

User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

3 ZONES INDUCTION HOB HC-I603B

Products Applied: 536.61.791



Operating and maintenance instruction for hobs

**3 ZONES INDUCTION HOB
HC-I603B
536.61.791**

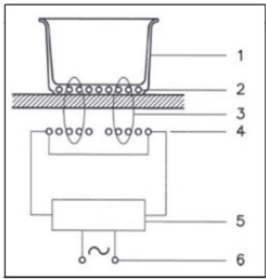
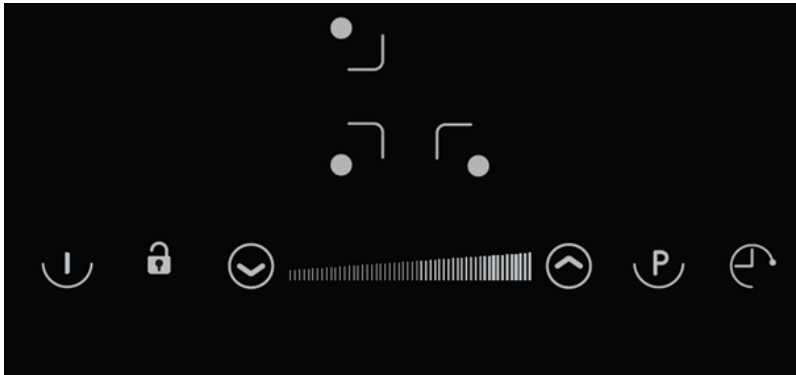


Fig.1



1		Cooking Zone
2		Child Lock
3		ON/OFF
4		Minus -
5		Plus +
6		BOOSTER: Maximum Power
7		Timer

Fig.2

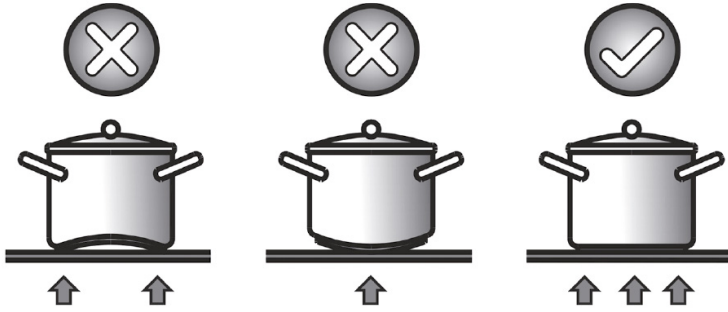


Fig.3

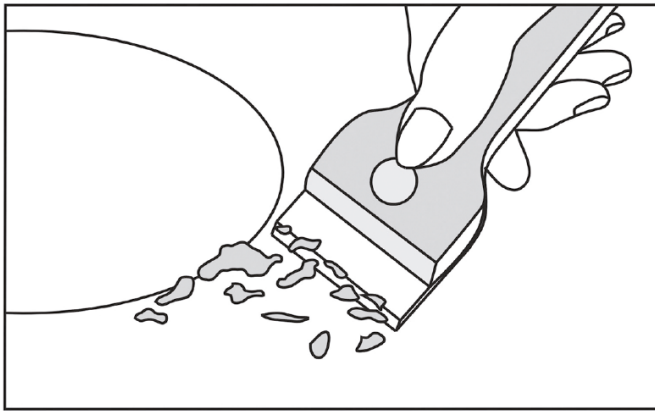
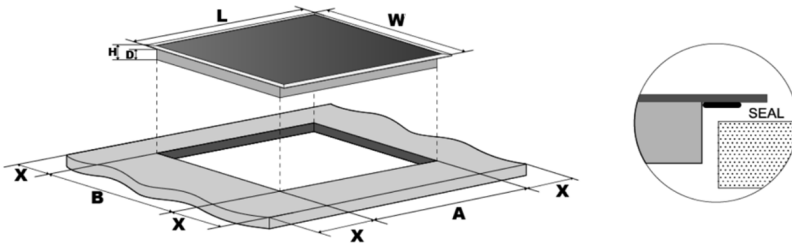


