

User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

3 ZONES INDUCTION HOB HC-I6037B

Products Applied: 536.61.801



Operating and maintenance instruction for hobs

3 ZONES INDUCTION HOB
HC-I6037B
536.61.801

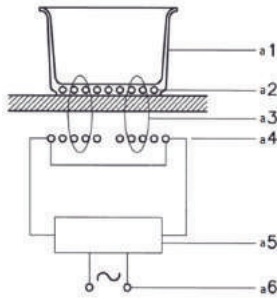


Fig.1

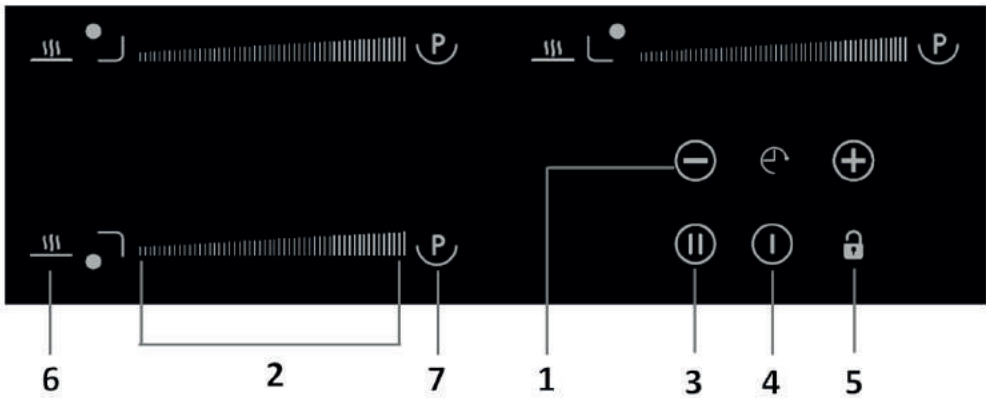


Fig.2

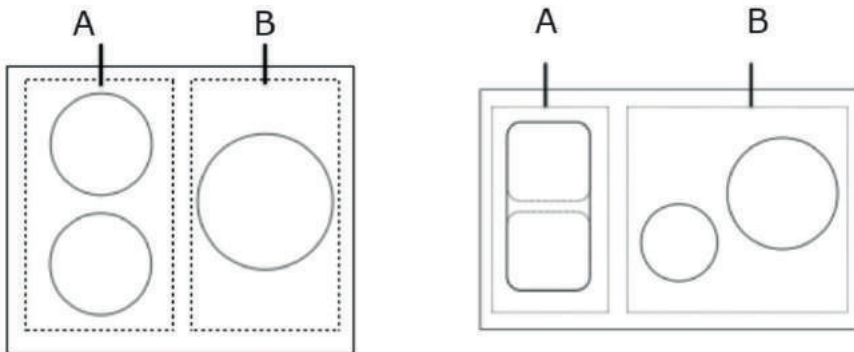


Fig.3

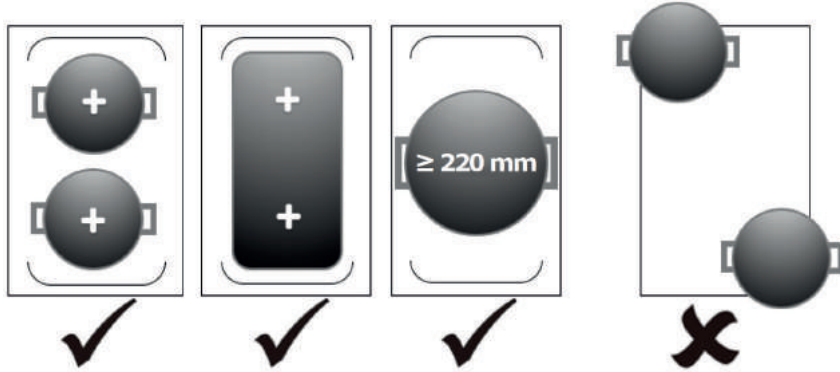
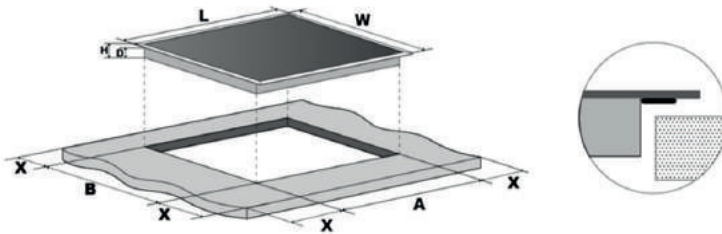


