



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 2006/95/EEC of 12 December 2006 and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2004/108/EEC of 15 December 2004.

PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.

- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
- Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.

WARNING:

- Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.
- This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.
- The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

Use

TOUCH CONTROL HEATING ELEMENTS

Touch sensitive keys

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

OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

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

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)

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

USER'S INSTRUCTIONS (FIG. 2)

- 1 ON/OFF
- 2 Minus – (HL)
- 3 Plus + (HL)
- 4 Setting level display (HL)
- 5 Double Circuit
- 6 Dual circuit pilot light
- 7 Minus – (TIMER)
- 8 Plus + (TIMER)
- 9 Timer Display
- 10 Safety lock
- 11 Safety lock indicator LED
- 12 Minus – (Induction)
- 13 Plus + (Induction)
- 14 Setting level display (Induction)
- 15 Timer Indicator LED

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.

As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Switching the Touch Control ON/OFF “Z”

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode. Safety lock is activated and the safety lock indicator LED is illuminated (11).

Before turning on the hob and operating the controls, press the safety lock button (10) for two seconds to unlock the keypad for normal operation.

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

The cooking zone displays show a static “0”.

If a cooking zone is in the “hot” status, the display shows a static “H” instead of “0”.

After switching-ON the electronic control remains activated for 10 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF (1) key alone being operated. Should it recognize ON/OFF (1) key activation other than that, the control remains in the standby- mode.

If the child safety feature is active when switching on, the Safety lock indicator (11) lights up. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF (1) key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

The ON/OFF (1) key has always priority in the switch-OFF function.

Automatic switch-OFF (only induction)

When the control is ON it automatically switches-OFF after 10 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If no pan is placed on a cooking zone after selecting a power level for that area on the hob, it will automatically turn off after 1 minute.

Switching a cooking zone ON and OFF

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



When the touch control is on, a cooking zone may be selected by pressing the UP + (3) or DOWN - (2) in HL and UP + (13) or DOWN (12) buttons on the corresponding area.

The display (4)/(14) for the chosen cooking zone will show the selected power level. If the cooking zone is "hot", "H" and "0" are alternately displayed.

Press the UP + (3) or DOWN - (2) in HL and UP + (13) or DOWN (12) 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 "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

Pressing the UP (3 or 13) and DOWN (2 or 12) buttons at the same time will reset the power level to 0. Alternatively, the MINUS button (2 or 12) can be used to reduce the setting level to 0.

If a cooking zone is "hot", "H" and "0" will be alternately displayed.

Switching-OFF all cooking zones

Pressing the ON/OFF (1) button at any time will cause all cooking zones to switch off immediately. In the standby- mode an "H" appears on all cooking zones which are "hot". All other cooking zone displays are not illuminated.

Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures "1" thru "9" by means of LED displays.

Boost function

The booster function can be activated for the required cooking zone by selecting power level 9 and then pressing the UP (3) button. By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. If there

is insufficient available power, the power level indicator for the cooking zone that needs to automatically reduce power will display "r" for 3 seconds, following which the power level will decrease to the previous setting.

The boosting time is limited to 10 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of "H" on the corresponding 7-segment display. Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

· the selected setting („0" to „9")

· the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the operating time limitation.

Protection against unintended switching-ON

· If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically.

· If no cooking zone is activated within 10 seconds of switching on the touch control, this will revert to stand-by status.

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

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

◇ **Child safety feature:**

Key lock:

To activate the child safety lock after switching on the touch control, press the safety lock button (10) for 1 second and the safety lock indicator LED will illuminate (11).

The safety lock function may be activated either when cooking zones are active or when the appliance is fully switched off.

The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

Unlocking for cooking purposes:

To unlock the touch control, press the safety lock button (10) for 1 second and the safety lock indicator LED will be extinguished (11).

Audible signal (buzzer)

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

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

Timer function (optional)

The timer function works as follows:

- Timer function for a selected cooking zone, from 1 to 99 min: at the end of the set time, an acoustic signal will be emitted and the timed zone will be turned off. All three cooking zones may be programmed independently to different timer settings.

