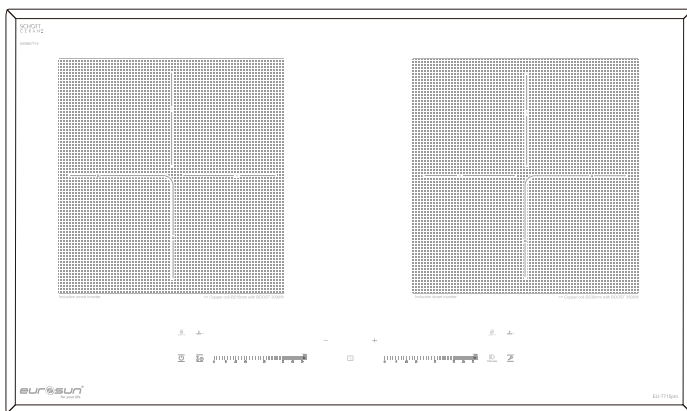


EN Infrared - induction hob

02-16

VN Bếp điện từ

17-35



Please read this manual carefully
before using the infrared induction hob
Keep this manual for future reference.

Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS -----	02
OPERATION AND MAINTENANCE -----	03
INSTALLATION -----	08
POWER CONNECTION -----	09
INSTRUCTION FOR USE -----	10
POWER SETTING -----	14
CLEANING -----	14
WARNING CODE DISPLAY AND INSPECTION -----	15
AUTOMATIC SHUT OFF -----	16
CUSTOMER CARE SERVICE -----	16

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and

other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.

- 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 cooker 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, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Cooker.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician . Only connect to a properly grounded outlet. See electric preparation and connection instructions in the installation instructions.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended. Refer service only to an authorized service center.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use . Never allow children to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store flammable materials in or near the ceramic hob.
- Never use the ceramic hob to warm or heat a room.
- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes .Select pans with having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.The use of undersized pans will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing . Proper coverage of pots and pans to burner will also improve efficiency.
- Do not cook on a broken working surface .If your hob should break or crack ,cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken hob and create a risk of electric shock . Contact a qualified technician immediately.
- Clean this appliance with caution. Be careful to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area . Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Choosing the right Cookware for induction cooking side



- Only use cookware with a base suitable for induction




cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

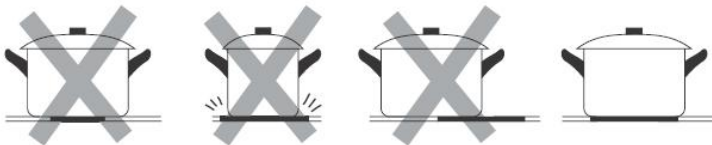
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or

copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

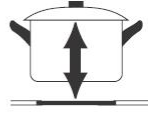
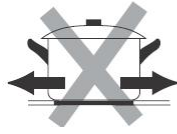
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

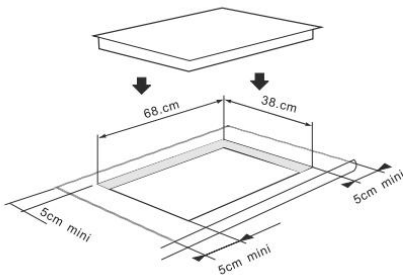


A) Warning! Do not use aluminum pot!

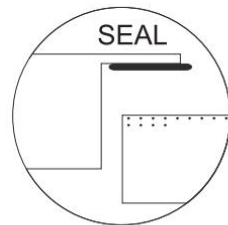
B) The product is not warranty by the cause of Cockroaches, Lizards and other insects that cause short-circuit, damaging the product.

INSTALLATION

1. 50 mm space should be left around the hole and there are ventilation outlets (refer to figure (1)). The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.