Fig.4



Fig.5



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	565	495	50 mini

Fig.6

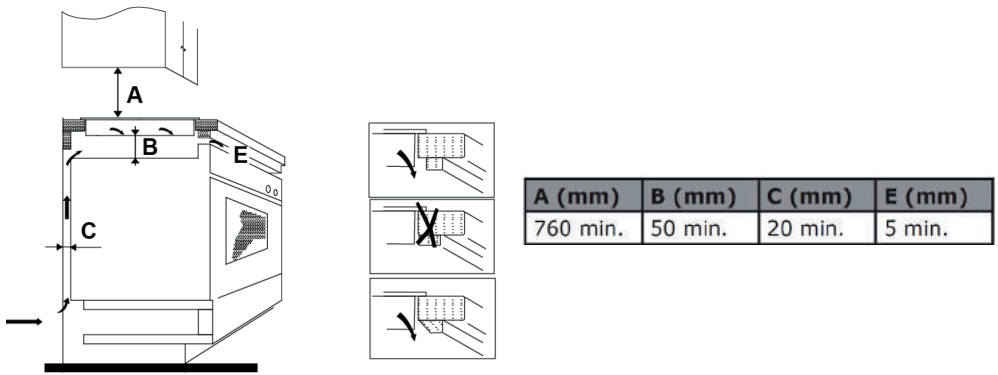


Fig.7

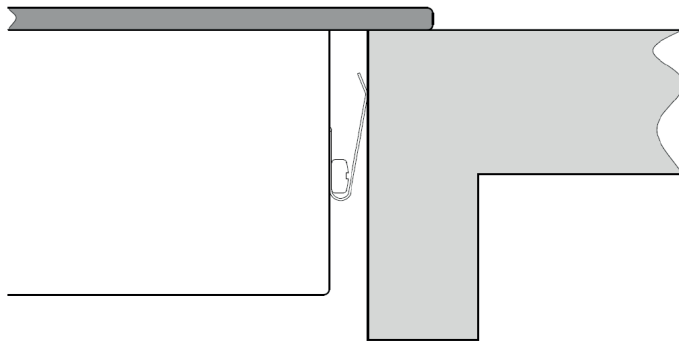


Fig.8

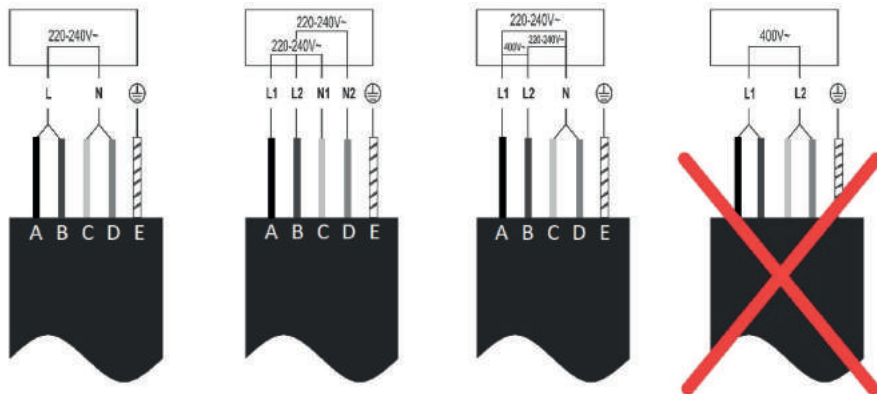


Fig.9

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 food-stuffs 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 key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, 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.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **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.

A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
 - a2 Induced current
 - a3 Magnetic field
 - a4 Inductor
 - a5 Electronic circuit
 - a6 Electric power supply
- Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.
- Induction cooking has the following characteristics.
- Minimal dispersion (high performance)
 - Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.

- The electronic system permits flexibility and precision control.

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Timer
2. Power level slider
3. Stop&GO
4. ON/OFF
5. Keylock
6. Cooking functions
7. Booster

To start cooking

1. Touch the ON/OFF (4) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "" or " ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" (2) key

4. If you don't choose a power setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting:

This means that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable cookware on the cooking zone.

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

When you have finished cooking

1. Touch the power level slider (2) to decrease the power to "0" level.
2. Beware of hot surfaces.

Residual heat indicator

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

Using the Booster (F2)

Booster function provides higher power for a maximum of 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking. The function can work in any cooking zone.

Using the Booster to get higher power

Touch Booster key (7) of the desired cooking zone.

The related power display will show "P." and the zone will reach the maximum power.

The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

Cancel the Boost function

Touch power level slider (2) to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

Restrictions when using (F3)


The three zones were divided into two groups.


If you want to use Booster function, when you press the Booster key (7) the selected zone will be able to reach power level "P". In the case where the power level of the other zone within the same group is also "P", then the power of this zone will be automatically reduced to level 9.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing "Cooking functions" (6) each time moves from one function to the other.

 - Melt or defrost about 45-55°C

 - Heating or keeping warm about 65-70°C

 - Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 85-95°C)

Using the Pause function Stop&Go (F2)

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings.

1. Make sure that the cooking zone is working.
2. Touch the Stop&Go (3). All the cooking zone displays will show "=". The operation of the induction hob will be deactivate except the Stop&Go (3), ON/OFF (4) and Keylock (5).
3. To cancel the pause status, touch Stop&Go (3), then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

Flexible Zone function (only in some models) (F4)

- This area can be used as a single big zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.


- The flexible zone area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a big single zone, the power level is the same in all the area. The part that is not covered by cookware will not heat.

- Important: Make sure to place the cookware centred on the single cooking zone. In case of big, oval, rectangular or elongated cookware make sure to place it centred on the big cooking zone, covering the centre of each single zone

To lock the keys

- Touch the Keylock for 3 seconds (5). The timer display will show "Lo".

To unlock the keys

- 1. Make sure the induction hob is turned on.
 - 2. Touch and hold the Keylock (5) for a while.
 - 3. You can now start using your induction hob.
 - When the hob is in the lock mode, all the keys are disabled except the ON/OFF (4) and Keylock (5).
 You can always turn the induction hob off with the ON/OFF (4) in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation. 

Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.


Detection of Small Articles

When undersized or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small items (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (hour)	360	180	120	90

When the cookware is removed, the display shows the power level during 5s and then displays  for 1 minute. After that it will display "H", which means the surface of cook zone is hot. Please do not touch it. When the surface has cooled down to a safe temperature, it will display "-" for 1 minute, then the zone will automatically switch off.

