

# USER MANUAL

English

Vietnamese

**PRODUCTS NAME: HOB HC-R772D**

**Products Applied: 536.61.685**

## **DEAR CUSTOMER,**

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

**The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.**

### **Important!**

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly. The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user. The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

### **Certificate of compliance CE**

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC, and therefore the product has been marked with

the **CE** symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

# CONTENTS

---

Basic Information .....	2
Safety instructions .....	4
Description of the appliance .....	8
Installation .....	9
Operation .....	12
Cleaning and maintenance .....	16
Troubleshooting .....	18

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, H<sup>9</sup> residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result, it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void

## HOW TO SAVE ELECTRICITY

Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING

The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Important!** Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

## DISPOSAL

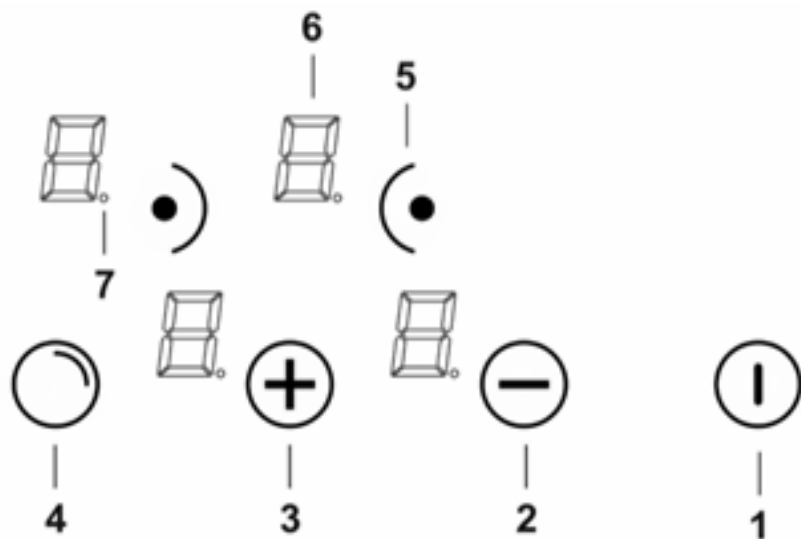
In accordance with European Directive 2012/19/UE and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods.

The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Control Panel



1. ON / OFF
2. Minus
3. Plus +
4. Double / Triple Circuit
5. Cooking zone
6. Setting level display
7. Dual circuit pilot light



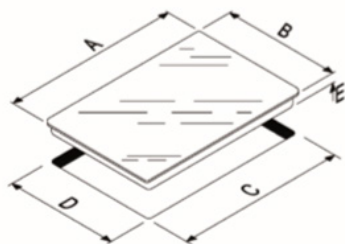
# INSTALLATION

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.

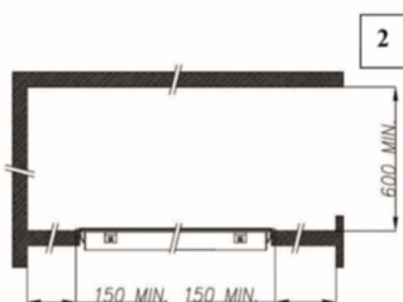
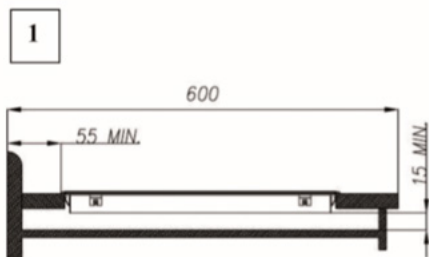
## Positioning

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.



A	B	C	D	E
770	450	710	410	67

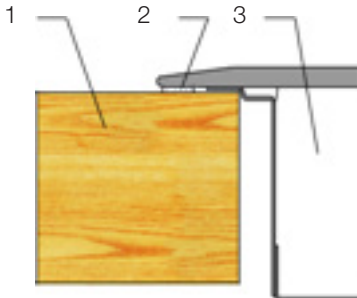


Do not install the hob above the oven without ventilation.

# INSTALLATION

## Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

# INSTALLATION

## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

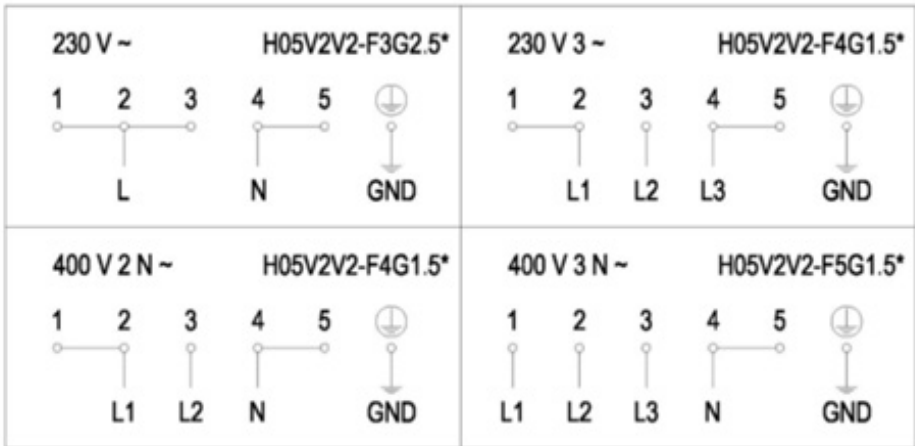
The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm<sup>2</sup> connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram. Caution! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).

## Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V. Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the (⊕) PE terminal.



## OPERATION

### Touch control heating elements

Touch sensitive keys All operations can be performed using touch sensitive keys (capacitive sensors) located on the front of the control board; each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible signal.

