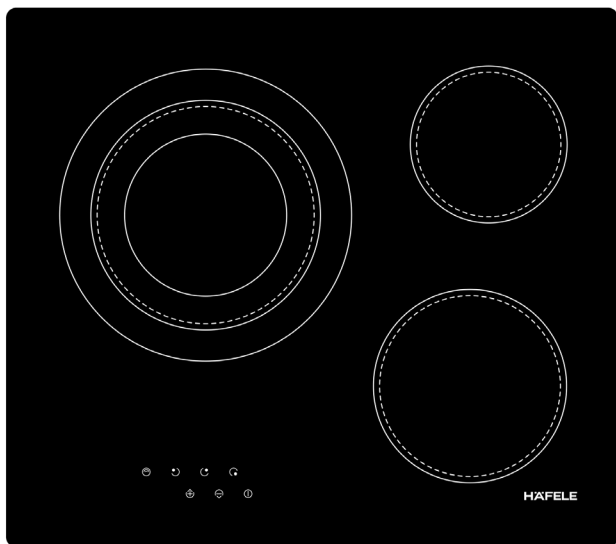




HC-R603P
536.01.741

EN

Operating and maintenance instructions for hobs

VN

Hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng cho bếp

HAFELE



THIS APPLIANCE IS DESIGNED 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 basic requirements regarding low-voltage electrical equipment established in the 2006/95/EEC Directive of 12 December 2006 and electromagnetic compatibility established in 2004/108/EEC Directive of 15 December 2004.

PRECAUTIONS

- When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.

USER'S INSTRUCTIONS

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.

USE

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.

Touch control (fig. 2)

- 1 ON / OFF
- 2 Minus -
- 3 Plus +
- 4 Double / Triple Circuit
- 5 Cooking zone
- 6 Setting level display
- 7 Dual circuit pilot light
- 8 Illuminated Segment Multiple Circuits

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 "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 seven-segment 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 ($\leq 60^{\circ}\text{C}$).

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.

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.

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.

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)

1 Front view

2 Front side

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

Electrical connection

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 50C of the ambient temperature.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT BẾP ĐIỆN

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 THIẾT 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 học 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.
- Cẩn 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.

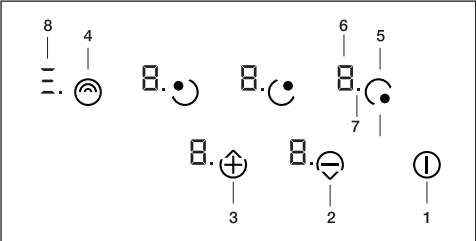
Để tránh toàn bộ rủi ro, nếu cáp điện bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc nhân viên kỹ thuật chuyên nghiệp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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.

Màn hình điều khiển



Hình 2

- 1 Nút bật/ tắt nguồn
- 2 Nút giảm
- 3 Nút tăng
- 4 Nút chọn tăng cường công suất nấu
- 5 Vùng nấu
- 6 Màn hình hiển thị công suất
- 7 Đèn báo tăng cường công suất nấu
- 8 Đèn LED hiển thị

SỬ DỤNG

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. 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 [O].

Dòng điện vẫn duy trì tình trạng được kích hoạt trong 20 giây. Nếu không lựa chọn vùng nấu, bảng điều khiển 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.

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

Màn hình hiển thị chuyển trạng thái từ ON sang OFF sau 20 giây, nếu khu vực nấu không được kích hoạt hoặc không nhấn phím chọn nào trong thời gian đó. Sau khi chọn vùng nấu, thời gian tự động tắt được chia thành 10 giây, sau khi vùng nấu được bỏ chọn, 10 giây sau màn hình sẽ tự động tắt.

BẬT/TẮT Khu vực nấu

Trong trường hợp màn hình ở trạng thái ON, có thể chọn khu vực nấu bằng cách nhấn vào nút “5” trên khu vực tương ứng. Màn hình ở trạng thái (6) sáng lên cho khu vực nấu đã chọn, trong khi đó màn hình hiển thị cho các khu vực khác sẽ mờ. Nếu vùng nấu nóng, “H” và “O” sẽ hiển thị luân phiên.

Nhấn nút UP “3” hoặc MINUS “2” 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:

Chọn vùng nấu cần tắt bằng cách sử dụng nút “5” trên khu vực tương ứng. Màn hình ở trạng thái (6) sáng lên cho khu vực nấu đã chọn, trong khi đó màn hình hiển thị cho các khu vực khác sẽ mờ.

Nhấn nút PLUS (3) và MINUS (2) cùng lúc để thiết lập chế độ nấu về 0. Nếu không, có thể sử dụng nút MINUS (2) 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.

Chọn 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.

Cảnh 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.

Hiển 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.

Ngăn 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. Bảng điều khiển sẽ phát ra âm thanh báo lỗi để cảnh báo người dùng. Màn hình hiển thị “ER03”. Nếu vùng nấu còn nóng, “H” sẽ luân phiên xuất hiện trên màn hình cùng với tín hiệu lỗi.

- Nếu không có vùng nấu nào được chọn trong vòng 20 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 phim đang hoạt động.

- Ở trạng thái chờ, sẽ không có tác dụng gì nếu các nút được nhấn và giữ. Tuy nhiên, trước khi bản điều khiển có thể hoạt động trở lại, thiết bị phải nhận biết rằng tất cả các phim không được kích hoạt.