Using the Timer

Timer function can be used 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 up to 99 minutes. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. After selecting the cooking zone and the power level required (2), the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. When the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press both keys (1) at the same time.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.
4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Select the relevant cooking zone by touching the power level slider (2) to set the power lever you required. The dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. Before the dot stops flashing, touch the timer (1), you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Touch the key once if you want to increase/decrease the time by 1 minute. If you touch and hold the key, then the time will increase/decrease in steps of 10 minutes. To cancel the Timer, press both keys (1) at the same time.
3. When the time is set, the timer indicator will flash for 5 seconds and the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
4. After that, if the indicator will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the cooking zone remaining time until the timer expires; or else the indicator will keep on lighting until the timer expires.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switched off and the display will show "H". Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power level slider (2) of the cooking zone to show the remaining time of switch off timer.


Power limitation (only in some models)

This function allows you to limit the maximum total power consumed by the hob.

1. Touch the ON/OFF key (4) to turn on the hob. The cooking zone displays will show « - » .
2. Touch the Keylock (5) and the Stop&Go (3) together for 5 seconds. The Timer display will show «5E». After 3 seconds «71» will appear, which equals 7100W. This is the power limit by default.
3. Touch any of the Timer keys (1) to change the power limit. The display will show «28» for 2800W or «35» for 3500W.
4. Touch the Stop&Go key (3) to validate and save the selected value.


Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch keys are unresponsive.	The keys are locked.	Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions'.
The touch keys are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys.	Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a failure.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.
Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

Error Message	Possible causes	What to do
	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.
ER03	Water or cookware on the glass over the control area.	Clean the control area.
F1 E	Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E").	1.Connection cable not correctly plugged or defective. 2.Replace the mainboard.
F3 E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Replace the coil sensor.
F4 E	Mainboard temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Replace the mainboard.

E1 E	Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows E ⁵).	Connection cable not correctly plugged or the assembly is defective.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Choosing the right cookware (F5)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware,
- aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.
- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone:
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Maintenance

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

Installation

Instructions for the fitter

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

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

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

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F6)

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F7)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Place the hob into the cutout in the worktop (F8). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connecting the hob to the mains power supply (F9)

Wire colour code:

- A) Black
- B) Brown
- C) Grey
- D) Blue
- E) Green/Yellow

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.



4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.

- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50°C above the ambient temperature.
- The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

