

HC-IF60A
536.01.871

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für Kochherde

VN

Hướng dẫn vận hành và bảo trì bếp

HÄFELE

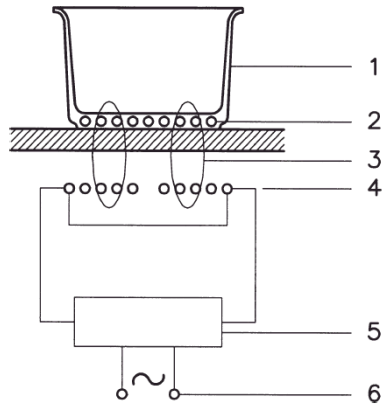


Fig.1 - Hình 1

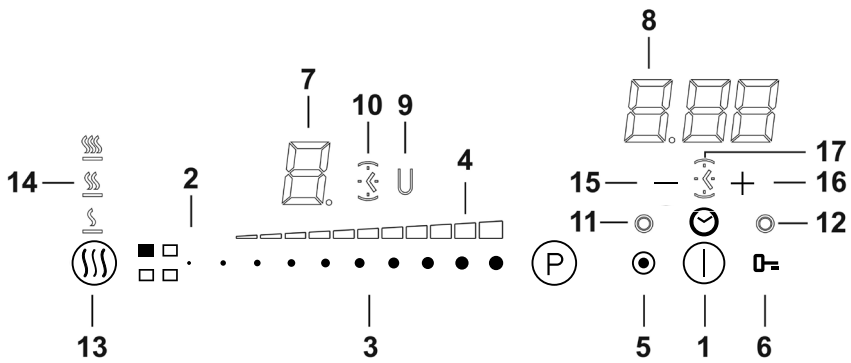


Fig.2 - Hình 2

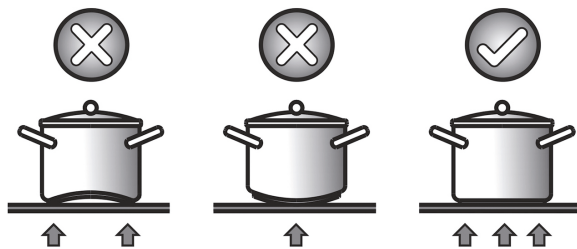


Fig.3 - Hình 3

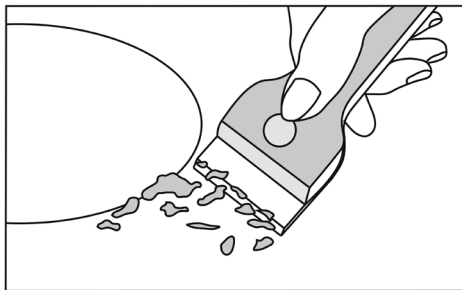


Fig.4 - Hình 4

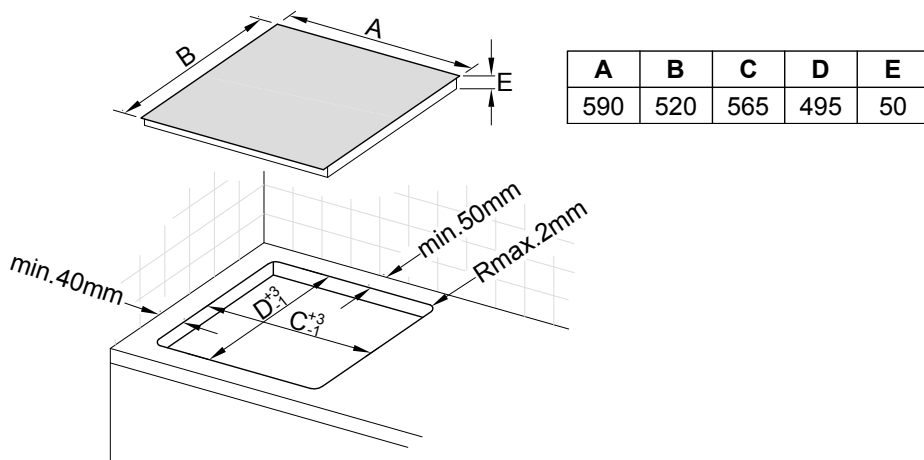
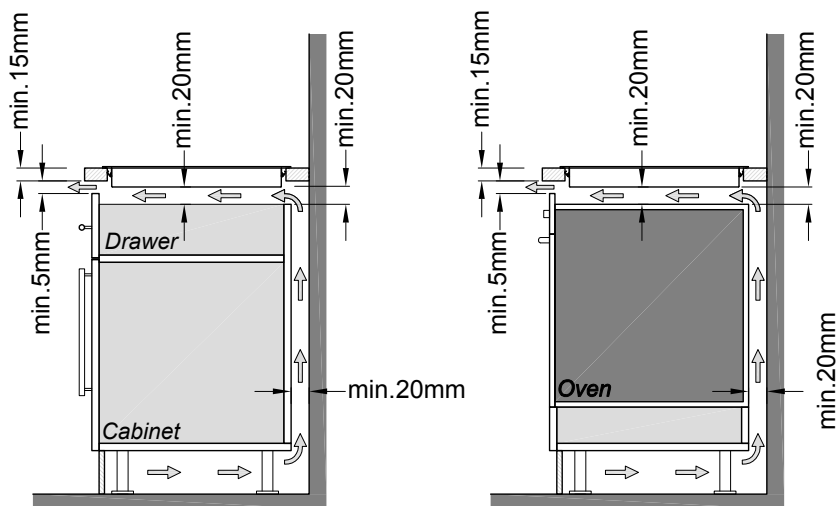
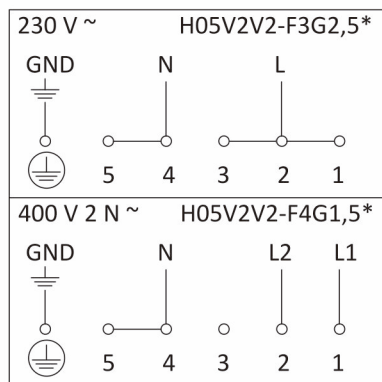


Fig.5 - Hình 5



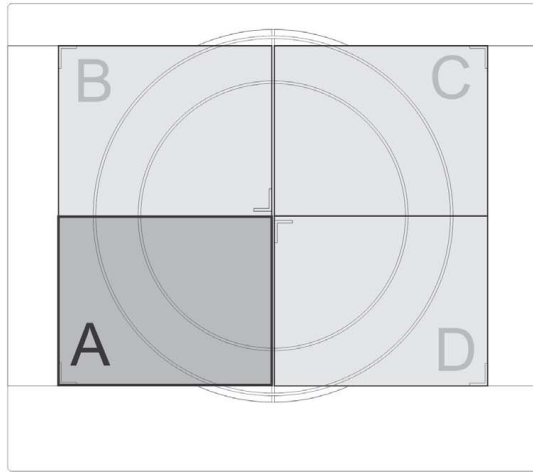
* En tenant compte du coefficient de simultanéité

* Considering complementary factor

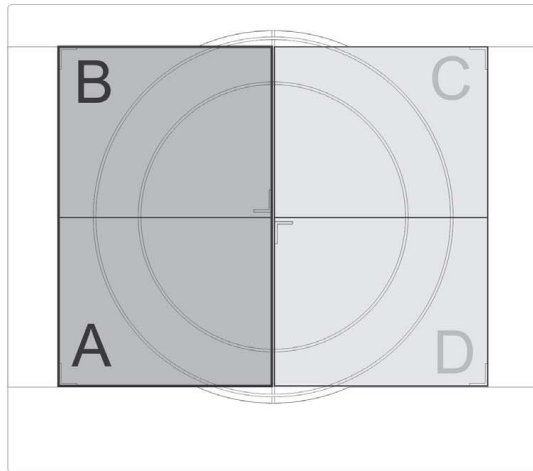
* Tính toán hệ số bổ sung

Fig.6 - Hình 6

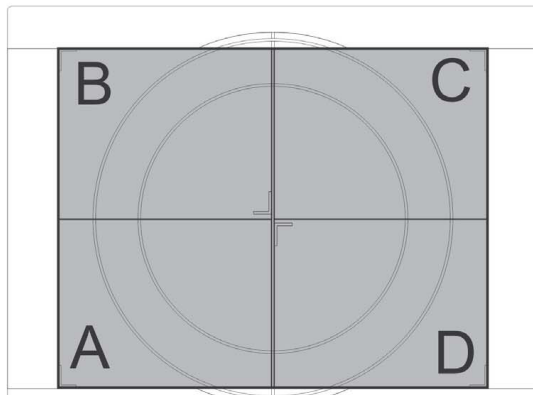
7-a



7-b



7-c



EN

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2006/95/EEC of 12 December 2006 and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2004/108/EEC of 15 December 2004.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
 - Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
 - When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
 - When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
 - After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
 - If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
 - Never use a steam cleaner to clean the hob.
 - The appliance and accessible parts may be hot during operation.
 - Take care to avoid touching the heating elements.
 - Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
 - This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
 - Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
 - The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
 - Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
 - Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
 - **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide

full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment. This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system. The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

The operating principle (Fig. 1)

It operates thanks to electromagnetic properties and can be used with the majority of cooking pans.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor) which creates a magnetic field.