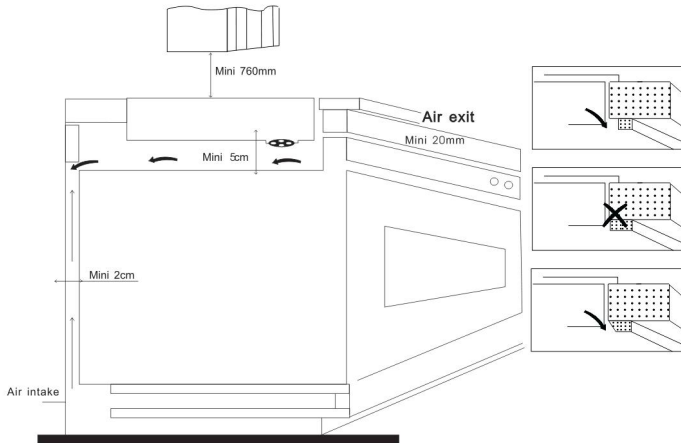


Figure(1)



2. It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

3. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2).



POWER CONNECTION

The socket should be connected in compliance with the relevant standard to

a single pole circuit breaker the method of connection is shown in Figure3

Voltage/Frequency	Wire Connection
220-240v 50\60Hz	<p>Blue Brown Yellow/Green</p>

(1).If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after sales technician using the proper tools so as to avoid any accidents.

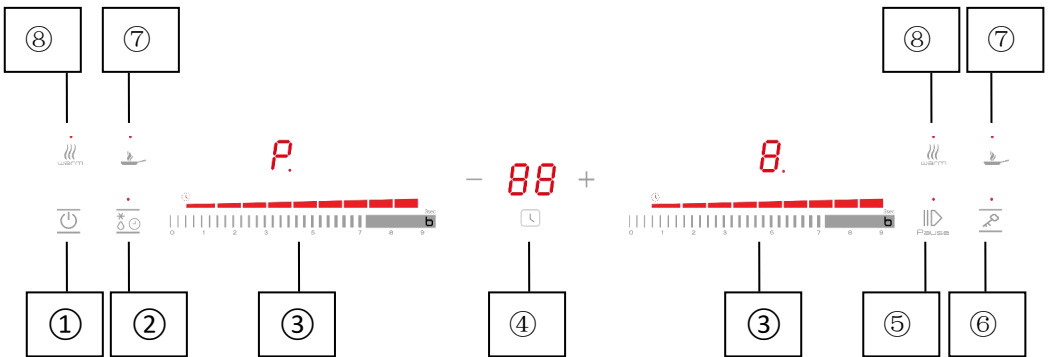
(2).If the appliance is being connected directly to the mains supply an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.

(3).The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

(4).The cable must not be bent or compressed the cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

INSTRUCTION FOR USE

Product View:



- ① ON/OFF
- ② Defrost
- ③ Slider
- ④ Timer
- ⑤ Pause
- ⑥ Lock
- ⑦ Frying
- ⑧ Warm

Basic Functions:

Power on:

when power on,all the LED light 1s with beep,then go off,if working surface temperature over 60°C on this model,the related digital LED will show "H";and all the buttons are invalid except Power key.

ON/OFF:

Press power key to start stand by model,Buzzer beeps once,the related LED will show flashing "H" if it's working surface temperature over 60°C,if not,the digital LED will show "-".timer LED is off when there is no time setting.

it will return to power on model if have not any operation within 2min.Press power key can also directly return to power on model.

Power Selecting:

The right or left cooking zone is selected,when you push the slider(anywhere)one time.Now the zone is selected. When the zone is selected the power display will show "0" and start to blink.

Now you can use your finger again on the slider to select the power level(from 0-9).The power display above indicates the power level.

After 5 seconds the cooktop will go back into stand-by mode and the power display is no more blinking.

Lock:

Press for 3s to start this function,The indicator above the button will light on,the digital LED will show "Lo".on this model,all the buttons are invalid,however for security the ON/OFF button is still active, so the cooktop can be shut down anytime; if the user turns the cooktop on, the cooktop remains in Lock mode.

Press 3s to turn off this function.