Timer programming on cooking zones

Activate the timer by pressing UP TIMER (8) or DOWN TIMER (7). The timer display will show "00" (9) and the symbol "t" will appear on the power level displays for each cooking zone for which the timer is being set. Press the power level UP (3 or 13) or DOWN (2 or 12) button on the cooking zone to be timed; the desired zone is selected and the timer indicator LED illuminates (15) for the selected zone.

Having selected the zone to be timed, press UP TIMER (7) or DOWN TIMER (8) to select a time between 1 and 99 minutes. Holding the time selection buttons pressed will cause the time to increase or decrease more quickly.

If no cooking zone is selected for the timer function within 5 seconds, the timer function will be automatically deactivated.

After selecting the cooking zone to be timed, the time must be selected within 5 seconds; otherwise, the timer function will be automatically deactivated.

The selected time will start 5 seconds after setting the timer. The timer setting can be modified during timer cycle by pressing the buttons UP TIMER (7) or DOWN TIMER (8). The new timer setting will start 5 seconds after programming the new timer setting.

To deactivate the timer function at any time press simultaneously the UP TIMER (7) and DOWN TIMER (8). Pressing the DOWN TIMER (8) button until the timer display (9) shows "00" also deactivates the timer function.

When the set time has elapsed, the selected cooking zone will switch off and the timed zone indicator (15) and time indicator (9) LEDs will switched off while a warning beep will sound for 1 minute. To cancel this acoustic warning before the set time has elapsed, press any button on the touch control.

Control of multiple circuits

Hob with double zone.

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 (6). If only the internal circuit is to be switched on, the external circuit can be switched off using the dual circuit button (5). Press the dual circuit button (5) again to re-activate the external circuit and the corresponding pilot light (6) will switch on.

Cooking vessels (Fig. 3)

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

Maintenance (Fig. 4)

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

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

Installer's Instructions

Installation

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

Positioning (Fig. 5)

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

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

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

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

Electrical connection (Fig. 6)

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

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

The earth connection is compulsory in terms of the law.

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

THÔNG TIN CHUNG

THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC THIẾT KẾ ĐỂ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH. NHÀ SẢN XUẤT SẼ KHÔNG CHỊU BẤT CỨ TRÁCH NHIỆM GÌ VỀ CÁC THIỆT HẠI, TAI NẠN DO VIỆC LẮP ĐẶT KHÔNG ĐÚNG HAY SỬ DỤNG KHÔNG ĐÚNG CÁCH, DO CỐ Ý HOẶC LẠM DỤNG.

Nhà sản xuất cam kết sản phẩm này đáp ứng tất cả các yêu cầu thiết yếu với vật liệu điện áp thấp quy định trong chỉ thị Châu Âu 2006/95/EEC ngày 12 tháng 12 năm 2006 và tương thích điện từ như quy định trong chỉ thị Châu Âu 2004/108/EEC ngày 15/12/2004.

THẬN TRỌNG

- Khi sử dụng bếp, nên dùng các nồi nấu có đường kính tương đương với đường kính của vùng nhiệt.
- Tránh để chất lỏng chảy tràn, do đó khi chất lỏng sôi hay đang được hâm nóng trong bất kỳ trường hợp nào, nên giảm lượng nhiệt cung cấp.
- Nếu phần bên dưới của thiết bị sau khi cài đặt thông với phần dưới của hộc tủ thì cần lắp đặt một bảng ngăn để đảm bảo khoảng cách như đã được chỉ định như trong hình.
- Không để bếp hoạt động mà không có xoong nồi trên mặt bếp hoặc chỉ có xoong nồi và chảo không.
- Không đặt vật bằng kim loại như dao, nĩa, muỗng, và nắp đậy lên mặt bếp vì đây là những dụng cụ có khả năng dẫn nhiệt tốt.
- Khi nấu ăn bằng chảo chống dính mà không có thêm gia vị, không để thời gian làm nóng vượt quá 1 - 2 phút
- Khi nấu thực phẩm dễ dính, bắt đầu bằng mức điện nhỏ và sau đó tăng dần dần trong quá trình khuấy.
- Nếu bề mặt bếp bị hỏng, ngay lập tức ngắt kết nối giữa bếp và nguồn để phòng tránh khả năng bị điện giật.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bếp
- Thiết bị và các bộ phận có thể nóng trong quá trình hoạt động.

- Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
- Những người bị suy giảm năng lực hành vi thể chất hoặc tinh thần (bao gồm cả trẻ em) không phù hợp sử dụng thiết bị này hoặc những người không có kinh nghiệm hoặc hiểu biết về thiết bị nếu không có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bếp bởi người giám hộ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không chơi đùa xung quanh thiết bị.
- Bảo trì, sử dụng và làm sạch thiết bị không nên được thực hiện bởi trẻ em ngoại trừ dưới sự giám sát.
- Nấu ăn với dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây cháy nếu không chú ý. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt một đám cháy bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối và sau đó dập tắt ngọn lửa bằng tấm hay màn
- Nguy hiểm: không lưu trữ đồ vật trên bề mặt nấu ăn.
- Chỉ những mặt kệ bếp thiết kế để sử dụng với các thiết bị nấu ăn được liệt kê trong hướng dẫn của nhà sản xuất nên được sử dụng để bảo vệ thiết bị. Sử dụng những mặt kệ bếp không phù hợp có thể gây tai nạn
- Để các vật có từ tính ra xa khi đang sử dụng bếp (thẻ tín dụng, đĩa mềm, máy tính...)
- Sau khi nấu xong, tắt bếp bằng bảng điều khiển (Giảm về "0") và đừng lệ thuộc vào cảm biến chảo.

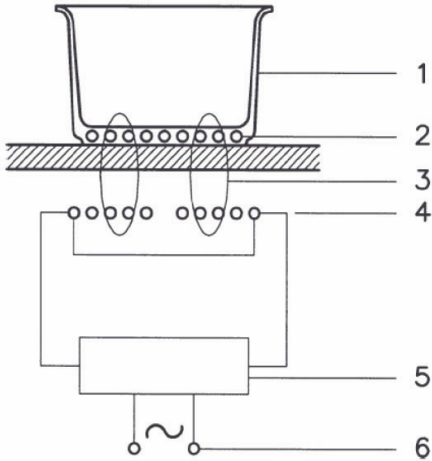
CHÚ Ý:

- Các phụ kiện của bếp sẽ trở nên nóng khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, trẻ em cần phải tránh xa.
- Lắp thêm vào dây điện cố định một thiết bị để ngắt kết nối với nguồn điện chính cách ly với các cực và có thể ngắt kết nối hoàn toàn khi điện áp vượt mức loại III theo quy định về dây điện.
- Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ những mô tả nêu trên và không tuân thủ các tiêu chí về phòng ngừa tai nạn.

Để tránh toàn bộ rủi ro, nếu cáp điện bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc nhân viên kỹ thuật chuyên nghiệp.

Nguyên tắc hoạt động (Hình 1)



Hình 1

Chú thích

- 1 Dụng cụ nấu ăn
- 2 Bộ phận tạo từ trường của dụng cụ nấu ăn
- 3 Trường điện từ
- 4 Cuộn cảm biến từ
- 5 Mạch điện tử
- 6 Nguồn cấp điện

Bếp tận dụng được toàn bộ các thuộc tính điện từ của hầu hết các loại dụng cụ nấu ăn.

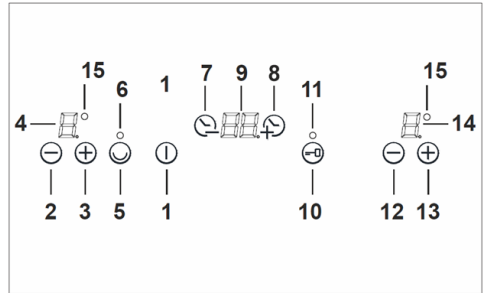
Các cuộn cảm biến sản sinh ra trường điện từ được vận hành và điều khiển bởi một mạch điện tử.

Nhiệt được truyền tới thực phẩm thông qua dụng cụ nấu ăn.