### Switching the Touch Control on/off

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

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

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on.

The cooking zone displays indicate "0". If a cooking zone is in "hot" (high temperature) mode, the display will alternately indicate "H" and "0".

After switching the touch control on, it will remain active for 20 seconds. If no cooking zone is selected, the touch control automatically switches back to standby mode.

The touch control can only be switched on by pressing the ON/OFF (1) button.

Pressing the ON/OFF (1) button at the same time as other buttons will have no effect and the touch control will remain on standby.

The touch control can be switched off at any time using the ON/OFF (1) button. This is even the case when the control has been locked by the child safety feature.

The ON/OFF (1) button always takes priority in the switching off function.

### Automatic off

Once switched on, the touch control automatically switches off after 20 seconds of inactivity. After selecting a cooking zone, the automatic off time is divided into 10 seconds, after which the zone is deselected and, after another 10 seconds, the touch control switches off.

### Switching a cooking zone on/off

If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (5) of the corresponding zone. The display (6) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed. Press the PLUS (3) or MINUS (2) button to select a setting and the zone will begin to heat up. Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting "9" is reached, the setting will not be changed further. If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is

## OPERATION

“9” (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting “0” is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

### Switching a cooking zone off

Select the zone to be switched off using the corresponding button (5). The display (6) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the PLUS (3) and MINUS (2) buttons at the same time and the setting level of the zone is changed to 0. Alternatively, the MINUS button (2) can be used to reduce the setting level to 0. If a cooking zone is “hot”, “H” and “0” will be alternately displayed.

### Switching all cooking zones off

Press the ON/OFF (1) button to immediately switch off all zones at any time. In standby mode, an “H” is displayed in all cooking zones that are “hot”. The remaining displays will be switched off.

### Setting level

The cooking zone can be set to 9 levels that are indicated by the numbers “1” to “9” on the sevensegment LED displays (6).

### Residual heat indicator

This informs the user that the glass is at a dangerous temperature in the event of touching the area located around the cooking zone. The temperature is determined by a mathematical model and any residual heat is indicated by a “H” on the corresponding 7-segment display.

Heating and cooling are calculated based on:

- The selected setting level (between “0” and “9”)
- The ON/OFF time. After switching off the cooking zone, the corresponding display will indicate “H” until the temperature in the zone has dropped below the critical level ( $\leq 60\text{C}$ ).

### Automatic off function (operating time limitation)

In terms of the setting level, if no operation occurs each cooking zone switches off after an established maximum time.

Each operation in the cooking zone condition (using the PLUS (3) and MINUS (2) or dual zone) restarts the maximum operating time of the zone by resetting it to its initial value.

## OPERATION

### Protection against unintended switching on

- If the electronic control detects a button being held down for approx. 10 sec. it will switch off automatically. The control sends out an audible error signal to warn the user that the sensors have detected the presence of an object. The displays indicate error code " E R 0 3 ". If the cooking zone is in "hot" mode, "H" will be indicated alternately on the display with the error signal.
- If no cooking zone is activated within 20 seconds after switching on the touch control, it will return to standby mode.
- When the control is switched on, the ON/OFF button has priority over all other buttons and, therefore, the control can be switched off at any time, even when several buttons are pressed at the same time or a button is kept held down.
- In standby mode, no effect will be caused by buttons being kept held down. However, before the electronic control can be switched back on, it has to detect that no button is pressed down.

### Button lock (child safety feature)

#### Child safety feature:

**Button lock:** To activate the child safety feature after having switched on the Touch control, press the rear left cooking zone selection button at the same time as the MINUS button (2) for 3 seconds, followed by just the rear left cooking zone selection button. An "L" standing for LOCKED (child safety feature preventing unintended switch on) will be indicated on all displays. If a cooking zone is in "hot" mode, "L" and "H" will be alternately displayed.

This operation must take place within a 10 successive seconds and no button other than those described must be pressed. Otherwise, the sequence will be interrupted and the hob will not be locked.

The electronic control remains locked until it is unlocked by the user, even if it has been switched off and back on meanwhile. Not even touch control resetting (after a voltage drop) will interrupt the button lock.

**Cancelling the button lock:** After switching the touch control on, the child safety feature can be disabled. Press the rear left cooking zone selection button and the MINUS button (2) for 3 seconds, followed by just the MINUS button (2). If all operations are carried out in the right order within 10 seconds, the button lock will be cancelled and the touch control switched off. Otherwise, the sequence will be considered incomplete and the touch control will remain locked and will switch off after 20 seconds. Switch the touch control back on using the ON/OFF button and all displays will indicate "0", the decimal points will flash and the touch control will be ready for cooking. If a cooking zone is in "hot" mode, "0" and "H" will be alternately displayed.

## OPERATION

### Control of multiple circuits

Hobs without double or triple circuit, see Fig. 2A

Hob with double zone. (Fig. 2B)

When a dual cooking zone is activated, the two circuits are switched on at the same time. Activation of the external circuit is indicated by a pilot light (7) in the bottom right corner of the display. If only the internal circuit is to be switched on, the external circuit can be switched off using the dual circuit button (4). Press the dual circuit button (4) again to re-activate the external circuit and the corresponding pilot light (7) will switch on.

Hob with triple zone. (Fig. 2C) / Hob with double and triple zone. (Fig. 2D)

When a dual / triple cooking zone is activated, the 3 circuits are switched on at the same time. The activation / deactivation of each circuit is done with button 4 and it is indicated with an illuminated segment (8).

### Sound signal (buzzer)

The following activities are indicated by a buzzer during use:

- Normal button pressing by a short sound.
- Buttons kept pressed down for more than 10 sec. by a long, intermittent sound

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners

### Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.



