

HC-IF77A

536.61.555

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

DE

Bedienungs- und Wartungsanleitungen für Kochherde

VN

TIẾNG VIỆT

Hướng dẫn vận hành và bảo trì bếp

HÄFELE

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 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

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.

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

User's Instructions (Fig. 2)

- 1 Power ON / Power OFF
- 2 Slider sensor
- 3 Booster key
- 4 Lock key
- 5 ON/OFF LED
- 6 Slider LED
- 7 Lock LED
- 8 Heating zone and setting display
- 9 Timer indicator zone
- 10 Timer

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Functionality Slider TC:

Slider: sensor technology of the novel Slider TC allows as well an adjustment of the cooking levels (1 - 9) as the timer value (1- 99) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value.

Moreover a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

ON/OFF Touch Control

After connecting to the mains the TC unit takes 1 second to prepare for operation. After a reset all displays and LEDs flashes up for 1 second. After 1 second all displays and LEDs are switched off again.

The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key "1". Displays show a steady "0". Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec.off, 0.5 sec. on).

Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period the electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input. In case of an other key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on.

In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED.

Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec).

By pressing the ON/OFF key "I" of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

Automatic Switch Off

The TC switches from Power ON to OFF after 20 sec., provided that no cooking zone is activated or a select key is pressed during that time.

In case of a selected cooking zone (with cooking stage is "0") this Auto Power off time is composed of a 10 sec deselection time and 10 sec Power off time.

ON/OFF Cooking Zone

In case of On-state of the TC a cooking zone may be selected by touching the dedicated display (Select-Sensors "8"). The respective display changes to a steady display dot and "0" instead of "H" - in case of a hot cooking zone. On all other cooking zone displays the dot expires.

That followed a cooking level may be set by using the Slider area. Thus switches the respective cooking zone on. End stops are „9" (right side) and „0" (left side).

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



Switching Off a single cooking zone:

A single cooking zone may be switched off by selecting and setting cooking level to [0]. In case of an optic warning for hot cooking zones [H] this is displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. After the TC is switched Off the display remains black respectively [H] is displayed for an optic warning for hot cooking zone.

Switching Off all cooking zones:

Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the ON/OFF key.[H] possibly appears on all hot cooking zones . All other cooking zone displays remain black.

Power Stages

The power of the cooking zone is adjustable in 9 different stages; the respective stage is displayed ([1"] to [9]) via LEDseven- segment-displays. In case more power is required, select the boost level ("P")

Cooking Zones

There are several possible cooking zone combinations:

Single Cooking Zone (Fig. 7-a)

Depending on the model, there are 3 or 4 single cooking zones (A, B, C, D, E) which can function independently.

Minimum diameter of the pan base to ensure optimal detection:

Zones A, B, C, D: 12 cm / Zone E: 14.5 cm

Dual Cooking Zone (Fig. 7-b)

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



Display "8" located on the front area will indicate the power level selected for the combined zone.

This function makes it possible to obtain a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans.

If you are using a round pan, the minimum diameter of the base should be 20 cm in order to ensure optimal detection.



Automatic Parboiling (selectable)

When Automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100 % for a period of time depending on the selected onboiling stage. As soon as the parboiling time is over, the preselected onboiling stage is valid again.

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected. After setting cooking stage "9" Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. "A" appears on the display immediately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area . The "A" symbol appears after 3 sec upon releasing the key - alternating with the onboiling stage (500 msec „A" and 1.5 sec onboiling stage).

The onboiling stage may be changed within 15 sec after activation without switching off the parboiling boost. Therefore, the cooking zone is to be selected and the relevant cooking zone is to be set afterwards. In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onboiling is switched of a higher onboiling stage may be selected; this leads to the parboiling time being automatically brought in line with the currently selected onboiling stage

Booster function

After selection of a respective cooking zone, the booster function can be selected directly via the power function key "3". By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal. If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes. In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

NOTE:

When selecting the Booster function on any of the rear areas (left or right), the front area located on the same side will automatically switch off (if it was already switched on) in order to focus all the power on the rear area. This allows you to benefit from an extra powerful Booster.

However, when selecting the Booster function on any of the front areas (left or right), the rear area located on the same side may be operated up to power level 8, as it will not require as much energy input.

Residual Heat

The determination of how long a cooking zone has residual heat after operation and switch off - which may lead to burnings when contacting - is calculated.

Status is calculated depending on:

Selected power stage („0" bis „9")

On/Off Time of the Relays

The residual heat indication of each cooking zone remains activated until the calculated temperature is smaller than + 60 °C.

Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.

Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

Protection against unintentional activation

The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys for about 10 seconds. The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code "E R 0 3" flashes on the display (0.5 s ON 0.5s OFF). If the permanent actuation exceeds 10sec, alone the error code "ER 03" keeps flashing as long as the malfunction occurs and is identified as such. In case the cooking zone is at stage "hot" the [H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec "H").

Water sprinkled on the glass surface does not always lead to a key actuation and cannot be surely detected. (After wiping the glass covering the keys, all keys are ready for operation in no time).

If no cooking zone is activated within 20 sec after pressing POWER ON, the control unit is reset to Off-mode (black displays).

Key Lock (Optional)

The actuation of the key lock key "4" in the wait or active mode locks the keyboard and the assigned key-lock LED "7" is statically illuminated. Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key "1".

The switching OFF with the on/off key "1" is also possible in the locked condition. The assigned key-lock LED "7" fades when switching off the control The key-lock function included LED is active again when switching on (in wait mode 10 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible.

When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control.

The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock LED fades. All sensor keys may be operated as usual again.

Acoustic Feedback (Buzzer)

The following activities occurring during operation of the TC unit are fed back audibly via a buzzer:

Short single tone for regular actuation of a key

Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a longer period of time (≥ 10 sec)

Expiry of the timer

Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

-Stand-alone-timer 1..99 min: Audible signal with timing. This function can only be activated as long as no cooking zone is in operation (all stages = 0). Is any cooking zone started with operation (level >0) than the stand alone timer keeps in operation. If the timer shall be used to cut off a cooking zone (see cooking zone timer) then the control must first be switched off (power sensor) and switched on again.

-Cooking zone timer 1..99 min: This function can only be activated as long as a cooking is active (stage < 0; display dot).

Audible signal with timing, four cooking zones to be cut off are freely programmable.

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

Primarily the adjustment of the first digit takes place and thereafter the

adjustment of the second digit.

Within 10sec after the adjustment of the second digit the value might be reset. (Illuminated display dot in the timer display and in case of a cooking zone specific timer a blinking assigned LED).

In case of an active timer display the timer value may be set to [0] directly by pressing [0] on the slider area (left side)

Switching of an active timer:

A timer can be switched off by setting its value to 0.

A stand alone timer can be switched off by a double actuation of the power key "1".

Timer Stand-Along:

If the control unit is switched on (all cooking zone displays show [0]), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00". The decimal dot on the timer display flashes. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within 10sec, the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently As long as the timer is selected (display dot flashes for 10 sec) it can be set. The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area.

Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. The timer is deselected automatically after 10 sec and the timer display indicates the timer value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00“.

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes.

Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

By pressing the ON/OFF key "1", the control unit may be switched from „purely timer operation“ to cooking zone at any time -with or without an activated Stand-Along timer -.

Switching back to TC active mode with an active

Stand-Along timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key "1", the Stand-Along timer - if still in operation -is also switched off.