Heat is transmitted from the pan to the food contained within. Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the pan from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

(Fig. 1)

- 1 Pan
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Electric power supply

Instructions for use (Fig. 2)

- 1 ON / OFF
- 2 Individual Zone
- 3 Sliding Control
- 4 Sliding Control Indicator
- 5 Total Zone
- 6 Lock
- 7 Power Level Display
- 8 Timer Display
- 9 Double Zone Indicator
- 10 Timed Zone Indicator
- 11 Total Zone Indicator
- 12 Active Lock Indicator
- 13 Temperature Functions
- 14 Temperature Functions Indicator
- 15 Less (Timer)
- 16 More (Timer)
- 17 Stand-alone Timer Indicator

Installation

All operations relating to installation (electrical connection) must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

See the part reserved for fitters for specific instructions.

Switching the Touch Control on/off

After mains voltage is applied, the touch control initialises for approximately one second before it is ready for use.

All displays and LEDs flash for approximately one second after resetting. Once this period is complete, all displays and LEDs switch off and the touch control is in standby mode.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on for 1 second. The Sliding Control Indicator (4) flashes for all cooking zones while awaiting the selection of the required function. If any cooking zone "burns" (high temperature), indicator (7) appears with a flashing "H".

After switching the touch control on, it will remain active for 20 seconds. If neither a cooking zone nor the timer function is selected, the Touch control automatically returns to standby mode. The touch control is only turned on by pressing the power button. If the power button is pressed at the same time as other buttons, no action is taken, and the touch control remains in stand-by mode.

The touch control can be switched off at any time using the power button. This is even the case when the control has been locked by the child safety feature.

The power button always takes priority in the switching off function.

Automatic off

Once switched on, the touch control automatically switches off after 20 seconds of inactivity.

Switching a cooking zone on/off

Place the pan on the appropriate cooking zone. If the pan is not in place, the system will not activate the corresponding zone and the following symbol is shown in the corresponding display, (7).



When the Touch Control is turned on, any of the cooking zones can be activated by pressing on the corresponding slide control, (3). By pressing and sliding the finger across the slide control, (3), it is possible to select a setting level in the range of 0 to 9. The setting level is shown in the corresponding display, (7).

To switch off the cooking zone, just select setting level 0 by pressing the corresponding sliding control. If the residual heat of the cooking zone is high, the corresponding display, (7), shows an "H".

Intelligent pan detection

The control automatically detects the presence / absence of a pan in every cooking zone. If a pan is detected, display (7) of the corresponding zone will constantly read "0" until the required power level is selected. If no pan is detected, display (7) will remain off and not display anything. If a pan is added / withdrawn, the control will detect it and will turn on/off the "0" of the corresponding display (7).

Cooking zones

There are several possible combinations of cooking zone:

Individual zone (Fig. 7-A)

There are 4 square individual cooking zones (A,B,C,D) which can be used independently, by using the appropriate sliding control for each zone.

Approximate diameters of the pan bases: 12-20 cm

Double zone (Fig. 7-B)

Two individual zones may also be used together to form a single zone controlled by only one sliding control. The possible cooking zone combinations are A+B or C+D. This is done by simultaneously pressing the sliding control (3) of the zones to be combined. Next the symbol on in-

dicator (9) of the selected zones will appear. Only the sliding control (3) and the display (7) located further on the left of the control panel will remain active. This offers a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans. Approximate diameters of the pan bases: 20-25 cm

Total zone (Fig. 7-C)

Optionally, the 4 cooking zones located further on the left may function as a single zone (A+B+C+D), controlled by a single sliding control. Press button (5) to obtain a large square cooking zone suitable for large square or round pans. Approximate diameters of the pan bases: 30-40 cm

Booster Function

The Booster function can be selected by pressing the "P" at the far right of the sliding control, (3), for the required cooking zone. With this function, all the cooking zones are able to receive a power supply above the nominal power (the number of zones with booster at the same time will depend on the power provided to the different zones, which must always be less than the maximum power of the hob). If the required zone is able to activate the booster function, the symbol "P" is displayed.

The booster activation time is limited to 10 minutes to protect cooking utensils. After the booster has automatically switched off, the cooking zone continues to operate at setting level "9". The booster can be reactivated after a few minutes.

If the pan is removed from the cooking zone during boosting, the booster function remains active and the disabling time continues its countdown.

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

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

Temperature Functions

There are three temperature functions available that allow a given temperature level to be chosen for the required cooking zone. This temperature will remain fixed without changing over time. To activate this function, simply press the button (13) corresponding to the required cooking zone. The indicator (14) will display the symbol corresponding to the selected temperature level and display (7) will show the following symbol:



There are three temperature functions available:

- Level 1: 42°C

Recommended for defrosting or melting (chocolate, for example).

Press button (13) once.

- Level 2: 70°C

Recommended for heating food or keeping it hot.

Press button (13) twice.

- Level 3: 94°C

Recommended for simmering.

Press button (13) three times.

To cancel this function, repeatedly press button (13) until the symbol on the indicator (14) disappears, or select a medium power level with the sliding control (3).

Residual heat indicator

This informs the user that the glass is at a dangerous temperature should the area around the cooking zone be touched.

After switching off the cooking zone, the corresponding display (7) will indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level.

Automatic disconnection (operating time limit)

A maximum operating time is defined for each activated cooking zone. The maximum operating time depends on the selected cooking power. When the maximum operating time has passed, the cooking zone automatically switches off.

Each time that the cooking zone mode is activated (change in cooking power, etc.) the timer returns to the initial setting. The timer settings take priority over the operating time limits when adjusting the cooking power.

Protection against unintentional activation

If the Touch Control detects continued pressure on a button for more than 10 seconds:

- If it is the ON/OFF button, (1), all the displays flash with the symbol shown below until the pressure is removed and any one of the buttons is pressed again.

- If it is the sliding control, the control produces a continuous acoustic signal and the symbol shown below flashes on the corresponding display (7). If the pressure is maintained, Touch Control switches off after a further 20 seconds.

Water or food spilt on the glass in the control zone may be detected as a continuous pressure on one or more buttons.



If no cooking zone is activated within 20 seconds after switching on the touch control, it will return to standby mode.

- When the control is switched on, the ON/OFF button takes priority over the other buttons, to allow the control to be switched off at any time, in the event of multiple or continuous pressure on the buttons.

- In standby mode, no effect will be caused by buttons being kept held down. In any case, to switch the electronic control back on, the control must have detected that no buttons are pressed down.

Button lock (child safety feature)

Activating locking button (6) in stand-by or active mode will lock the buttons and the allocated lock LED, (12), will remain lit. The activation times for the lock button should be observed in this case. The hotplate continues operating in the adjusted mode, but it is no longer possible to use any of the buttons, except the lock button or the On/Off button (1). When the buttons are locked, the On/Off button, (1) can be switched off. The allocated button lock LED, (12), goes out when the control is disabled. The button lock function LED is reactivated when it is switched on (in stand-by mode 20 s) until it is switched off by repeatedly pressing the lock button. The activation / deactivation of the button lock function is not possible when the unit is switched off. When the programmed timers end, the corresponding timer alarms can be confirmed by pressing buttons (15) or (16) or by turning off the unit with button (1). Repeatedly activating the locking button in stand-by or active mode will unlock the buttons and the allocated lock LED, goes out. All the sensor buttons can be used again in their normal way.

Automatic preheating

This simplifies the cooking process as it is not necessary to supervise the whole cooking cycle. The function establishes preheating of the cooking zone at maximum power to take the zone to the system temperature quickly. After a certain time, the setting level returns to the programmed level.

Activation of automatic preheating

In the required zone, select the setting level for the cooking on the sliding control (3), and hold down for 3 seconds. The symbol "A" alternates in display (7) with the selected setting level.

If a higher setting level is then selected, the preheating function is maintained, and the preheating time is adapted to the new selected setting. If, on the other hand, a lower setting level is selected, the automatic preheating function is cancelled.

Sound signal (buzzer)

During use, the following activities are signaled by a buzzer:

- Normal button pressing by a short sound.
- Buttons kept pressed down for more than 10 s by a continuous sound.

Timer Function

The timer function permits up to a maximum of 7 independent timers. That is, one timer for each individual cooking zone and one stand-alone timer (independent to the cooking zones).

Stand-alone timer

- If the touch control is turned on but no cooking zones are operating (all the indicators (4) are flashing), the stand-alone timer can be activated by simultaneously pressing buttons (15) and (16) until indicator (17) turns on. If, however, any of the zones is at a power level other than "0", the stand-alone timer can be activated

by simultaneously pressing buttons (15) and (16) several times until indicator (17) turns on. The timer display (8) shows "0.00". Now it is possible to select the required time between 0 and 119 minutes. If no value is selected, the timer is deactivated after 5 seconds.

- To select the required time, simply press the More button (16) to increase the time or the Less button (15) to reduce it.

- After the programmed time, an intermittent sound signal is activated and the display (8) shows an flashing "0.00". Both "0.00" and the sound signal turn off when any of buttons (15), (16) or (1) are pressed, or after 2 minutes have elapsed.

- If it is active, when the Touch Control is switched off using the ON/OFF button (1), the stand-alone timer continues the countdown.

Timer for the cooking zones

- If at least one cooking zone is operating, the timer can be activated by pressing buttons (15) and (16) at the same time.

- The timer display (8) shows "0.00" and the timer symbol (10) corresponding to the functioning cooking zone located further to the left turns on. At this point, you now have 5 seconds to select the time for the required cooking zone with the More (16) and Less (15) buttons. During this operation, all of the sliding controls (3) for selecting the power level of the cooking zones remain active.