Scraper to clean the hob

### Removing stains

- Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent. Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

**Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!**



## CLEANING AND MAINTENANCE

### Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

#### **Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

#### **Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

#### **Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.


## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	- check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- Turn on
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- Switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator "H" is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot.	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again.
7. Hob cooking surface is cracked.	 <b>Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.</b>	
8. When the problem is still not remedied	<p>Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.</p> <p>Important!</p> <p>You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.</p> <p>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.</p>	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	faulty electronics	reset the appliance, unplug it for a few minutes (disconnect the fuse).



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

**TÊN SẢN PHẨM: BẾP TỪ HC-R772D**

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.685

## KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG,

Sản phẩm bếp của Quý khách là sự kết hợp giữa hiệu năng vận hành tuyệt vời và khả năng sử dụng dễ dàng. Sau khi đọc xong sách hướng dẫn này, Quý khách có thể an tâm sử dụng sản phẩm bếp của mình.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, sản phẩm bếp này đã được kiểm tra đầy đủ về độ an toàn và tính năng hoạt động.

Chúng tôi khuyến nghị Quý khách đọc kỹ Sách Hướng dẫn Sử dụng này trước khi bật thiết bị. Việc tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này sẽ giúp Quý khách sử dụng được thiết bị đúng quy cách.

Luôn lưu giữ và để Sách Hướng dẫn Sử dụng này ở nơi dễ lấy.

Luôn tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra.


### **Quan trọng!**

Chỉ vận hành thiết bị khi Quý khách đã đọc kỹ và hiểu rõ sách hướng dẫn này. Thiết bị này chỉ được thiết kế cho mục đích đun nấu. Việc sử dụng thiết bị cho mục đích khác (ví dụ, sưởi ấm căn phòng) là không phù hợp với mục đích vận hành của thiết bị và có thể gây ra rủi ro cho người sử dụng. Nhà sản xuất có toàn quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị.

### **Giấy chứng nhận tuân thủ CE**

Nhà sản xuất theo đây khẳng định rằng sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung của các Chỉ thị Châu Âu dưới đây:

- Chỉ thị về Điện áp Thấp 2014/35/EC
- Chỉ thị về Tương thích Điện từ 2014/30/EC
- Chỉ thị về ErP 2009/125/EC,

do đó, sản phẩm đã được dán nhãn biểu tượng  và nhà sản xuất đã được cấp Tuyên bố về Tuân thủ và Tuyên bố này cũng có tại các cơ quan có thẩm quyền quản lý thị trường.

# MỤC LỤC

---

Thông tin cơ bản .....	22
Hướng dẫn về an toàn .....	24
Mô tả thiết bị .....	28
Lắp đặt .....	29
Vận hành .....	32
Vệ sinh và bảo dưỡng .....	36
Xử lý sự cố .....	38

## HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

**Cảnh báo:** Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa thiết bị này trừ khi được giám sát và trông coi liên tục. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người gặp hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc năng lực về thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị khi không được người lớn giám sát.

**Cảnh báo:** Không được bỏ ra ngoài khi đang đun nấu trên bếp bằng mỡ hoặc dầu do điều này có thể gây nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn.

TUYỆT ĐỐI không chữa cháy bằng nước, thay vào đó, hãy tắt thiết bị và sau đó lấy vung đậy hoặc chăn dập lửa phủ lên ngọn lửa.

**Cảnh báo:** Nguy cơ cháy: không để đồ đạc lên bề mặt đun nấu.

**Cảnh báo:** Nếu bề mặt bếp bị nứt, tắt thiết bị để tránh khả năng điện giật. Không được để các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung nổi lên trên bề mặt bếp do chúng có thể bị nóng lên.

Sau khi sử dụng xong, tắt bộ phận của bếp bằng nút điều khiển thay vì bộ nhận dạng chảo. Thiết bị này không được sản xuất để hoạt động bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt. Bạn không nên sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp.