Cooking zone specific timer programming

Switching on the TC enables timer setting for dedicated cooking zones.

By actuating a cooking zone (cooking zone stage > 0) followed by selecting the timer display (within 10 sec) a timer value may be assigned to the cooking zone as a cut-off function. The LED around the timer "9" indicates which cooking zone the timer had been activated for.

As soon as the timer is selected the according LED is blinking and the dot in the timer display is flashing permanently. In case of a cooking zone is selected thereafter, the dot extinguishes and the LED stops blinking.

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active.

Further setting is like with the stand-alone timer In case of more than one active timer the display indicates the lowest timer value (after 10s deselection time).

After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00“. The related timer LED is blinking synchronously. The programmed cooking zone is cut-off, a permanent "0" is displayed and the cooking zone is selected automatically. After 10 sec (deselection time) a permanent "H" is displayed on a „hot“ cooking zone. Otherwise, the symbol "0" is indicated.

The acoustic signal and the blinking of the cooking zone timer Led is terminated

- after 2 min and/or

- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking zone stays unselected.

Behaviour of the cooking zone specific timer is similar to the stand alone timer.

In case of a timer is programmed for a cooking zone the operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels
- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

Installer's Instructions

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

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

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of 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 2014/35/EU bzw. der EMV-Richtlinie 2014/30/EU 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 führ

- 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 Überspannung 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/Aus-Taste ON / OFF
- 2 Slider
- 3 Booster
- 4 Sperre
- 5 LED on/off
- 6 LED Slider
- 7 LED Sperre
- 8 Kochzone
- 9 LED timer
- 10 Timer

Installation

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

Sie können in diesem Slider-Bereich jedoch auch die gewünschten Stufen direkt einstellen.

Fingerdrucksteuerung EIN/AUS

Nach Anschluss an die Stromversorgung braucht das TC 1 Sekunde zum Aktivieren. Nach einem Reset blinken alle Anzeigen und LEDs 1 Sekunde lang. Danach werden die Anzeigen und LEDs wieder dunkel.

Sie können das TC nun durch Druck auf die Taste ON/OFF einschalten. Auf der Anzeige erscheint „0“. Wenn die Kochzonen heiß sind, wird darauf durch Wechselanzeige von [H] und [0] sowie gleichzeitiger Anzeige des jeweiligen Punktes hingewiesen. Die Anzeigepunkte an den oberen Displays blinken im Sekundenrhythmus (0,5 Sek. aus, 0,5 Sek. an). Die Elektronik bleibt 20 Sekunden lang aktiviert. Wird in dieser Zeit keine Kochstufen- oder Zeiteinstellung vorgenommen, schaltet die Elektronik dann automatisch nach einem

Beep-Ton auf Aus.

Das TC kann nur durch eine alleinige Betätigung der Einschalttaste eingeschaltet werden. Wird eine andere Taste (alleine oder gleichzeitig mit der Einschalttaste) betätigt, schaltet das Gerät nicht ein.

Bei aktivierter Kindersicherung zeigen alle Kochzonen nach Einschalten die Anzeige „L“ für blockiert. Bei heißen Kochzonen wird dann das Warnzeichen

[H] im Wechsel mit [L] (H 0,5 Sek., L 1,5 Sek. lang) angezeigt.
Ist das Gerät in Betrieb, kann es mit der Einschalttaste jederzeit ausgeschaltet werden. Dies gilt auch bei blockierter Bedienung (aktivierter Kindersicherung). Die Taste ON/OFF hat immer Vorrang über die Ausschalt-Funktion.

Automatisches Ausschalten

Das TC schaltet nach 20 Sekunden vom Ein- in den Aus-Zustand, wenn keine Kochzone aktiviert ist oder in dieser Zeit keine Taste betätigt wird.
Ist eine Kochzone ausgewählt (mit Kochstufe „0“), besteht diese automatische Ausschaltfunktion aus 10 Sekunden, bis die Auswahl aufgehoben und weiteren 10 Sekunden, bis das gesamte Gerät ausgeschaltet wird.

EIN/AUS der Kochzonen

Im Einschaltzustand des TC kann durch Berühren des jeweiligen Displays (DIGI-Berührungssensoren) eine Kochzone aktiviert werden.
Das entsprechende Display zeigt dann einen leuchtenden Punkt und „0“ statt „H“ (bei heißer Kochzone) an. Die Leuchtpunkte aller anderen Kochzonen-Displays gehen dann aus.
Die Kochstufe kann auf dem Fingerdruck-Einstellbereich eingestellt werden. So wird die jeweilige Kochzone eingeschaltet. Die Wegenden sind „9“ (rechte Seite) und „0“ (linke Seite).
Topf oder Pfanne auf die gewünschte Kochzone stellen. Ist die Kochzone nicht belegt, wird der Heizbetrieb unterbunden und auf dem Display erscheint das folgende Symbol.



Ausschalten einer einzelnen Kochzone:

Eine einzelne Kochzone kann durch Auswahl und Einstellen der Stufe auf [0] ausgeschaltet werden. Ist eine optische Hitzewarnung [H] aktiv, wird dies im Wechsel mit [0] und dem entsprechenden Leuchtpunkt angezeigt.
Nach Ausschalten des TC wird das Display dunkel oder zeigt weiterhin [H] an, solange die Kochzone noch heiß ist.

Ausschalten aller Kochzonen:

Sie können alle Kochzonen zusammen jederzeit mit der ON/OFF-Taste ausschalten. [H] wird weiterhin an allen noch heißen Kochzonen angezeigt. Alle anderen Kochzonen-Displays werden dunkel.

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden. Die jeweilige Stufe wird mit den Zahlen 1 bis 9 auf dem jeweiligen Nummern-Display angezeigt.
Sollten Sie mehr Leistung benötigen, wählen Sie die Booster-Leistungsstufe („P“).

Kochzonen

Sie können die Kochzonen auf mehrere Weisen kombinieren:

Einzelne Kochzone (Abb. 7-a)

Je nach Modell gibt es drei bis vier einzelne Kochzonen (A, B, C, D, E), die Sie voneinander unabhängig betreiben können.
Mindestdurchmesser des Topfbodens für eine einwandfreie Detektion durch das Gerät:

Zonen A, B, C und D: 12 cm / Zone E: 14,5 cm

Doppelte Kochzone (Abb. 7-b)

Sie können zwei einzelne Kochzonen auch zusammen als eine einzige Zone verwenden. Die Zonenkombinationen A+B und C+D sind möglich. Drücken Sie zum Kombinieren gleichzeitig auf die beiden „8“-Wahlstasten der beiden Zonen, die Sie vereinen möchten. Dann erscheint an der „8“-Anzeige der hinteren Zone das folgende Symbol:



Die „8“-Anzeige der vorderen Zone zeigt die für die gemeinsame Zone gewählte Leistungsstufe an.

Auf diese Weise erhalten Sie ein rechteckiges Kochfeld, das sich besonders für rechteckige und ovale Kochtöpfe eignet.

Falls Sie einen runden Topf verwenden, sollte der Bodendurchmesser für eine einwandfreie Detektion mindestens 20 cm betragen.



Automatisches Hochkochen (mit Auswahl)

Wird das Automatische Hochkochen aktiviert, wird die Leistung der entsprechenden Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf 100% gestellt, der von der ausgewählten Kochstufe abhängt. Nach Abschluss der Hochkochzeit wird automatisch wieder die vorgewählte Kochstufe wirksam.