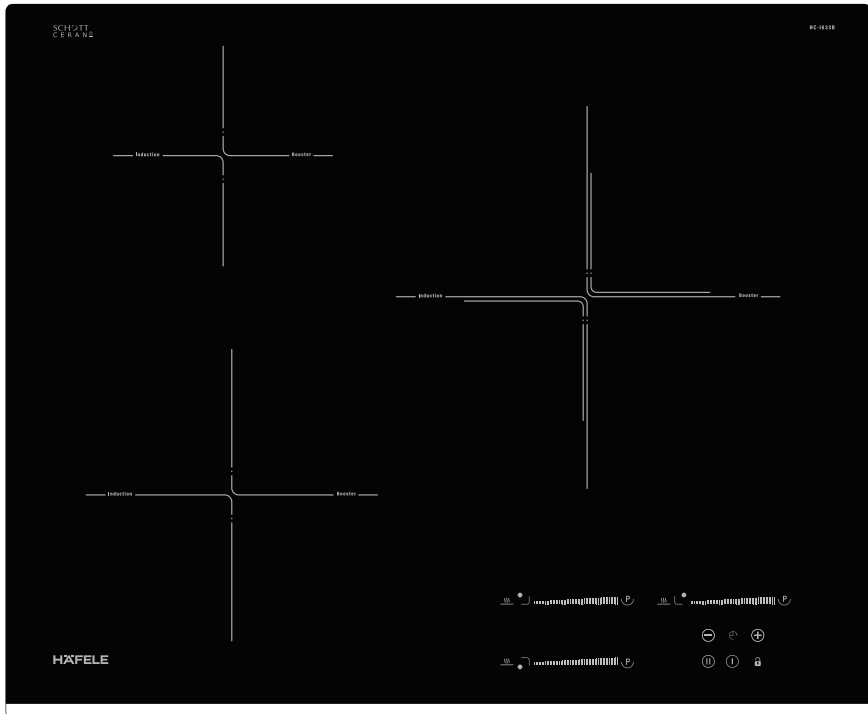
Vietnamese



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

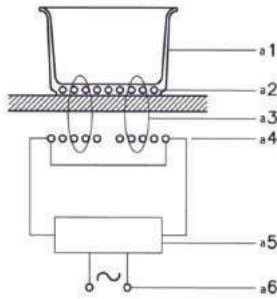
BẾP TỪ 3 VÙNG NẤU HC-I6037B

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.801

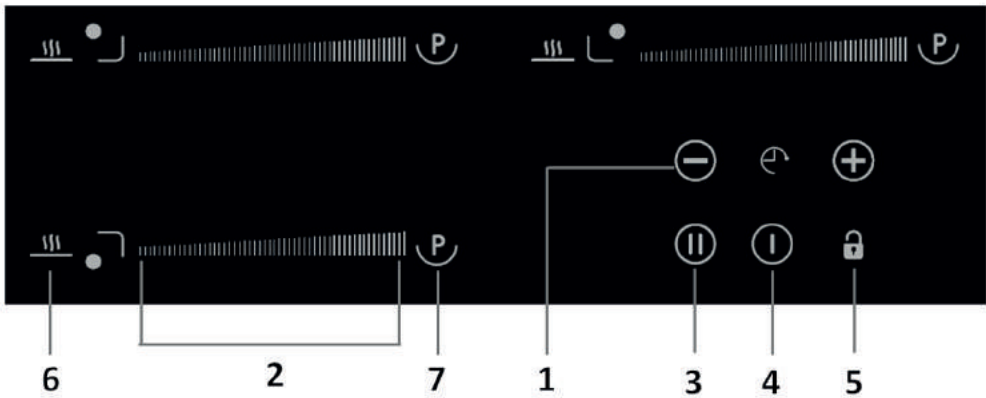


Hướng dẫn sử dụng và bảo trì bếp

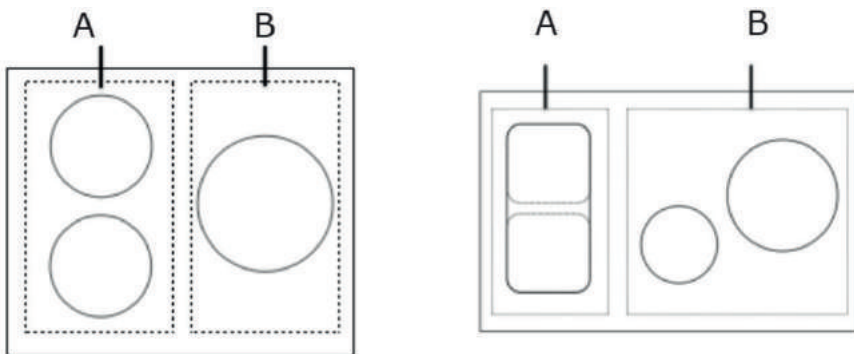
**Bếp Từ 3 Vùng Nấu
HC-I6037B
536.61.801**