- To change the timer assigned to a cooking zone to the timer assigned to another zone, simply press buttons (15) and (16) repeatedly at the same time until the timer symbol (10) of the required zone lights up.

- At the end of the programmed time, an intermittent sound signal is activated and "0.00" flashes on the display (8), the corresponding cooking zone switches off and its display (7) shows "0" (alternating with "H" if there is any residual heat). Both "0.00" and the sound signal turn off when any of buttons (15), (16) or (1) are pressed, or after 2 minutes have elapsed.

Using the timer

- The required time value can be selected by using the More (16) and Less (15) buttons.

- The maximum time that can be selected is 1 hour 59 min.

- To deactivate the timer, the "0.00" value must be selected by pressing the Less (15) button repeatedly or by holding it down.

Pans (Fig. 3)

- A magnet-attracting pan may be suitable for induction cooking.

- Preferably use pans indicated as being suitable for induction cooking.

- Flat and thick-bottomed pans.

- A pan with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.

- A smaller pan reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of pans with a diameter of less than 10 cm.

- Stainless steel pans with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.

- If cast iron pans are used, these should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.

- The following types of pans are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.

Maintenance (Fig. 4)

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface. Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Instructions for the fitter

Installation

These instructions are to be used by the fitter as a guide to installation, setting and maintenance in line with current regulations and standards. The appliance must be disconnected from the mains before any work is carried out.

Installation (Fig. 5)

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure.

Place the supplied sealant around the perimeter of the hob.

The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

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

Electrical connection (Fig. 6)

Check the following before the electrical connection is made:

- the installation characteristics are in line with that indicated on the specifications plate on the base of the hob surface

- the installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement. Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the specifications plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.

DE

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHER INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt allen wesentlichen Auflagen der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 bzw. der EMV-Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 entspricht.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Während des Betriebs sind magnetisierbare Gegenstände wie Kreditkarten- Disketten- Taschenrechner usw. Fern zu halten.
- Niemals Aluminiumfolie benutzen oder in Aluminium verpackte Produkte direkt auf die Fläche legen; keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfläche legen, damit sie nicht heiß werden.
- Beim Kochen mit Töpfen mit Antihafbeschichtung ohne Zugabe von Fett ist die eventuelle Vorwärmzeit auf eine oder zwei Minuten zu beschränken.
- Das Kochen von zum Ansetzen neigenden Lebensmitteln auf kleinster Stufe beginnen um dann, unter häufigem Rühren, auf höhere Stufen zu schalten.
- Nach dem Gebrauch über die vorgesehene Vorrichtung ausschalten (Verminderung bis auf "0"), ohne sich auf den Topfsensor zu verlassen.
- Zur Vermeidung eines Elektroschocks muss das Gerät beim Platzen des Kochfelds sofort vom Netz getrennt werden.
- Das Kochfeld darf nicht mit Dampf gereinigt werden.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile

können während des Betriebes heiß werden.

- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter acht Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder psychischen Fähigkeiten oder eingeschränkter Wahrnehmungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät angemessen und unter Aufsicht eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Instandhaltung darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- In Abwesenheit mit Fett oder Öl zu braten kann gefährlich sein, weil Brände entstehen können. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät vielmehr aus und decken Sie die Flammen dann beispielsweise mit einem Deckel oder einem Betttuch ab.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Brandgefahr: auf den Kochfeldern keine Elemente lagern.
- Nur vom Hersteller des Kochgerätes entwickelte oder vom Hersteller in der Gebrauchsanleitung als geeignet bezeichnete Kochfeldschützer oder mit dem Gerät gelieferte Kochfeldschützer verwenden. Die Verwendung ungeeigneter Schützer kann zu Unfällen führen.

Installieren Sie in der festen Verkabelung eine Abschaltvorrichtung mit omnipolarem Trennschalter, der im Falle einer Überspan-

nung der Kategorie III eine vollständige Abschaltung vom Netz nach den gültigen Verkabelungsvorschriften erlaubt.

Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

Arbeitsweise (Abb. 1)

Es beruht auf den elektromagnetischen Eigenschaften des Großteils der Kochgefäße.

Der Stromkreis steuert den Betrieb der Drosselspule (Induktor), die ein Magnetfeld aufbaut.

Die Wärme wird vom Topf selbst an die Speise übertragen. Der Kochvorgang vollzieht sich wie unten beschrieben.

- Minimaler Verlust (hoher Wirkungsgrad).
- Das Wegnehmen des Topfes (es genügt das Anheben) führt zur Unterbrechung des Systems.
- Das elektronische System erlaubt größte Flexibilität und Genauigkeit in der Regulierung. (Abb. 1)

- 1 Gefäße
- 2 Induktionsstrom
- 3 Magnetfeld
- 4 induktor
- 5 Stromkreis
- 6 Stromzufuhr

Anweisungen für den Benutzer (Abb. 2)

- 1 Ein-/ausschalten (EIN/AUS)
- 2 Einzelne Zone
- 3 Schieberegler
- 4 Anzeige Schieberegler
- 5 Gesamte Zone
- 6 Sicherung
- 7 Display Leistungsstufe
- 8 Display Zeitschaltuhr
- 9 Anzeige doppelte Zone
- 10 Anzeige programmierte Zone 11 Anzeige gesamte Zone
- 12 Anzeige Sicherung aktiviert 13 Temperaturfunktionen
- 14 Anzeige Temperaturfunktionen
- 15 Weniger (Zeitschaltuhr)
- 16 Mehr (Zeitschaltuhr)
- 17 Anzeige unabhängige Zeitschaltuhr

Installation

Alle Operationen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 1 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist. Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Anzeigen und LED's. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Anzeigen und LED's wieder ausgeschaltet, und die Steuerung befindet sich im Stand-by Zustand.

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1) für eine Sekunde, um das Touchpanel einzuschalten.

Für alle Kochstellen blinkt der Schieberegler (4), bis die gewünschte Funktion ausgewählt wird. Falls irgendeine der Kochstellen heiß ist (hohe Temperatur), erscheint in der Anzeige (7) ein blinkendes „H“.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 20 Sekunden aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Kochstellen- oder Timeranwahl statt, geht die Elektronik selbstständig wieder in den Stand-by ustand.

Die Steuerung läßt sich nur dann in den Ein-Zustand einschalten, wenn lediglich die EIN/AUS-Taste von der Elektronik als betätigt erkannt wurde. Sollte eine beliebige weitere Taste ebenfalls als betätigt erkannt werden, bleibt die Steuerung im Stand by-Zustand. Durch Betätigung der EIN/AUS-Taste im EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten.

Dies gilt auch dann, wenn die Steuerung verriegelt wurde (Kindersicherung aktiviert).

Die EIN/AUS-Taste hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

Automatisches Ausschalten

Die Steuerung schaltet sich aus dem Ein-Zustand nach 20s selbsttätig aus, wenn in dieser Zeit keine Kochstelle aktiviert oder eine Selektatste betätigt wurde.

Einschalten/Ausschalten einer Kochstelle

Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone stellen. Ist die Kochzone nicht belegt, wird der Heizbetrieb unterbunden und auf dem Display (7) erscheint das folgende Symbol.



Ist die Touch Control eingeschaltet, kann jede Kochzone durch Drücken des entsprechenden Schiebereglers (3) aktiviert werden. Mit Drücken und einer Gleitbewegung des Fingers auf dem Schieberegler

(3) kann eine Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt werden. Die Leistungsstufe wird am jeweiligen Display (7) angezeigt.

Zum Ausschalten einer Kochzone einfach die Leistungsstufe 0 über den entsprechenden Schieberegler einstellen. Ist die Restwärme einer Kochzone erhöht, zeigt das entsprechende Display (7) ein H an.

Intelligente Gefäßerkennung

Die Steuerung erkennt automatisch, ob Kochgefäße auf den einzelnen Kochstellen vorhanden sind. Wenn ein Kochgefäß erkannt wird, zeigt das Display (7) der entsprechenden Kochzone so lange eine „0“ an, bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt wird. Falls kein Gefäß erkannt wird, bleibt das Display

(7) ausgeschaltet. Wird ein Gefäß hinzugefügt/weggenommen, dann wird dies von der Steuerung erkannt und die „0“ im Display (7) der entsprechenden Kochzone wird ein-/ausgeschaltet.

Kochzonen

Die Kochzonen können unterschiedlich kombiniert werden: Einzelne Zone (Abb. 7-A)

Es gibt 4 einzelne quadratische Kochzonen (A, B, C, D), die über den jeweiligen Schieberegler einzeln in Betrieb genommen werden können.



Ungefähre Durchmesser der Topfböden: 12-20 cm

Doppelte Zone(Abb. 7-B)

Es besteht die Möglichkeit, zwei einzelne Kochzonen als eine gemeinsame Zone zu nutzen, die über einen einzigen Schieberegler gesteuert wird. Als doppelte Kochzonen können die Zonen A+B oder C+D kombiniert werden. Dies erfolgt durch gleichzeitiges Drücken auf den Schieberegler

(3) der beiden gewünschten Kochzonen. Daraufhin erscheint das Symbol in der Anzeige (9) der gewählten Zonen. Es bleiben nur der Schieberegler (3) und das Display (7) links in der Touch Control aktiv. Dadurch erhält man eine rechteckige Kochzone, die für rechteckige oder ovale Töpfe besonders geeignet ist.