Starten des Automatischen Hochkochens:

Schalten Sie das Gerät ein und wählen eine Kochzone.

Nach Auswahl der Kochstufe „9“ (zum Beispiel) können Sie das Automatische Hochkochen durch Betätigen der Sondertaste 1 aktivieren. Auf dem Display wird „A“ angezeigt.

Nun können Sie die Kochstufe im Fingerdruck-Einstellbereich einstellen. Das Symbol „A“ erscheint 3 Sekunden nach Loslassen der Taste im Wechsel mit der Kochstufenanzeige (0,5 Sek. „A“ und 1,5 Sek. die Kochstufe).

Die Kochstufe kann innerhalb von 15 Sekunden nach Aktivieren ohne Ausschalten des Hochkochens nachgestellt werden. Sie müssen also die Kochzone zunächst auswählen und dann einstellen.

Bei Auswahl nach 15 Sekunden kann eine niedrigere Kochstufe eingestellt werden. Das automatische Hochkochen wird dann abgebrochen.

Sie können eine höhere Hochkoch-Stufe auswählen. Dies führt dazu, dass die Hochkochzeit automatisch auf die zurzeit eingestellte Kochstufe angepasst wird.

Booster-Funktion

Nach Einstellung der gewünschten Kochzone kann über die Booster- Taste „P“ die Booster-Funktion zugeschaltet werden. Bei dieser Funktionsweise können bestimmte Kochzonen mit einer über dem Nennwert liegenden Leistung betrieben werden. Falls die von Ihnen gewünschte Kochzone ein Zuschalten der Booster-Funktion erlaubt, erscheint auf dem Display das Symbol „P“. Zum Schutz des Kochgeschirrs ist die Betriebszeit der Booster-Funktion auf 5 Minuten beschränkt. Nach dem automatischen Abschalten der Power-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.

ACHTUNG:

Bei der Wahl der Booster-Funktion in einer der hinteren Zonen (links oder rechts) schaltet sich die vordere Zone der gleichen Seite automatisch ab (falls sie eingeschaltet ist). So konzentriert sich die gesamte Leistung auf den hinteren Bereich. Auf diese Weise ist der Booster besonders leistungsstark.

Andererseits können Sie bei gewählter Booster-Funktion in einer vorderen Zone (links oder rechts) den hinteren Bereich derselben Seite bis zur Leistungsstufe 8 betreiben, denn in diesem Fall ist der Energiebedarf nicht so hoch.

Resthitze

Die Länge der Zeit, während der eine Kochzone nach Betrieb und Ausschalten noch so heiß ist, dass sie Verbrennungen verursachen könnte, wird automatisch berechnet.

Diese Berechnung beruht auf:

- Der eingestellten Leistungsstufe („0“ bis „9“)

- Der Ein-/Aus-Zeit der Relais

Die Resthitzanzeige der einzelnen Kochzonen bleibt aktiviert, bis deren Temperatur theoretisch unter +60°C gesunken ist.

Automatisches Ausschalten (Betriebszeitbegrenzung)

Die einzelnen Kochzonen haben eine maximale Betriebszeit. Diese maximale Betriebszeit hängt von der ausgewählten Kochstufe ab.

Dach Ablauf dieser maximalen Betriebszeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

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

Diese Zeitbegrenzung hat Vorrang vor den Betriebszeitbegrenzungen für hohe Kochstufeneinstellungen.

Schutz gegen ungewolltes Einschalten

Das elektronische System schaltet das Gerät automatisch ab, wenn eine Dauerbetätigung von Tasten von mehr als 10 Sekunden festgestellt wird. Dabei ertönt 10 Sekunden lang ein Warnsignal, um auf diese Situation hinzuweisen (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus) und blinkt die Fehlermeldung „ER 03“ auf dem Display (0,5 Sek. an, 0,5 Sek. aus).

Bleibt die Dauerbetätigung auch nach diesen 10 Sekunden Warnsignal bestehen, blinkt weiterhin der Fehlercode „ER 03“, bis die Taste wieder freigegeben wird. Ist die Kochzone zu diesem Zeitpunkt „heiß“, wechselt die Fehleranzeige mit dem Symbol [H] im schon beschriebenen Sekundentrhythmus.

Auf die Glasfläche ausgelaufenes Wasser führt nicht immer zu einer Tastenbetätigung und kann daher auch nicht mit Sicherheit identifiziert werden. (Nach Trockenwischen der Glasfläche über den Tasten sind diese sofort wieder einsatzfähig).

Wird nach Betätigen von POWER ON 20 Sekunden lang keine Kochzone aktiviert, schaltet die Steuerung das Gerät wieder aus (Displays werden dunkel).

Tastenblockierung (Optional)

Durch Betätigen der Blockiertaste bei Bereitschaft oder Betrieb des Herdes werden die Bedienflächen deaktiviert und leuchtet die jeweilige Blockierzustands-LED dauerhaft. Dabei ist jedoch die Aktivierdauer der Blockiertaste in Betracht zu ziehen. 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 sind wirksam.

Das heißt, der Herd kann auch in Blockierstellung abgeschaltet werden. Die Blockierzustands-LED geht aus, wenn die Steuerung ausgeschaltet wird. Diese LED geht nach erneutem Einschalten (im Wartemodus 10 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.

Laufen die programmierten Zeiten ab, können Sie den dann ertönenden Alarmton durch Betätigen einer beliebigen Taste deaktivieren, ohne vorher die Blockierfunktion deaktivieren zu müssen.

Eine weitere Betätigung der Blockiertaste im Warte- oder Betriebsmodus gibt die Tastenfelder wieder frei und schaltet die Blockierfunktionen-LED aus. Nun können alle Berührungstasten wieder wie üblich verwendet werden.

Akustische Meldungen (Pieper)

Folgende Geschehnisse während des Betriebs der TC-Einheit werden akustisch mit Pieptönen gemeldet:

- Kurzer Einzelton bei jeder Tastenbetätigung
- Langer unterbrochener Ton bei Dauerbetätigung einer Taste (≥ 10 Sek.)
- Ablauf eines Timers

Timer-Funktion (optional)

Es gibt zwei Arten von Timern:

- Selbständiger Timer 1 - 99 Min.: Signalton nach Zeitablauf. Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn keine Kochzonen in Betrieb sind (alle Stufen

melden 0). Wird eine Kochzone in Betrieb genommen (andere Stufe als 0), bleibt die selbständige Zeituhr in Betrieb. Wird der Timer benutzt, um eine Kochzone auszuschalten (siehe Kochzonen-Timer), muss die Steuerung zuerst aus- (Leistungssensor) und dann wieder eingeschaltet werden.

- Kochzonen-Timer 1 - 99 Min.: Diese Funktion steht nur zur Verfügung, wenn eine Kochzone in Betrieb ist (Stufe höher als 0, Leuchtpunkt an). Signalton mit Timer, vier auszuschaltende Kochzonen können frei programmiert werden.

Einstellung des Timers:

Einstellung im Fingerdruck-Einstellbereich.

Zuerst wird die erste Stelle eingestellt, danach die zweite.

Sie können den Wert innerhalb von 10 Sekunden nach Einstellen der zweiten Stelle noch verändern. (Leuchtpunkt auf dem Timerdisplay und zugehörige blinkende LED bei Timer für eine Kochzone).

Ist ein Timer-Display aktiv, kann der Zeitpunkt durch Betätigen von [0] im Fingerdruck-Bereich (linke Seite) direkt auf [0] gestellt werden Ausschalten eines aktiven Timers:

Ein Timer wird durch Einstellen auf 0 deaktiviert.