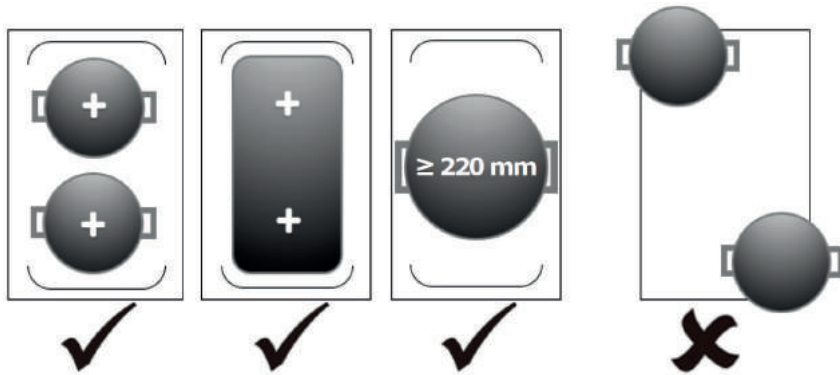
Hình.1



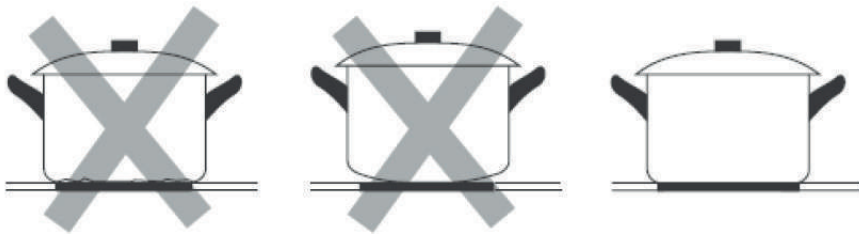
Hình.2



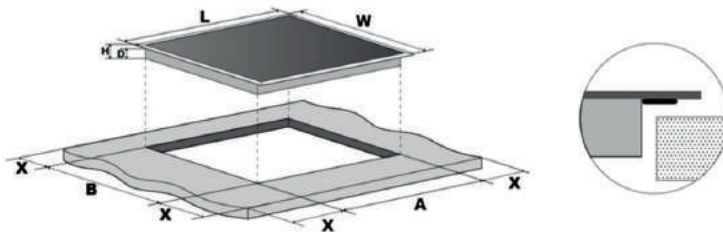
Hình.3



Hinh.4

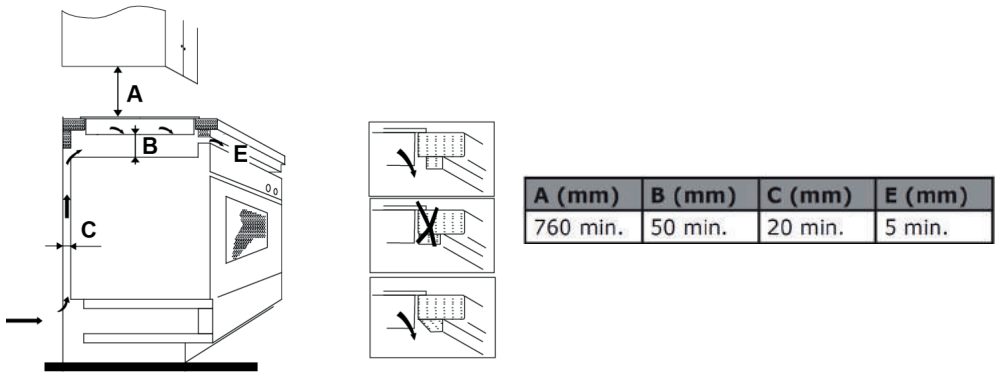


Hinh.5

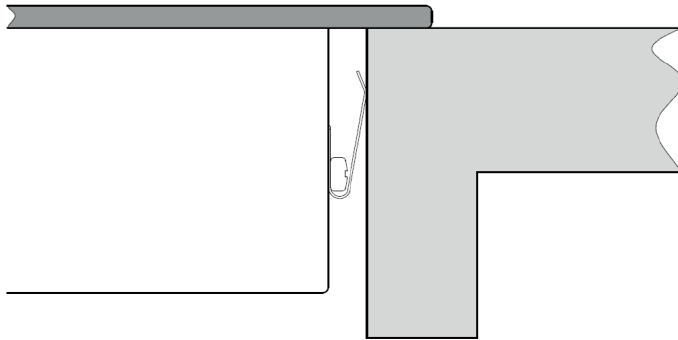


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	565	495	50 mini

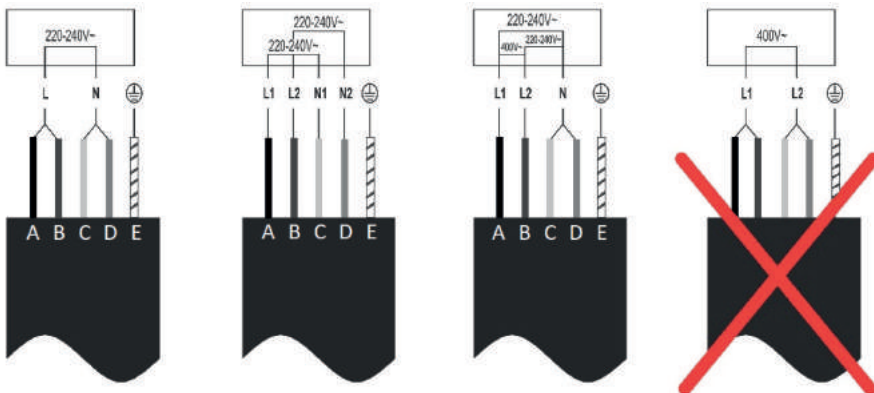
Hinh.6



Hinh.7



Hinh.8



Hinh.9

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 aluminium hoặc bỏ thực phẩm trong giấy bạc aluminium đặt trực tiếp lên bếp - không đặt kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy 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
- Cẩn 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** đập lửa bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối thiết bị và sau đó sử dụng tấm phủ thích hợp để dập lửa.
- Nấu có dầu mỡ mà không giám sát liên tục có thể gây cháy.
- Nguy cơ cháy: không đặt hoặc đánh rơi các vật thể nặng lên bề mặt nấu.
- Không sử dụng nồi nấu có các cạnh sắc nhọn. Không kéo nồi nấu trên mặt kính cảm ứng vì có thể làm xước mặt kính.

- Những người có máy tạo nhịp tim hoặc thiết bị cấy ghép điện khác (như máy bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi từ trường

- **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.

Cấu tạo bếp từ (F1)

- a1 Nồi nấu
- a2 Dòng điện cảm ứng
- a3 Từ trường
- a4 Cuộn cảm
- a5 Mạch điện tử
- a6 Nguồn cấp

Bếp điện từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Thiết bị hoạt động bằng dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong nồi nấu, chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt thủy tinh. Thủy tinh trở nên nóng là tại vị nồi nấu nóng và truyền nhiệt đến thủy tinh.

Bếp từ có đặc điểm sau:

- Phân tán tối thiểu (hiệu suất cao)
- Tháo (hoặc nhấc) nồi nấu ra khỏi bếp sẽ tự động dừng vùng nấu.
- Hệ thống điện tử cho phép điều khiển linh hoạt và chính xác.

Tổng quan về sản phẩm

Sử dụng bếp từ (F2) của quý khách

1. Bộ hẹn giờ
2. Phím trượt điều chỉnh công suất
3. Dừng lại và TIẾP TỤC
4. BẬT / TẮT
5. Phím khóa (Keylock)
6. Chức năng nấu
7. Tăng cường (Booster)

Để bắt đầu nấu ăn

1. Chạm vào phím BẬT / TẮT (4) trong 3 giây. Sau khi bật nguồn, chuông kêu bip một lần, tất cả các màn hình hiển thị dấu "-" hoặc "--", cho biết bếp từ đã vào chế độ chờ.
 2. Đặt nồi nấu thích hợp lên vùng nấu mà quý khách muốn sử dụng. Đảm bảo đáy của nồi nấu và bề mặt của vùng nấu phải sạch và khô.
 3. Đặt mức công suất từ 1 đến 9 bằng cách trượt đọc "phím trượt" (2).
 4. Nếu quý khách không chọn cài đặt công suất trong vòng 20 giây, bếp từ sẽ tự động tắt. Quý khách sẽ cần bắt đầu lại ở bước 1.
- Quý khách có thể sửa đổi cài đặt công suất bất kỳ lúc nào trong khi nấu.

Nếu màn hình nhấp nháy luân phiên

≧ ≡ ≦ **khi cài đặt công suất**

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 trượt công suất (2) để giảm công suất xuống mức "0".

2. Cần thận với các bề mặt nóng.

Đèn báo nhiệt dư

Sau khi tắt vùng nấu, màn hình công suất tương ứng sẽ đèn báo "H" cho đến khi nhiệt độ trong vùng giảm xuống dưới mức giới hạn.

Sử dụng Tăng cường (Booster) (F2)

Chức năng tăng cường cung cấp công suất cao nhất trong tối đa 5 phút. Vì vậy, quý khách có thể nấu ăn nhanh hơn. Chức năng này có thể hoạt động ở mọi vùng nấu.