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Trước khi sử dụng bếp từ lần đầu, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng của bếp. Việc này sẽ đảm bảo an toàn cho người dùng và ngăn hư hại đối với thiết bị
- Nếu vận hành bếp từ ở gần khu vực có thiết bị radio, ti vi hoặc các thiết bị khác phát ra tần số vô tuyến, luôn đảm bảo bộ điều khiển cảm biến tiếp xúc của bếp vận hành đúng chức năng.
- Chỉ nhân viên lắp đặt có chuyên môn được đầu nối bếp.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh tủ lạnh.
- Tủ bếp được lắp đặt bếp từ phải có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 100°C. Điều này áp dụng với tấm ốp, mép, bề mặt làm từ nhựa, keo dính và sơn.
- Chỉ được sử dụng thiết bị này sau khi đã cố định vào tủ bếp. Điều này sẽ bảo vệ người sử dụng khỏi việc vô tình chạm phải bộ phận đang hoạt động.
- Chỉ kỹ thuật viên được sửa chữa các thiết bị điện. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- Thiết bị này không được đầu nối với nguồn điện khi rút phích cắm hoặc ngắt cầu dao tổng.
- Phích cắm của dây nguồn phải được để ở nơi dễ lấy sau khi lắp đặt thiết bị.
- Đảm bảo trẻ em không đùa nghịch với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người (gồm trẻ em) gặp hạn chế về năng lực thể chất, thân kinh hoặc cảm giác hoặc những người không có kinh nghiệm hoặc không quen với việc sử dụng thiết bị, trừ khi họ được giám sát hoặc tuân thủ các hướng dẫn được đưa ra cho họ bởi những người chịu trách nhiệm về an toàn.
- Những người sử dụng thiết bị được cấy trong cơ thể để hỗ trợ các chức năng thiết yếu (ví dụ, máy tạo nhịp tim, thiết bị bơm insulin hoặc máy trợ thính) phải đảm bảo rằng các thiết bị này không bị ảnh hưởng bởi bếp từ (tần số của bếp từ là 20 - 50 kHz).
- Sau khi ngắt điện, tất cả cài đặt và hiển thị đều sẽ bị xóa. Sau khi cắm lại, cần đặc biệt cẩn thận. Nếu vùng nấu đang nóng, đèn báo nhiệt dư H sẽ hiển thị cùng với nút khóa trẻ em như khi thiết bị được cắm điện lần đầu.
- Đèn báo nhiệt dư tích hợp có thể được sử dụng để xác định xem thiết bị có đang bật không và nó còn nóng không. Nếu ổ cắm điện ở gần vùng nấu, đảm bảo dây điện không chạm vào bất cứ khu vực nóng nào.
- Không đi ra ngoài khi đun nấu bằng dầu và mỡ do điều này có thể gây hỏa hoạn.
- Không sử dụng hộp đựng bằng nhựa và giấy bạc. Chúng tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể gây hư hỏng bề mặt nấu.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Không được làm đổ đường dạng rắn hoặc lỏng, axit citric, muối hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng.
- Nếu vô tình làm đổ đường hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng, không tắt bếp và cạo sạch đường hoặc chất dẻo bằng dao cạo sắc. Bảo vệ tay khỏi bị bỏng và bị thương.
- Khi nấu trên bếp từ, chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng, không có mép hoặc gờ nhọn do chúng có thể làm xước bề mặt nấu vĩnh viễn.
- Bề mặt nấu của bếp từ có khả năng chống sốc nhiệt. Nó không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ nóng và lạnh.
- Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt nấu. Trong một số trường hợp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt nấu.
- Nếu xảy ra hư hỏng, đồ ăn đun sôi có thể đi vào các bộ phận đang hoạt động của bếp từ qua các vùng bị hỏng.
- Nếu bề mặt nấu bị nứt, ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.
- Không sử dụng bề mặt nấu làm thớt hoặc bàn làm việc.
- Không đặt các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa, vung và giấy bạc lên bề mặt nấu do chúng có thể bị nóng.
- Không lắp đặt bếp lên thiết bị sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.
- Nếu bếp đã được lắp trong kệ bếp, các đồ vật bằng kim loại đặt trong tủ bếp ở dưới có thể bị đun nóng ở nhiệt độ cao qua luồng khí từ hệ thống thông khí của bếp. Do đó, cần sử dụng một tấm ngăn (xem Hình 2).
- Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và làm sạch bếp từ. Trong trường hợp bếp bị sử dụng hoặc thao tác sai quy cách, bảo hành sẽ không có hiệu lực.

## CÁCH TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG

Sử dụng điện năng một cách có trách nhiệm không chỉ giúp tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Do đó, hãy tiết kiệm điện năng! Đây là cách thực hiện được điều này:

- **Sử dụng bộ nồi phù hợp**

Bộ nồi có đáy phẳng và dày có thể tiết kiệm 1/3 điện năng. Luôn nhớ đáy bộ nồi bằng nhôm, nếu không, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên bốn lần!

- **Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi**

Cặn bẩn ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả. Các vết bẩn thông thường do cháy chỉ có thể được làm sạch bằng các chất có hại với môi trường.

- **Tránh mở vung để nhìn vào nồi khi không cần thiết**

- **Không lắp đặt bếp ở ngay cạnh tủ lạnh/tủ đông.**

Điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết.

## LẤY BẾP RA KHỎI BAO BÌ

Thiết bị này được bảo vệ khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Sau khi lấy bếp ra khỏi bao bì, vui lòng vứt bỏ tất cả các bộ phận của bao bì mà không gây hại đến môi trường. Tất cả nguyên liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; có thể tái chế 100% và được dán nhãn phù hợp.

**Quan trọng!** Để các nguyên liệu đóng gói (túi, bộ phận Styrofoam v.v...) tránh xa tầm tay của trẻ em trong quá trình lấy bếp ra khỏi bao bì.

## VỨT BỎ

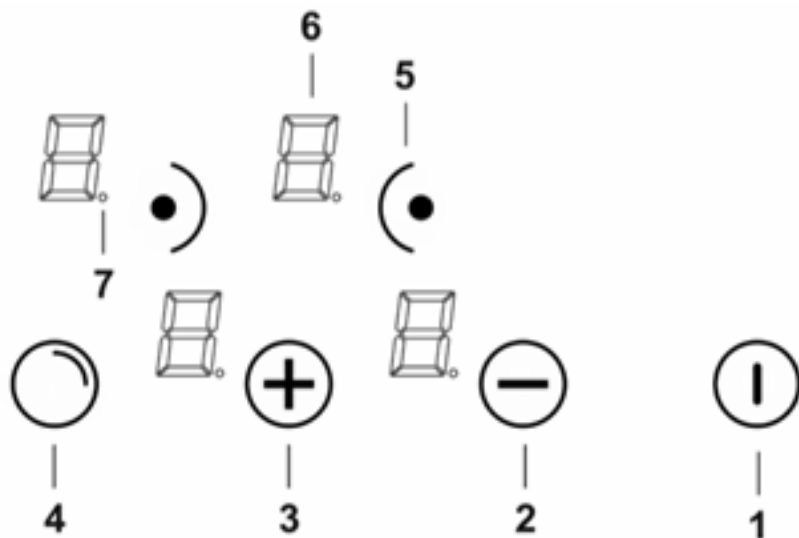
Theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.