Quá trình nấu sẽ diễn ra như mô tả dưới đây:

- Tối thiểu hóa sự tổn thất nhiệt (hiệu suất cao)
- Hệ thống sẽ tự động dừng khi nổi bọt di chuyển hoặc thậm chí chỉ vừa nhắc ra khỏi bếp.
- Mạch điện tử đảm bảo tính linh hoạt tối đa và hiệu chỉnh tốt.

Hướng dẫn cho người dùng (Hình 2)



- 1 Nút bật/ tắt nguồn
- 2 Nút giảm công suất vùng nấu điện
- 3 Nút tăng công suất vùng nấu điện
- 4 Màn hình hiển thị công suất vùng nấu điện
- 5 Nút chọn thay đổi kích thước vùng nấu
- 6 Đèn báo thay đổi kích thước vùng nấu
- 7 Nút giảm thời gian nấu
- 8 Nút tăng thời gian nấu
- 9 Màn hình hiển thị thời gian cài đặt
- 10 Khóa an toàn trẻ em
- 11 Đèn LED hiển thị khóa an toàn
- 12 Nút giảm công suất vùng nấu từ
- 13 Nút tăng công suất vùng nấu từ
- 14 Màn hình hiển thị công suất vùng nấu từ
- 15 Đèn LED báo hiệu vùng nấu đang được kích hoạt

LẮP ĐẶT

Toàn bộ hoạt động liên quan tới việc lắp đặt (kết nối điện) phải do kỹ thuật viên có chuyên môn, hoặc đã qua đào tạo và có chứng nhận của Häfele thực hiện theo các quy định hiện hành. Xem phần liên quan tới lắp đặt để biết các hướng dẫn cụ thể.

ĐIỀU KHIỂN BẬT/ TẮT CẢM ỨNG

Sau khi kết nối với nguồn cấp chính, màn hình điều khiển mất 1 giây để khởi động. Sau khi thiết lập lại, toàn bộ màn hình và đèn LED nhấp nháy trong 1 giây. Sau 1 giây, tất cả đèn LED và màn hình hiển thị sẽ ở chế độ chờ. Khóa an toàn được kích hoạt và đèn LED hiển thị khóa an toàn sẽ sáng.

Trước khi bật bếp và và bảng điều khiển, bấm phím khóa an toàn "10" trong 2 giây để mở khóa bàn phím cho bếp hoạt động bình thường.

Có thể BẬT MÀN HÌNH bằng cách bấm phím ON/OFF "1". Màn hình hiển thị sẽ hiện giá trị "0". Các biểu tượng cảnh báo có thể xuất hiện tại các khu vực nấu quá nóng [H] được hiển thị luân phiên với [0]. Dòng điện vẫn duy trì tình trạng được kích hoạt trong 10 giây. Nếu không lựa chọn chế độ nấu hoặc giới hạn thời gian trong giai đoạn này, dòng điện sẽ tự động thiết lập lại về chế độ chờ. Chỉ có thể bật màn hình hiển thị bằng cách bấm phím nguồn "1". Trong trường hợp bấm thêm một phím khác (đơn lẻ hoặc cùng lúc với phím nguồn), bảng điều khiển sẽ vẫn duy trì ở trạng thái chờ.

Trong trường hợp "Chức năng khóa an toàn trẻ em" hoạt động khi NGUỒN BẬT, đèn LED hiển thị khóa an toàn sẽ sáng. Bấm phím ON/OFF "1" trên bảng điều khiển ở trạng thái BẬT, có thể tắt tính năng Điều khiển Cảm ứng bất kỳ lúc nào. Chế độ này cũng được áp dụng đối với các chức năng điều khiển bị khóa (khóa khi có trẻ em). Phím ON/OFF luôn luôn được ưu tiên với chức năng TẮT NGUỒN.

TẮT TỰ ĐỘNG (chỉ cho vùng nấu từ)

Màn hình hiển thị chuyển trạng thái từ ON sang OFF sau 10 giây, với điều kiện khu vực nấu không được kích hoạt hoặc không nhấn phím chọn nào trong thời gian đó. Nếu không có bất kỳ nồi được đặt trên vùng nấu sau khi đã chọn mức nhiệt cho vùng nấu đó, bếp sẽ tự động tắt sau 1 phút.