Fig.4



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

Fig.5

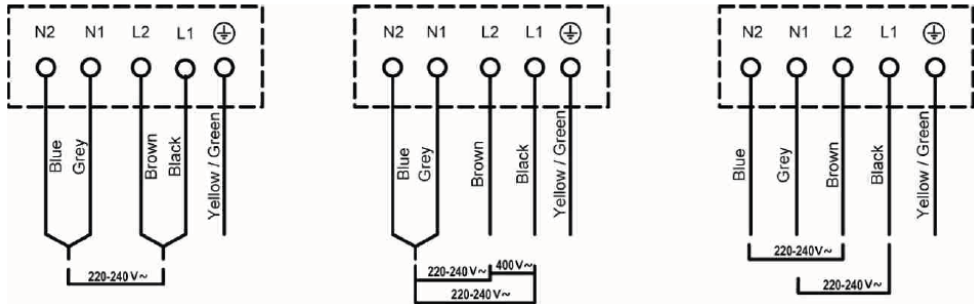


Fig.6

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 surface
 - 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 Cooking Zone
- 2 Child Lock
- 3 ON /OFF
- 4 Minus -
- 5 Plus +
- 6 Booster (Maximum Power)
- 7 Timer

Heating Zone	Max.Power(230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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

To start cooking


1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has

entered the state of standby mode


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

> Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing "  " key(1). The symbol 0. Selected will stay fully lit.

4. Select the power level by pressing the "  "

key(5) "  " key(4)

5. The power level will start at 5. Pressing the "  " will count up the power levels from 5 to 9 in numerical order.

Pressing the "  " key will take the power straight from 9 to 0

> If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

> You can modify the heat setting at any time during cooking

If the display flashes alternately with the heat setting


This means that:



- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centred on the cooking zone. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key (1) that you wish to switch Off.

2. Press the "  " key will decrease the power to

"0" level, or press the "  " and "  " at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.

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.


Activated the boost function



1. Select the heating zone by touching the zone select key (1)

2. Touching the boost control keys) "6" the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the boost function

1. Touching the relevant zone select key(1) that you wish to cancel.

1a. Touching the  key (4) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.

1b. Touching  and  control together at the same time . the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Safety mode (Child lock)

- 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 key lock 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 key lock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.

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

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 (7) . The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the  or  control of the timer.

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

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


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



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

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


Setting the timer to turn one or more cooking zones off If the timer is set on one zone:



1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (1).

2. Press the Timer key (7) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point

3. Using the  and  buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the  or  control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the  or  control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

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

NOTE: The red dot next to power level indicator

will illuminate  indicating that zone is selected.

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.

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically sw itches-OFF after 60 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch- OFF time is composed of 60 seconds deselection time for a cooking zone at setting "0" and 60 seconds switch-OFF time.

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated



by means of "H" on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on: the selected setting (0" to 9") the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. (60°C).

Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means

of the PLUS  MINUS  key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically. The control sends out an audible failure signal, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code "E R 0 3" . If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code "E R 0 3 "will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the "hot" status, "H" will appear on the display in alteration with the failure notice.

- If no cooking zone will be activated within 60 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.

- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.

- In the stand-by mode a continuous operation will not be signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated

Audible signal (buzzer)

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal. continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal

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 thick bottomed 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) stainless steel vessels.

Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content 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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