If timer is working at the same,the lock model and time will take a back and forth display in a frequency of 5s.

Booster:

Activate Booster= Select first the cooking zone and then press the 9th power level key for 3S,now the Booster will be activated and the power

display will show [P],


When is turned off the Booster function , press any button on the Slider, the Booster function will be canceled and returned to the selected new power level.


Note:The booster function shall turn off automatically after 3 minutes, and then resume on power level 9.

Timer:

The timer function allows you to time the cooking process up to 99 minutes.

The left and right zone can be timed independently.


Activate Timer = Select first the cooking zone,the power LED will blink,then press timer key,the timer LED will show"00",you can select the timer by pressing [+] or [-],the indicator light  for the cooking zone will go on at the same time and display that the timer is activated;

Deactivate Timer = Select the timed cooking zone and press timer key,then press [+] or [-] to adjust the timer,when the timer jumps to [00],the indicator light  will go off as well.

Note:If you press [+] or [-] for 2 seconds it will jump like this 10 ... 20 ... 30...

If you only press once the buttons it will jump like this 1 ... 2 ... 3...

When the timer is finished, the user will hear a BEEP tone.

During the selection phase the timer display is blinking. After selecting the time, wait 3 seconds, now the display will stop blinking. The timer display will always show the time of the selected zone. In standby mode, it shows the time of the shorter time,the related indicator  will blink.

Keep Warm:

The Keep-Warm function is specially made to keep the customers food warm. The temperature shall remain 70-80°C;

The left warm button controls left zone,the right warm button controls right zone;

Activate Keep-Warm = Press Keep-Warm, now the Keep-Warm function will be activated, indicator will go on and the power display will show [U]
Deactivate Keep-Warm = Press Keep-Warm, now the Keep-Warm function will be deactivated and the power display will show [0].

Defrost:

The defrost function is specially made to defrost the customers food more quicker. The temperature shall remain between 50-70°C.

Activate Defrost = Select first the cooking zone and then press Defrost, now the Defrost function will be activated and the power display will show [D]

Deactivate Defrost = Select first the cooking zone and then press Defrost, now the Defrost function will be deactivated and the power display will show [0].

Pause&Recall Button:

The Pause & Recall function allows you to stop all cooking functions and timer. The hob will save the cooking function. After pressing the pause function again, the saved cooking settings and time will resume.

Activate Pause: Press Pause and both power displays will show ||, the indicator will go on;

Deactivate Pause = Press and the power displays will show the saved power settings;

Note: If the Pause function is not deactivated after 10 min, the cooktop will shut down automatically.

Frying:

The left Frying button controls left zone, the right Frying button controls right zone;

Activate Pause = Press Frying button and power displays will show "F", the indicator will go on;

Deactivate Pause = Press Frying button again and the power displays will show [0].

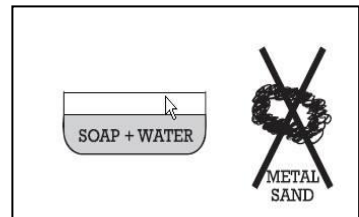
POWER SETTING

L P B	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Boo ster
	Left 210mm	400	500	600	700	800	100 0	120 0	160 0	
Right 230mm	400	500	600	700	800	120 0	160 0	180 0	230 0	3500

CLEANING

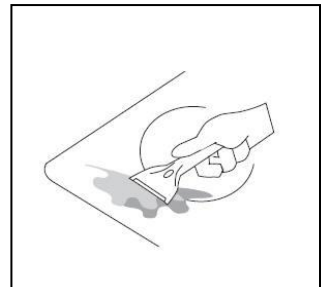
IMPORTANT: If the ceramic glass surface breaks or you notice cracks in it, disconnect the equipment. Call your Repair Service Technician.

Clean the ceramic glass surface frequently, when it is cool. Never use abrasive products or pads. Clean with a damp cloth and soapy water.



Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect the hobs.

