

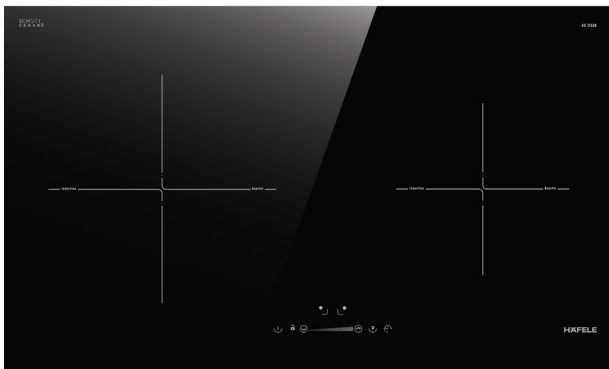
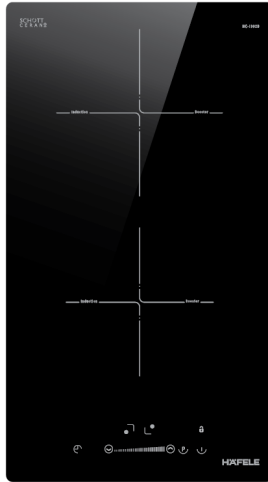
# User manual



Scan Code For Warranty  
Registration & Policy

**2 ZONES DOMINO INDUCTION HOB HC-I302B**  
**2 ZONES INDUCTION HOB HC-I752B**

**Products Applied: 536.61.770, 536.61.787**



**Operating and maintenance instructions for hobs**

**2 ZONES DOMINO INDUCTION HOB**  
**HC-I302B**  
**536.61.770**

**2 ZONES INDUCTION HOB**  
**HC-I752B**  
**536.61.787**

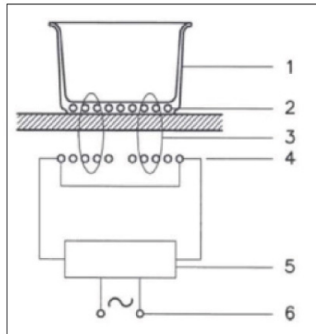


Fig.1

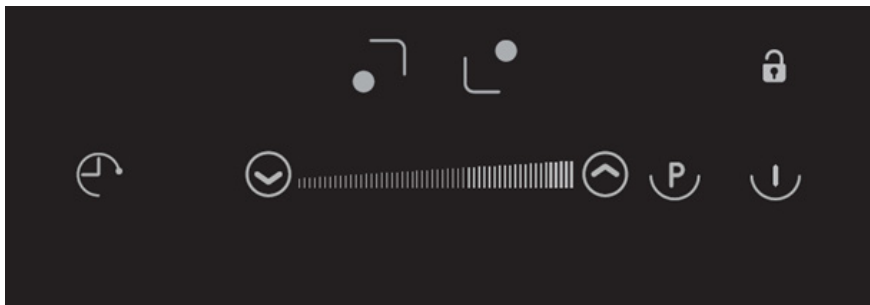


Fig.2: 2 zones domino induction hob 536.61.770

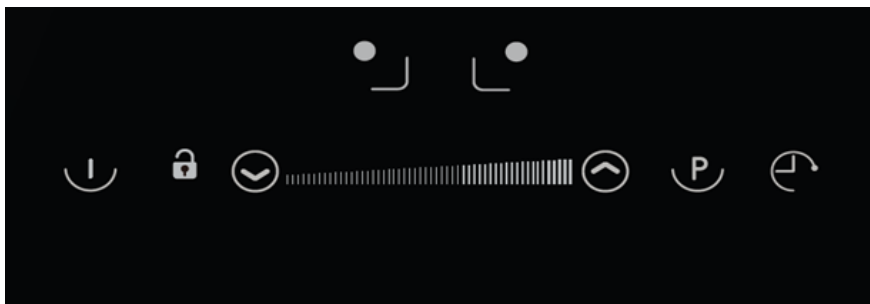


Fig.3: 2 zones induction hob 536.61.787

