

HÄFELE

User manual

English



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

2 ZONES INDUCTION HOB HC-I7520B

Products Applied: 536.61.827

HÄFELE

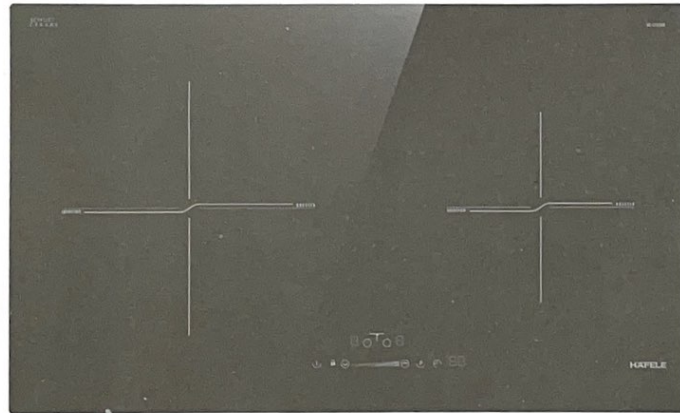
Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

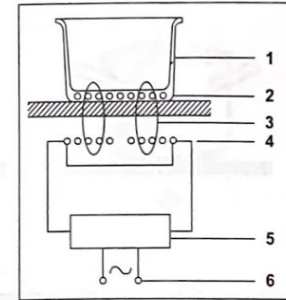


60821540.04.05.2022

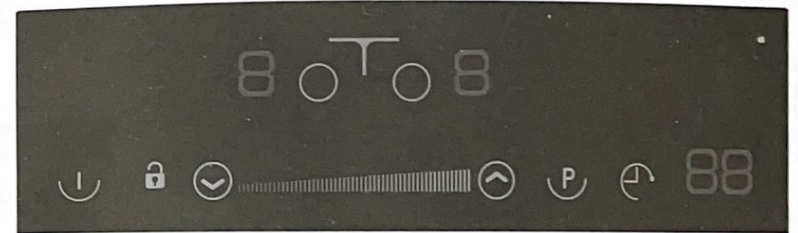


Hướng dẫn sử dụng và bảo trì bếp

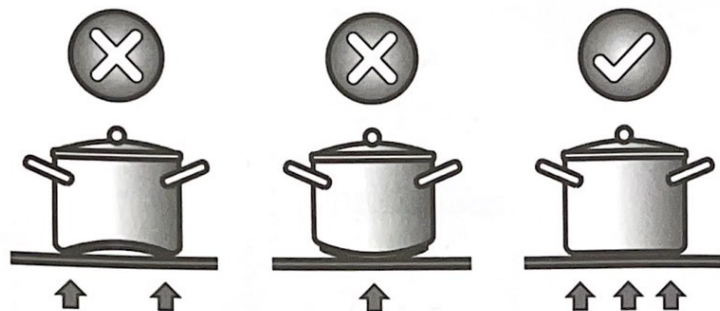
Bếp Từ 2 Vùng Nấu
HC-17520B
536.61.827



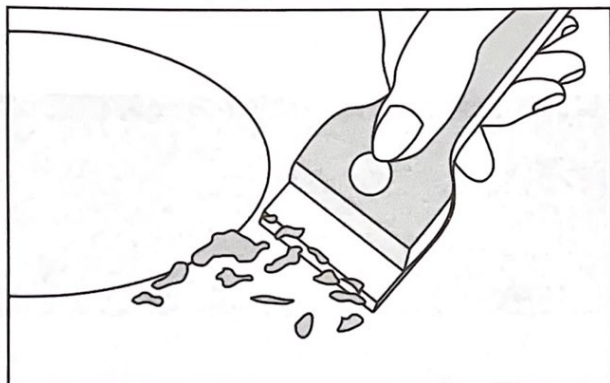
Hình 1



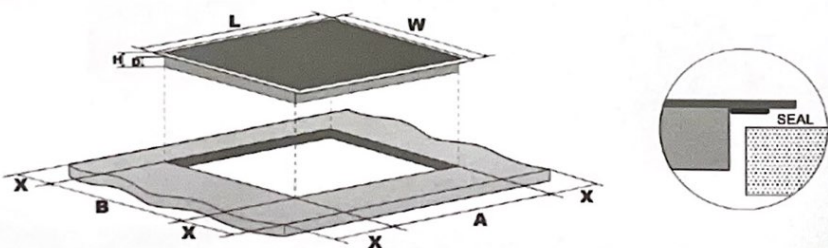
Hình 2: Bếp từ 2 vùng nấu 536.61.827



Hình 3

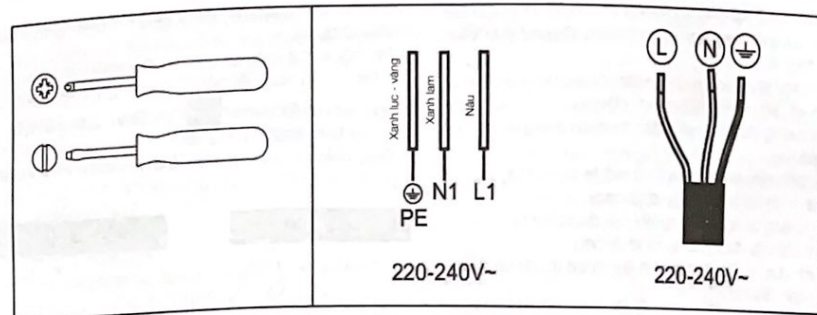


Hình 4



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
536.61.827	750	450	60	55	420	720	50 mini

Hình.5



Hình 6

THIẾT BỊ NÀY CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH. NHÀ SẢN XUẤT SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ THƯƠNG TÍCH HOẶC THIẾT HẠI NÀO DO LẮP ĐẶT HOẶC SỬ DỤNG SAI CÁCH.
 Nhà sản xuất tuyên bố rằng sản phẩm này đáp ứng tất cả các yêu cầu về điện áp thấp được quy định trong chỉ thị Châu Âu 2014/35 /EU và về khả năng tương thích điện từ theo chỉ thị Châu Âu 2014/30 / EU.

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

- Không để bếp gần các vật thể có thể gây nhiễu khi đang sử dụng (thẻ tin dụng, đĩa mềm, máy tính, v.v.).