Nhãn này có nghĩa là không được vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải sinh hoạt sau khi sử dụng. Người sử dụng có nghĩa vụ giao thiết bị đến trung tâm thu gom chất thải dành cho đồ điện và điện tử đã sử dụng.

Tổ chức thu gom gồm điểm thu gom tại địa phương, cửa hàng và cơ quan chính quyền địa phương quy định kế hoạch tái chế. Việc xử lý đúng quy cách đồ điện và điện tử đã sử dụng sẽ tránh gây ra rủi ro đối với môi trường và sức khỏe từ các thành phần nguy hiểm và việc bảo quản, xử lý không phù hợp hàng hóa đó.

# MÔ TẢ THIẾT BỊ

## Bảng Điều Khiển



1. Nút bật/ tắt nguồn
2. Nút giảm
3. Nút tăng
4. Hai/ba vùng nấu điện
5. Vùng nấu
6. Màn hình hiển thị công suất
7. Đèn LED hiển thị chọn vùng nấu

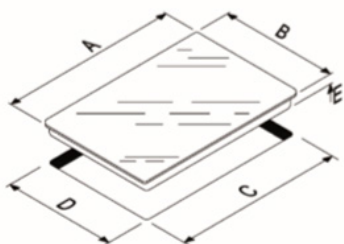
# LẮP ĐẶT

Những hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên lắp ráp nhằm hướng dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh và bảo dưỡng theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Chỉ tiến hành lắp đặt khi thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện

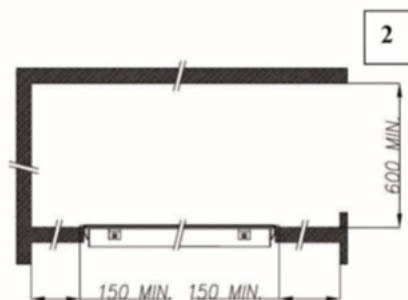
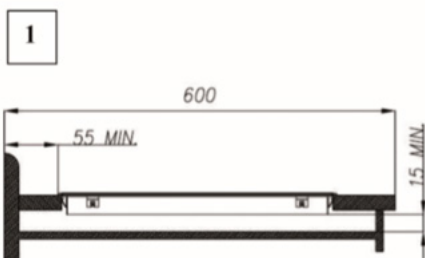
## Định vị

Giá đỡ được thiết kế đặc biệt vừa với thiết bị như được thể hiện trong hình tương ứng. Phải kéo theo đường chu vi khu vực đặt bếp nấu. Không lắp đặt bếp trên lò nướng, nếu muốn lắp đặt trên lò nướng, phải đảm bảo như sau:

- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát thích hợp.
- Không có tình trạng rò khí nóng từ lò nướng lên bếp.
- Trang bị cửa thông khí thích hợp như trong hình.



A	B	C	D	E
770	450	710	410	67

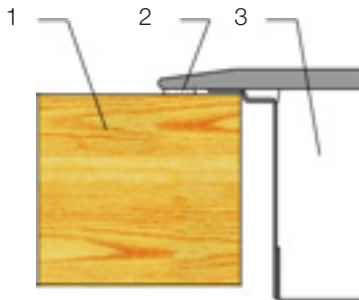


Không lắp đặt bếp ở trên lò nướng khi không có hệ thống thông khí

# LẮP ĐẶT

## Lắp đặt bếp

- Sử dụng một dây điện, đấu nối bếp theo sơ đồ đấu nối điện được cung cấp.
- Làm sạch bụi khỏi kệ bếp, đặt bếp vào bên trong khe hở và nhấn chặt.



- 1 - Kệ bếp
- 2 - Đệm lót mặt bích của bếp
- 3 - Bếp

# LẮP ĐẶT

## Đấu nối điện

### Cảnh báo!

Chỉ thợ điện có chuyên môn phù hợp và có thẩm quyền được thực hiện các công việc về điện. Không được cố ý thay đổi hoặc thay thế thiết bị điện.

Bếp được sản xuất để làm việc với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50Hz) và được trang bị một cáp nối 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

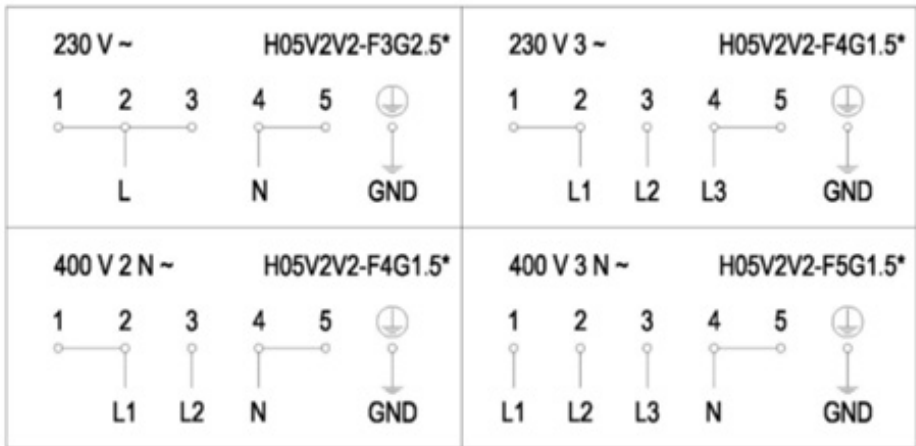
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

Trước khi cắm điện cho bếp, phải đọc thông tin trên bảng dữ liệu và sơ đồ đấu nối.

## Sơ đồ đấu nối

Thận trọng! Điện áp của bộ phận đun nóng là 230V.

