hẹn giờ một cách độc lập cho tất cả các vùng nấu đơn. Bộ đếm ngược của bộ hẹn giờ được cài đặt từ 1 đến 99 phút.

VẬN HÀNH

Để cài đặt bộ hẹn giờ:

- lựa chọn một vùng nấu bằng việc chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) và lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn từ 1 đến 9 bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt (2). Màn hình sẽ hiển thị cài đặt nhiệt được chọn từ 1 đến 9.
- sau đó, trong 10 giây tiếp theo, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ (4). “00” sẽ được hiển thị trên màn hình Bộ hẹn giờ (4) và đèn báo bật Bộ hẹn giờ phù hợp (5) sẽ sáng lên để báo đã bật chức năng của Bộ hẹn giờ cho vùng nấu tương ứng.
- Lúc này, lựa chọn cài đặt Bộ hẹn giờ mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2). Số thứ hai sẽ được cài đặt trước tiên và số thứ nhất sẽ được cài đặt sau đó. Sau khi số thứ hai được cài đặt, chạm lại vào cảm biến (4) để cài đặt số thứ nhất. Nếu bạn không cài đặt bất cứ giá trị nào cho số thứ nhất trong vòng 10 giây, giá trị sẽ được cài đặt về “0” (ví dụ, “06”). Đếm ngược bắt đầu khi đèn báo bật Bộ hẹn giờ (5) bắt đầu nhấp nháy.

Có thể cài đặt độc lập chức năng đếm ngược của Bộ hẹn giờ cho tất cả các vùng nấu. Nếu cài đặt nhiều bộ hẹn giờ, thời gian ngắn nhất sẽ được hiển thị. Đèn báo Bộ hẹn giờ (5) của vùng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy.

Thay đổi Thời gian của Bộ hẹn giờ

Có thể thay đổi Bộ hẹn giờ đã Lập trình bất cứ lúc nào.

Để thay đổi cài đặt Bộ hẹn giờ đã lập trình, lựa chọn một vùng nấu bằng cách chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) và sau đó chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ (4).

Kiểm tra Thời gian của Bộ hẹn giờ

Để kiểm tra quá trình đếm ngược của Bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào, chạm vào vùng cảm biến bộ hẹn giờ (4). Đèn báo bộ hẹn giờ (5) của vùng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy.

Dùng Bộ hẹn giờ

Khi đã trôi qua thời gian được cài đặt, một âm thanh sẽ phát ra và có thể được tắt bằng việc chạm vào vùng cảm biến bất kỳ. Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào, âm thanh sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Để dùng chức năng đếm ngược của bộ hẹn giờ trước khi trôi qua Thời gian được cài đặt:

- Chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) để lựa chọn một vùng nấu. Màn hình sẽ sáng lên.
- Sau đó chạm và giữ vùng cảm biến (4) trong ba giây hoặc điều chỉnh thời gian bằng cách trượt ngón tay về “00” trên vùng cảm biến (2).

Bộ hẹn giờ Bếp

Khi không có vùng nấu nào đang hoạt động, chức năng Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng làm Bộ hẹn giờ Bếp thường xuyên.

VẬN HÀNH

Cài đặt Bộ hẹn giờ Bếp

Khi thiết bị được tắt:

- Chạm vào cảm biến bật/tắt (1) để bật thiết bị. “0” sẽ được hiển thị trên màn hình vùng nấu (3).
- Sau đó, trong 10 giây tiếp theo, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ bếp (4). Màn hình của Bộ hẹn giờ Bếp (4) sẽ hiển thị “00”.
- Lúc này, lựa chọn cài đặt Bộ hẹn giờ mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2). Số thứ hai sẽ được cài đặt trước tiên và số thứ nhất sẽ được cài đặt sau đó. Sau khi bạn cài đặt số thứ hai, thiết bị sẽ tự động cài đặt cho phép bạn cài đặt số thứ nhất. Nếu bạn không cài đặt bất cứ giá trị nào cho số thứ nhất trong vòng 10 giây, giá trị sẽ được cài đặt về “0” ví dụ, “06”). Bộ hẹn giờ bếp bắt đầu đếm ngược khi đèn báo (11) bắt đầu nhấp nháy.

Dừng Bộ hẹn giờ Bếp

Khi đã trôi qua thời gian được cài đặt, một âm thanh ngắt quãng (tiếng bip) sẽ phát ra và có thể được tắt bằng việc chạm vào vùng cảm biến bất kỳ. Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào, âm thanh sẽ tự động tắt sau 2 phút. Để dừng chức năng đếm ngược của bộ hẹn giờ trước khi trôi qua Thời gian được cài đặt:

- Chạm và giữ vùng cảm biến (4) trong ba giây hoặc điều chỉnh thời gian bằng cách trượt ngón tay về “00” trên vùng cảm biến (2).
- Chức năng Bộ hẹn giờ Bếp không ảnh hưởng đến việc vận hành của vùng nấu

Bộ hẹn giờ bếp được cài đặt lại khi bật chức năng bộ hẹn giờ.