Ungefähre Durchmesser der Topfböden: 20-25 cm

Gesamte Zone(Abb. 7-C)

Es besteht die Möglichkeit, dass die 4 links liegenden Kochzonen als eine einzige Kochzone (A+B+C+D) mit Steuerung durch einen einzigen Schieberegler funktionieren. Um eine große quadratische Kochzone zu erhalten, Taste (5) drücken. Diese ist besonders für große rechteckige oder runde Töpfe geeignet.

Ungefähre Durchmesser der Topfböden: 30-40 cm

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion kann durch Drücken der Taste "P" am rechten Rand des Schiebereglers (3) der gewünschten Kochzone gewählt werden.

Bei dieser Funktionsweise können jeder Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. (Die Zahl der Kochzonen, die gleichzeitig mit Booster-Funktion zum Einsatz kommen können, hängt ab von der diesen zuführten Leistung, die als solche stets unterhalb der maximalen Leistung des gesamten Kochfelds liegen muss.) Reicht die vorhandene Leistung nicht aus, blinkt drei Sekunden lang die Leistungsanzeige der Kochzone, bei der eine automatische Reduzierung der Leistung erforderlich ist.

Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Booster- Funktion auf zehn Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Booster-Funktion arbeitet die jeweilige Kochzone weiter auf Leistungsstufe "9". Nach wenigen Minuten kann die Booster-Funktion erneut in Betrieb genommen werden.

Die Booster-Funktion bleibt selbst dann in Betrieb, wenn der Topf oder die Pfanne von der Kochzone genommen wird; auch die Zeituhr zum automatischen Abschalten läuft in diesem Falle weiter.

Die Leistungsverwaltung basiert auf dem Prinzip, wonach die letzte im Zusammenhang mit der Leistung der verschiedenen Bereiche vorgenommene Änderung stets die höchste Priorität hat. Dies bedeutet, dass die vorher für die übrigen Bereiche eingestellten Leistungswerte automatisch reduziert werden können.

Muss bei einer Kochzone die Leistung reduziert werden, blinkt drei Sekunden lang der Anzeiger des Bereichs, dessen Leistung vermindert wird, sodass dem Benutzer vorher noch ein Korrekturzeitraum zur Vornahme einer entsprechenden Änderung zur Verfügung steht.

Wird bei der gewählten Kochzone vor Ablauf dieses Korrekturzeitraums eine Änderung vorgenommen, kommt es seitens der Leistungsverwaltung zu einer erneuten Überprüfung der gegebenen Leistungsverhältnisse. Ist in diesem Fall keine Leistungsreduzierung mehr notwendig, wird der Blinkbetrieb eingestellt und auf der entsprechenden Anzeige bleibt die ursprüngliche Leistungsstufe erhalten.

Eine erneute Veränderung der Leistungsverteilung durch den Benutzer bedeutet nicht, dass es bei den Kochzonen, deren Leistung automatisch zurückgenommen wurde, von selbst zu einer Anhebung der Leistung kommt.

Temperaturfunktionen

Es sind drei Temperaturfunktionen verfügbar, die es ermöglichen, eine bestimmte Temperaturstufe für die gewünscht Kochzone auszuwählen. Diese Temperatur wird während der gesamten Zeit konstant beibehalten.

Zum Aktivieren dieser Funktion ist es ausreichend, die Taste (13) der jeweiligen Kochzone zu betätigen. Die Anzeige (14) zeigt das der gewählten Temperaturstufe entsprechende Symbol an und auf dem Display (7) erscheint das folgende Symbol:

Es sind 3 Temperaturstufen verfügbar:

· Stufe 1: 42

· Geeignet zum Auftauhen oder Schmelzen (z. B. Schokolade).

· Einmal die Taste (13) drücken.

· Stufe 2: 70

· Zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

· Zweimal die Taste (13) drücken.

· Stufe 3: 94

· Zum Kochen auf kleiner Flamme. Dreimal die Taste (13) drücken.

· Diese Funktion kann aufgehoben werden, indem die Taste (13) wiederholt gedrückt wird, bis das Symbol in der Anzeige (14) verschwindet, bzw. indem eine Leistungsstufe mit dem Schieberegler (3) ausgewählt wird.

Restwärmanzeige

Der Benutzer soll auf auf eine gefährliche Berührtemperatur auf der Glaskeramik im Bereich einer Kochstelle hingewiesen werden.

Nach Ausschalten der Kochstelle zeigt die zugehörige Anzeige (7) so lange ein „H“, bis die zugeordnete Kochstellentemperatur rechnerisch unter einem ungefährlichen Niveau liegt.

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab. Nach Ablauf dieser maximalen Betriebszeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Jede Änderung am Zustand der Kochzone (Änderung der Kochstufe, etc.) stellt den jeweiligen Zeitgeber wieder auf den Startwert.

Diese Zeitbegrenzung hat Vorrang vor den Betriebszeitbegrenzungen für hohe Kochstufeneinstellungen.

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten

Falls die Touch Control einen kontinuierlichen Druck auf eine Taste von über 10 Sekunden feststellt:

· Wenn es sich dabei um die Taste (1) EIN/AUS handelt, blinkt an allen Displays das unten angezeigte Symbol, bis der Druck nachlässt und erneut eine beliebige Taste gedrückt wird.

· Wenn es sich um den Schieberegler handelt, ertönt ein durchgehendes akustisches Signal und am entsprechenden Display

(7) blinkt das unten gezeigte Symbol auf. Bleibt der Druck bestehen, schaltet sich die Touch Control nach weiteren 20 Sekunden aus.

· Läuft in der Kontrollzone Wasser oder Essen auf das Glas, wird dies möglicherweise als durchgehender Druck auf eine oder mehrere Tasten erkannt.



Wird nach dem EIN-Schalten mittels der Power-Taste nicht innerhalb von 20 s eine Kochstelle aktiviert, so verfällt die Steuerung vom EIN - Zustand wieder in den Stand-By-Modus.

· Die Ein/Aus-Taste (1) hat im eingeschalteten Zustand Vorrang bei der Ausführung vor allen anderen Tasten, so dass auch bei Mehrfachoder Dauerbetätigung von Tasten die Steuerung jederzeit ausgeschaltet werden kann.

· Im Stand-by Zustand wird eine Dauerbetätigung nicht signalisiert. Allerdings müssen alle Tasten wieder als unbetätigt erkannt werden, bevor die Steuerung wieder eingeschaltet werden kann.

Verriegelung (Kindersicherung)

Durch Betätigen der Blockiertaste (6) bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und leuchtet die jeweilige Blockierzustands-LED (12) dauerhaft. Die Steuerung arbeitet weiterhin im eingestellten Modus, dieser kann jedoch mit den Tasten nicht mehr geändert werden. Nur noch die Blockiertaste und die Ein-

/Austaste (1) sind wirksam. Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung abgeschaltet werden. Die Blockierzustands-LED (12) geht aus, wenn die Steuerung ausgeschaltet wird. Diese LED geht nach erneutem Einschalten (im Wartemodus 20 Sekunden) wieder an, bis diese Funktion durch erneutes Betätigen der Blockiertaste wieder deaktiviert wird. Die Blockierfunktion kann nur bei eingeschaltetem Gerät aktiviert und deaktiviert werden.

Nach Ablauf der programmierten Zeitschaltuhren können die Alarmmeldungen der jeweiligen Zeitschaltuhr durch Drücken der Knöpfe (15) oder (16) bzw. durch Abschalten der Einheit durch den Knopf (1) bestätigt werden
Eine weitere Betätigung der Blockiertaste im Warte- oder Betriebsmodus gibt die Tastenfelder wieder frei und schaltet die Blockierfunktions-LED aus. Nun können alle Berührungstasten wieder wie üblich verwendet werden.

Automatisches Vorwärmen

Dieser Automatismus vereinfacht den Garvorgang, da während des Garzyklus keine Aufsicht erforderlich ist. Die Funktion bewirkt das Vorwärmen der Kochzone bei maximaler Leistung, um die Kochtemperatur so schnell wie möglich zu erreichen. Nach einer gewissen Zeit kehrt die Leistungsstufe spontan auf den eingestellten Wert zurück.

Einschalten der automatischen Vorwärmfunktion

Am Schieberegler (3) der gewünschten Zone die Leistungsstufe zum Kochen wählen und im Anschluss für 3 Sekunden gedrückt halten.

Am Display (7) erscheint das Symbol „A“ im Wechsel mit der gewählten Leistungsstufe.

Wird nachträglich eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird die Vorwärm-Funktion beibehalten und die Zeit der Vorwärmung an die neue Leistungsstufe angepasst.

Wenn jedoch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt wird, schaltet sich die Vorwärm-Funktion automatisch aus.

Akustische Rückmeldung (Summer)

Folgende Aktivitäten während des Betriebes der Steuerung werden akustisch über einen Summer rückgemeldet:

- Regulärer Tastendruck durch kurzen Ton.
- Dauerbetätigung von Tasten über eine längere Zeit hinaus (> 10s) durch kontinuierliche Ton.

Funktion Zeitschaltuhr

Die Funktion Zeitschaltuhr erlaubt den Anschluss von bis zu 7 unabhängigen Zeitschaltuhren. Das bedeutet eine Zeitschaltuhr für jede einzelne Kochzone und eine automatische Zeitschaltuhr (unabhängig von den Kochzonen).