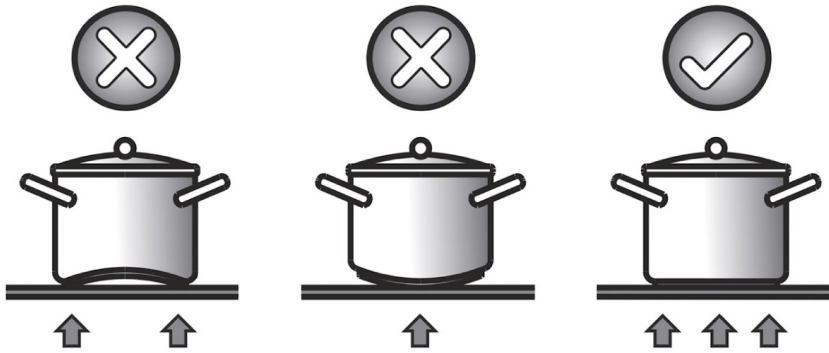


Fig.4

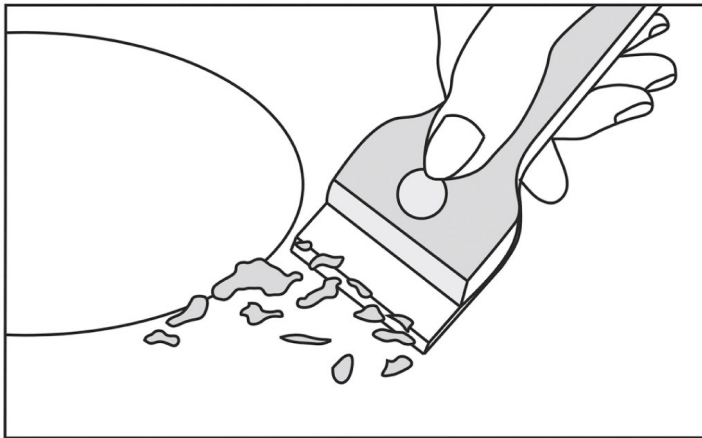
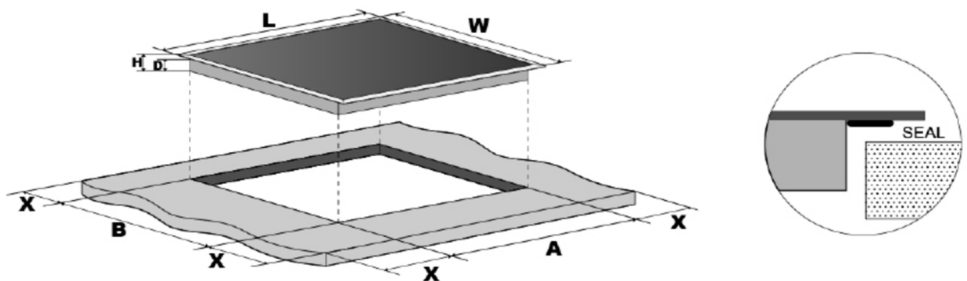


Fig.5



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
536.61.770	290	520	60	55	260	490	50 mini
536.61.787	750	450	60	55	420	720	50 mini

Fig.6

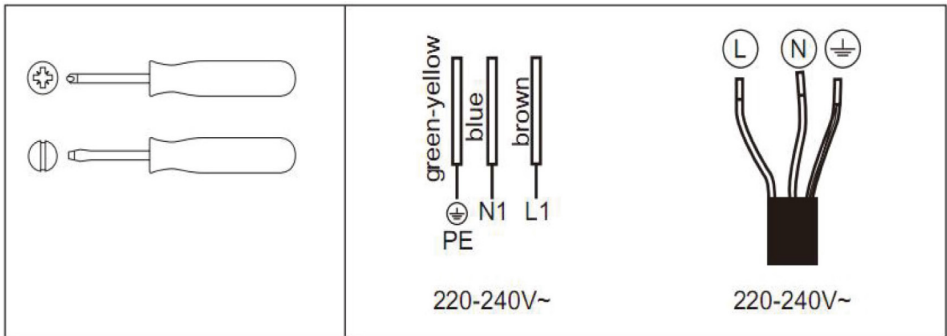


Fig.7

**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.
- 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 means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over-voltage 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 manufacturer declines 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