Hâm nóng thực phẩm

Chức năng hâm nóng cho phép bạn hâm nóng thực phẩm trên một vùng nấu. Vùng nấu được chọn hoạt động ở mức cài đặt nhiệt thấp. Tính năng này giúp bạn chuẩn bị, hâm nóng thực phẩm mà vẫn giữ nguyên được hương vị của nó và không làm dính thực phẩm vào đáy nồi. Có thể sử dụng chức năng này để làm tan bơ hoặc socola.

Để chức năng hâm nóng thực phẩm vận hành một cách chính xác, sử dụng một nồi hoặc chảo rán có đáy phẳng để cảm biến nhiệt độ được lắp đặt trong vùng nấu có thể đo chính xác nhiệt độ của đáy nồi. Có thể vận hành chức năng Hâm Nóng cho tất cả các vùng nấu. Có thể cài đặt nhiệt độ hâm nóng khác nhau cho các vùng nấu, gồm 42°C, 70°C hoặc 94°C.

Để bật chức năng Hâm Nóng:

VẬN HÀNH

- Chạm vào cảm biến (3) để lựa chọn vùng nấu, sau đó chạm vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và màn hình sẽ hiển thị biểu tượng để báo đã chọn nhiệt độ là 42°C.
- Chạm lại vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và biểu tượng thứ hai sẽ hiển thị để báo đã chọn nhiệt độ là 70°C.
- Chạm lại vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và biểu tượng thứ ba sẽ hiển thị để báo đã chọn nhiệt độ là 94°C.
- Để tắt chức năng Hâm Nóng vào bất cứ lúc nào, chạm vào cảm biến (3) và sau đó trượt ngón tay dọc cảm biến "2" để giảm mức cài đặt nhiệt về "0".

Chức năng tạm dừng và tiếp tục "II"

Chức năng tạm dừng và tiếp tục hoạt động như một chức năng tạm dừng. Chức năng tạm dừng và tiếp tục cùng lúc tạm dừng tất cả các vùng nấu và sau đó tiếp tục ở mức cài đặt nhiệt đã được cài đặt trước đó.

Để bật chức năng Tạm dừng và tiếp tục, ít nhất phải có một vùng nấu đang hoạt động. Sau đó, chạm vào vùng cảm biến chức năng Tạm dừng và tiếp tục (7). "II" sẽ được hiển thị trên tất cả các màn hình của vùng nấu (3). Khi vùng nấu vẫn còn nóng, biểu tượng "II" sẽ thay đổi luân phiên giữa "H" và "h" để báo nhiệt dư trong vùng nấu được chọn. Để tắt chức năng Tạm dừng và tiếp tục, chạm lại vào vùng cảm biến (7). Màn hình của vùng nấu (3) sẽ hiển thị mức cài đặt nhiệt đã được cài đặt trước đó trước khi bật chức năng Tạm dừng và tiếp tục.

Chức năng Kết hợp Vùng nấu

Chức năng Kết hợp Vùng nấu cho phép ghép đôi hai vùng nấu thành một vùng nấu đơn kết hợp. Chức năng Kết hợp Vùng nấu rất thuận tiện, đặc biệt khi nấu bằng nồi lớn như chảo nướng bánh.

Có thể kết hợp hai vùng nấu bên trái hoặc bên phải.

Để bật chức năng Kết hợp Vùng nấu, chạm vào cảm biến của vùng nấu (3) và sau đó chạm đồng thời vào hai cảm biến của vùng nấu (3) ở phía bên trái hoặc bên phải. Màn hình của vùng nấu phía sau sẽ hiển thị "□" trong khi màn hình của vùng nấu phía trước sẽ hiển thị "0". Chọn cài đặt nhiệt mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).

Lúc này, có thể điều khiển đồng thời hai vùng nấu.

Để tắt chức năng Kết hợp Vùng nấu, chạm và giữ cảm biến của vùng nấu (3) có biểu tượng "□" trong ba giây. Màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị "0".

Lúc này, có thể điều khiển hai vùng nấu một cách độc lập.

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 nhiệt dư "H" được hiển thị	- thời gian nấu hạn chế	- bật lại vùng nấu
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
	- các bộ phận điện tử quá nóng	

XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
6. Đèn báo nhiệt dư bị tắt kể cả khi vùng nấu nóng	- mất điện hoặc chưa cắm điện cho thiết bị	- đèn báo nhiệt dư sẽ hiển thị lại sau khi thiết bị được bật hoặc tắt lần sau
7. Bề mặt nấu của bếp bị nứt	 Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	<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