Thận trọng! Trong tất cả các trường hợp đấu nối, phải nối dây an toàn với cực PE.



# VẬN HÀNH

## Điều khiển cảm ứng bộ phận làm nóng

Phím cảm ứng

Tất cả các thao tác đều có thể thực hiện được bằng các phím cảm ứng (cảm biến điện dung) ở phía trước bảng điều khiển; mỗi phím có một màn hình tương ứng. Tất cả các thao tác được xác nhận bằng một âm báo.

## Bật/tắt điều khiển cảm ứng

Sau khi kết nối với nguồn điện, điều khiển cảm ứng mất khoảng một giây khởi động.

Toàn bộ màn hình và LED nhấp nháy trong khoảng một giây sau khi khởi động lại. Sau 1 giây, toàn bộ màn hình và đèn LED tắt và điều khiển cảm ứng sẽ ở chế độ chờ.

Nhấn nút ON/OFF (1) để bật điều khiển cảm ứng.

Các màn hình vùng nấu hiển thị “0”. Nếu vùng nấu ở chế độ “nấu” (nhiệt độ cao), màn hình sẽ lần lượt hiển thị “H” và “0”.

Sau khi bật điều khiển cảm ứng, nó sẽ vẫn hoạt động trong khoảng 20 giây. Nếu không có vùng nấu nào được chọn, điều khiển cảm ứng tự động trở lại chế độ chờ.

Điều khiển cảm ứng chỉ có thể bật được bằng cách nhấn nút ON/OFF (1).

Nhấn nút ON/OFF (1) đồng thời với các nút khác sẽ không có tác dụng và điều khiển cảm ứng sẽ vẫn ở chế độ chờ.

Điều khiển cảm ứng có thể tắt được tại bất kỳ thời điểm nào bằng nút ON/OFF (1) ngay cả trong trường hợp điều khiển đã được khóa bằng tính năng an toàn trẻ em.

Nút ON/OFF (1) luôn được ưu tiên trong chức năng tắt.

## Tắt tự động

Sau khi được bật lên, điều khiển cảm ứng tự động tắt sau 20 giây không hoạt động. Sau khi chọn một vùng nấu, thời gian tắt tự động được chia thành các khoảng 10 giây mà sau khoảng thời gian này vùng nấu được hủy chọn và sau 10 giây nữa, điều khiển cảm ứng sẽ tắt.

## Bật/tắt vùng nấu

Nếu điều khiển cảm ứng được bật lên, vùng nấu có thể chọn được bằng cách nhấn nút (5) của vùng tương ứng.

Màn hình (6) của vùng được chọn sẽ sáng trong khi các màn hình còn lại mờ. Nếu vùng nấu ở chế độ “nấu”, “H” và “0” sẽ lần lượt được hiển thị. Nhấn nút PLUS (3) hoặc MINUS (2) để chọn một cài đặt và vùng sẽ bắt đầu gia nhiệt.

Sau khi vùng nấu đã được chọn, cài đặt có thể chọn được bằng cách nhấn và giữ nút PLUS (3). Cài đặt bắt đầu tại mức 1 và tăng 1 mức sau mỗi 0,4 giây. Khi cài đặt đạt đến mức “9”, nó sẽ không thể thay đổi được nữa.

Nếu mức công suất đã được chọn bằng nút MINUS (2), mức công suất bắt đầu là “9” (mức



## VẬN HÀNH

tối đa). Nhấn và giữ nút để giảm 1 mức công suất sau mỗi 0,4 giây. Khi mức công suất về “0”, sẽ không thể giảm thêm nữa. Chỉ có thể thay đổi mức công suất bằng cách nhấn nút MINUS (2) hoặc PLUS (3).

### Tắt một vùng nấu

Chọn vùng cần tắt bằng cách sử dụng nút tương ứng (5). Màn hình (6) của vùng được chọn sẽ sáng trong khi các màn hình còn lại mờ. Nhấn các nút PLUS (3) và MINUS (2) đồng thời và mức công suất của vùng được điều chỉnh về 0. Hoặc có thể sử dụng nút MINUS (2) để giảm mức công suất về 0.

Nếu vùng nấu ở chế độ “nấu”, “H” và “0” sẽ lần lượt được hiển thị.

### Tắt tất cả các vùng nấu

Nhấn nút ON/OFF (1) để tắt tất cả các vùng nấu tại bất kỳ thời điểm nào. Ở chế độ chờ, “H” được hiển thị trong tất cả các vùng nấu ở chế độ “nấu”. Các màn hình còn lại sẽ được tắt.

### Mức công suất

Vùng nấu có thể điều chỉnh được ở 9 mức công suất khác nhau với các mức tương ứng được chỉ thị bằng các số từ “1” đến “9” trên màn hình LED bảy đoạn (6).

### Đèn báo nhiệt dư

Đèn này có chức năng cảnh báo người dùng rằng mặt kính vẫn còn ở nhiệt độ nguy hiểm nếu chạm vào khu vực xung quanh vùng nấu. Nhiệt độ được xác định bằng phép tính hình toán học và lượng nhiệt dư được chỉ thị bằng chữ “H” trên màn hình 7 đoạn tương ứng.

Trạng thái nóng và mát được tính toán dựa trên:

Mức công suất được chọn (giữa “0” và “9”)

### Thời gian BẬT/TẮT

Sau khi tắt vùng nấu, màn hình tương ứng sẽ chỉ thị “H” cho đến khi nhiệt độ trong vùng giảm xuống dưới mức nguy hiểm ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

### Chức năng tắt tự động (giới hạn thời gian sử dụng)

Đối với mức công suất, nếu không có thao tác nào, mỗi vùng nấu sẽ tắt sau một khoảng thời gian tối đa đã cài đặt.