Automatische Zeitschaltuhr

-Wenn die Touch Control eingeschaltet und keine Kochzone in Betrieb ist (alle Anzeigen (4) blinken), kann die unabhängige

Zeitschaltuhr durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (15) und (16) aktiviert werden. Es schaltet sich dann die Anzeige (17) ein. Wenn hingegen auf einer der Zonen die Leistungsstufe von „0“ abweicht, kann die unabhängige Zeitschaltuhr durch wiederholtes gleichzeitiges Drücken der Tasten (15) und (16), bis sich die Anzeige (17) einschaltet, aktiviert werden. Das Display der Zeitschaltuhr (8) zeigt „0.00“ an. Nun kann die gewünschte Zeit zwischen 0 und 119 Minuten gewählt werden. Wird keine Einstellung vorgenommen, deaktiviert sich die Zeitschaltuhr nach 5 Sekunden.

-Die gewünschte Zeit kann durch Drücken der Taste Mehr (16) zum Erhöhen der Zeit oder der Taste Weniger (15) zum Verringern der Zeit ausgewählt werden.

- Nach Ablauf der programmierten Zeit aktiviert sich ein unterbrochenes akustisches Signal und am Display (8) blinkt die Anzeige „0.00“. Sowohl die Anzeige „0.00“ als auch das akustische Signal stoppen, sobald entweder irgendeine der Tasten (15), (16) oder (1) gedrückt wird oder nach Ablauf von zwei Minuten.

- Wird die aktivierte Touch Control über die Taste EIN/AUS 1 ausgeschaltet, setzt die automatische Zeitschaltuhr die Rückwärtszählung fort.

Zeitschaltuhr an den Kochzonen

-Wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist, kann die Zeitschaltuhr durch gleichzeitiges Drücken der Tasten (15) und (16) aktiviert werden.

-Das Display der Zeitschaltuhr (8) zeigt „0.00“ an und es leuchtet das Symbol der Zeitschaltuhr (10) der entsprechenden aktivierten Kochzone an, das sich am weitesten links befindet. Ab dann verfügen Sie über fünf Sekunden, um die Zeit für die gewünschte Kochzone mit den Tasten Mehr (16) und Weniger (15) auszuwählen. Währenddessen bleiben alle Schieberegler (3) weiterhin zur Auswahl der Leistungsstufen der Kochzonen aktiviert.

-Um von einer Kochzone zugewiesenen Zeitschaltuhr zu einer Zeitschaltuhr einer anderen Kochzone zu wechseln, müssen die Tasten (15) und (16) gleichzeitig wiederholt betätigt werden, bis das Symbol der Zeitschaltfunktion (10) der gewünschten Zone aufleuchtet.

- Nach Ablauf der programmierten Zeit aktiviert sich ein unterbrochenes akustisches Signal und am Display (8) blinkt die Anzeige „0.00“, die jeweilige

Kochzone schaltet sich aus und das entsprechende Display zeigt „0“ an (im Wechsel mit „H“, falls noch Restwärme besteht). Sowohl die Anzeige „0.00“ als auch das akustische Signal stoppen, sobald entweder irgendeine der Tasten (15), (16) oder (1) gedrückt wird oder nach Ablauf von zwei Minuten.

Benutzung der Zeitschaltuhr

-Die gewünschte Zeit kann durch die Tasten Mehr (16) und Weniger (15) ausgewählt werden.

-Es kann eine Zeit von bis zu maximal 1 Std. 59 Min. ausgewählt werden.

-Zum Abschalten der Zeitschaltuhr muss der Wert „0,00“ durch wiederholtes bzw. dauerhaftes Drücken der Taste Weniger (15) ausgewählt werden.

Kochgefäße (Abb. 3)

- Wird ein Magnet, der an den Boden eines Gefäßes angenähert wird, von diesem angezogen, so ist dies ein zum Induktionskochen geeigneter Topf.

- Vorziehen von Kochgefäßen, die auch für das Induktionskochen ausgewiesen sind,

- Und von Kochgefäßen mit flachem und dickem Boden.

- Ein Topf oder eine Pfanne mit demselben Durchmesser wie die Kochzone erlaubt eine maximale Nutzung der verfügbaren Leistung.

- Ein kleinerer Topf verringert die Leistung, verursacht aber keinen Energieverlust. Es wird trotzdem vom Gebrauch von Gefäßen abgeraten, deren Durchmesser kleiner als 10 cm ist. Empfohlen wird das Anwenden von:

- Rostfreien Gefäßen mit mehrfachbeschichtetem Boden oder aus rostfreiem Ferrit, wenn auf dem Boden angegeben ist: per induction.

- Gußeisernen Gefäßen besser mit emailliertem Boden, um Verkratzungen der Glaskeramikfläche zu vermeiden.

- Es wird abgeraten von Gefäßen aus Glas, Keramik, Terracotta, Aluminium, Kupfer oder nicht magnetischem (austenitischem) rostfreiem Stahl.

Instandhaltung (Abb. 4)

Spuren von Aluminiumfolie, Essensresten, Fettspritzern, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort mit einem Schaber von der Kochfläche entfernt werden um mögliche Schäden an der Fläche zu vermeiden. Mit einem entsprechenden Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit klarem Wasser nachspülen und abschließend mit einem Lappen trocken wischen. Keine Putzschwämme oder Scheuerkissen zum Einsatz bringen; abzuraten ist ferner von der Verwendung von starken Chemikalien und Fleckentfernern.

Anweisungen für den Installateur

Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

Aufstellung (Abb. 5)

Das Gerät ist dafür vorgesehen, in eine Arbeitsfläche, wie in der Abbildung dargestellt, eingefügt zu werden. Die gesamte Fläche des Kochgeräts rundherum mit der im Kit befindlichen Dichtungsmasse versiegeln. Es wird von dem Aufbau über einem Ofen abgeraten sonst gegebenenfalls versichern,

- daß der Ofen mit einem wirksamen Kühlsystem ausgestattet ist;

- daß auf keinen Fall heiße Luft vom Ofen in Richtung der Fläche aufsteigt;

- daß Luftdurchlässe, wie in der Abbildung angegeben, vorgesehen werden.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:

- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;

- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen.

VN

THIỆT BỊ NÀY ĐƯỢC THIẾT KẾ ĐỂ CHỈ PHỤC VỤ MỤC ĐÍCH GIA DỤNG. NHÀ SẢN XUẤT KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM DƯỚI BẤT KỲ HÌNH THỨC NÀO ĐỐI VỚI CÁC THƯƠNG TÍCH HOẶC HƯ HẠI DO VIỆC LẮP ĐẶT KHÔNG ĐÚNG CÁCH HOẶC SỬ DỤNG KHÔNG PHÙ HỢP, KHÔNG ĐÚNG CÁCH HOẶC KHÔNG HỢP LÝ.

Nhà sản xuất tuyên bố rằng sản phẩm này đáp ứng tất cả các yêu cầu cơ bản về vật liệu điện điện áp thấp như quy định trong Chỉ thị 2006/95/EEC của Châu Âu ngày 12 tháng 12 năm 2006 và tính tương thích điện từ như được xác định trong Chỉ thị 2004/108/EEC ngày 15 tháng 12 năm 2004.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN

- KHI BẾP ĐANG SỬ DỤNG, TRÁNH XA TẤT CẢ CÁC VẬT CÓ TỪ TÍNH (THẺ TÍN DỤNG, ĐĨA MỀM, MÁY TÍNH,...).
- KHÔNG SỬ DỤNG BẤT KỲ GIẤY BẠC HOẶC ĐẶT BẤT KỲ THỰC PHẨM BỌC TRONG GIẤY BẠC TRỰC TIẾP LÊN BẾP
- KHÔNG ĐẶT BẤT KỲ VẬT BẰNG KIM LOẠI NHƯ DAO, NĨA, THÌA VÀ VUNG LÊN MẶT BẾP VÌ CHÚNG SẼ NÓNG LÊN.
- KHI NẤU TRONG MỘT CHẢO KHÔNG ĐÍNH MÀ KHÔNG CÓ GIA VỊ, THỜI GIAN GIA NHIỆT TRƯỚC KHÔNG ĐƯỢC QUÁ 1-2 PHÚT.
- KHI NẤU THỨC ĂN DỄ ĐÍNH, HÃY BẮT ĐẦU Ở MỘT MỨC ĐẤU RA CÔNG SUẤT THẤP VÀ SAU ĐÓ TỪ TỪ TĂNG ĐỒNG THỜI KHUẤY ĐỀU.
- SAU KHI NẤU XONG, TẮT BẰNG CÁCH SỬ DỤNG ĐIỀU KHIỂN CÓ SẴN (VẬN NHỎ VỀ "0") VÀ KHÔNG TỰA VÀO CẢM BIẾN XOANG CHẢO.
- NẾU MẶT BẾP BỊ HƯ, HÃY NGẮT KẾT NỐI THIẾT BỊ KHỎI NGUỒN ĐIỆN NGAY ĐỂ NGĂN NGỪA NGUY CƠ ĐIỆN GIẬT.
- TUYỆT ĐỐI KHÔNG SỬ DỤNG MÁY LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC ĐỂ VỆ SINH BẾP.

- THIẾT BỊ VÀ CÁC BỘ PHẬN CÓ THỂ TIẾP CẬN CÓ THỂ NÓNG TRONG KHI VẬN HÀNH.

- HÃY CẨN THẬN ĐỂ TRÁNH CHẠM PHẢI CÁC PHẦN TỬ GIA NHIỆT.