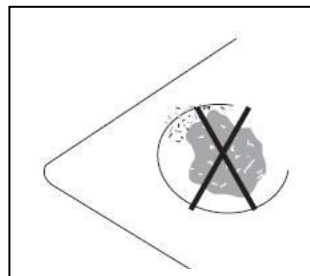
Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper.



If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the ceramic glass, remove at once with the scraper while still hot. Otherwise it may leave a permanent mark.



Do not use the hob as a work surface. Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slid over it.



WARNING CODE DISPLAY AND INSPECTION

Code	Possible Cause	Solution
H	Working surface temperature over 60°C on stand by and power off models	Don't touch the hot surface, the code will off when temperature lower than 60°C
U	No Pan indicator for induction hob	Put on the suitable pan
E1/E2	Abnormal voltage for power supply, the normal range is 220V-240V	Check whether power supply is normal. Power on after power supply returns to normal
E3/E4	IGBT temperature sensor open/short	Check the vent channel if it be blocked or contact the supplier
E8/E9	Surface NTC sensor short/open	Check if it was dry burning or contact the supplier

AUTOMATIC SHUT OFF

If a hotplate is left on accidentally, it will automatically be switched off after a period of time has elapsed, depending on the power level that has been selected.

Working level	Working hours
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5
Defrost	6
Keep Warm	6
Fry	1.5

CUSTOMER CARE SERVICE

If a warning should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check the appliance is correctly plugged in
- Read the above warning code table

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.

Mục lục

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN QUAN TRỌNG -----	17
VẬN HÀNH VÀ BẢO TRÌ -----	18
LẮP ĐẶT -----	24
KẾT NỐI VỚI NGUỒN ĐIỆN -----	25
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG -----	26
CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT -----	31
LÀM SẠCH -----	32
MẢ CẢNH BÁO HIỆN THỊ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC -----	33
TỰ ĐỘNG TẮT NGUỒN -----	34
DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG -----	35

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN QUAN TRỌNG

Cảnh báo an toàn

Sự an toàn của bạn là điều rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ các thông tin hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng bếp.

Lắp đặt

Nguy cơ Điện giật nguy hiểm

- Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công tác xử lý hoặc bảo trì nào.
- Việc kết nối với hệ thống nối đất đúng chuẩn là điều cần thiết và bắt buộc.
- Việc thực hiện thay đổi hệ thống dây điện bên trong hệ thống bếp chỉ được phép thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ gây đứt tay

- Hãy cẩn thận - các cạnh của tấm nền khá sắc.
- Không thận trọng khi sử dụng có thể gây ra thương tích

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không bao giờ được phép đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy vào thiết bị này.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể giúp giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn

này trong quá trình lắp đặt.

- Chỉ được phép lắp đặt và tiếp đất cho Thiết bị này đúng phương pháp bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này nên được kết nối với một mạch và kết hợp với một công tắc cách ly mang đến khả năng ngắt kết nối thiết bị hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Việc lắp đặt đúng thiết bị không đúng cách có thể làm mất quyền lợi yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.

VẬN HÀNH VÀ BẢO TRÌ

Nguy cơ Điện giật nguy hiểm

- Không nấu ăn trên mặt bếp bị hỏng hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức từ nguồn điện chính (công tắc trên tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
- Tắt bếp bằng công tắc trên tường trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ điện giật hoặc tử vong.

Đánh giá Nguy cơ y tế

- Thiết bị này tuân thủ theo các tiêu chuẩn an toàn điện từ.

Nguy cơ từ bề mặt nóng

- Trong khi sử dụng, các bộ phận có thể tiếp xúc của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng từ cho đến khi bề mặt này

nguội đi.