Sử dụng Booster để có được công suất cao hơn

Chạm vào phím Booster (7) của vùng nấu mong muốn. Màn hình sẽ hiển thị "P." và vùng nấu sẽ đạt công suất cực đại.

Công suất Booster sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó khu vực sẽ quay trở lại mức công suất 9.

Hủy Booster

Chạm vào phím trượt công suất (2) để hủy chức năng Booster, sau đó vùng nấu sẽ trở về mức công suất quý khách muốn

Hạn chế khi sử dụng (F3)

Ba khu được chia thành hai nhóm.

Nếu quý khách muốn sử dụng chức năng Booster, khi quý khách nhấn phím Booster (7), vùng được chọn sẽ có thể đạt đến mức công suất "P". Trong trường hợp mức công suất của vùng khác trong cùng một nhóm cũng là "P", thì công suất của vùng này sẽ tự động giảm xuống 9.

Sử dụng các chức năng nấu ăn

Quý khách có thể chọn 3 chức năng nấu tiện dụng bằng cách nhấn "Chức năng nấu" (Cooking functions) (6) mỗi lần di chuyển từ chức năng này sang chức năng khác.

-Làm tan chảy hoặc rã đông khoảng 45-55°C

-Làm nóng hoặc giữ ấm khoảng 65-70°C

-Nhiệt độ sôi, nhiệt độ gần sôi, hữu ích cho

nấu ăn chậm (khoảng 85-95°C)

Sử dụng chức năng Tạm dừng - Dừng và Tiếp tục (Pause-Stop & Go) (F2)

Chức năng tạm dừng có thể được sử dụng bất cứ lúc nào trong khi nấu. Nó cho phép dừng bếp từ và bắt đầu lại trong khi vẫn duy trì tất cả cài đặt.

1. Đảm bảo rằng vùng nấu đang làm việc.
2. Chạm vào Stop & Go (3). Tất cả màn hình vùng nấu sẽ hiển thị "=". Hoạt động của bếp từ sẽ ngừng ngoại trừ Stop & Go (3), ON / OFF (4) và Keylock (5).
3. Để hủy trạng thái tạm dừng, chạm vào Stop & Go (3), sau đó các vùng nấu sẽ quay trở lại mức công suất mà quý khách đã đặt trước đó.

Chức năng Vùng linh hoạt (chỉ trong một số model) (F4)

- Khu vực này có thể được sử dụng là một vùng lớn duy nhất hoặc hai vùng khác nhau, phù hợp với nhu cầu nấu bất cứ lúc nào.

- Vùng linh hoạt được làm bằng hai cuộn cảm độc lập có thể được điều khiển riêng biệt. Khi làm việc là một khu vực lớn, mức công suất là như nhau trong tất cả các khu vực. Phần không có nồi sẽ không nóng.

- Quan trọng: Đảm bảo đặt nồi nấu chính giữa trên một vùng nấu. Trong trường hợp nồi nấu lớn, hình bầu dục, hình chữ nhật hoặc thuôn dài, phải đặt nồi nó ở chính giữa vùng nấu lớn, bao phủ trung tâm của từng vùng đơn lẻ

Keylock (tính năng an toàn cho trẻ em)

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

Để khóa các phím

- Chạm vào Keylock trong 3 giây (5). Màn hình bộ hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo".

Để mở khóa các phím

- 1. Đảm bảo rằng bếp từ đã được bật.
- 2. Chạm và giữ Keylock (5) một lúc.
- 3. Bây giờ quý khách có thể bắt đầu sử dụng bếp từ của mình.
- Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím đều bị tắt, ngoại trừ phím ON/OFF (4) và Keylock (5). Quý khách luôn có thể tắt bếp từ bằng phím ON/OFF (4) trong trường hợp khẩn cấp, nhưng quý khách phải mở khóa bếp trước, trong lần vận hành tiếp theo.



Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động dừng hoạt động.


Phát hiện các vật thể nhỏ

Khi để nồi nấu có kích thước nhỏ hơn hoặc không nhiễm từ (ví dụ như nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ như 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 từ trong 1 phút nữa.

Bảo vệ an toàn bằng cách Tắt máy tự động

Tự động tắt là một chức năng bảo vệ an toàn. Chức năng này sẽ tự động tắt vùng nấu nếu quý khách quên tắt. Thời gian làm việc tối đa mặc định cho mỗi mức công suất được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1-3	4-6	7-8	9
Thời gian làm việc mặc định (giờ)	360	180	120	90

Khi nồi nấu được lấy ra, màn hình hiển thị mức công suất trong 5s và sau đó hiển thị  trong 1 phút. Sau đó, sẽ hiển thị "H", có nghĩa là bề mặt của vùng nấu đang nóng. Không được chạm vào. Khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn, sẽ hiển thị "-" trong 1 phút, sau đó vùng này sẽ tự động tắt

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. Nếu thời gian cài đặt vượt quá 99 phút, bộ hẹn giờ sẽ tự động trở về 0 phút.

Sử dụng Bộ hẹn giờ để nhắc nhở theo phút

1. Sau khi chọn vùng nấu và mức công suất cần thiết (2), dấu chấm bên cạnh đèn báo mức công suất sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

2. Khi dấu chấm ngừng nhấp nháy, chạm vào bộ hẹn giờ (1), quý khách có thể thực hiện cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút. Chạm vào phím một lần nếu quý khách muốn tăng / giảm thời gian thêm 1 phút. Nếu quý khách chạm và giữ phím, thì thời gian sẽ tăng / giảm theo từng bước là 10 phút. Để hủy Hẹn giờ, hãy nhấn đồng thời cả hai phím (1).