Reference		Description
A		Zone select key
B		Child lock key
C		ON/OFF key
D	Power/Timer slider regulating key 	
E		Boost control key
F		Timer key

## 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.

## Using your Induction Hob To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once all displays show “0”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “L” key (A). The symbol 0. selected will stay fully lit.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes 0.0 alternately with heat setting

This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or.
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or.
- The pan is too small or not properly centred on the cooking zone. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to switch off.
2. Press the slider regulating key (D) control to “0” level,
3. Beware of hot surfaces  
“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot

## Using the Boost function Activated the boost function

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

## Cancel the Boost function

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

## Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

### To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

### To unlock the controls

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



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

### Over-Temperature Protection

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

### Detection of Small Articles

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

### Auto Shutdown Protection

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

Power level	1-3	4-6	7-8	9
Default working timer (min)	240	180	120	90

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



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

### Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

## Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch the Timer key(F). The minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "▲" or "▼" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "▼" or "▲" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "▼" or "▲" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "▼" and "▲" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

**Note:** minute minder only work at normal model.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

### If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working

by touching the zone select key (A)

2. Press the Timer key(F), the minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "▲" or "▼" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "▼" or "▲" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "▼" or "▲" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "▼" and "▲" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

6. when using “the timer as an alarm” and “the timer to swith off the zones ” together ,the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

### **Cooking vessels (Fig. 3)**

- A magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- Prefer vessels which are especially declaed to be suitable foinduction 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 enegy 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 scatching the pyroceram surface
- We do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, alluminium, coppe 0 non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels

### **Maintenance (Fig. 4)**

By means of a scaper immediately remove any alluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar maks 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 wate and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or ab asive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detegents such as oven sprays and spot emovers.

### **Installe's Instructions**

#### **Installation**

These Instuctions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and main-tenance, acco ding to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected fom the electric system

#### **Positioning (Fig. 5)**

The fixtu is especially designed to fitting into a wok-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 app opriate cooling system there is no wam-ai leakage from the oven towads the hob suitable air-inlets are povid as shown in the figure.

### **Electrical connection (Fig. 6)**

Prior to caying out the electrical connection, please ensure that: the plant charactestics 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 connec-tion, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsoy in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working tempe ature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperatur above 50°C of the ambient temperature







# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

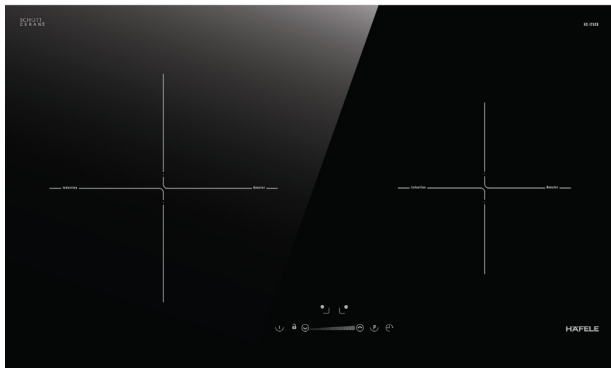
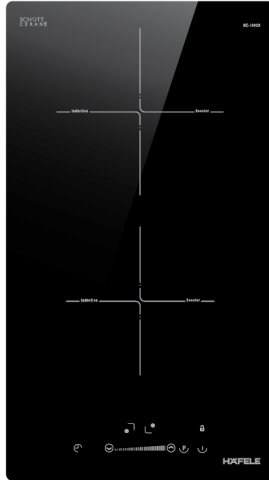
Vietnamese



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

**BẾP TỪ DOMINO 2 VÙNG NẤU HC-I302B**  
**BẾP TỪ 2 VÙNG NẤU HC-I752B**

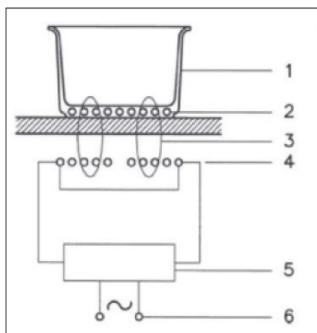
**Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.770, 536.61.787**