Ein selbständiger Timer kann durch zweimaliges Betätigen der Netz- Taste ausgeschaltet werden. (1. TC ist aktiv, 2. TC und Timer sind aus).

Selbständiger Timer:

Ist die Steuereinheit eingeschaltet (alle Kochzonen zeigen [0]), kann der selbständige Timer durch Betätigen der Timer-Auswahl Taste aktiviert werden. Das Timer-Display zeigt „00“ an. Der Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt. Der Timer schaltet nach 10 Sekunden wieder aus (Display wird dunkel), wenn keine weitere Taste betätigt wird. Wird eine Zeit eingestellt, aber innerhalb von 10 Sekunden danach keine Kochzone aktiviert, schalten sich die Kochzonen-Displays aus (zusammen mit den entsprechenden Relais). Eventuelle Resthitzwarnungen [H] werden weiterhin angezeigt Solange der Timer aktiv ist (Display-Punkt blinkt 10 Sekunden lang), kann er eingestellt werden. Der Einstellbereich ist 0 bis 99 Minuten, in Minutenschritten. Einstellung im Fingerdruck-Bereich.

Sofort nach Einstellung des Zeitwerts beginnt der Countdown des gerade eingestellten Wertes. Der Timer wird nach 10 Minuten automatisch deaktiviert und auf dem Timer-Display der Zeitwert angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige „00“.

Der Signalton endet nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin blinkt das Timer-Display nicht mehr und wird dunkel.

Eventuelle Resthitzwarnungen [H] werden weiterhin angezeigt Durch Betätigen der Taste POWER kann die Steuereinheit von „einem Timer-Betrieb“ auf Kochzone mit beliebiger Zeit - mit oder ohne aktiviertem selbständigem Timer - eingestellt werden.

Durch Zurückschalten auf aktiven TC-Modus bei aktivem selbständigem Timer wird der Timer zuerst ausgewählt (Dezimalpunkt auf dem Timer-Display blinkt). Nach Auswahl einer Kochzone verschwindet der Dezimalpunkt vom Timer-Display und der bisher ständig leuchtende Dezimalpunkt auf dem Display der Kochzone beginnt zu blinken.

Mit Ausschalten der Steuereinheit mit der Taste POWER wird der selbständige Timer ebenfalls ausgeschaltet, falls er in Betrieb war.

Kochzonen-spezifische Timer-Programmierung Nach Einschalten des TC steht die Timer-Einstellung der gewünschten Kochzonen zur Verfügung.

Durch Einstellen einer Kochzone (Kochstufe > 0) gefolgt von der Einstellung des Timer-Displays (innerhalb von 10 Sek.) kann dieser Kochzone eine Betriebszeit zugeordnet werden, nach Ablauf welcher sie ausgeschaltet wird. Die LEDs um den Timer herum zeigen an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Nach Auswahl des Timers beginnt die entsprechende LED sowie der Leuchtpunkt im Timer-Display dauerhaft zu blinken. Wird eine Kochzone erst später ausgewählt, erlischt der Leuchtpunkt und die blinkende LED.

Beim Umschalten von einer Kochzone auf eine andere zeigt der Timer den aktuellen Zeitwert für die entsprechende Kochzone an. Die Zeiteinstellungen für andere Kochzonen bleiben aktiv.

Alle anderen Einstellungen erfolgen ähnlich wie beim selbständigen Timer

Bei mehr als einem aktiven Timer zeigt das Display immer den niedrigsten Zeitwert an (nach einer Wartezeit von 10 Sekunden).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und blinkt die Anzeige „00“. Die zugehörige Timer-LED blinkt synchron dazu. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet, die Daueranzeige „0“ erscheint und die Kochzone wird automatisch ausgewählt. Nach 10 Sekunden (Wartezeit) erscheint die dauerhafte Anzeige „H“, falls eine Kochzone noch heiß ist.

Sonst wird das Zeichen „0“ angezeigt.

Das akustische Signal und das Blinken der Kochzonen-Timer-LED stoppen nach

- 2 Minuten bzw.

- Betätigen einer beliebigen Taste.

Daraufhin gehen die Timer-Displays aus und es sind keine Kochzonen ausgewählt.

Das Verhalten des kochzonenspezifischen Timers ist ähnlich wie das des selbständigen Timers.

Wird ein Timer für eine Kochzone programmiert, hängt die

Betriebszeitbegrenzung vom eingestellten Timer-Wert und nicht vom Standard-Tabellenwert ab.

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.

- 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.

THIẾT 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 2014/35/EU và tính tương thích điện từ như được xác định trong Chỉ thị 2014/30/EU.

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 dính mà không có gia vị, thời gian gia nhiệt trước không được quá 1-2 phút.
- Khi nấu thức ăn dễ dính, hãy bắt đầu ở một mức đầu 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 (vặn nhỏ về "0") và không tựa vào cảm biến xoong 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 tinh 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 nướng có 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 tấm chăn hạn.
- Quá trình nấu phải được theo dõi. Quá trình nấu gián hạn phải được theo dõi liên tục.
- Nấu nướng có dầu hoặc mỡ trên bếp mà không có người giám có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn tới cháy.
- Rủi ro cháy: không cất chứa 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 bị cháy

và bỏng, 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 đấu 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 CẤP NGUỒN BỊ HƯ, CẤP 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 DỰA TRÊN CÁC ĐẶC ĐIỂM ĐIỆN TỬ CỦA HẦU HẾT CÁC NỒI NẤU.

CUỘN (CUỘN CẢM) TẠO RA TRƯỜNG ĐIỆN TỬ ĐƯỢC VẬN HÀNH VÀ ĐIỀU KHIỂN BẰNG MẠCH ĐIỆN TỬ.

NHIỆT ĐƯỢC TRUYỀN TỚI THỰC PHẨM QUA CHÍNH NỒI NẤU.

QUÁ TRÌNH NẤU DIỄN RA NHƯ MỘ TẢ DƯỚI ĐÂY.

- TỒN HẠO NHIỆT Ở MỨC TỐI THIỂU (HIỆU SUẤT CAO).

- HỆ THỐNG TỰ ĐỘNG DỪNG KHI NỒI NẤU ĐƯỢC NHẮC RA HOẶC NGAY KHI ĐƯỢC NHẮC KHỎI BẾP.

- MẠCH ĐIỆN TỬ ĐẢM BẢO MỨC ĐỘ LINH HOẠT TỐI ĐA VÀ CHO PHÉP VỊ CHỈNH.

(HÌNH 1)

1 NỒI NẤU

2 ĐỒNG ĐIỆN CẢM ỨNG

3 TỬ TRƯỜNG

4 CUỘN CẢM

5 MẠCH ĐIỆN TỬ

6 NGUỒN ĐIỆN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG (HÌNH 2)

1 BẬT/TẮT NGUỒN

2 CẢM BIẾN TRƯỢT

3 PHÍM BỘ TĂNG THỂ

4 PHÍM KHÓA

5 BẬT/TẮT ĐÈN LED

6 LED TRƯỢT

7 LED khóa

8 Vùng gia nhiệt và màn hình thiết lập

9 Vùng chỉ thị bộ hẹn giờ

10 Bộ hẹn giờ

Lắp đặt

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

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

TC (điều khiển cảm ứng) trượt chức năng:

Trượt: công nghệ cảm biến của TC trượt mới cho phép điều chỉnh các mức nấu (1-9) cũng như giá trị bộ hẹn giờ (1-99) bằng cách chạm và vò kéo ngón tay trên bề mặt được chỉ định.