3. Khi thời gian được thiết lập sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và dấu chấm bên cạnh đèn báo hẹn giờ sẽ tiếp tục nhấp nháy.

4. Chuông sẽ kêu và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi hết thời gian cài đặt.

Cài đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu

1. Chọn vùng nấu phù hợp bằng cách chạm vào phím trượt công suất (2) để đặt mức công suất quý khách cần. Dấu chấm bên cạnh đèn báo mức nguồn sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

2. Trước khi dấu chấm ngừng nhấp nháy, chạm vào bộ hẹn giờ (1), quý khách có thể thực hiện cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút. Chạm vào phím một lần nếu quý khách muốn tăng / giảm thời gian thêm 1 phút. Nếu quý khách chạm và giữ phím, thì thời gian sẽ tăng / giảm theo từng bước là 10 phút. Để hủy hẹn giờ, bấm cả hai phím (1) cùng một lúc.

3. Khi thời gian được đặt, đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây và quá trình đếm ngược sẽ bắt đầu ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.

4. Sau đó, nếu đèn báo sẽ tiếp tục nhấp nháy nghĩa là đèn báo hẹn giờ hiển thị thời gian còn lại của vùng nấu cho đến khi hết thời gian hẹn giờ; hoặc nếu không đèn báo sẽ tiếp tục sáng cho đến khi hết thời gian cài đặt.

5. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt và màn hình hiển thị chữ "H". Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

6. Khi sử dụng đồng thời "bộ hẹn giờ bảo động" và "hẹn giờ tắt các vùng", đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian báo động còn lại là ưu tiên đầu tiên. Nhấn phím trượt công suất (2) của vùng nấu để hiển thị thời gian hẹn giờ tắt còn lại.

Giới hạn công suất (chỉ ở một số model)

Chức năng này cho phép quý khách giới hạn tổng công suất tiêu thụ tối đa của bếp

1. Chạm vào phím BẬT / TẮT (4) để bật bếp. Màn hình vùng nấu sẽ hiển thị -.
2. Chạm vào Keylock (5) và Stop & Go (3) trong 5 giây. Màn hình Bộ hẹn giờ sẽ hiển thị 5E. Sau 3 giây 71 sẽ xuất hiện, tương đương với 7100W. Đây là giới hạn công suất theo mặc định.
3. Chạm vào bất kỳ phím Bộ hẹn giờ (1) để thay đổi giới hạn công suất. Màn hình sẽ hiển thị 28 cho 2800W hoặc 35 cho 3500W.
4. Chạm vào phím Stop & Go (3) để xác nhận và lưu giá trị đã chọn

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Khắc phục
Không thể bật bếp từ.	Không có điện.	Phải kết nối nguồn điện và bật bếp từ Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực của quý khách có bị mất điện hay không. Nếu quý khách đã kiểm tra mọi thứ và sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các phím cảm ứng không phản hồi.	Đã khóa phím	Mở khóa phím. Xem phần "Sử dụng bếp từ" để nắm rõ
Các phím cảm ứng khó thao tác.	Có thể có một lớp màng nước nhẹ trên các phím hoặc quý khách có thể chạm móng tay vào phím	Đảm bảo khu vực phím cảm ứng khô và dùng đầu ngón tay để chạm vào phím
Kính bị xước.	Nồi nấu không bằng phẳng Các sản phẩm tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa không phù hợp, có tính ăn mòn đang được sử dụng.	Sử dụng nồi nấu có đế phẳng và nhẵn. Xem phần 'Chọn nồi nấu phù hợp'.
Một số nồi nấu phát ra tiếng kêu lách tách	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu nướng (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với nồi nấu và không phải là dấu hiệu bị hỏng.

Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở công suất cao.	Điều này là do công nghệ cảm ứng	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi quý khách giảm mức công suất.
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp từ.	Quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ của quý khách đã bật để ngăn các thiết bị điện tử quá nóng. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả khi quý khách đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường. Không ngắt nguồn điện của bếp từ khi quạt đang chạy.
Nồi nấu không bị nóng và biểu tượng  xuất hiện trên màn hình.	Bếp từ không thể tìm thấy nồi nấu vì nồi không phù hợp với bếp từ. Bếp từ không thể phát hiện nồi nấu vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không được đặt đúng tâm.	Sử dụng nồi nấu phù hợp với bếp từ. Xem phần 'Chọn nồi nấu phù hợp'. Cảnh giữa nồi nấu và đảm bảo rằng đế nồi phù hợp với kích thước của vùng nấu.

Hiển thị và Kiểm tra Lỗi

Nếu có lỗi xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị mã bảo vệ tương ứng. Đây là những lỗi phổ biến nhất:

Thông báo lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
	Không có nồi nấu hoặc nồi nấu không phù hợp.	Thay thế nồi nấu
ER03	Nước hoặc nồi nấu trên kính khu vực điều khiển	Làm sạch khu vực điều khiển.
F1 E	Kết nối giữa bảng hiển thị và bo mạch chính bên trái không thành công (vùng nấu có đèn báo "E").	1. Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỏng. 2. Thay thế bo mạch chủ
F3 E	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây. (trong vùng nấu đèn báo "E").	Thay thế cảm biến cuộn dây.
F4 E	Lỗi cảm biến nhiệt độ bo mạch chủ. (trong vùng nấu đèn báo "E").	Thay thế bo mạch chủ

E1 E	Nhiệt độ của kính gồm sứ thủy tinh đo bằng cảm biến quá cao	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp đã được làm nguội.
E2 E	Nhiệt độ của IGBT đo bằng cảm biến quá cao.	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp đã được làm nguội.
E3 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá cao).	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật sau khi nguồn điện bình thường.
E4 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá thấp)..	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật sau khi nguồn điện bình thường.
E5 E	Hồng cảm biến nhiệt độ (trong vùng nấu đèn báo "E").	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc lắp ráp bị lỗi.