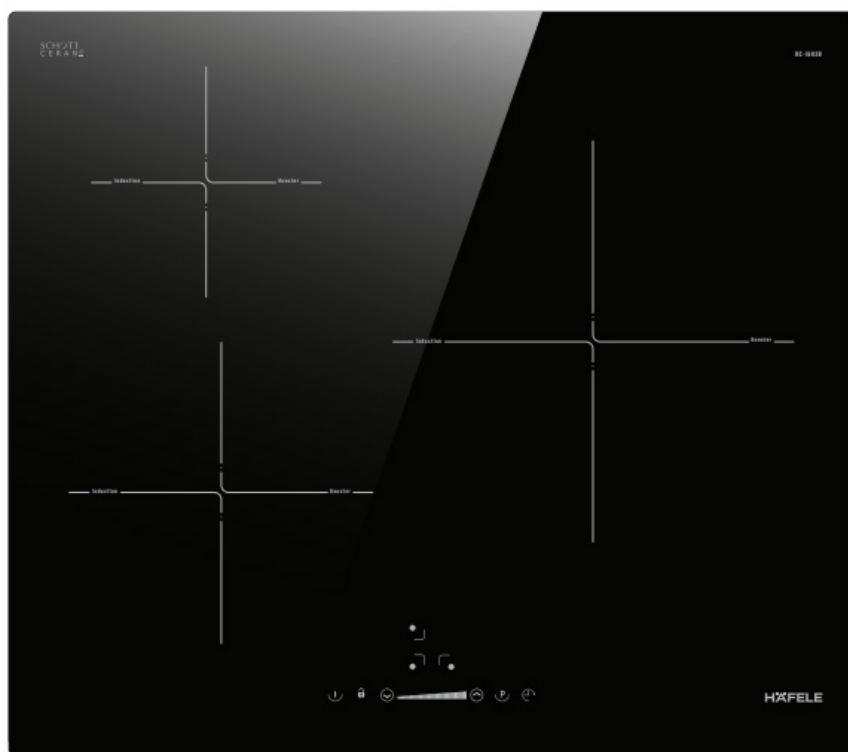
Vietnamese



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

Bếp Từ 3 Vùng Nấu HC-I603B

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.791



Hướng dẫn sử dụng và bảo trì bếp

**Bếp Từ 3 Vùng Nấu
HC-I603B
536.61.791**

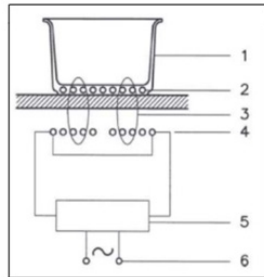
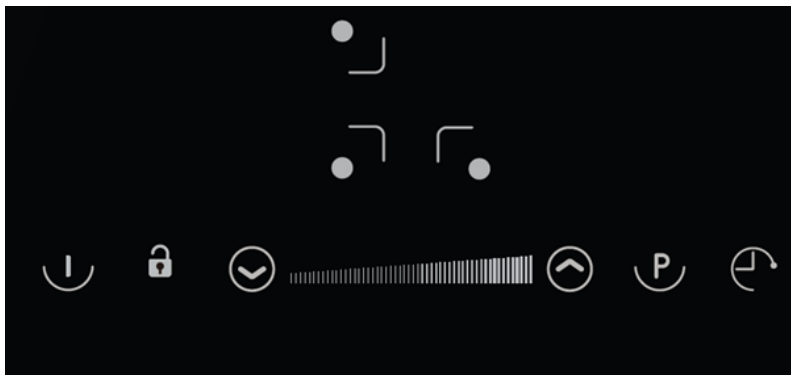
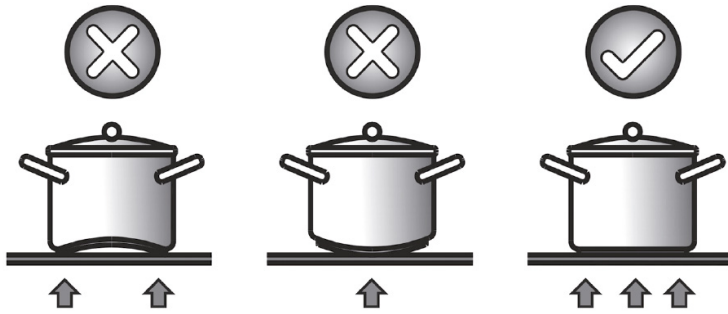