BẬT/TẮT Khu vực nấu

Đầu tiên, đặt nồi/chảo lên khu vực nấu đã chọn. Nếu nồi/chảo không được đặt lên bếp, hệ thống sẽ không thể kích hoạt chức năng nấu ở khu vực tương ứng và màn hình sẽ thể hiện biểu tượng:



Trong trường hợp màn hình ở trạng thái ON, có thể chọn khu vực nấu bằng cách nhấn vào nút UP + "3" hoặc DOWN – "2" trên HL và UP + "13" hoặc DOWN "12" trên khu vực tương ứng.

Màn hình ở trạng thái (4)/(14) cho khu vực nấu đã chọn sẽ thể hiện mức công suất được chọn. Nếu vùng nấu nóng, "H" và "0" sẽ hiển thị luân phiên.

Nhấn nút UP + "3" hoặc DOWN – "2" trên HL và UP + "13" hoặc DOWN "12" để chọn mục cài đặt và vùng nấu để bắt đầu làm nóng.

Một khi vùng nấu đã được chọn, mức công suất vẫn có thể được chọn bằng cách nhấn và giữ nút PLUS (3). Thiết lập mức nấu từ mức 1 và sẽ tăng lên 1 mức trong mỗi 0.4 giây. Khi đạt đến mức 9, sẽ không thể tăng thêm mức nấu cao hơn nữa.

Nếu quá trình thiết lập được chọn sử dụng nút MINUS (2). Mức công suất bắt đầu là mức 9 (mức lớn nhất). Nhấn và giữ nút đó để giảm 1 công suất mức trong mỗi 0.4 giây. Khi về lại mức 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 KHU VỰC NẤU RIÊNG BIỆT:

Nhấn nút UP (3 hoặc 13) và DOWN (2 hoặc 12) cùng lúc để thiết lập chế độ nấu về 0. Thay vào đó, có thể sử dụng nút MINUS (2 hoặc 12) để giảm mức nhiệt về 0. Nếu vùng nấu nóng, "H" và "0" sẽ hiển thị luân phiên.

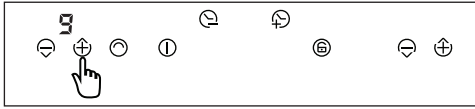
TẮT TOÀN BỘ KHU VỰC NẤU

Có thể tắt toàn bộ khu vực nấu ngay lập tức bằng cách sử dụng nút ON/OFF. Ở chế độ chờ, [H] có thể xuất hiện trên tất cả khu vực nấu còn nóng. Màn hình hiển thị của các khu vực nấu khác vẫn có màu đen.



CÁC MỨC CÔNG SUẤT

Nguồn điện của khu vực nấu được điều chỉnh ở 9 mức công suất khác nhau; mức tương ứng được hiển thị từ (1) tới (9) thông qua đèn LED.



CHỨC NĂNG GIA NHIỆT NHANH

Chức năng gia nhiệt nhanh có thể được lựa chọn bằng cách chọn mức nấu 9 và sau đó nhấn nút UP (3). Với chức năng này, tất cả các vùng nấu có thể nhận được một nguồn công suất điện trên công suất danh định (số vùng nấu được gia nhiệt nhanh cùng một lúc phụ thuộc vào mức công suất cung cấp cho mỗi vùng nấu khác nhau, mà luôn phải nhỏ hơn công suất tối đa của bếp). Nếu vùng nấu được kích hoạt chức năng này, màn hình sẽ hiển thị ký hiệu "P". Nếu nguồn nhiệt không đủ, mức nhiệt cho vùng nấu sẽ tự động giảm và hiển thị "r" trong 3 giây theo như mức nhiệt đã được thiết lập trước đó.

Thời gian hoạt động của gia nhiệt nhanh được giới hạn đến 10 phút để bảo vệ dụng cụ nấu ăn. Sau đó chức năng này sẽ tắt tự động, vùng nấu vẫn sẽ tiếp tục hoạt động ở mức nhiệt "9". Việc sử dụng lại chức năng này có thể được kích hoạt lại sau vài phút.