Phím khóa (chức năng khóa an toàn trẻ em)

Chức năng khóa an toàn trẻ em

Để kích hoạt chức năng khóa an toàn trẻ em sau đã bật màn hình điều khiển, bấm phim chọn của vùng nấu phía sau bên trái cùng với phim MINUS “2” trong 3 giây. “L” xuất hiện có nghĩa ĐÁ KHÓA (tránh trẻ em bật nguồn ngoài ý muốn) sẽ xuất hiện trên tất cả màn hình hiển thị của tất cả vùng nấu. Nếu một vùng nấu còn nóng, “L” and “H” sẽ luân phiên hiển thị.

Thao tác này được thực hiện thành công trong vòng 10 giây và không bất cứ nút nào được bấm. Bảng không tiến trình sẽ bị cản trở và thiết bị sẽ không thể được khóa.

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.

Hủy chức năng khóa

Sau khi bản điều khiển được bật lên, chức năng khóa an toàn trẻ em có thể được hủy bỏ. Bấm phim chọn của vùng nấu phía sau bên trái cùng lúc với nút MINUS (2) trong 3 giây. Nếu tất cả các tiến trình được thực hiện đúng trong 10 giây, chức năng khóa sẽ được hủy bỏ và màn hình điều khiển sẽ tắt. Nếu các thao tác được thực hiện không đầy đủ và màn hình điều khiển vẫn duy trì ở trạng thái khóa và tắt sau 20 giây. Bật nguồn bằng cách nhấn nút ON/OFF và tất cả màn hình sẽ hiển thị “0”, dấu thập phân sẽ nháy và bản điều khiển sẽ sẵn sàng để sử dụng. Nếu vùng nấu nóng, “H” và “0” sẽ hiển thị luân phiên.

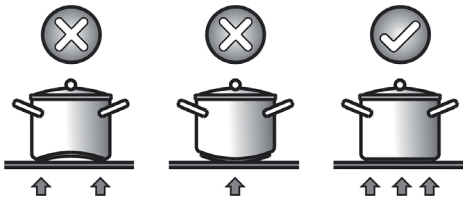
Điều khiển vùng nấu có nhiều vòng nấu

Bếp có vùng nấu với 3 vòng nấu (Hình 2). Khi vùng nấu được kích hoạt, cả ba vòng nấu sẽ được bật lên cùng một lúc. Việc kích hoạt/vô hiệu hóa vòng nấu ngoài bằng nút (4) và được báo hiệu bởi đèn báo (8).

Phản hồi Âm thanh (Còi báo)

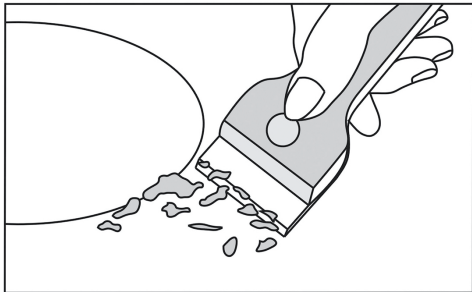
Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình TC vận hành được phản hồi thành âm thanh nhờ vào một còi báo: Một âm đơn, ngắn khi kích hoạt thường xuyên một phim. Âm thanh phát ra liên tục, dài hơn khi sử dụng liên tục các phim trong một thời gian dài (≥ 10 giây), hết thời gian hẹn giờ.

Nồi nấu (Hình 3)



Hình 3

BẢO DƯỠNG (HÌNH 4)



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

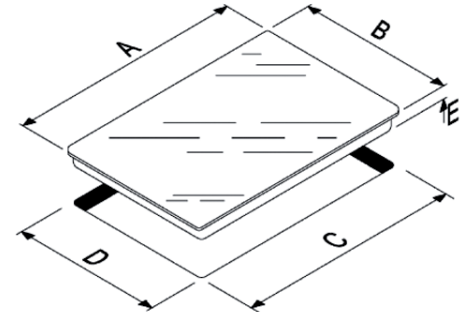
Lắp đặt

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.

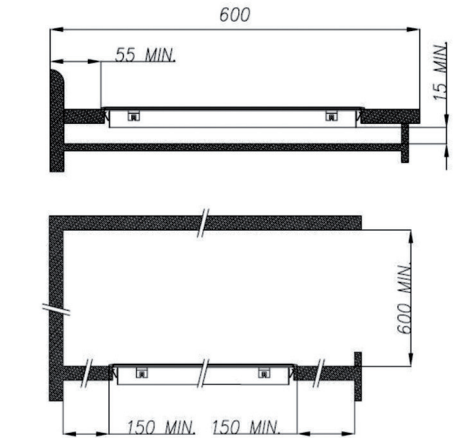
Định vị (Hình 5)

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



A	B	C	D	E
590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	67 mm



Hình 5

Kết nối điện (Hình 6)

230 V ~ 1 2 3 4 5 L N GND	H05V2V2-F3G2.5*	230 V 3 ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 L3 GND	H05V2V2-F4G1.5*
400 V 2 N ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 N GND	H05V2V2-F4G1.5*	400 V 3 N ~ 1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N GND	H05V2V2-F5G1.5*

Hình 6

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 Hanoi Design Center & Office

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 Da Nang Design Center & Office

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

www.hafele.com