Mỗi thao tác trong điều kiện vùng nấu (sử dụng nút PLUS (3) và MINUS (2) hoặc vùng kép) sẽ cài đặt lại thời gian hoạt động tối đa của vùng bằng cách cài đặt lại thời gian về giá trị ban đầu.

# VẬN HÀNH

## Ngăn ngừa tình trạng khởi động ngoài ý muốn

- Nếu điều khiển điện tử phát hiện có nút được nhấn trong khoảng 10 giây, nó sẽ tự động tắt. Điều khiển phát âm báo lỗi để cảnh báo người dùng biết rằng cảm biến đã phát hiện có vật đặt trên bếp. Các màn hình chỉ thị mã lỗi "ER03". Nếu vùng nấu ở chế độ "nấu", "H" sẽ được hiển thị trên màn hình với tín hiệu lỗi.
- Nếu không có vùng nấu nào được chọn trong vòng 20 giây sau khi bật điều khiển cảm ứng, bếp sẽ về trạng thái chờ.
- Khi điều khiển được bật lên, nút ON/OFF sẽ được ưu tiên so với tất cả các nút còn lại và do đó, điều khiển có thể tắt được bất cứ lúc nào ngay cả khi nhấn đồng thời nhiều nút hoặc nhấn và giữ một nút.
- Ở chế độ chờ, nhấn và giữ các nút sẽ không có tác dụng. Tuy nhiên, trước khi điều khiển có thể hoạt động trở lại, thiết bị phải nhận biết rằng tất cả các phím không được kích hoạt.

## Phím khóa (tính năng an toàn trẻ em)

### Tính năng an toàn trẻ em:

**Phím khóa:** Để kích hoạt tính năng an toàn trẻ em sau khi bật điều khiển cảm ứng, nhấn nút chọn vùng nấu trái đồng thời với nút MINUS (2) trong 3 giây sau đó chỉ cần nhấn nút chọn vùng nấu trái sau. Một chữ "L" ở trạng thái chờ KHÓA (tính năng an toàn trẻ em ngăn ngừa kích hoạt bếp do tình cờ) sẽ được hiển thị trên tất cả các màn hình. Nếu vùng nấu ở chế độ "nấu", "L" và "H" sẽ lần lượt được hiển thị.

Thao tác này phải được thực hiện trong khoảng thời gian 10 giây liên tục và không được nhấn nút nào ngoài những nút được mô tả. Nếu không trình tự sẽ bị gián đoạn và bếp sẽ không được khóa.

Điều khiển điện tử vẫn được khóa cho đến khi được người dùng mở khóa ngay cả khi đã được tắt và bật trở lại trong khoảng thời gian đó. Ngay cả khi bật lại điều khiển cảm ứng (sau khi sụt áp) cũng không vô hiệu hóa được phím khóa.

**Hủy bỏ phím khóa:** Sau khi bật điều khiển cảm ứng, tính năng an toàn trẻ em có thể tắt được. Nhấn nút chọn vùng nấu trái sau và nút MINUS (2) trong 3 giây, sau đó chỉ nhấn nút MINUS (2). Nếu tất cả các thao tác được thực hiện theo đúng trình tự trong vòng 10 giây, phím khóa sẽ được hủy và điều khiển cảm ứng được tắt. Nếu không, trình tự sẽ được coi là chưa hoàn tất và điều khiển cảm ứng sẽ vẫn khóa và sẽ tắt sau 20 giây.

Bật lại điều khiển cảm ứng bằng nút ON/OFF và tất cả các màn hình sẽ hiển thị "0", các dấu thập phân sẽ nhấp nháy và điều khiển cảm ứng sẽ sẵn sàng để nấu. Nếu một vùng nấu ở chế độ "nấu", "0" và "H" sẽ lần lượt được hiển thị.

## VẬN HÀNH

### Điều khiển đa mạch

Đối với các bếp không có mạch kép hoặc mạch ba, xem Hình 2A

Bếp có hai vùng nấu. (Hình 2B)

Khi một vùng nấu kép được kích hoạt, hai mạch sẽ được kích hoạt đồng thời. Việc kích hoạt mạch ngoài được chỉ thị bằng một đèn báo (7) ở góc phải bên dưới của màn hình. Nếu chỉ mạch trong được kích hoạt, mạch ngoài có thể tắt được bằng nút mạch kép (4). Nhấn nút mạch kép (4) lại để kích hoạt lại mạch ngoài và đèn báo tương ứng (7) sẽ sáng.

Bếp có ba vùng nấu. (Hình 2C)/Bếp có hai và ba vùng nấu. (Hình 2D)

Khi kích hoạt một vùng nấu kép/ba, 3 mạch sẽ được kích hoạt đồng thời. Kích hoạt/tắt từng mạch được thực hiện bằng nút 4 và được chỉ thị bằng một đoạn sáng (8).

### Âm báo (còi)

Các hoạt động sau đây được báo hiệu bằng một hồi còi khi sử dụng:

Âm báo đơn, ngắn khi nhấn nút bình thường.

Âm báo dài, liên tục nếu nhấn nút trên 10 giây.

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị thường xuyên và đúng quy cách có thể tăng đáng kể thời gian vận hành hiệu quả của thiết bị.

Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch loại mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.

### Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

- Lau sạch các vết bẩn nhỏ bằng giẻ ẩm, không dùng chất tẩy rửa. Việc sử dụng nước rửa bát có thể làm đổi màu bề mặt bếp sang màu xanh nhạt. Các vết bẩn khó chịu này không phải lúc nào cũng có thể được làm sạch ngay, kể cả sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng.
- Có thể làm sạch kỹ các vết bẩn dính chặt vào bếp bằng dao cạo, sau đó, lau sạch bề mặt nấu bằng giẻ ẩm.