- TRẺ EM DƯỚI 8 TUỔI CẦN ĐƯỢC CÁCH LY Ở MỘT KHOẢNG CÁCH AN TOÀN NẾU KHÔNG ĐƯỢC GIÁM SÁT LIÊN TỤC.

- TRẺ EM TRÊN 8 TUỔI HOẶC NGƯỜI BỊ KHUYẾT TẬT VỀ KHẢ NĂNG THỂ CHẤT, GIÁC QUAN HOẶC TÌNH THẦN HOẶC CHƯA CÓ KINH NGHIỆM VÀ SỰ HIỂU BIẾT CÓ THỂ SỬ DỤNG THIẾT BỊ NÀY NẾU HỌ ĐƯỢC GIÁM SÁT VÀ ĐƯỢC HƯỚNG DẪN THÍCH HỢP VỀ VIỆC SỬ DỤNG AN TOÀN THIẾT BỊ VÀ HIỂU ĐƯỢC NHỮNG NGUY HIỂM LIÊN QUAN ĐẾN VIỆC SỬ DỤNG. TRẺ EM KHÔNG ĐƯỢC NGHỊCH THIẾT BỊ. TRẺ EM KHÔNG ĐƯỢC TIẾN HÀNH BẢO TRÌ SỬ DỤNG VÀ VỆ SINH TRỪ KHI ĐƯỢC GIÁM SÁT LIÊN TỤC.

- NẤU VỚI DẦU HOẶC MỠ CÓ THỂ NGUY HIỂM VÀ GÂY CHÁY NẾU KHÔNG ĐỂ Ý. TUYỆT ĐỐI KHÔNG DẬP LỬA BẰNG NƯỚC. CÁCH TỐT HƠN LÀ NGẮT KẾT NỐI THIẾT BỊ VÀ SAU ĐÓ CHỤP LÊN ĐÁM CHÁY BẰNG MỘT NẮP HOẶC TẮM CHẮNG HẠN.

- QUÁ TRÌNH NẤU PHẢI ĐƯỢC THEO DÕI. QUÁ TRÌNH NẤU NGẮN HẠN PHẢI ĐƯỢC THEO DÕI LIÊN TỤC.

- NẤU NƯỚNG CÓ MỠ HOẶC DẦU TRÊN BẾP MÀ KHÔNG CÓ NGƯỜI GIÁM SÁT CÓ THỂ GÂY NGUY HIỂM VÀ CÓ THỂ DẪN TỚI CHÁY.

- RỦI RO CHÁY: KHÔNG CẮT CHỮA CÁC ĐỒ TRÊN CÁC BỀ MẶT NẤU.

- CHỈ SỬ DỤNG CÁC DỤNG CỤ BẢO VỆ MẶT BẾP ĐƯỢC THIẾT KẾ ĐỂ SỬ DỤNG VỚI THIẾT BỊ NẤU VÀ ĐƯỢC LIỆT KÊ TRONG HƯỚNG DẪN CỦA NHÀ SẢN XUẤT ĐỂ BẢO VỆ THÍCH HỢP CHO MẶT BẾP CỦA THIẾT BỊ. VIỆC SỬ DỤNG CÁC DỤNG CỤ BẢO VỆ KHÔNG THÍCH HỢP CÓ THỂ GÂY RA CÁC TAI NẠN.

- **CẢNH BÁO:** CÁC BỘ PHẬN CÓ THỂ TIẾP XÚC SẼ TRỞ NÊN NÓNG KHI SỬ DỤNG. ĐỂ TRÁNH CÁC VẾT CHÁY VÀ BÔNG, TRẺ EM CẦN TRÁNH XA.

Lắp vào hệ thống đấu dây cố định một phương tiện để ngắt nguồn điện bằng cách ly tiếp xúc tại tất cả các cực, đảm bảo ngắt kết nối hoàn toàn trong các điều kiện quá áp cấp III theo đúng các quy tắc

đầu dây, Phích cắm hoặc công tắc đơn cực phải dễ dàng tiếp cận được trên thiết bị đã lắp đặt. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng qua một thiết bị hẹn giờ gắn ngoài hoặc một hệ thống điều khiển từ xa. Nhà sản xuất khước từ mọi trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ bất kỳ nội dung được mô tả trên và không tuân thủ các quy định phòng ngừa tai nạn.

Để tránh toàn bộ rủi ro, nếu cáp nguồn bị hư, cáp phải được thay thế bởi nhà sản xuất, hoặc trung tâm bảo trì được ủy quyền hoặc một thợ điện có tay nghề.

Nguyên lý vận hành (Hình 1)

Bếp hoạt động theo các đặc điểm điện từ và có thể sử dụng được với hầu hết các nồi nấu.

Mạch điện từ điều khiển hoạt động của cuộn (cuộn cảm) tạo ra từ trường.

Nhiệt được truyền dẫn từ nồi nấu tới thực phẩm đựng trong nồi. Nấu cảm ứng điện từ có các đặc điểm sau đây.

- Phát tán nhiệt tối thiểu (hiệu suất cao)
- Lấy (hoặc nhắc) nồi khỏi bếp sẽ tự động làm ngừng hoạt động vùng nấu.
- Hệ thống điện từ cho phép điều khiển linh hoạt và chính xác.

(Hình 1)

- 1 Nồi nấu
- 2 Dòng điện cảm ứng
- 3 Từ trường
- 4 Cuộn cảm
- 5 Mạch điện từ
- 6 Nguồn điện

Hướng dẫn sử dụng (Hình 2)

- 1 ON/OFF (BẬT/TẮT)
- 2 Vùng nấu đơn
- 3 Điều khiển trượt
- 4 Đèn báo điều khiển trượt
- 5 Vùng nấu tổng
- 6 Khóa
- 7 Màn hình mức công suất
- 8 Màn hình bộ hẹn giờ
- 9 Đèn báo vùng nấu kép
- 10 Đèn báo vùng nấu được hẹn giờ
- 11 Đèn báo vùng tổng
- 12 Đèn báo khóa hoạt động
- 13 Chức năng nhiệt độ
- 14 Đèn báo chức năng nhiệt độ
- 15 Less (Bộ hẹn giờ)
- 16 More (Bộ hẹn giờ)
- 17 Đèn báo bộ hẹn giờ độc lập

Lắp đặt

Tất cả các thao tác liên quan đến lắp đặt (đầu nối điện) phải được thực hiện bởi nhân viên có tay nghề theo đúng các quy định hiện hành.

Đổi với các hướng dẫn cụ thể, xem phần liên quan đến thợ lắp đặt.

Bật/tắt điều khiển cảm ứng

Sau khi kết nối với nguồn điện, bộ điều khiển cảm ứng mất 1 giây để khởi động trước khi sẵn sàng để sử dụng.

Tất cả các màn hình và đèn LED nhấp nháy khoảng một giây sau khi khởi động. Khi hết khoảng thời gian này, toàn bộ các màn hình và đèn LED tắt và điều khiển cảm ứng ở chế độ chờ.

Ấn nút ON/OFF (1) để bật điều khiển cảm ứng khoảng 1 giây. Đèn báo điều khiển trượt (4) nhấp nháy đổi với tất cả các vùng nấu trong thời gian chờ chọn chức năng yêu cầu. Nếu bất kỳ vùng nấu nào "hoạt động" (nhiệt độ cao), đèn báo (7) xuất hiện với chữ "H" nhấp nháy.

Sau khi bật điều khiển cảm ứng, nó sẽ vẫn hoạt động trong khoảng 20 giây. Nếu cả vùng nấu và chức năng bộ hẹn giờ không được chọn, Điều khiển cảm ứng tự động trở lại chế độ chờ. Chỉ có thể bật điều khiển cảm ứng bằng cách ấn nút nguồn. Nếu ấn nút nguồn đồng thời với các nút khác, sẽ không có hiệu lực và điều khiển cảm ứng vẫn ở chế độ chờ.

Có thể tắt điều khiển cảm ứng tại bất kỳ thời điểm nào bằng nút nguồn ngay cả khi điều khiển đã bị khóa bằng tính năng an toàn cho trẻ em.

Nút nguồn luôn có hiệu lực ưu tiên trong chức năng tắt.

Tự động tắt

Khi đã được bật lên, điều khiển cảm ứng tự động tắt sau 20 giây không có bất cứ thao tác nào.

Bật/tắt vùng nấu

Đặt nồi nấu lên vùng nấu thích hợp. Nếu không có nồi nấu, hệ thống sẽ không kích hoạt vùng tương ứng và biểu tượng sau đây được hiển thị trong màn hình tương ứng (7).



Khi điều khiển cảm ứng được bật lên, có thể kích hoạt bất kỳ vùng nấu nào bằng cách ấn vào điều khiển trượt tương ứng (3). Bằng cách ấn và trượt ngón tay lên điều khiển trượt (3), có thể chọn một mức thiết lập trong khoảng từ 0 đến 9. Mức thiết lập này được hiển thị trong màn hình tương ứng (7).

Để tắt vùng nấu, chỉ cần chọn mức thiết lập 0 bằng cách ấn điều khiển trượt tương ứng. Nếu nhiệt dư của vùng nấu cao, màn hình tương ứng (7) hiển thị "H".