- Không sử dụng giấy bạc alluminium hoặc bỏ thực phẩm trong giấy bạc alluminium đặt trực tiếp lên bếp - không đặt kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp dĩa lên bề mặt bếp vì gây nóng
- Khi nấu bằng nồi chống dính mà chưa bỏ gia vị vào bên trong, không được đun vượt quá 1-2 phút
- Khi nấu thức ăn dễ bị dính, hãy bắt đầu ở mức công suất thấp, sau đó tăng từ từ và khuấy đều.
- Sau khi nấu xong, tắt bếp (chuyển xuống "0") và không tựa vào cảm biến.
- Nếu bề mặt của bếp bị hư hỏng, ngắt điện ngay để tránh khả năng bị điện giật.
- Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp.
- Thiết bị và các bộ phận sẽ nóng lên trong khi nấu
- Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải giữ khoảng cách an toàn trừ phi có người lớn giám sát liên tục
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc trí não hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát và được hướng dẫn phù hợp về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được vẽ sinh, bảo trì máy trừ phi có sự giám sát của người

người lớn liên tục.

- Nấu bằng dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn nếu không được giám sát. KHÔNG đun lửa bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối thiết bị và sau đó sử dụng tấm phủ thích hợp để đun lửa.
- Nguy cơ cháy: không đặt các vật thể lên bề mặt nấu.
- Chỉ những bề mặt kệ đỡ bếp được thiết kế để sử dụng với bếp từ và được liệt kê trong hướng dẫn của nhà sản xuất bếp mới được sử dụng để kết hợp với bếp. Sử dụng vật liệu đỡ bếp không thích hợp có thể gây tai nạn.