Fig.1

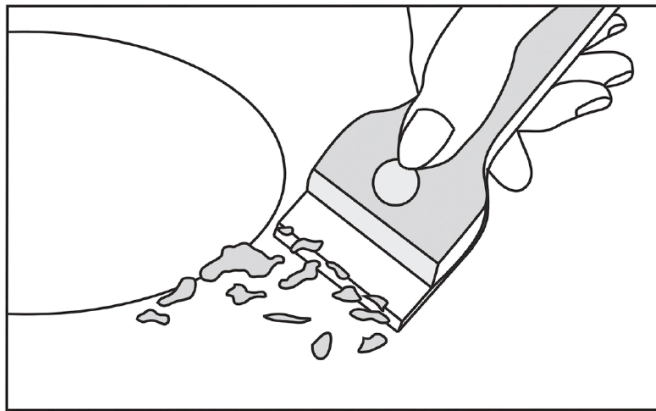


1		Khu vực nấu
2		Khóa trẻ em
3		BẬT/TẮT
4		Giảm
5		Tăng
6		Công suất cực đại
7		Hẹn giờ

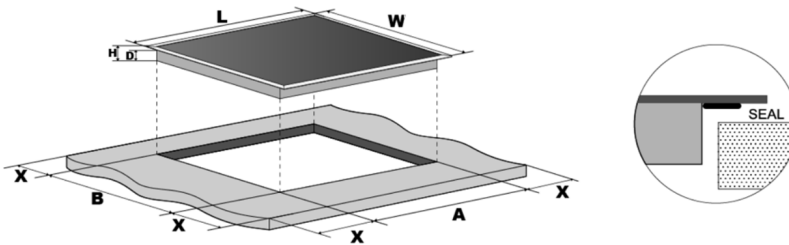
Hình.2



Hinh.3

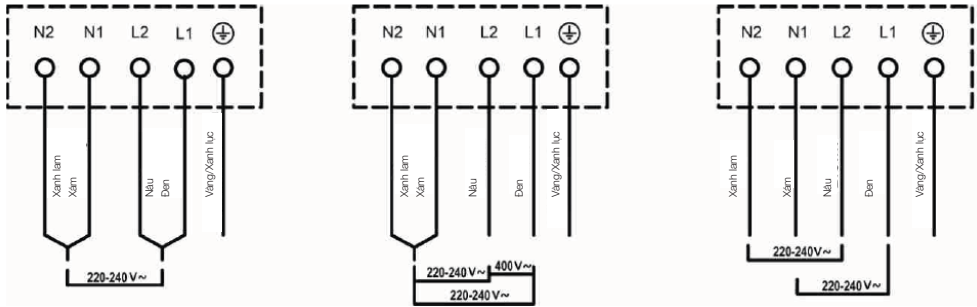


Hinh.4



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	565	495	50 mini

Hinh.5



Hình.6

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

Sản phẩm đáp ứng tất cả các yêu cầu thiết yếu đối với vật liệu điện áp thấp được quy định trong chỉ thị Châu Âu 2014/35 / EU và về khả năng tương thích điện từ theo yêu cầu của 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 tín dụng, đĩa mềm, máy tính, v.v.).
- Không sử dụng giấy bạc alluminium hoặc bộ 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 để 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 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 dừng khi nồi 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

Hướng dẫn cho người dùng (Hình 2)

- 1 Vùng nấu
- 2 Khóa trẻ em
- 3 BẬT/ TẮT
- 4 Giảm
- 5 Tăng
- 6 Tăng cường (Booster) (Công suất tối đa)
- 7 Bộ hẹn giờ

Vùng nấu	Công suất cực đại (230V)
	1200/1500W (booster)
	2300/2600W (booster)
	2300/3000W (booster)

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 bíp, 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. Tùy theo vùng gia nhiệt nơi nồi được đặt, hãy chọn phím chọn vùng nấu phù hợp bằng cách nhấn

phím . Biểu tượng 0 được chọn sẽ bao quanh vùng đó.

4. Chọn mức công suất bằng cách nhấn phím "

 key(5) hoặc  key(4)

5. Mức công suất bắt đầu ở 5. Nhấn  sẽ tăng công suất từ 5 đến 9 theo thứ tự số học. Nhấn phím

 sẽ giảm công suất từ 9 xuống 0

> Nếu quý khách không chọn cài đặt nhiệt trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Quý khách sẽ cần phải bắt đầu lại ở bước 1.

> Quý khách có thể điều chỉnh nhiệt độ 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 (1) mà quý khách muốn tắt

2. Nhấn phím  sẽ giảm công suất xuống mức "0" hoặc nhấn phím  và  đồng thời, mức công suất sẽ giảm về 0 ngay lập tức.

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.

Kích hoạt chức năng Tăng cường (Boost)

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

2. Chạm vào vùng phím tăng cường (6), đèn báo hiển thị "P" và đạt công suất cực đại.

Hủy chức năng Tăng cường

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (1) mà quý khách muốn hủy.

1a. Chạm vào phím  (4) để hủy chức năng Boost, khi đó vùng nấu sẽ trở về mức 9.

1b. Chạm vào phím  và  đồng thời. Vùng nấu tắt và chức năng tăng cường tự động xóa.

- Chức năng có thể làm việc ở bất kỳ vùng nấu nào.
- Vùng nấu trở về mức 9 sau 5 phút.

Chế độ an toàn (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.

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 (7) . Đèn báo nhắc nhở sẽ bắt đầu nhấp nháy và "10" sẽ hiện thị trong bộ hẹn giờ

3. Cài đặt thời gian bằng cách chạm vào  hoặc 

Gợi ý:> Chạm vào nút  hoặc  của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng 1 phút.

- Chạm và giữ nút  hoặc  của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.


- Chạm vào  và  cùng một lúc, bộ hẹn giờ bị hủy và đèn báo bộ hẹn giờ 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.



- 5. Chuông sẽ báo trước 30 giây và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi hết thời gian cài đặt.

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 (1) .

2. Nhấn phím Hẹn giờ (7) , đèn báo hẹn giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy và quý khách có thể đặt bộ hẹn giờ tại thời điểm này

3. Sử dụng các nút  và , 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 đố 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.