- Không được đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Giữ cách xa tầm tay trẻ em.
- Tay cầm của chảo có thể bị nóng khi chạm vào. Kiểm tra để chắc rằng phần tay cầm của chảo không nhô ra vào các khu vực nấu ăn khác đang bật. Giữ tay cầm cách xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ gây đứt tay

- Các cạnh có dạng nhọn như dao sẽ bị lộ ra ngoài khi mà nắp an toàn được tháo ra. Sử dụng một cách cẩn thận và luôn giữ an toàn và cách xa tầm tay trẻ em.
- Sử dụng một cách không cẩn thận có thể dẫn đến chấn thương hoặc đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không được để thiết bị này không được giám sát khi đang sử dụng. Đun nấu quá lâu có thể gây bốc khói và tràn dầu mỡ có thể gây cháy.
- Không sử dụng thiết bị bếp của bạn như một mặt bàn làm việc hoặc để lưu trữ đồ vật.
- Không bao giờ đặt bất kỳ đồ vật hoặc dụng cụ nào trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi trong phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các Khu vực nấu cũng như bếp từ theo như được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng này (ví dụ như bằng cách sử dụng các nút điều khiển cảm ứng).

- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngòai, đứng hoặc trèo lên bếp.
- Không cất giữ đồ chơi hay vật thu hút trẻ em ở trong tủ phía trên thiết bị bếp. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương tích nghiêm trọng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực mà đang sử dụng bếp.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật bị hạn chế trong khả năng sử dụng thiết bị bếp nên có một người có trách nhiệm và có thẩm quyền để hướng dẫn họ sử dụng bếp. Người hướng dẫn phải đảm bảo rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến cáo cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Không sử dụng máy lau sàn hơi nước để làm sạch bếp của bạn.
- Không đặt hoặc thả vật nặng lên bếp của bạn.
- Không đứng lên bếp của bạn.
- Không sử dụng chảo có các cạnh lõm chõm hoặc rê kéo chảo trên bề mặt kính cảm ứng vì điều này có thể làm xước kính.
- Không sử dụng chất cọ rửa hoặc bất kỳ chất làm sạch có tính mài mòn mạnh nào khác để làm sạch bếp của bạn, vì chúng có thể làm trầy xước tấm nền kính kính.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, dây điện đó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp trong các cửa hàng, văn phòng và các

môi trường làm việc khác; nhà ở, nông trại; - khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và các loại môi trường dân cư khác; môi trường kiểu giường và bữa sáng.

• **CẢNH BÁO:** Thiết bị bếp và các bộ phận mà có thể tiếp xúc của bếp sẽ trở nên nóng lên khi sử dụng.

Nên cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa bếp, trừ khi được giám sát liên tục.

• Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu như được giám sát hoặc hướng dẫn các điều liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và phải hiểu rõ mối nguy hiểm liên quan.

• Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em thực hiện việc làm sạch và bảo trì mà không có sự giám sát.

• **CẢNH BÁO:** Nấu không cần giám sát trên bếp nấu có chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể gây cháy. **KHÔNG BAO GIỜ** được dập lửa bằng nước, mà phải tắt thiết bị và sau đó che lấp ngọn lửa, ví dụ: dập bằng một cái vung hoặc một tấm chắn chống lửa.

• **CẢNH BÁO:** Nguy cơ gây cháy: không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt của khu vực nấu ăn.

• Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, vì bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc các vật liệu tương tự giúp cách điện bảo vệ con người và vật sống

• Không sử dụng Máy làm sạch bằng hơi nước.

• Thiết bị không được thiết kế để hoạt động bằng bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Lựa chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp cho bề mặt bếp cảm ứng




• Chỉ sử dụng dụng cụ nấu với phần đáy phù hợp với bếp từ. Tìm biểu tượng bếp từ in trên bao bì hoặc trên đáy chảo.



• Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp không bằng cách thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy của chảo. Nếu nó bị hút, đó là chảo thích hợp cho bếp từ.

• Nếu bạn không có nam châm:

1. Đặt một ít nước vào chảo bạn muốn kiểm tra.

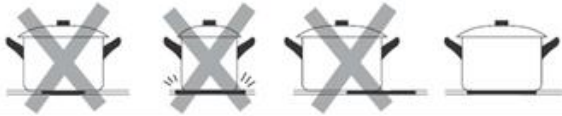
2. Nếu  không phát sáng trên màn hình và nước đang bị đun sôi, thì đó là loại chảo thích hợp.