Phát hiện nồi nấu thông minh

Điều khiển tự động phát hiện sự hiện diện/tồn tại nồi nấu tại mỗi vùng nấu. Nếu phát hiện có nồi nấu, màn hình (7) của vùng tương ứng sẽ hiển thị ổn định "0" cho đến khi chọn được mức công suất yêu cầu. Nếu không phát hiện có nồi nấu, màn hình (7) sẽ vẫn tắt và không hiển thị gì. Nếu một nồi được đặt/nhắc ra, điều khiển sẽ phát hiện và sẽ bật/tắt "0" của màn hình tương ứng (7).

Các vùng nấu

Có thể kết hợp một số vùng nấu với nhau:

Vùng nấu đơn (Hình 7-A)

Có 4 vùng nấu đơn (A, B, C, D) mà có thể sử dụng được độc lập bằng cách sử dụng điều khiển trượt thích hợp cho mỗi vùng.

Đường kính của nồi nấu: 12-20 cm

Vùng nấu kép (Hình 7-B)

Có thể sử dụng kết hợp hai vùng nấu đơn để tạo thành một vùng nấu đơn được điều khiển bằng một điều khiển trượt. Các kiểu kết hợp vùng nấu thích hợp là A+B hoặc C+D. Điều này được thực hiện đồng thời bằng cách ấn điều khiển trượt (3) của các vùng cần kết hợp. Tiếp theo biểu tượng trên đèn báo (9) của các vùng đã chọn sẽ xuất hiện. Chỉ điều khiển trượt (3) và màn hình (7) ở bên trái của bảng điều khiển sẽ vẫn hoạt động. Điều này sẽ tạo ra một vùng nấu hình chữ nhật, đặc biệt phù hợp với các nồi nấu hình chữ nhật hoặc hình ôvan. Đường kính của đáy nồi: 20-25 cm

Vùng nấu tổng (Hình 7-C)

Hoặc có thể vận hành kết hợp 4 vùng nấu ở bên trái như một vùng đơn (A+B+C+D) bằng điều khiển trượt duy nhất. Ấn nút (5) để tạo thành một vùng nấu vuông lớn thích hợp với các nồi hình vuông hoặc hình tròn. Đường kính đáy nồi: 30 - 40 cm.

Chức năng bộ tăng thể

Có thể chọn chức năng bộ tăng thể bằng cách ấn "P" ở bên phải điều khiển trượt (3) đối với vùng nấu được yêu cầu. Bằng chức năng này, tất cả các vùng nấu đều có thể nhận được một nguồn điện trên công suất danh định (số vùng nấu được tăng thể đồng thời sẽ phụ thuộc vào công suất cấp cho các vùng nấu khác nhau mà công suất của mỗi vùng phải nhỏ hơn công suất tối đa của bếp). Nếu vùng nấu mong muốn có thể kích hoạt chức năng bộ tăng thể, biểu tượng "P" được hiển thị. Thời gian kích hoạt bộ tăng thể được giới hạn trong 10 phút để bảo vệ dụng cụ nhà bếp. Sau khi bộ tăng thể tự động tắt, vùng nấu tiếp tục hoạt động ở mức thiết lập "9". Có thể kích hoạt được bộ tăng thể sau vài phút.

Nếu nồi nấu được nhắc ra khỏi vùng nấu trong khi tăng thể, chức năng bộ tăng thể vẫn hoạt động và thời gian vô hiệu hóa tiếp tục đếm ngược.

Điều khiển công suất dựa trên nguyên lý là điều chỉnh mức thiết lập gần nhất tại các vùng nấu khác có hiệu lực ưu tiên cao nhất. Điều này có nghĩa là các mức thiết lập đã được cấu hình trước đó ở các vùng nấu khác có thể tự động được giảm - Nếu chức năng cảm ứng phát hiện thấy bất kỳ vùng nấu nào cần giảm công suất, màn hình của vùng nấu đó nhấp nháy khoảng 3 giây để tính giờ hiệu chỉnh trước khi hiệu chỉnh.

- Nếu vùng nấu đã chọn được điều chỉnh lại trong thời gian hiệu chỉnh, chức năng điều chỉnh công suất phân tích lại phân phối công suất. Nếu không cần giảm công suất, hiện tượng nhấp nháy dừng và mức thiết lập ban đầu vẫn hiển thị trên màn hình tương ứng.

- Nếu người dùng muốn hiệu chỉnh lại phân phối công suất, trong mọi trường hợp, mức thiết lập sẽ không tự động tăng tại các vùng nấu đã được giảm công suất tự động.

Các chức năng nhiệt độ

Có ba chức năng nhiệt độ để lựa chọn mức nhiệt độ cho vùng nấu mong muốn. Nhiệt độ này sẽ sẽ vẫn được cố định mà không thay đổi theo thời gian. Để kích hoạt chức năng này, chỉ cần ấn nút (13) tương ứng với vùng nấu mong muốn. Đèn báo (14) sẽ hiển thị biểu tượng tương ứng với mức nhiệt độ đã chọn và màn hình (7) sẽ hiển thị biểu tượng sau đây:



Có ba chức năng nhiệt độ:

· Mức 1: 42°C

Khuyến cáo rửa đông hoặc làm tan (socola, chẳng hạn).

Ấn nút (13) một lần.

· Mức 2: 70°C

Khuyến cáo đối với nấu thức ăn hoặc giữ ấm thức ăn.

Ấn nút (13) hai lần.

· Mức 3: 94°C

Khuyến cáo đối với quá trình sắp sới

Ấn nút (13) ba lần.

Để hủy bỏ chức năng này, ấn liên tục nút (13) cho đến khi biểu tượng trên đèn báo (14) biến mất hoặc chọn một mức công suất vô hiệu bằng điều khiển trượt (3).

Đèn báo nhiệt độ

Đèn báo này thông báo cho người dùng biết mặt kính đang ở nhiệt độ nguy hiểm nếu chạm phải bề mặt xung quanh vùng nấu.

Sau khi tắt vùng nấu, màn hình tương ứng (7) sẽ chỉ thị "H" cho đến khi nhiệt độ ở vùng đã giảm xuống dưới mức tối hạn.

Tự động ngắt kết nối (giới hạn thời gian vận hành)

Thời gian vận hành tối đa được xác định cho mỗi vùng nấu đã được kích hoạt. Thời gian vận hành tối đa phụ thuộc vào công suất nấu đã chọn. Khi đã hết thời gian vận hành tối đa, vùng nấu tự động tắt.

Mỗi lần chế độ vùng nấu được kích hoạt (thay đổi công suất nấu,...), bộ hẹn giờ trở lại thiết lập ban đầu. Các thiết lập bộ hẹn giờ có hiệu lực ưu tiên so với các giới hạn thời gian vận hành khi điều chỉnh công suất nấu.

Bảo vệ phòng ngừa kích hoạt do sơ ý

Nếu Điều khiển cảm ứng phát hiện ấn liên tục lên một nút quá 10 giây:

- Nếu là ấn lên nút ON/OFF (1), toàn bộ các màn hình nhấp nháy với biểu tượng được minh họa dưới đây cho đến khi không còn ấn lên và bất kỳ một trong các nút này được ấn trở lại.

- Nếu là ấn lên điều khiển trượt, điều khiển tạo ra một tín hiệu âm thanh liên tục và biểu tượng dưới đây nhấp nháy trên màn hình tương ứng (7). Nếu áp lực ấn lên vẫn còn, Điều khiển cảm ứng tắt sau 20 giây nữa.

Nước hoặc thức ăn tràn lên mặt kính trong vùng điều khiển có thể được phát hiện như áp lực liên tục đặt lên một hoặc nhiều nút.



Nếu không có vùng nấu nào được kích hoạt trong vòng 20 giây sau khi bật điều khiển cảm ứng, vùng nấu sẽ trở về chế độ chờ.

- Khi điều khiển được bật lên, nút ON/OFF có hiệu lực ưu tiên so với các nút khác để tắt điều khiển tại bất kỳ thời điểm nào trong trường hợp có áp lực đặt lên liên tục hoặc lên nhiều nút.

- Ở chế độ chờ, các nút sẽ không có tác dụng nếu được ấn xuống. Trong bất trường hợp nào, để bật lại điều khiển điện tử, phải đảm bảo điều khiển không phát hiện thấy có nút nào được ấn xuống.

Nút khóa (tính năng an toàn cho trẻ em)

Việc kích hoạt nút khóa (6) ở chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ khóa các nút và đèn LED khóa đã thiết lập (12) sẽ vẫn sáng. Trong trường hợp này cần quan sát số lần kích hoạt nút khóa. Bếp tiếp tục hoạt động ở chế độ đã điều chỉnh nhưng không thể sử dụng được bất kỳ nút nào ngoại trừ nút khóa hoặc nút On/Off (1). Khi các nút được khóa, có thể tắt các nút On/Off (1). Khi đèn LED khóa đã thiết lập (12) tắt khi điều khiển được vô hiệu hóa. Đèn LED chức năng khóa nút được kích hoạt trở lại khi nó được bật lên (ở chế độ chờ 20 giây) cho đến khi nó được tắt đi bằng cách ấn liên tục nút khóa. Không thể kích hoạt/vô hiệu hóa chức năng khóa nút khi bếp đã được tắt. Khi các bộ hẹn giờ trình kết thúc, các báo động bộ hẹn giờ tương ứng có thể được xác nhận bằng cách ấn các nút (15) hoặc (16) hoặc bằng cách tắt bếp với nút (1). Việc kích hoạt liên tục nút khóa ở chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa các nút và đèn LED khóa đã thiết lập tắt. Có thể sử dụng lại được tất cả các nút bộ cảm biến theo cách thông thường.