⚠ CẢNH BÁO Các bộ phận sẽ bị nóng khi nấu. Hãy để xa tầm tay trẻ em để tránh bị bỏng.

Lắp trên dây nguồn một thiết bị để ngắt kết nối thiết bị ở tất cả các cực giúp ngắt kết nối hoàn toàn trong điều kiện quá điện áp loại III, phù hợp với các quy tắc đi dây. Phải dễ dàng tiếp cận phích cắm hoặc công tắc đa cực trên thiết bị đã lắp đặt. Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa. Các nhà sản xuất từ chối mọi khả năng bảo hành trong trường hợp không tuân thủ những nội dung được mô tả ở trên và các tiêu chuẩn phòng ngừa an toàn không được tuân thủ một cách thích hợp.

Để tránh mọi rủi ro, nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn mới được thay thế cáp nguồn bị hỏng

NGUYÊN TẮC VẬN HÀNH (Hình 1)

Thiết bị khai thác các đặc tính điện tử của hầu hết các nồi nấu.

Cuộn dây (cuộn cảm) tạo ra từ trường được vận hành và điều khiển bởi mạch điện tử. Nhiệt lượng được truyền đến thức ăn bằng chính nồi nấu.

Quả trình nấu ăn diễn ra như mô tả bên dưới
 - Mặt nhiệt tối thiểu (hiệu quả cao)
 - Hệ thống tự động dừng khi nồi được lấy ra hoặc thậm chí vừa được nâng ra khỏi bếp
 -Mạch điện tử đảm bảo tinh linh hoạt tối đa và thực hiện các điều chỉnh thích hợp

(Hình 1)

- 1 Nồi
- 2 Đồng điện cảm ứng
- 3 Tủ trường
- 4 Cuộn cảm
- 5 Mạch điện tử
- 6 Nguồn cấp

Tham chiếu	Mô tả
A	Phím chọn khu vực nấu
B	Phím khóa trẻ em
C	Phím BẬT/TẮT
D	Phím trượt điều chỉnh Công suất/Bộ hẹn giờ
E	Phím điều khiển tăng cấp độ
F	Phím bộ hẹn giờ

Lắp đặt

Tất cả các công việc lắp đặt (kết nối điện) phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ phù hợp. Hãy tham khảo phần lắp đặt.

Bắt đầu nấu ăn

1. Chạm vào phím BẬT/TẮT.

Sau khi bắt nguồn, bếp phát ra tiếng bip, tất cả hiển thị "-", cho biết bếp từ vào trạng thái chế độ chờ.



2. Đặt nồi thích hợp lên vùng nấu mà quý khách muốn sử dụng.
 - Đáy nồi và bề mặt vùng nấu phải sạch và khô.
3. Theo vùng nấu đặt nồi, chọn vùng có liên quan bằng cách nhấn phím " (A). Biểu tượng 0 được chọn sẽ bao quanh vùng đó
4. Điều chỉnh nhiệt bằng cách chạm vào phím trượt (D).



- Nếu quý khách không chọn điều chỉnh nhiệt trong vòng 1 phút, Bếp từ sẽ tự động tắt.
- Quý khách có thể sửa đổi chế độ nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.

Nếu màn hình nhấp nháy khi điều chỉnh nhiệt.

Điều này có nghĩa rằng:

- Quý khách chưa đặt nồi vào vùng nấu
- Nồi quý khách đang sử dụng không phải loại nồi sử dụng với bếp từ
- Nồi quá nhỏ hoặc đặt không đúng tâm của vùng nấu. Bếp sẽ không sinh nhiệt nếu không có nồi phù hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi phù hợp.

Khi quý khách nấu xong

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (A) mà quý khách muốn tắt.
 2. Nhấn phím điều chỉnh phím trượt (D) về Mức "0",
 3. Cẩn thận với các bề mặt nóng
- "H" sẽ hiển thị vùng nấu nào đang nóng không được chạm vào. "H" sẽ biến mất khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu quý khách muốn đun thêm nữa, sử dụng khi bếp vẫn còn nóng.