Dao cạo làm sạch bếp

### Làm sạch vết bẩn

- Vết bẩn sáng có màu trắng đục (cặn nhôm) có thể được làm sạch khỏi bếp đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng. Cặn đá vôi (ví dụ sau khi nước bay hơi) có thể được làm sạch bằng giấm hoặc một chất làm sạch chuyên dụng
- Không tắt vùng nấu khi làm sạch đường, thức ăn chứa đường, nhựa và giấy bạc. Cạo sạch ngay cặn bẩn khỏi vùng nấu nóng bằng một dao cạo sắc. Sau khi làm sạch được phần lớn vết bẩn, có thể tắt bếp và làm sạch vùng nấu đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng.

Các chất làm sạch chuyên dụng có bán tại các siêu thị, cửa hàng đồ điện gia dụng, cửa hàng thuốc, cửa hàng bán lẻ thực phẩm và các gian trưng bày bếp. Có thể mua dao cạo tại các cửa hàng bán đồ tự làm, cửa hàng thiết bị xây dựng và cửa hàng bán phụ kiện sơn.

Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu nóng. Tốt nhất nên phơi khô giẻ làm sạch và sau đó làm ẩm giẻ để lau bếp. Lau sạch tất cả cặn của chất tẩy rửa bằng giẻ ẩm trước khi đun nóng lại. Nếu không, nó có thể gây ăn mòn bếp.

# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

## Kiểm tra định kỳ

Cùng với việc vệ sinh và bảo dưỡng thông thường

- thực hiện kiểm tra định kỳ bộ phận điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi hết thời hạn bảo hành, yêu cầu cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền kiểm tra thiết bị 2 năm 1 lần,
- sửa chữa và phát hiện vấn đề,
- thực hiện bảo dưỡng định kỳ bếp

### **Quan trọng!**

Nếu bộ điều khiển bếp không có phản ứng vì bất cứ lý do gì, ngắt cầu dao tổng hoặc tháo cầu chì và liên hệ bộ phận dịch vụ khách hàng.

### **Quan trọng!**

Trong trường hợp bề mặt nấu của bếp bị vỡ hoặc nứt, tắt và rút phích cắm thiết bị. Để thực hiện điều này, ngắt cầu chì hoặc rút phích cắm thiết bị, sau đó, tham khảo ý kiến bộ phận chuyên môn về việc sửa chữa

### **Quan trọng!**

Chỉ kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc nhân viên lắp đặt được ủy quyền được thực hiện sửa chữa và điều chỉnh.


## XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp gặp phải bất cứ sự cố nào:

- tắt thiết bị
- ngắt nguồn điện
- đem thiết bị đi sửa chữa
- Dựa trên các hướng dẫn được trình bày trong bảng dưới, người sử dụng có thể sửa chữa một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra kỹ các điểm trong bảng trước khi tham khảo ý kiến bộ phận dịch vụ khách hàng về việc sửa chữa.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không làm việc	- không có điện	- kiểm tra cầu chì, thay nếu bị nổ
2. Các vùng cảm biến không có phản ứng khi được chạm vào	- không bật thiết bị	- bật thiết bị
	- chạm vào vùng cảm biến quá nhanh (ngắn hơn một giây)	- chạm vào vùng cảm biến lâu hơn
	- chạm đồng thời nhiều cảm biến	- chỉ luôn chạm vào một vùng cảm biến (trừ khi vùng nấu được tắt)
3. Thiết bị không có phản ứng, phát ra tiếng bip kéo dài	- sử dụng không đúng cách (chạm vào sai vùng cảm biến hoặc chạm vào vùng cảm biến quá nhanh)	- cắm lại bếp
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
4. Thiết bị tự tắt	- không chạm vào vùng cảm biến trong 10 giây sau khi bật thiết bị	- bật thiết bị và cài đặt ngay mức nhiệt
	- các vùng cảm ứng bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
5. Một vùng nấu đơn tắt và đèn báo nhiệt dư "H" được hiển thị	- thời gian nấu hạn chế	- bật lại vùng nấu
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
	- các bộ phận điện tử quá nóng	

## XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
6. Đèn báo nhiệt dư bị tắt kể cả khi vùng nấu nóng	- mất điện hoặc chưa cắm điện cho thiết bị	- đèn báo nhiệt dư sẽ hiển thị lại sau khi thiết bị được bật hoặc tắt lần sau
7. Bề mặt nấu của bếp bị nứt	 <b>Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa</b>	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	<p>Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng (cầu chì). Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa. Quan trọng!</p> <p>Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy trình và bảo quản ở điều kiện tốt. Nếu bạn yêu cầu bảo dưỡng do việc vận hành thiết bị không đúng quy cách, bạn sẽ chịu trách nhiệm về chi phí phát sinh, bao gồm cả trong thời gian bảo hành.</p> <p>Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.</p>	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các bộ phận điện tử bên trong	
10. Bếp từ phát ra tiếng huýt và rít	Đây là âm thanh bình thường. Khi một số vùng nấu hoạt động ở công suất tối đa, bếp phát ra tiếng huýt và rít do tần số được sử dụng để cấp điện cho cuộn dây	
11. Bếp không hoạt động. Vùng nấu sẽ không vận hành	- các bộ phận điện tử bị lỗi	- cài đặt lại thiết bị, rút phích cắm thiết bị trong 60 giây (ngắt cầu chì)

**HÄFELE**

**Häfele VN LLC.**

Phone: (+84 28) 39 113 113

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