Nếu nồi được lấy ra khỏi vùng nấu trong quá trình gia nhiệt, chức năng này vẫn được duy trì cho đến khi thời gian cài đặt kết thúc.



CHỈ BÁO NHIỆT DƯ

- Chức năng này thông báo cho người dùng rằng mặt kính vẫn còn ở nhiệt độ nguy hiểm nếu chạm vào các khu vực gần vùng nấu. Nhiệt độ được xác định bởi phép tính toán học và lượng nhiệt dư còn lại được cảnh báo bởi kí hiệu "H" tương ứng trên màn hình.

- Trạng thái nóng và mát được tính toán phụ thuộc vào:

- Tầng công suất được chọn („0" bis „9")
- Thời gian Rơ le Bật/ Tắt.

Hiện thị lượng nhiệt dư ở mỗi khu vực vẫn đang nấu cho tới khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn + 60 °C.



CHẾ ĐỘ TẮT TỰ ĐỘNG (Giới hạn thời gian hoạt động)

Thời gian nấu tối đa sẽ được xác định đối với mỗi khu vực nấu được kích hoạt. Thời gian nấu tối đa phụ thuộc vào mức nấu được chọn. Sau khi hết thời gian nấu tối đa, khu vực nấu sẽ tự động tắt.

Mỗi điều chỉnh trạng thái khu vực nấu (sử dụng nút PLUS, MINUS) sẽ thiết lập lại thời gian nấu giảm dần tới giá trị khởi động ban đầu.



NGẮN NGỪA TÌNH TRẠNG KHỞI ĐỘNG NGOÀI Ý MUỐN

- Hệ thống điện tử sẽ tự động ngắt trong trường hợp sử dụng liên tục các nút xác định trong 10 giây.

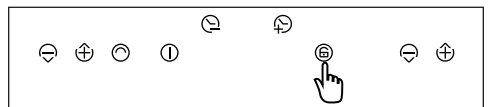
- Nếu không có vùng nấu nào được chọn trong vòng 10 giây từ khi kích hoạt bằng điều khiển, thiết bị sẽ trở về trạng thái chờ.

- Khi bản điều khiển được bật, nút nguồn ON/OFF được ưu tiên so với các nút còn lại, vì vậy bản điều khiển có thể được tắt bất cứ lúc nào, thậm chí trong trường hợp nhiều phím đang hoạt động.

- Ở trạng thái chờ, hoạt động liên tục sẽ không được bật lên. Tuy nhiên, trước khi bản điều khiển có thể hoạt động trở lại, thiết bị phải nhận biết rằng tất cả các phím không được kích hoạt

Phím khóa

Việc khởi động phím khóa – nhấn phím "10" trong 1 giây ở chế độ chờ hoặc chế độ kích hoạt sẽ khóa bảng điều khiển và phím khóa đèn LED "11" được chỉ định sẽ phát sáng.



Bảng điều khiển tiếp tục hoạt động ở chế độ khóa cho đến khi được vô hiệu hóa, thậm chí khi nó được chuyển sang OFF và ON trong thời gian đó. Thiết lập lại không hủy chức năng này.

MỜ KHÓA ĐỂ NẤU

Đề bảng điều khiển hoạt động lại bình thường, nhấn nút “10” trong vòng 1 giây và đèn LED sẽ tắt để chỉ chức năng khóa an toàn đã được vô hiệu hóa (11).

PHẢN HỒI ÂM THANH (CÒI BÁO)

Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình TC vận hành được phản hồi thành âm thanh nhờ vào một còi báo:

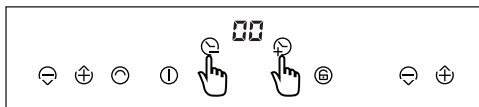
Một âm đơn, ngắn khi kích hoạt thường xuyên một phím.

Âm liên tục, dài hơn khi sử dụng liên tục các phím trong một thời gian dài (≥ 10 giây)

Hết thời gian hẹn giờ.