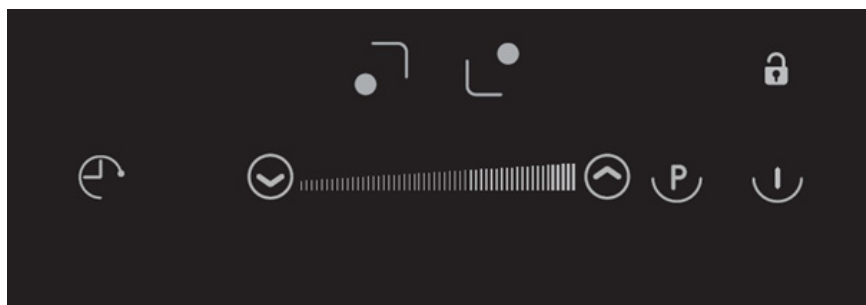
## Hướng dẫn sử dụng và bảo trì bếp

**Bếp Từ Domino 2 Vùng Nấu**  
**HC-I302B**  
**536.61.770**

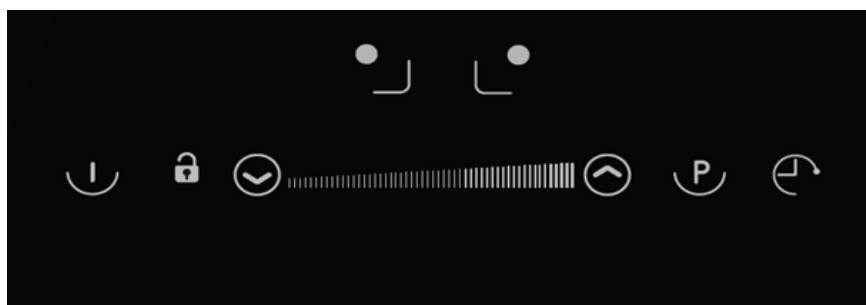
**Bếp Từ 2 Vùng Nấu**  
**HC-I752B**  
**536.61.787**



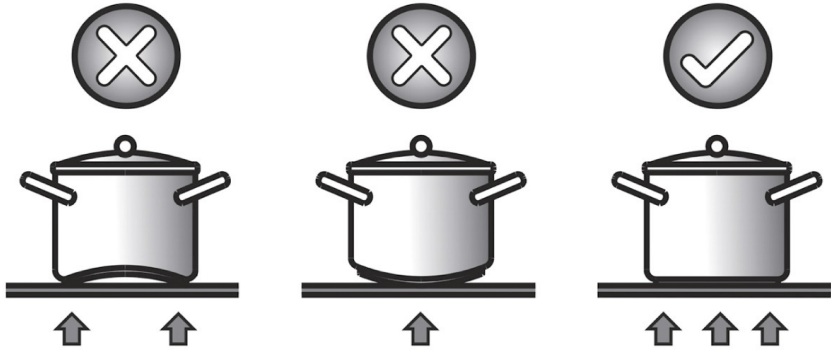
Hình 1



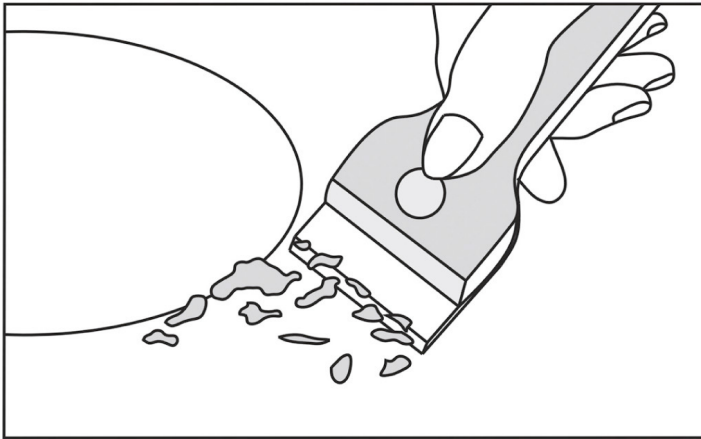
Hình 2: Bếp Từ Domino 2 Vùng Nấu 536.61.770