Kéo sang phải để tăng và sang trái để giảm giá trị thích hợp. Ngoài ra, cũng có thể lựa chọn giá trị trực tiếp trên bề mặt con trượt.

BẬT/TẮT Điều khiển cảm ứng

Sau khi kết nối với nguồn điện, bộ TC mất 1 giây để chuẩn bị vận hành. Sau khi khởi động, toàn bộ màn hình và LED nhấp nháy tối khoảng 1 giây. Sau 1 giây, toàn bộ màn hình và đèn LED được tắt trở lại.

Bộ TC bây giờ có thể được BẬT trở lại bằng cách ấn phím ON/OFF "1". Các màn hình hiển thị ổn định "0". Các cảnh báo trực quan đối với các vùng nóng [H] được hiển thị xen kẽ với [0] và chấm nhỏ hiển thị đồng bộ. Các chấm hiển thị trên mặt bếp hiển thị nhấp nháy mỗi giây (tất 0,5 giây, bật 0,5 giây).

Các bộ phận điện tử vẫn hoạt động trong khoảng 20 giây. Nếu không có mức nấu hoặc lựa chọn bộ hẹn giờ nào được thực hiện trong khoảng thời gian này, các bộ phận điện tử tự động thiết lập lại về chế độ Tắt bằng cách phả ra một âm thanh tín hiệu.

TC chỉ có thể bật được lên bằng cách ấn phím nguồn như đầu vào duy nhất. Trong trường hợp ấn phím khác (duy nhất hoặc đồng thời với phím nguồn), bộ điều khiển sẽ không được bật lên.

Trong trường hợp "Chức năng khóa trẻ em" đang hoạt động khi BẬT NGUỒN, toàn bộ màn hình vùng nấu hiển thị "L" tức là bị KHÓA.

Các cảnh báo trực quan đối với các vùng nấu nóng [H] được hiển thị xen kẽ với [L] (H-BẬT = 0,5 giây; L-BẬT = 1,5 giây).

Bằng cách ấn phím ON/OFF "1" của bộ điều khiển ở Chế độ ON (BẬT), Bộ điều khiển cảm ứng có thể tắt được tại bất cứ thời điểm nào. Điều này cũng có thể áp dụng đối với các bộ điều khiển được khóa (chức năng khóa trẻ em hoạt động). Phím ON/OFF luôn có hiệu lực ưu tiên so với chức năng TẮT NGUỒN.

Tắt tự động

TC chuyển từ BẬT sang TẮT nguồn sau 20 giây với điều kiện là không có vùng nấu nào được kích hoạt hoặc phím chọn nào được ấn trong thời gian đó. Trong trường hợp đã chọn một vùng nấu (với giai đoạn nấu là "0") thời gian tự động Tắt nguồn gồm thời gian huy chọn 10 giây và thời gian Tắt nguồn 10 giây.

BẬT/TẮT vùng nấu

Trong trường hợp ở trạng thái kích hoạt TC, vùng nấu có thể chọn bằng cách chạm vào màn hình cụ thể (Cảm biến chọn "8"). Màn hình tương ứng chuyển sang chấm hiển thị ổn định và "0" thay cho "H" trong trường hợp là một vùng nấu nóng. Trên tất cả các màn hình vùng nấu khác, chấm không hiển thị.

Số theo sau một mức nấu có thể thiết lập được bằng cách sử dụng vùng trượt. Do vậy bật vùng nấu tương ứng. Các chữ chặn cuối là "9" (bên phải) và "0" (bên trái).

Trước hết đặt chảo vào vùng nấu đã chọn. Nếu chảo chưa đặt, hệ thống không thể bật vùng tương ứng.



Tắt một vùng nấu:

Có thể tắt một vùng nấu duy nhất bằng cách chọn và thiết lập mức nấu về [0]. Trong trường hợp có cảnh báo trực quan đối với các vùng nấu nóng [H], cảnh báo này được hiển thị lần lượt với [0] và chấm hiển thị đồng bộ. Sau khi TC được tắt, màn hình vẫn trở lại màu đen [H] tương ứng được hiển thị đối với một cảnh báo trực quan đối với vùng nấu nóng.

Tắt tất cả các vùng nấu:

Có thể tắt mọi vùng nấu bằng cách sử dụng phím ON/OFF. [H] có thể xuất hiện trên tất cả các vùng nấu nóng. Tất cả các màn hình vùng nấu khác trở lại màu đen.

Tăng công suất

Công suất của vùng nấu có thể điều chỉnh được trong 9 tầng khác nhau; tầng tương ứng được hiển thị ([1] đến [9]) qua các màn hình LED bảy phân. Trong trường hợp cần tăng thêm công suất, chọn mức tăng ("P").

Các vùng nấu

Có thể kết hợp một số vùng nấu:

Vùng nấu đơn (Hình 7-a)

Tùy thuộc vào mô đun, có 3 hoặc 4 vùng nấu đơn (A, B, C, D, E) hoạt động độc lập.

Đường kính tối thiểu của đáy xoong chảo để đảm bảo tối ưu khả năng nhận xoong chảo của bếp:

Các vùng A, B, C, D: 12 cm / Vùng E: 14,5 cm

Vùng nấu kép (Hình 7-b)

Có thêm một tùy chọn vận hành hai vùng nấu đơn đồng thời như thể chúng là một vùng nấu đơn. Có thể kết hợp các vùng nấu theo kiểu A+B hoặc C+D. Chức năng này được kích hoạt bằng cách ấn đồng thời các phím chọn "8" trên cả hai vùng nấu cần kết hợp. Biểu tượng sau đây sẽ được hiển thị trên màn hình "8" của mặt sau:



Màn hình "8" ở mặt trước sẽ chỉ thị mức công suất đã chọn cho vùng được kết hợp.

Chức năng này có thể tạo được một vùng nấu hình chữ nhật đặc biệt phù hợp với xoong chảo hình chữ nhật hoặc hình oval.

Nếu bạn sử dụng một xoong hoặc chảo hình tròn, đường kính tối thiểu của đáy xoong hoặc chảo phải đạt 20cm để đảm bảo tối ưu khả năng nhận xoong chảo của bếp.



Đun sôi nhẹ tự động (có thể chọn)

Khi kích hoạt chức năng đun sôi nhẹ tự động, công suất của vùng nấu được chuyển sang 100% trong một thời gian tùy thuộc vào giai đoạn đun sôi được chọn. Ngay sau khi hết thời gian đun sôi nhẹ, giai đoạn đun sôi đã chọn trước đó sẽ có hiệu lực trở lại.

Quy trình để khởi động chức năng Đun sôi nhẹ tự động:

Bộ điều khiển được bật và một vùng nấu được chọn. Sau khi thiết lập giai đoạn nấu "9" chức năng Đun sôi nhẹ tự động được kích hoạt bằng cách ấn vào cảm biến trượt bên phải. "A" ngay lập tức xuất hiện trên màn hình. Bây giờ chọn giai đoạn đun sôi mong muốn thông qua vùng trượt. Biểu tượng "A" xuất hiện 3 giây sau khi nhấn phím - xen kẽ với giai đoạn đun sôi (500 mili giây "A" và 1,5 giây giai đoạn đun sôi).