CHỨC NĂNG HẸN GIỜ (TÙY CHỌN)

Chức năng hẹn giờ cho vùng nấu được chọn, từ 1 đến 99 phút. Khi thời gian hẹn giờ kết thúc, một tín hiệu âm thanh được phát ra và màn hình hiển thị thời gian sẽ tắt. Tất cả các vùng nấu có thể cài đặt một thời gian hẹn giờ khác nhau.



THIẾT LẬP GIÁ TRỊ KHI HẸN GIỜ:

Kích hoạt chức năng hẹn giờ bằng cách nhấn UP TIMER (8) hoặc DOWN TIMER (7). Màn hình hiển thị thời gian sẽ hiện “00” (9) và “t” sẽ xuất hiện trên màn hình thể hiện công suất cho mỗi vùng nấu với thời gian đang được cài đặt.

Nhấn nút UP (3 hoặc 13) và DOWN (2 hoặc 12) trên vùng nấu để được cài đặt thời gian; vùng nấu mong muốn được chọn và thời gian hẹn giờ được thể hiện bằng đèn LED cho mỗi vùng nấu. Khi vùng nấu đã được cài đặt chức năng hẹn giờ, nhấn nút UP TIMER (8) hoặc DOWN TIMER (7) để chọn khoảng thời gian mong muốn từ 1 và 99 phút. Giữ nút tăng hay giảm thời gian sẽ làm tăng hay giảm thời gian cần cài đặt nhanh

hơn. Nếu không có vùng nấu nào được chọn chức năng hẹn giờ trong vòng 5 giây, chức năng hẹn giờ sẽ bị vô hiệu hóa.

Sau khi chọn vùng nấu để cài đặt thời gian, thời gian phải được chọn trong vòng 5 giây, nếu không chức năng này sẽ tự động bị vô hiệu hóa.

Thời gian hẹn giờ sẽ bắt đầu 5 giây sau được chọn. Khoảng thời gian mong muốn có thể được điều chỉnh trong lúc chức năng này đang hoạt động bằng cách nhấn nút UP TIMER (8) hoặc DOWN TIMER (7). Thời gian hẹn giờ mới sẽ bắt đầu 5 giây sau khi được thiết lập.

Để vô hiệu hóa chức năng hẹn giờ vào bất cứ lúc nào, nhấn cùng lúc hai nút UP TIMER (8) và DOWN TIMER (7). Cũng có thể tắt chức năng này bằng cách nhấn nút DOWN TIMER (7) cho đến khi màn hình hiển thị thời gian về “00”

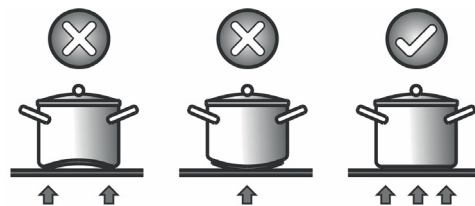
Khi hết thời gian hẹn giờ, vùng nấu đã được chọn sẽ tắt và màn hình báo hẹn giờ (9) và đèn LED hiển thị hẹn giờ sẽ tắt và một tín hiệu âm thanh cảnh báo được phát trong vòng 1 phút. Để hủy âm thanh này trước khi thời gian cài đặt kết thúc, bấm bất cứ phím nào trên bảng điều khiển.

ĐIỀU KHIỂN HAI VÒNG NẤU CỦA VÙNG NẤU ĐIỆN

Khi vùng nấu điện được kích hoạt, cả hai vòng nấu sẽ được bật lên cùng một lúc. Việc kích hoạt vòng nấu ngoài được báo hiệu bởi đèn báo (6). Nếu chỉ dùng vòng nấu bên trong, vòng nấu bên ngoài có thể được tắt bằng cách sử dụng nút (5). Bấm nút (5) một lần nữa để bật lại vòng nấu bên ngoài và đèn báo (6) sẽ sáng để báo hiệu.