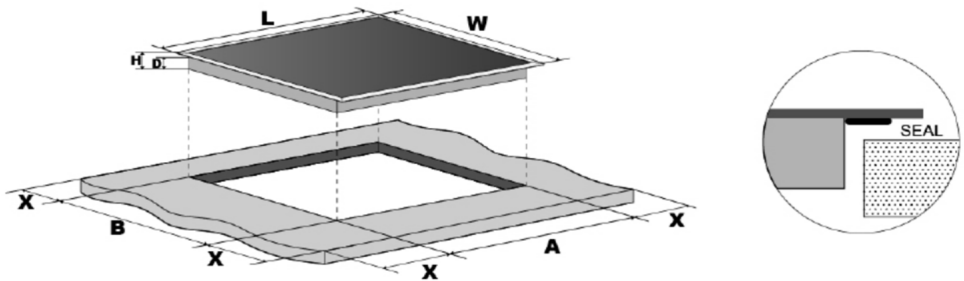
Hình 3: Bếp Từ 2 Vùng Nấu 536.61.787



Hình 4

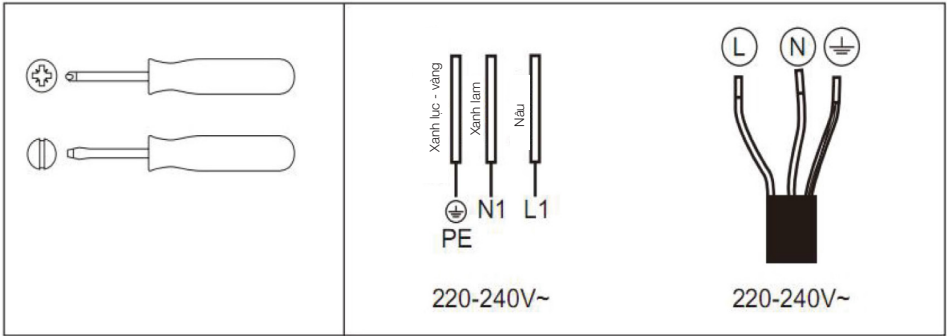


Hình 5



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
<b>536.61.770</b>	290	520	60	55	260	490	50 mini
<b>536.61.787</b>	750	450	60	55	420	720	50 mini

Hình.6



Hình 7

**THIẾT BỊ NÀY CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH. NHÀ SẢN XUẤT SẼ KHÔNG CHIU TRÁCH NHIỆM VỀ THƯƠNG TÍCH HOẶC THIẾT HẠI NÀO DO LẮP ĐẶT HOẶC SỬ DỤNG SAI CÁCH.**

Nhà sản xuất tuyên bố rằng sản phẩm này đáp ứng tất cả các yêu cầu về điện áp thấp được quy định trong chỉ thị Châu Âu 2014/35 /EU và về khả năng tương thích điện từ theo chỉ thị Châu Âu 2014/30 / EU.

**CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA**

- Không để bếp gần các vật thể có thể gây nhiễu khi đang sử dụng (thẻ tin dụng, đĩa mềm, máy tính, v.v.).
- Không sử dụng giấy bạc alluminium hoặc bỏ thực phẩm trong giấy bạc alluminium đặt trực tiếp lên bếp - không đặt kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp dĩa lên bề mặt bếp vì gây nóng
- Khi nấu bằng nồi chống dính mà chưa bỏ gia vị vào bên trong, không được đun vượt quá 1-2 phút
- Khi nấu thức ăn dễ bị dính, hãy bắt đầu ở mức công suất thấp, sau đó tăng từ từ và khuấy đều.
- Sau khi nấu xong, tắt bếp (chuyển xuống "0") và không tựa vào cảm biến.
- Nếu bề mặt của bếp bị hư hỏng, ngắt điện ngay để tránh khả năng bị điện giật.
- Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp.
- Thiết bị và các bộ phận sẽ nóng lên trong khi nấu
- Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải giữ khoảng cách an toàn trừ phi có người lớn giám sát liên tục
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc trí não hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát và được hướng dẫn phù hợp về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh, bảo trì máy trừ phi có sự giám sát của người

người lớn liên tục.