Vui lòng không tự ý tháo rời thiết bị để tránh nguy hiểm và hư hỏng bếp từ.

Chọn nồi nấu phù hợp (F5)

- Ưu tiên sử dụng nồi nấu được chỉ định là thích hợp cho nấu nướng bằng cảm ứng điện tử.
- - Nồi nấu hút nam châm có thể thích hợp cho bếp từ
- Nồi nấu bằng thép không gỉ có đế nhiều lớp hoặc bằng thép không gỉ ferit nếu trên đế ghi: dùng cho bếp từ
- Nếu sử dụng nồi nấu bằng gang, tốt nhất nên có đáy tráng men để tránh làm xước bề mặt sứ. Các loại nồi nấu sau đây không phù hợp: thủy tinh, gốm, đất nung, nhôm, đồng hoặc thép không gỉ không nhiễm từ (Austenit).
- Nồi nấu có đáy phẳng và dày.
- Nồi nấu có cùng đường kính với vùng nấu đảm bảo công suất sử dụng tối đa.
- Nồi nấu nhỏ hơn làm giảm công suất nhưng sẽ không dẫn đến thất thoát năng lượng. Trong mọi trường hợp, chúng tôi không khuyến khích sử dụng nồi nấu có đường kính dưới 10 cm.
- Đáy nồi nấu phải có đường kính tối thiểu theo vùng nấu tương ứng
- Để bếp của quý khách đạt hiệu quả tốt nhất, đặt nồi nấu ở giữa vùng nấu.

Bảo trì

Sử dụng dụng cụ nạo để loại bỏ ngay lập tức mọi mẩu giấy bạc, thức ăn rơi vãi, dầu mỡ bám, 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, vệ sinh sạch bằng nước và lau khô bằng khăn sạch. Trong mọi trường hợp không được sử dụng bột 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.

Lắp đặt

Hướng dẫn cho người lắp đặt

Tất cả các hoạt động liên quan đến lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ phù hợp với các quy định hiện hành.

Thiết bị được thiết kế để lắp vào bề mặt, như thể hiện trong hình. Trám chất bịt kín được cung cấp xung quanh chu vi của bếp. Không nên lắp đặt bếp trên lò nướng, nếu lắp như vậy thì phải kiểm tra:

- Lò được trang bị hệ thống làm mát phù hợp
- Không có rò rỉ khí nóng từ lò về phía bếp.
- Các cửa hút gió phù hợp được trang bị như trong hình.

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt lắp đặt theo các kích thước trong bản vẽ. (F6)

Nhằm mục đích lắp đặt và sử dụng, phải chừa không gian tối thiểu 5 cm xung quanh khoang lắp đặt.

Đảm bảo độ dày của bề mặt lắp đặt ít nhất là 30mm.

Trong mọi trường hợp, đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và không khí vào và ra không bị tắc. (F7)

Kéo căng khớp lắp đặt được trang bị dọc theo cạnh dưới của bếp, đảm bảo các đầu nằm đè lên nhau. Không sử dụng chất kết dính để cố định bếp từ vào bề mặt lắp đặt.

Đặt bếp vào khoang cắt trên bề mặt (F8). Đẩy nhẹ bếp cho đến khi khớp, phải có một viên bao quanh mép ngoài của bếp

Trước khi quý khách lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng

- Bề mặt làm việc bằng phẳng và được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Ngoài ra, các bức tường gần bếp phải là loại chịu nhiệt.
- Bếp sẽ không được lắp ngay phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử của bếp.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành.

Khi quý khách đã lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng

- Cáp điện không đi qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc tủ, thì bên dưới bếp phải có lớp cách nhiệt.
- Ngắt nguồn điện trước khi bảo trì thiết bị.

Kết nối bếp với nguồn điện chính (F9)

Mã màu dây điện

- A) Đen
- B) Nâu
- C) Xám
- D) Xanh lam
- E) Xanh lục / Vàng

Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, phải kiểm tra

1. Hệ thống dây nguồn có phù hợp với công suất của bếp
2. Điện áp tương ứng với giá trị cho trong bảng thông số.
3. Cấp cấp nguồn có thể chịu được tải trên bảng thông số
4. Nối đất phù hợp với tiêu chuẩn hiện hành. Nối đất là một yêu cầu pháp lý
 - Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng adapter, thiết bị giảm áp hoặc thiết bị phân nhánh, vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy.
 - Trong trường hợp thiết bị không được cung cấp kèm theo cáp nguồn hoặc phích cắm, hãy sử dụng loại thích hợp với dòng điện và nhiệt độ được ghi trên bảng thông số. Cáp điện không bao giờ có nhiệt độ cao hơn 50°C so với nhiệt độ môi trường xung quanh.
 - Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan hoặc cầu dao một cực.
 - Người lắp đặt phải đảm bảo kết nối nguồn điện đúng cách và phù hợp với quy định.
 - Cáp điện không được uốn cong hoặc bị ép.

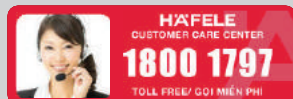


HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn



60821570.22.07.2022