Sử dụng chức năng Tăng cường (Boost)

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

2. Chạm vào vùng phím tăng cường (E) để hiển thị "P." đạt công suất cực đại.

Hủy chức năng Tăng cường

1. Chạm vào phím chọn vùng liên quan (A) mà quý khách muốn hủy.
2. Chạm vào phím điều chỉnh phím trượt (D) để hủy chức năng Boost, khi đó vùng nấu sẽ trở về mức 9.
 - Chức năng này có thể hoạt động ở mọi vùng nấu.
 - Vùng nấu trở lại mức 9 sau 5 phút.

Sử dụng chức năng khóa trẻ em

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

- Khi các phím điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoại trừ điều khiển TẮT sẽ bị vô hiệu hóa.

Khóa các phím điều khiển

Chạm vào phím khóa trong 3 giây. Đèn báo bộ hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

Mở phím điều khiển

1. Bếp phải được tắt
2. Chạm và giữ phím khóa một lúc
3. Bây giờ quý khách có thể bắt đầu sử dụng bếp cảm ứng của mình.

Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều vô hiệu ngoại trừ phím TẮT, quý khách có thể luôn tắt bếp bằng phím TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng quý khách phải mở khóa bếp trước trong lần sử dụng tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp. Khi nhiệt độ quá cao, Bếp từ sẽ tự động ngưng hoạt động.

Phát hiện các vật thể nhỏ

Khi đặt một nồi có kích thước không phù hợp hoặc nồi không từ tính (ví dụ như nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, nĩa, chìa khóa) trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ sau 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp trong 1 phút nữa.

Bảo vệ tắt bếp tự động

Tự động tắt là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của quý khách. Bếp sẽ tự động tắt nếu quý khách nấu mà quên tắt. Thời gian làm việc mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1-3	4-6	7-8	9
Thời gian làm việc mặc định	240	180	120	90

Khi nhắc nồi ra khỏi bếp, bếp từ có thể ngưng nấu ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Những người có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

Sử dụng bộ hẹn giờ

Quý khách có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Quý khách có thể sử dụng bộ hẹn giờ để nhắc nhở từng phút. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian cài đặt.
- Quý khách có thể đặt bộ hẹn giờ để tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian cài đặt.
- Quý khách có thể cài đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Sử dụng Bộ hẹn giờ để nhắc nhở theo phút
Nếu quý khách không chọn bất kỳ vùng nấu nào

1. Đảm bảo rằng bếp đã được tắt.
- Lưu ý:** quý khách có thể sử dụng chức năng nhắc nhở theo phút ngay cả khi quý khách không chọn bất kỳ vùng nấu nào.
2. Chạm vào phím Hẹn giờ (F). Đèn báo nhắc nhở sẽ bắt đầu nhấp nháy "10" và quý khách có thể cài đặt bộ hẹn giờ tại thời điểm này



3. Sử dụng các nút "" hoặc "" quý khách có thể thiết lập cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.

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

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

Chạm vào "" và "" cùng nhau, bộ hẹn giờ bị hủy và đèn báo sẽ tắt.

4. Khi thời gian được thiết lập sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại
5. Chức năng sẽ kêu trong 30 giây và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi hết thời gian cài đặt. **Lưu ý:** nhắc nhở theo phút chỉ hoạt động ở chế độ bình thường

Đặt hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu

- Nếu bộ hẹn giờ được cài đặt trên một vùng:
1. Chọn vùng nấu liên quan đang hoạt động bằng cách chạm vào phím chọn vùng (A)
 2. Nhấn phím Hẹn giờ (F), đèn báo hẹn giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy "10", và quý khách có thể cài đặt bộ hẹn giờ tại thời điểm này.



3. Sử dụng các nút "" hoặc "" quý khách có thể thiết lập cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.

Gợi ý: Chạm vào điều khiển "" hoặc "" của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng 1 phút.