- Nấu bằng dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn nếu không được giám sát. KHÔNG dập lửa bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối thiết bị và sau đó sử dụng tấm phủ thích hợp để dập lửa.
- Nguy cơ cháy: không đặt các vật thể lên bề mặt nấu.
- Chỉ những bề mặt kệ đỡ bếp được thiết kế để sử dụng với bếp từ và được liệt kê trong hướng dẫn của nhà sản xuất bếp mới được sử dụng để kết hợp với bếp. Sử dụng vật liệu đỡ bếp không thích hợp có thể gây tai nạn.

**⚠ CẢNH BÁO** Các bộ phận sẽ bị nóng khi nấu.

Hãy để xa tầm tay trẻ em để tránh bị bỏng. Lắp trên dây nguồn một thiết bị để ngắt kết nối thiết bị ở tất cả các cực giúp ngắt kết nối hoàn toàn trong điều kiện quá điện áp loại III, phù hợp với các quy tắc đi dây. Phải dễ dàng tiếp cận phích cắm hoặc công tắc đa cực trên thiết bị đã lắp đặt. Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa. Các nhà sản xuất từ chối mọi khả năng bảo hành trong trường hợp không tuân thủ những nội dung được mô tả ở trên và các tiêu chuẩn phòng ngừa an toàn không được tuân thủ một cách thích hợp.

**Để tránh mọi rủi ro, nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn mới được thay thế cáp nguồn bị hỏng**

## NGUYÊN TẮC VẬN HÀNH (Hình 1)

Thiết bị khai thác các đặc tính điện tử của hầu hết các nồi nấu.

Cuộn dây (cuộn cảm) tạo ra từ trường được vận hành và điều khiển bởi mạch điện tử.

Nhiệt lượng được truyền đến thức ăn bằng chính nồi nấu.

Quá trình nấu ăn diễn ra như mô tả bên dưới

- Mất nhiệt tối thiểu (hiệu quả cao)
- Hệ thống tự động dùng khi nổi được lấy ra hoặc thậm chí vừa được nâng ra khỏi bếp
- Mạch điện tử đảm bảo tính linh hoạt tối đa và thực hiện các điều chỉnh thích hợp

(Hình 1)

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

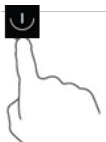
Tham chiếu	Mô tả
A	 Phím chọn khu vực nấu
B	 Phím khóa trẻ em
C	 Phím BẬT/TẮT
D Phím trượt điều chỉnh Công suất/Bộ hẹn giờ	
	
E	 Phím điều khiển tăng cấp độ
F	 Phím bộ hẹn giờ

### Lắp đặt

Tất cả các công việc lắp đặt (kết nối điện) phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ phù hợp. Hãy tham khảo phần lắp đặt.

### Bắt đầu nấu ăn

1. Chạm vào phím BẬT/TẮT.
- Sau khi bật nguồn, bếp phát ra tiếng bip, tất cả hiển thị "-", cho biết bếp từ vào trạng thái chế độ chờ.



2. Đặt nồi thích hợp lên vùng nấu mà quý khách muốn sử dụng.

- Đáy nồi và bề mặt vùng nấu phải sạch và khô.

3. Theo vùng nấu đặt nồi, chọn vùng có liên quan bằng cách nhấn phím "A". Biểu tượng 0 được chọn sẽ bao quanh vùng đó

4. Điều chỉnh nhiệt bằng cách chạm vào phím trượt (D).



- Nếu quý khách không chọn điều chỉnh nhiệt trong vòng 1 phút, Bếp từ sẽ tự động tắt.

- Quý khách có thể sửa đổi chế độ nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.