Giai đoạn đun sôi có thể điều chỉnh được trong vòng 15 giây sau khi kích hoạt mà không cần tắt năng tăng công suất đun sôi nhẹ. Do đó, có thể chọn vùng nấu và thiết lập vùng nấu liên quan sau đó. Trong trường hợp chọn sau 15 giây, có thể thiết lập được một giai đoạn nấu có công suất thấp hơn; sau khi tắt chức năng đun sôi tự động, có thể chọn một giai đoạn đun sôi có công suất cao hơn; điều này sẽ làm cho thời gian đun sôi nhẹ được tự động điều chỉnh phù hợp với giai đoạn đun sôi đang chọn.

Chức năng bộ tăng thể

Sau khi chọn một vùng nấu tương ứng, có thể chọn trực tiếp chức năng bộ tăng thể qua phím chức năng nguồn "3". Bằng chức năng này, các vùng nấu nhất định được kích hoạt để nhận thêm điện năng danh định. Nếu vùng nấu mong muốn có khả năng kích hoạt bộ tăng thể, màn hình hiển thị biểu tượng "P". Thời gian tăng được giới hạn trong 5 phút để bảo vệ dụng cụ nấu nướng. Sau khi bộ tăng thể được tự động tắt, vùng nấu tiếp tục vận hành ở mức công suất "9". Bộ tăng thể có thể được kích hoạt trở lại sau một vài phút. Trong trường hợp chảo được nhắc ra khỏi vùng nấu trong khi tăng công suất, chức năng tăng công suất vẫn hoạt động và thời gian tăng công suất tiếp tục.

LƯU Ý:

Khi chọn chức năng bộ tăng thể trên bất kỳ mặt sau (trái hoặc phải), mặt trước có cùng đèn sẽ tự động tắt (nếu nó đã được bật lên trước đó) để tập trung toàn bộ công suất vào mặt sau. Điều này sẽ giúp bạn được hưởng lợi từ một bộ tăng thể mạnh mẽ bổ sung.

Tuy nhiên, khi chọn chức năng bộ tăng thể ở bất kỳ mặt trước (trái hoặc phải), mặt sau ở cùng bên có thể hoạt động tới mức công suất 8 vì nó không cần nhiều năng lượng đầu vào.

Đèn báo nhiệt dư

Việc xác định thời gian mà một vùng nấu còn nhiệt dư sau khi vận hành mà có thể gây bỏng khi tiếp xúc và tắt được tính toán.

Trạng thái được tính toán tùy theo:

Tăng công suất được chọn ("0" và "9")

Thời gian bật/tắt của các role

Chỉ thị nhiệt dư của mỗi vùng nấu vẫn hoạt động cho đến khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn +60°C.

Tắt tự động (Giới hạn thời gian vận hành)

Đối với mỗi vùng nấu đã kích hoạt, thời gian vận hành tối đa phải được xác định. Thời gian vận hành tối đa phụ thuộc vào giai đoạn nấu đã chọn. Sau khi hết thời gian nấu tối đa, vùng nấu được tự động tắt.

Mỗi kích hoạt trạng thái vùng nấu (thay đổi mức nấu,...) sẽ thiết lập lại bộ hẹn giờ đếm ngược về giá trị khởi động ban đầu.

Các thiết lập bộ hẹn giờ ưu tiên các giới hạn thời gian vận hành đối với thiết lập giai đoạn nấu cao.

Bảo vệ phòng ngừa kích hoạt do sự cố

Hệ thống điện tử tự động tắt trong trường hợp phát hiện sử dụng các phím thường xuyên khoảng 10 giây. Bộ điều khiển phát một tín hiệu âm thanh khoảng 10 giây trong trường hợp sự cố (thời gian: 1000 ms, 500 ms BẬT) và mã lỗi "E R 0 3" nhấp nháy trên màn hình (0,5 giây BẬT, 0,5 giây TẮT).

Nếu kích hoạt thường xuyên vượt quá 10 giây, chỉ một mã lỗi "E R 0 3" nhấp nháy khi sự cố xảy ra và được nhận biết là sự cố. Trong trường hợp vùng nấu ở giai đoạn "nóng" biểu tượng [H] hiển thị lần lượt với mã lỗi (0,5 giây biểu tượng, 0,5 giây "H").

Nước phun trên bề mặt kính không làm kích hoạt phím và không thể phát hiện được một cách chắc chắn. (Sau khi lau mặt kính, các phím, tất cả các phím sẵn sàng vận hành ngay).

Nếu không có vùng nấu nào được kích hoạt trong 20 giây sau khi ấn POWER ON, bộ điều khiển được thiết lập lại về chế độ Tắt (màn hình tối đen).

Khóa phím (Tùy chọn)

Việc kích hoạt phím khóa phím "4" ở chế độ chờ đợi hoạt động sẽ khóa bàn phím và đèn LED khóa phím "7" sáng ổn định. Trong trường hợp này cần phải tính toán số lần kích hoạt phím khóa phím. Điều khiển tiếp tục hoạt động ở chế độ thiết lập nhưng không thể vận hành được bằng bất kỳ phím nào ngoại trừ phím khóa phím khóa hoặc phím tắt/tắt "1".

Cũng có thể TẮT bằng phím bật/tắt "1" ở trạng thái đã khóa. Đèn LED khóa phím đã thiết lập "7" mờ khi tắt điều khiển. Chức năng khóa phím bao gồm đèn LED hoạt động trở lại khi bật (ở chế độ chờ 10 giây) cho đến khi chức năng này được vô hiệu hóa bằng việc kích hoạt liên tục phím khóa phím. Không thể kích hoạt/vô hiệu hóa chức năng khóa phím ở chế độ tắt.

Khi các bộ hẹn giờ đã lập trình hết giờ, các báo động bộ hẹn giờ tương ứng có thể được xác nhận bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào mà không cần mở khóa điều khiển. Việc kích hoạt liên tục phím khóa phím ở chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa bàn phím và đèn LED khóa phím đã thiết lập mở. Toàn bộ các phím cảm biến có thể vận hành được bình thường trở lại.

Âm báo (Còi)

Các thao tác sau đây xảy ra trong khi vận hành bộ TC được báo bằng âm thanh qua một còi:

- Một hồi ngắn cảnh báo sự kích hoạt thường xuyên một phím.
- Hồi dài hơn, gián đoạn cảnh báo việc sử dụng thường xuyên các phím qua một khoảng thời gian (≥ 10 giây).
- Hết thời gian hẹn giờ.

Chức năng bộ hẹn giờ (tùy chọn)

Có hai loại chức năng hẹn giờ:

- Bộ hẹn giờ độc lập 1..99 phút: Tín hiệu âm thanh có hẹn giờ. Chức năng này chỉ có thể kích hoạt khi không có vùng nấu nào vận hành (tất cả các giai đoạn = 0). Bất kỳ vùng nấu nào được khởi động bằng vận hành (mức-0) quá thời gian hẹn giờ độc lập sẽ vẫn vận hành. Nếu phải sử dụng bộ hẹn giờ để tắt một vùng nấu (xem bộ hẹn giờ vùng nấu), khi đó điều khiển phải được tắt (bộ cảm biến nguồn) và bật trở lại.

- Thời gian hẹn giờ vùng nấu 1..99 phút: Chức năng này chỉ có thể kích hoạt khi chức năng nấu được kích hoạt (giai đoạn <0; chấm hiển thị). Tín hiệu âm thanh có hẹn giờ, bốn vùng nấu cần ngắt sẽ dễ dàng lập trình được.