Gia nhiệt trước tự động

Chức năng này đơn giản hóa quá trình nấu vì không cần phải giám sát toàn bộ quá trình nấu. Chức năng thiết lập quá trình gia nhiệt trước vùng nấu ở công suất tối đa để nhanh chóng chuyển vùng nấu sang nhiệt độ hệ thống. Sau một khoảng thời gian, mức thiết lập trở lại mức đã lập trước.

Kích hoạt tự động chức năng gia nhiệt trước

Tại vùng nấu mong muốn, chọn mức thiết lập đối với nấu trên điều khiển trượt (3) và ấn xuống khoảng 3 giây. Biểu tượng "A" hiển thị luân phiên trên màn hình (7) với mức thiết lập đã chọn.

Nếu một mức thiết lập cao hơn được chọn sau đó, chức năng gia nhiệt trước vẫn được duy trì và thời gian gia nhiệt trước được điều chỉnh theo thiết lập được chọn mới. Mặt khác nếu một mức thiết lập thấp hơn được chọn, chức năng gia nhiệt trước tự động bị hủy.

Tin hiệu âm thanh (còi)

Trong quá trình sử dụng, các hoạt động sau đây sẽ được báo hiệu bằng còi:

· Một hồi âm thanh ngắn báo hiệu ấn nút bình thường.

· Một hồi âm thanh liên tục báo hiệu các nút được ấn quá 10 giây.

Chức năng bộ hẹn giờ

Chức năng bộ hẹn giờ hỗ trợ tối đa 7 bộ hẹn giờ độc lập.

Nghĩa là một bộ hẹn giờ cho mỗi vùng nấu đơn và một bộ hẹn giờ độc lập (độc lập với các vùng nấu)

Bộ hẹn giờ độc lập

- Nếu điều khiển cảm ứng được bật lên nhưng không có vung nấu nào hoạt động (tất cả các đèn báo (4) đang nhấp nháy), bộ hẹn giờ độc lập có thể kích hoạt được bằng cách ấn đồng thời các nút (15) và (16) cho đến khi đèn báo (17) bật lên. Tuy nhiên, nếu bất kỳ vung nấu nào ở một mức công suất khác "0", có thể kích hoạt bộ hẹn giờ độc lập đó bằng cách ấn đồng thời các nút (15) và (16) vài lần cho đến khi đèn báo (17) sáng. Màn hình bộ hẹn giờ (8) hiển thị "0.00". Bây giờ có thể chọn thời gian yêu cầu trong khoảng từ 0 đến 119 phút. Nếu không có giá trị nào được chọn, bộ hẹn giờ được vô hiệu hóa sau 5 giây.

- Để chọn thời gian yêu cầu, chỉ cần ấn nút More (16) để tăng thời gian hoặc nút Less (15) để giảm thời gian.

- Sau khi hết thời gian đã lập trình, một tín hiệu âm thanh gián đoạn được kích hoạt và màn hình (8) hiển thị nhấp nháy "0.00". Cả "0.00" và tín hiệu âm thanh tắt khi ấn bất kỳ một trong các nút (15), (16) hoặc (1) hoặc sau khi hết 2 phút.

- Nếu bộ hẹn giờ hoạt động, khi điều khiển cảm ứng được tắt bằng cách sử dụng nút ON/OFF (1), bộ hẹn giờ độc lập tiếp tục quá trình đếm ngược.

Bộ hẹn giờ các vùng nấu

- Nếu ít nhất một vùng nấu đang hoạt động, có thể kích hoạt bộ hẹn giờ bằng cách ấn các nút (15) và (16) đồng thời.

- Màn hình bộ hẹn giờ (8) hiển thị "0.00" và biểu tượng bộ hẹn giờ (1) tương ứng với vùng nấu đang hoạt động ở bên trái sẽ sáng. Lúc này, bạn có 5 giây để chọn thời gian cho vung nấu mong muốn bằng các nút More (16) và Less (15). Trong quá trình này, tất cả các điều khiển trượt (3) để chọn mức công suất của các vùng nấu vẫn hoạt động.

- Để thay đổi bộ hẹn giờ đã thiết lập cho một vùng nấu sang bộ hẹn giờ thiết lập cho vùng nấu khác, chỉ cần ấn liên tục các nút (15) và (16) đồng thời cho đến khi biểu tượng (10) của vùng nấu mong muốn sáng.

- Khi hết thời gian đã lập trình, một tín hiệu âm thanh gián đoạn được kích hoạt và "0.00" nhấp nháy trên màn hình (8), vùng nấu tương ứng tắt và màn hình của nó (7) hiển thị "0" (luân phiên với "H" nếu có bất kỳ nhiệt dư). Cả "0.00" và tín hiệu âm thanh tắt khi ấn bất kỳ nút nào (15), (16) hoặc (1) hoặc sau khi hết 2 phút.

Sử dụng bộ hẹn giờ

- Có thể chọn giá trị thời gian mong muốn bằng cách chọn các nút More (16) và Less (15).

- Thời gian tối đa mà có thể chọn là 1 giờ 59 phút.

- Để vô hiệu hóa bộ hẹn giờ, giá trị "0.00" phải được chọn bằng cách ấn liên tục hoặc giữ nút Less (15).

Nồi nấu (Hình 3)

- Nồi hút nam châm có thể thích hợp với bếp từ.

- Ưu tiên các nồi nấu đã được xác nhận là phù hợp với bếp từ.

- Nồi nấu có đáy bằng và dày.

- Nồi nấu có đường kính bằng với các vùng nấu đảm bảo tiết kiệm năng lượng tối đa.

- Một nồi nấu nhỏ hơn sẽ giảm hiệu suất sử dụng điện năng nhưng không gây ra bất kỳ tổn hao điện năng. Chúng tôi không khuyến cáo sử dụng nồi nấu có đường kính nhỏ hơn 10cm.

- Nồi nấu bằng thép không gỉ có nhiều lớp hoặc đáy bằng thép ferit không gỉ đặc biệt phù hợp với bếp từ.

- Nồi nấu có đáy bằng gang, ưu tiên tráng men để tránh gây xước bề mặt bếp bằng gốm.

- Các kiểu nồi nấu đáy không thích hợp: nồi bằng thủy tinh, sành, đất nung, nhôm, đồng hoặc thép không gỉ không từ tính (austenitic).

Bảo trì (Hình 4)

Sử dụng một dụng cụ cạo để loại bỏ ngay các mẫu giấy bạc, vết thức ăn bắn tóe, vết dầu mỡ, vết đường và thức ăn có hàm lượng đường cao khác khỏi bề mặt để tránh làm xước mặt bếp. Sau đó, vệ sinh bề mặt bằng khăn mềm và sản phẩm tẩy rửa thích hợp, rửa bằng nước và lau khô bằng vải sạch. Tuy nhiên không được dùng bọt xốp hoặc dụng cụ cọ rửa gây trầy xước; tránh sử dụng hóa chất tẩy rửa hóa học gây xâm thực hoặc hóa chất tẩy đốm vết.

Hướng dẫn lắp đặt

Lắp đặt

Đây là những hướng dẫn dành cho thợ lắp đặt để lắp đặt, điều chỉnh và bảo trì theo luật và tiêu chuẩn hiện hành. Chỉ được thực hiện những thao tác này sau khi đã ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.

Lắp đặt (Hình 5)

Bếp được thiết kế đặc biệt để lắp lên bàn làm việc như minh họa trong hình tương ứng.

Phết chất gắn dọc chu vi bếp.

Không lắp đặt bếp lên một lò nướng; trong trường hợp bắt buộc phải lắp đặt như vậy, đảm bảo các điều kiện sau đây:

- lò nướng được trang bị hệ thống làm mát thích hợp.

- không có rò rỉ khí nóng từ lò nướng vào bếp.

- các lỗ nạp khí thích hợp được bố trí như minh họa trong hình.

Đầu nối điện (Hình 6)

Trước khi thực hiện đầu nối điện, đảm bảo rằng:

- các thông số lắp đặt như trên phù hợp với các thông số được chỉ thị trên biển thông số kỹ thuật ở mặt dưới của bếp;

- việc lắp đặt phải đảm bảo gắn nối đất hiệu quả theo các tiêu chuẩn và luật pháp hiện hành. Nối đất là một yêu cầu bắt buộc theo các điều khoản của luật pháp.

Nếu thiết bị không được kèm theo cáp và/hoặc phích cắm, sử dụng vật liệu thích hợp đối với dòng điện và nhiệt độ vận hành ghi trên biển thông số kỹ thuật. Cấp nguồn tuyệt đối không được cao hơn nhiệt độ môi trường 500C.





Häfele Vina JSC Head Office

Ree Tower, 3rd Floor,
9 Doan Van Bo, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 8 39113113
Fax: +84 8 39113114
Email: info@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

Häfele Branch Office Hanoi

Villa number 4, Nguyen Khanh Toan Street
Quan Hoa Ward, Cau Giay District,
Hanoi, Vietnam
Tel: +84 4 3516 0420
Fax: +84 4 3516 0421
Email: hanoi@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

100 Nguyen Van Linh
Nam Duong Ward, Hai Chau District,
Da Nang, Vietnam
Phone: +84 511 358 4966
Fax: +84 511 358 4977
Email: danang@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

HÄFELE