### Nếu màn hình nhấp nháy khi điều chỉnh nhiệt.

Điều này có nghĩa rằng:


- Quý khách chưa đặt nồi vào vùng nấu
- Nồi quý khách đang sử dụng không phải loại nồi sử dụng với bếp từ
- Nồi quá nhỏ hoặc đặt không đúng tâm của vùng nấu. Bếp sẽ không sinh nhiệt nếu không có nồi phù hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi phù hợp.

### Khi quý khách nấu xong

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (A) mà quý khách muốn tắt.
  2. Nhấn phím điều chỉnh phím trượt (D) về Mức "0",
  3. Cẩn thận với các bề mặt nóng
- "H" sẽ hiển thị vùng nấu nào đang nóng không được chạm vào. "H" sẽ biến mất khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu quý khách muốn đun thêm nữa, sử dụng khi bếp vẫn còn nóng.

### Sử dụng chức năng Tăng cường (Boost)

1. Chọn vùng nấu bằng cách chạm vào phím chọn vùng (A).

2. Chạm vào vùng phím tăng cường (E)  để hiển thị "P." đạt công suất cực đại.

### Hủy chức năng Tăng cường

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (A) mà quý khách muốn hủy.
2. Chạm vào phím điều chỉnh phím trượt (D) để hủy chức năng Boost, khi đó vùng nấu sẽ trở về mức 9.
- Chức năng này có thể hoạt động ở mọi vùng nấu.
- Vùng nấu trở lại mức 9 sau 5 phút.



## Sử dụng chức năng khóa trẻ em

- Quý khách có thể khóa các nút điều khiển để tránh sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các vùng nấu).

- Khi các phím điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoại trừ điều khiển TẮT sẽ bị vô hiệu hóa.

### Khóa các phím điều khiển

Chạm vào phím khóa trong 3 giây. Đèn báo bộ hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

### Mở phím điều khiển

1. Bếp phải được bật
2. Chạm và giữ phím khóa một lúc
3. Bây giờ quý khách có thể bắt đầu sử dụng bếp cảm ứng của mình.



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

### Bảo vệ quá nhiệt

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

### Phát hiện các vật thể nhỏ

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

### Bảo vệ tắt bếp tự động

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

Mức công suất	1-3	4-6	7-8	9
Thời gian làm việc mặc định	240	180	120	90

Khi nhắc nồi ra khỏi bếp, bếp từ có thể ngừng nấu ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.



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

### Sử dụng bộ hẹn giờ

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

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

## Sử dụng Bộ hẹn giờ để nhắc nhở theo phút

### Nếu quý khách không chọn bất kỳ vùng nấu nào

1. Đảm bảo rằng bếp đã được bật.

**Lưu ý:** quý khách có thể sử dụng chức năng nhắc nhở theo phút ngay cả khi quý khách không chọn bất kỳ vùng nấu nào.

2. Chạm vào phím Hẹn giờ (F). Đèn báo nhắc nhở sẽ bắt đầu nhấp nháy "10" và quý khách có thể cài đặt bộ hẹn giờ tại thời điểm này



3. Sử dụng các nút "↻" hoặc "⏸" quý khách có thể thiết lập cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.

Gợi ý: Chạm vào phím "↻" hoặc "⏸" của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng 1 phút.

Touch and hold the "↻" or "⏸" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Chạm vào "↻" và "⏸" cùng nhau, bộ hẹn giờ bị hủy và đèn báo sẽ tắt.

4. Khi thời gian được thiết lập sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại

5. Chuông sẽ kêu trong 30 giây và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi hết thời gian cài đặt. **Lưu ý:** nhắc nhở theo phút chỉ hoạt động ở chế độ bình thường

### Đặt hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu

Nếu bộ hẹn giờ được cài đặt trên một vùng:

1. Chọn vùng nấu liên quan đang hoạt động bằng

cách chạm vào phím chọn vùng (A) .

2. Nhấn phím Hẹn giờ (F), đèn báo hẹn giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy "10", và quý khách có thể đặt bộ hẹn giờ tại thời điểm này.



3. Sử dụng các nút "↻" hoặc "⏸" quý khách có thể thiết lập cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.

Gợi ý: Chạm vào điều khiển "↻" hoặc "⏸" của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng 1 phút.