Thiết lập một giá trị bộ hẹn giờ:

Điều chỉnh bằng mặt trượt.

Về cơ bản, điều chỉnh chữ số đầu tiên trước, sau đó điều chỉnh chữ số thứ hai.

Trong vòng 10 giây sau khi điều chỉnh chữ số thứ hai, giá trị có thể thiết lập lại được. (Chấm hiển thị sáng ở màn hình bộ hẹn giờ và trong trường hợp là bộ hẹn giờ cụ thể của một vùng nấu, LED tương ứng nhấp nháy).

Trong trường hợp màn hình bộ hẹn giờ hoạt động, giá trị bộ hẹn giờ có thể thiết lập được về [0] trực tiếp bằng cách ấn [0] trên mặt trượt (bên trái).

Tắt một bộ hẹn giờ hoạt động:

Bộ hẹn giờ có thể tắt được bằng cách thiết lập giá trị của nó về 0.

Bộ hẹn giờ độc lập có thể tắt được bằng một kích hoạt đúp phím nguồn "1".

Bộ hẹn giờ độc lập:

Nếu bộ điều khiển được bật lên (tất cả các màn hình vùng nấu hiển thị [0]), bộ hẹn giờ độc lập có thể kích hoạt được bằng cách ấn phím chọn bộ hẹn giờ. Bộ hẹn giờ hiển thị "00". Dấu thập phân trên màn hình bộ hẹn giờ nhấp nháy. Bộ hẹn giờ được tắt sau 10 giây (màn hình tối đen) nếu không có thiết lập nào khác được thực hiện. Trong trường hợp giá trị bộ hẹn giờ thời được thiết lập mà không kích hoạt một vùng nấu trong vòng 10 giây, các màn hình vùng nấu được tắt (rõ rệt nhất cũng được tắt). Các cảnh báo trực quan đối với các vùng nấu nóng [H] được hiển thị ổn định. Khi bộ hẹn giờ được chọn (chấm hiển thị nhấp nháy khoảng 10 giây), nó có thể được thiết lập. Phạm vi thiết lập là 0-99 phút theo bước đơn; bằng Mặt trượt. Ngay sau khi giá trị bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược với giá trị thiết lập gần nhất. Bộ hẹn giờ được hủy chọn tự động sau 10 giây và màn hình bộ hẹn giờ chỉ thị giá trị bộ hẹn giờ. Sau khi hết thời gian đã thiết lập, một tín hiệu âm thanh được phát ra và màn hình bộ hẹn giờ nhấp nháy "00".

Tín hiệu âm thanh được kết thúc

- sau 2 phút và/hoặc

- bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào.

Sau đó, màn hình bộ hẹn giờ ngừng nhấp nháy và tắt.

Các cảnh báo trực quan đối với các vùng nấu nóng [H] được hiển thị ổn định. Bằng cách ấn phím ON/OFF "1", bộ điều khiển có thể được chuyển từ trạng thái "chỉ bộ hẹn giờ hoạt động" sang vùng nấu tại bất kỳ thời điểm nào có hoặc không kích hoạt một bộ hẹn giờ độc lập.

Bật trở lại chế độ kích hoạt TC với một bộ hẹn giờ độc lập được kích hoạt,

bộ hẹn giờ được chọn trước tiên (dấu thập phân trên màn hình bộ hẹn giờ nhấp nháy). Sau khi một vùng nấu được chọn, dấu thập phân biến mất khỏi màn hình bộ hẹn giờ và một dấu thập phân ổn định trên màn hình vùng nấu nhấp nháy. Khi tắt bộ điều khiển bằng phím ON/OFF "1", bộ hẹn giờ độc lập - nếu vẫn đang vận hành - cũng sẽ được tắt đi.

Lập trình bộ hẹn giờ cho vùng nấu

Bật TC sẽ kích hoạt thiết lập bộ hẹn giờ đối với các vùng nấu cụ thể.

Bằng cách kích hoạt một vùng nấu (giai đoạn vùng nấu >0) sau khi chọn một màn hình bộ hẹn giờ (trong vòng 10 giây), một giá trị bộ hẹn giờ có thể được gán cho vùng nấu như một chức năng ngắt. Đèn LED xung quanh bộ hẹn giờ "9" chỉ thị vùng nấu đã được kích hoạt bộ hẹn giờ.

Ngay khi bộ hẹn giờ được chọn, LED tương ứng nhấp nháy và dấu chấm trong màn hình bộ hẹn giờ sáng ở trạng thái ổn định. Trong trường hợp một vùng nấu được chọn sau đó, dấu chấm biến mất và LED ngừng nhấp nháy. Khi chuyển từ một vùng nấu này sang vùng nấu khác, màn hình bộ hẹn giờ chỉ thị giá trị bộ hẹn giờ hiện hành của vùng nấu tương ứng. Các thiết lập bộ hẹn giờ có thể khác nhau khác vẫn hoạt động.

Thiết lập khác tương tự với bộ hẹn giờ độc lập.

Trong trường hợp có nhiều hơn một bộ hẹn giờ được kích hoạt, màn hình hiển thị giá trị bộ hẹn giờ ưu tiên nhất (sau thời gian hủy chọn 10 giây).

Sau khi hết thời gian thiết lập, một tín hiệu âm thanh được phát ra và màn hình bộ hẹn giờ nhấp nháy "00". LED bộ hẹn giờ liên quan nhấp nháy đồng thời. Vùng nấu đã lập trình được tắt, "0" ở trạng thái ổn định được hiển thị và vùng nấu được chọn tự động. Sau 10 giây (thời gian hủy chọn), "H" ổn định được hiển thị trên một vùng nấu "nóng". Nếu không, biểu tượng "0" được chỉ thị.

Tín hiệu âm thanh và trạng thái nhấp nháy đèn Led của bộ hẹn giờ vùng nấu được kết thúc.

- sau 2 phút và/hoặc

- bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào.

Sau khi màn hình bộ hẹn giờ tắt và vùng nấu không được chọn.

Trạng thái của bộ hẹn giờ vùng nấu tương tự với bộ hẹn giờ độc lập.

Trong trường hợp một bộ hẹn giờ được lập trình cho một vùng nấu, giới hạn thời gian vận hành phụ thuộc vào giá trị bộ hẹn giờ chứ không phụ thuộc vào giá trị bằng tiêu chuẩn.

Nồi nấu (Hình 3)

- Nồi nấu 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 gì đặc biệt phù hợp với bếp từ.

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

- Chúng tôi không khuyến cáo sử dụng bất kỳ nồi nấu 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 ngay sau khi bóc bỏ các mẫu giấy bạc, vết tích ăn bản tõe, vết dầu mỡ, vết đường và thức ăn có hàm lượng đường cao khác khi bề mặt để tránh làm hư 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. Trong bất cứ trường hợp nào, không được dùng bọt xốp hoặc loại vải gây trầy xước; tránh sử dụng hóa chất tẩy rửa hóa học gây xám đục như là chất phun rửa nhà bếp và chất tẩy đốm vết.

Hướng dẫn lắp đặt

Lắp đặt

Những hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên lành nghề sử dụng như hướng dẫn 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.

Vị trí (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 bạn làm 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 được bố trí như minh họa trong hình.

Đấu nối điện (Hình 6)

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

- các đặc điểm thiết bị như trên để theo dõi những gì được chỉ thị trên tấm ma trận được đặt tại đáy của bề mặt làm việc;
- thiết bị được gắn nối đất hiệu quả theo các tiêu chuẩn và luật pháp hiện hành.