Chạm và giữ phím "" hoặc "" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.

Chạm vào "" và "" cùng nhau, bộ hẹn giờ bị hủy và đèn báo sẽ tắt.

4. Khi thời gian được thiết lập thì sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.



LUU Ý: Chấm đỏ bên cạnh đèn báo mức công suất sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.

5. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

6. Khi sử dụng "hẹn giờ làm bảo đông" và "hẹn giờ tắt các vùng" cùng nhau, màn hình sẽ hiển thị thời gian bảo đông còn lại là ưu tiên hàng đầu. Nhấn vùng nấu để hiển thị thời gian còn lại cho đến lúc tắt.

Nồi nấu (Hình 3)

- Một nồi có khả năng hút nam châm có thể là một nồi thích hợp để nấu với bếp từ.

- Ưu tiên các nồi được công bố đặc biệt là phù hợp để nấu với bếp từ

- Nồi phẳng và đế dày

- Nồi có cùng đường kính với các vùng nấu đảm bảo khai thác tối ưu công suất

- Một nồi nhỏ hơn làm giảm công suất, nhưng không gây ra tổn thất năng lượng. Chúng tôi không khuyến khích sử dụng các nồi có đường kính nhỏ hơn 10 cm.

- Nồi bằng thép không gỉ có nhiều lớp hoặc đáy bằng thép không gỉ ferrit đặc biệt thích hợp với bếp từ

- Tốt nhất là các nồi bằng gang có đáy tráng men để tránh làm xước bề mặt bếp

- Chúng tôi không khuyến khích sử dụng nồi thủy tinh, gốm, đất nung, nhôm, đồng hoặc không từ tính (austenit) nào

Bảo trì (Hình 4)

Sử dụng dụng cụ nạo để loại bỏ ngay lập tức mọi mảnh giấy bạc, thức ăn rơi vãi, dầu mỡ bắn, vết đường và những thức ăn có hàm lượng đường cao khác ra khỏi bề mặt để tránh làm hỏng bếp nấu. Sau đó làm sạch bề mặt bằng khăn thích hợp, rửa sạch bằng nước và lau khô bằng khăn sạch. Trong mọi trường hợp không được sử dụng bột biển hoặc vải gây mài mòn; cũng tránh sử dụng các chất tẩy rửa hóa học mạnh như thuốc xịt vệ sinh lò nướng và chất tẩy vết bẩn.

Hướng dẫn cho người lắp đặt

Lắp đặt

Các Hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn, là hướng dẫn lắp đặt, điều chỉnh và bảo trì, theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Phải thực hiện công việc này sau khi ngắt nguồn thiết bị.

Định vị (Hình 5)

Bộ cố định được thiết kế đặc biệt, phù hợp với kệ nhà bếp như thể hiện trong hình tương ứng.

Trám chất làm kín được cung cấp dọc theo chu vi bếp

Không lắp đặt bếp trên lò nướng; trong trường hợp quý khách làm vậy, hãy đảm bảo những điều sau: lò được trang bị hệ thống làm mát thích hợp, không có rò rỉ khí nóng từ lò về phía bếp. Các cửa hút gió phù hợp được cung cấp như thể hiện trong hình.

Kết nối điện (Hình 6)

Trước khi thực hiện kết nối điện, phải đảm bảo rằng: các đặc điểm của thiết bị phải tuân thủ các thông số trên bảng thông số của thiết bị. Thiết bị được nối đất hiệu quả, tuân theo các tiêu chuẩn và quy định của pháp luật hiện hành. Kết nối đất là bắt buộc về mặt pháp luật. Nếu không có cáp và / hoặc phích cắm trên thiết bị, hãy sử dụng vật liệu hấp thụ phù hợp với nhiệt độ làm việc, như được chỉ ra trên biển thông số. Trong mọi trường hợp, cáp không được có nhiệt độ cao hơn 50°C so với nhiệt độ xung quanh.