Tự động TẮT

Khi đang BẬT, thiết bị sẽ tự động TẮT sau 60 giây nếu không có vùng nấu hoặc phím chọn nào hoạt động trong khoảng thời gian này. Nếu chọn vùng nấu, thời gian TẮT tự động bao gồm thời gian bỏ chọn 60 giây cho vùng nấu ở cài đặt "0" và thời gian TẮT 60 giây.

Đèn báo nhiệt dư

Chức năng này là để cho người dùng biết rằng gốm thủy tinh có nhiệt độ cảm ứng nguy hiểm trong chu vi của một vùng nấu.

Nhiệt độ sẽ được xác định theo một mô hình toán học và nhiệt dư còn lại sẽ được biểu thị bằng chữ “H” trên màn hình 7 đoạn tương ứng.


Gia nhiệt và hạ nhiệt sẽ được tính toán phụ thuộc vào:

- Cài đặt đã chọn (0“ đến 9“)
- Thời gian BẬT/ TẮT.

Sau khi TẮT vùng nấu, màn hình tương ứng hiển thị “H” cho đến khi nhiệt độ vùng nấu chỉ định có giá trị không quan trọng về mặt toán học . ($\leq 60^{\circ}\text{C}$)

Chức năng TẮT nguồn tự động (giới hạn thời gian hoạt động)

Tùy thuộc vào cài đặt đã chọn, mọi vùng nấu sẽ TẮT sau một thời gian hoạt động tối đa xác định nếu không có tác động nào tiếp theo đến vùng nấu trong khoảng thời gian này. Mọi thay đổi điều kiện

vùng nấu (bằng phím CỘNG  , TRỪ ) sẽ đặt lại thời gian hoạt động tối đa của vùng nấu này về giá trị ban đầu của giới hạn thời gian hoạt động.

Bảo vệ BẬT thiết bị bất ngờ

- Nếu điều khiển điện tử nhận ra hoạt động liên tục của các phím gần 10 giây, nó tự động TẮT. Bộ điều khiển sẽ phát ra một tín hiệu báo lỗi có thể nghe được để người dùng có thể loại bỏ đối tượng đã được đặt nhầm vào bề mặt nấu. Màn hình hiển thị mã lỗi “E R 0 3”. Nếu lỗi xảy ra trong hơn 10 giây, chỉ mã “E R 0 3” sẽ được hiển thị miễn là bộ điều khiển điện tử nhận ra lỗi đó. Nếu vùng nấu ở trạng thái “nóng”, “H” sẽ xuất hiện trên màn hình cùng với thông báo lỗi.

- Nếu không có vùng nấu nào được kích hoạt trong vòng 60 giây sau khi BẬT bằng phím Nguồn, điều khiển sẽ chuyển từ trạng thái BẬT sang chế độ chờ.

- Khi BẬT chế độ điều khiển phím BẬT/ TẮT có quyền ưu tiên hơn tất cả các phím khác, do đó có thể được BẬT-TẮT bất cứ lúc nào, ngay cả trong trường hợp thao tác nhiều phím hoặc liên tục.

- Ở chế độ chờ, hoạt động liên tục sẽ không được nhận dạng. Tuy nhiên, trước khi điều khiển điện tử có thể được BẬT lại, nó phải nhận ra rằng tất cả các phím chưa được sử dụng.

Tín hiệu âm thanh (chuông)

Trong khi các chế độ điều khiển đang hoạt động, các hoạt động sau sẽ được báo hiệu bằng chuông báo:

- Kích hoạt phím bình thường với một tín hiệu âm thanh ngắn.
- Hoạt động liên tục của các phím trong một khoảng thời gian dài hơn (10 giây) với tín hiệu âm thanh dài hơn, không liên tục.

Nồi nấu (Hình 3)

- Một nồi có khả năng hút nam châm có thể là một nồi 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 thùy 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)

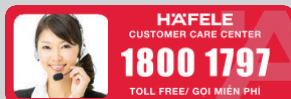
Trước khi thực hiện kết nối điện, phải đảm bảo rằng: các đặc điểm của thiết bị phải tuân thủ các thông số trên bảng thông số của thiết bị. Thiết bị được nối đất hiệu quả, tuân theo các tiêu chuẩn và quy định của pháp luật hiện hành. Kết nối đất là bắt buộc về mặt pháp luật. Nếu không có cáp và / hoặc 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



60821585.04.05.2022