Thực hiện nối đất bắt buộc theo các điều khoản của luật pháp.

Nếu không có cáp và/hoặc phích cắm trên thiết bị, sử dụng vật liệu hấp thụ thích hợp cho nhiệt độ làm việc như được chỉ thị trên tấm ma trận. Trong bất kỳ trường hợp nào, cáp nguồn không được tiếp xúc với nhiệt độ

môi trường trên 500C.

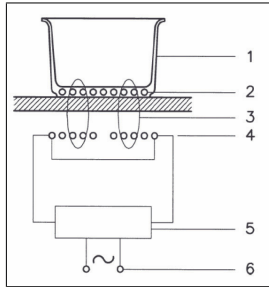


Fig.1 - Hình 1

TOUCH CONTROL
ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG

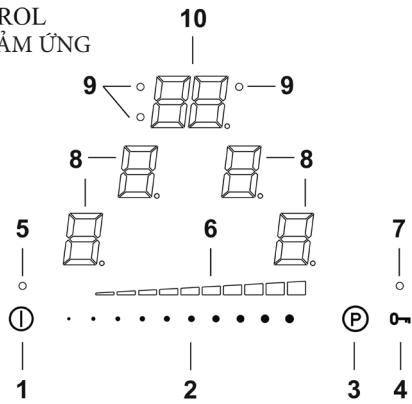


Fig.2 - Hình 2

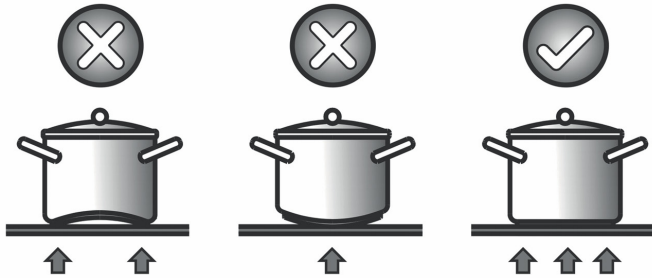


Fig.3 - Hình 3

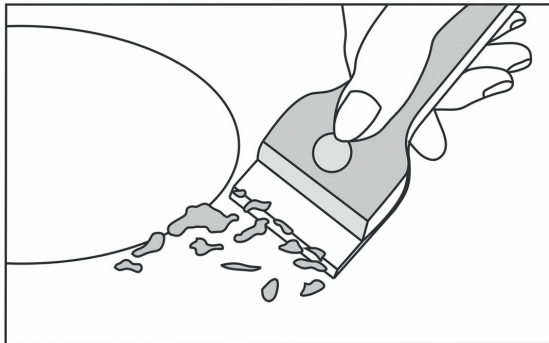
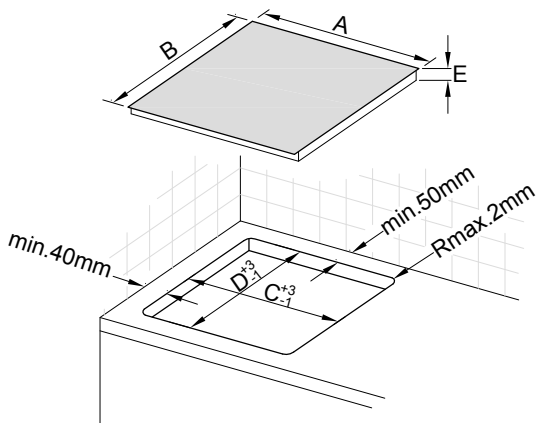
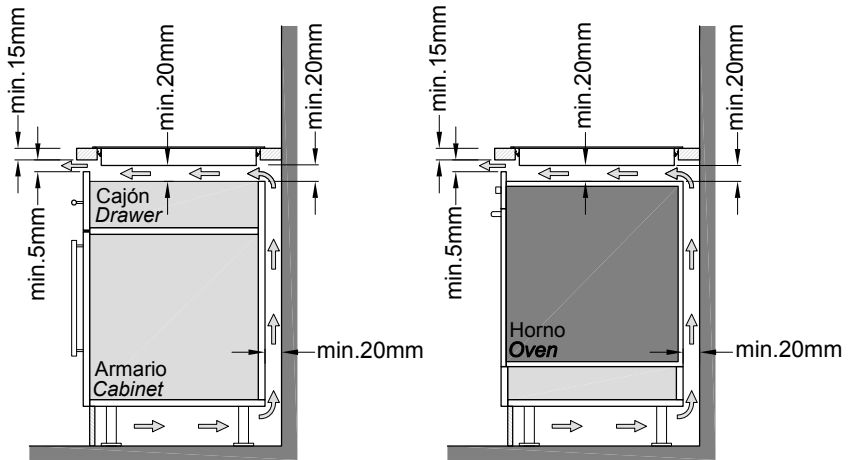
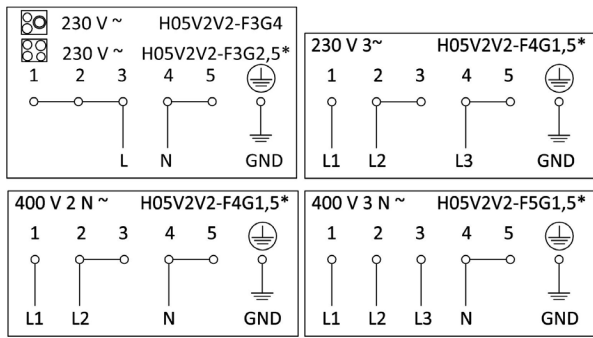


Fig.4 - Hình 4



A	B	C	D	E
770	430	710	390	68

Fig.5 - Hình 5



*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
 *Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
 *En tenant compte du coefficient de simultanéité.
 *Considering complementary factor
 *Tenendo conto del fattore di contemporaneità
 *In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
 *Tomando en consiferação o factor de dimultaneidade
 *Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
 *yhtäaikaisuuden huomioonottaen
 *Samtidigheidsfaktorn bör tas med i beräkningen
 *Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού
 *Учитывая фактор совместимости
 *Biorąc pod uwagę ich komplementarność
 *Figyelembe véve az egyidejűség tényezőt
 *素，控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。
 *Ta i betraktning samtidigheidsfaktoren
 *Tính toán hệ số bổ sung

Fig.6 - Hình 6

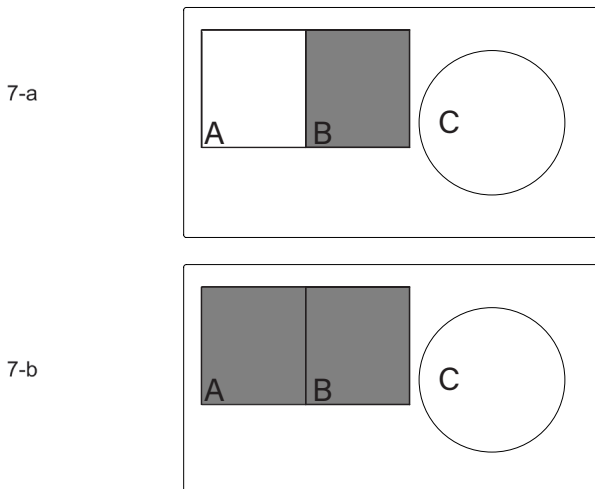


Fig.7 - Hình 7

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

60817650.10.05.2018