Chạm và giữ phím "↻" hoặc "⏸" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.

Chạm vào "↻" và "⏸" cùng nhau, bộ hẹn giờ bị hủy và đèn báo sẽ tắt.

4. Khi thời gian được thiết lập thì sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.



**LƯU Ý:** Chấm đỏ bên cạnh đèn báo mức công suất sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.

5. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

6. Khi sử dụng “hẹn giờ làm bảo đông” và “hẹn giờ tắt các vùng” cùng nhau, màn hình sẽ hiển thị thời gian bảo đông còn lại là ưu tiên hàng đầu. Nhấn vùng nấu để hiển thị thời gian còn lại cho đến lúc tắt.

### Nồi nấu (Hình 3)

- Một nồi có khả năng hút nam châm có thể là một nỗi thích hợp để nấu với bếp từ.

- Ưu tiên các nồi được công bố đặc biệt là phù hợp để nấu với bếp từ

- Nồi phẳng và đế dày

- Nồi có cùng đường kính với các vùng nấu đảm bảo khai thác tối ưu công suất

- Một nồi nhỏ hơn làm giảm công suất, nhưng không gây ra tổn thất năng lượng. Chúng tôi không khuyến khích sử dụng các nồi có đường kính nhỏ hơn 10 cm.

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

- Tốt nhất là các nồi bằng gang có đáy tráng men để tránh làm xước bề mặt bếp

- Chúng tôi không khuyến khích sử dụng nồi thủy tinh, gốm, đất nung, nhôm, đồng hoặc không từ tính (austenit) nào

### Bảo trì (Hình 4)

Sử dụng dụng cụ nạo để loại bỏ ngay lập tức mọi mẩu giấy bạc, thức ăn rơi vãi, dầu mỡ bắn, vết đường và những thức ăn có hàm lượng đường cao khác ra khỏi bề mặt để tránh làm hỏng bếp nấu.

Sau đó làm sạch bề mặt bằng khăn thích hợp, rửa sạch bằng nước và lau khô bằng khăn sạch. Trong mọi trường hợp không được sử dụng bọt biển hoặc vải gây mài mòn; cũng tránh sử dụng các chất tẩy rửa hóa học mạnh như thuốc xịt vệ sinh lò nướng và chất tẩy vết bẩn.

### Hướng dẫn cho người lắp đặt

#### Lắp đặt

Các Hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn, là hướng dẫn lắp đặt, điều chỉnh và bảo trì, theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Phải thực hiện công việc này sau khi ngắt nguồn thiết bị.

#### Định vị (Hình 5)

Bộ cố định được thiết kế đặc biệt, phù hợp với kệ nhà bếp như thể hiện trong hình tương ứng.

Trám chất làm kín được cung cấp dọc theo chu vi bếp

Không lắp đặt bếp trên lò nướng; trong trường hợp quý khách làm vậy, hãy đảm bảo những điều sau: lò được trang bị hệ thống làm mát thích hợp, không có rò rỉ khí nóng từ lò về phía bếp. Các cửa hút gió phù hợp được cung cấp như thể hiện trong hình.

### Kết nối điện (Hình 6)

Trước khi thực hiện kết nối điện, phải đảm bảo rằng: các đặc điểm của thiết bị phải tuân thủ các thông số trên bảng thông số của thiết bị. Thiết bị được nối đất hiệu quả, tuân theo các tiêu chuẩn và quy định của pháp luật hiện hành. Kết nối đất là bắt buộc về mặt pháp luật. Nếu không có cáp và / hoặc phích cắm trên thiết bị, hãy sử dụng vật liệu hấp thụ phù hợp với nhiệt độ làm việc, như được chỉ ra trên biển thông số. Trong mọi trường hợp, cáp không được có nhiệt độ cao hơn 50°C so với nhiệt độ xung quanh.

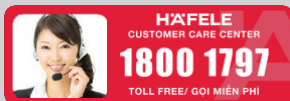


**HÄFELE**

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: [info@hafele.com.vn](mailto:info@hafele.com.vn)



60821540.04.05.2022