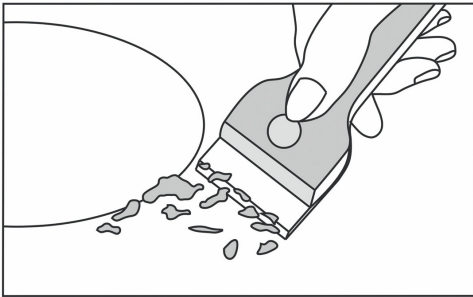


NỒI NẤU (HÌNH 3)



- Nồi nấu hút từ tính là nồi nấu phù hợp với bếp từ.
- Tốt nhất nên dùng loại nồi đặc biệt phù hợp với bếp từ.
- Nồi có đáy dày và bằng phẳng.
- Nồi có đường kính bằng với đường kính khu vực nấu trên bếp sẽ đảm bảo tận dụng tối đa điện năng.
- Nồi có đường kính nhỏ hơn sẽ làm giảm khả năng tận dụng điện năng, nhưng không gây thất thoát năng lượng. Tuy nhiên chúng tôi vẫn khuyến nghị không nên sử dụng nồi có đường kính nhỏ hơn 10 cm.
- Nồi bằng thép không gỉ với nhiều lớp hoặc đáy bằng thép không gỉ đặc biệt thích hợp với bếp từ.
- Đáy nồi bằng gang thích hợp hơn đáy nồi bằng sứ để tránh làm xước mặt pyroceram của bếp.
- Chúng tôi khuyến cáo không sử dụng nồi bằng thủy tinh, sứ, đất, đồng hoặc thép phi từ tính.

BẢO DƯỠNG (HÌNH 4)



Sử dụng mũi cạo để loại bỏ ngay lập tức các mảnh vụn giấy bạc, thực phẩm tràn, dầu mỡ văng, vết đường cháy và thực phẩm có lượng đường cao khỏi bề mặt bếp để tránh làm hỏng bếp.

Sau đó vệ sinh mặt bếp bằng khăn sạch và chất tẩy rửa thích hợp rồi rửa lại bằng nước sạch và lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng bột biển hoặc vải cứng để vệ sinh dưới bất kỳ trường hợp nào; cũng tránh sử dụng chất tẩy rửa hóa học mạnh như thuốc xịt lò nướng và thuốc tẩy.

Hướng dẫn lắp đặt

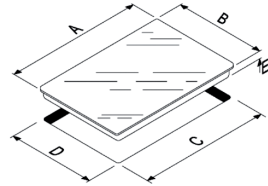
LẮP ĐẶT

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 (HÌNH 5)

Giá đỡ được thiết kế đặc biệt vừa với thiết bị như được thể hiện trong hình tương ứng. Phù keo 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:

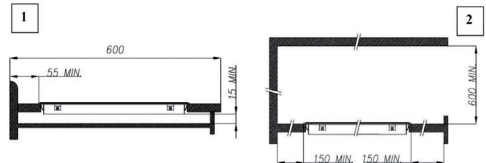
- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát thích hợp.
- Không có tình trạng rò khí nóng từ lò nướng lên bếp.
- Trang bị cửa thông khí thích hợp như trong hình



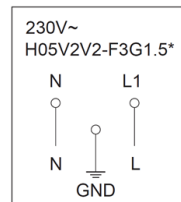
HÌNH 5

A	B	C	D	E
770 mm	450 mm	710 mm	410 mm	67 mm

HÌNH 6



HÌNH 7



Häfele Vietnam LLC - Head Office

Ree Tower, 3rd Floor, 9 Doan Van Bo Street, District 4, Ho Chi Minh City

Phone: +84 8 39 113 113

Fax: +84 8 39 113 114

Email: info@hafele.com.vn

Häfele Design Center & Office Hanoi

128 Thuy Khue Street, Thuy Khue Ward, Tay Ho District, Ha Noi

Phone: +84 4 38 500 400

Fax: +84 4 38 500 401

Email: hanoi@hafele.com.vn

Häfele Design Center & Office Da Nang

248 Nguyen Van Linh, Thac Gian Ward, Thanh Khe District, Da Nang

Phone: +84 511 3584 966

Fax: +84 511 3584 977

Email: danang.sales@hafele.com.vn

Häfele Can Tho Office

7th Floor, STS Building, 11B Hoa Binh Street, Ninh Kieu District, Can Tho

Phone: +84 710 3819 210

Fax: +84 710 3819 320

Email: cantho@hafele.com.vn