• Dụng cụ nấu nướng được làm từ các vật liệu sau không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đáy từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh lởm chởm hoặc phần đáy bị cong.



Hãy chắc chắn rằng phần đáy chảo của bạn có bề mặt mịn, bằng phẳng với mặt kính, và có cùng kích thước với Khu vực nấu. Luôn đặt chảo vào giữa Khu vực nấu



Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp từ - không được di, trượt vì có thể gây xước kính



A) Cảnh báo! Sản phẩm không được bảo hành, nguyên nhân dùng nồi nhôm đáy gắn thép từ đục lỗ như trong hình cho bếp từ



B) Sản phẩm không được bảo hành nếu nguyên nhân là do Gián, Thằn lằn và các côn trùng khác gây chập điện, làm hỏng sản phẩm.

Cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm Bếp điện từ EUROSUN.

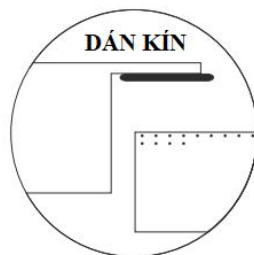
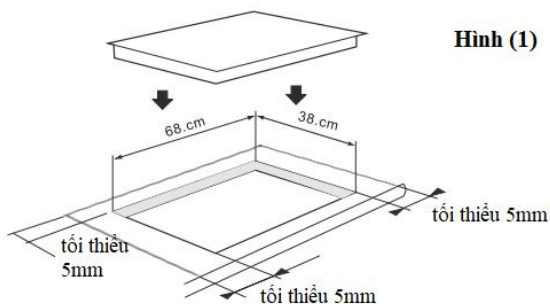
Chúng tôi khuyên bạn nên dành chút thời gian để đọc Hướng dẫn cài đặt / hướng dẫn sử dụng này để hiểu đầy đủ cách lắp đặt và vận hành bếp đúng cách.

Để lắp đặt, vui lòng đọc Phần Lắp đặt.

Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ Hướng dẫn sử dụng / lắp đặt này để tham khảo sau này.

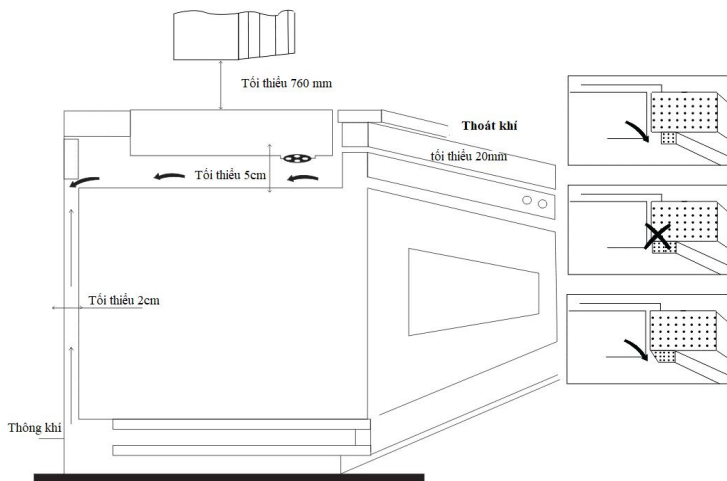
LẮP ĐẶT

1. Nên để chừa ra Khoảng trống tối thiểu 50mm dưới lỗ cắt đặt bếp và có cửa thông gió (tham khảo hình (1)). Mặt bếp nấu phải dày tối thiểu 30 mm và được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.






2. Điều tối cần thiết là bếp nấu được thông thoáng và không khí thoát ra không bị chặn, bít.

3. Hãy chắc chắn rằng bếp được lắp đặt chính xác như trong Hình (2).



KẾT NỐI VỚI NGUỒN ĐIỆN

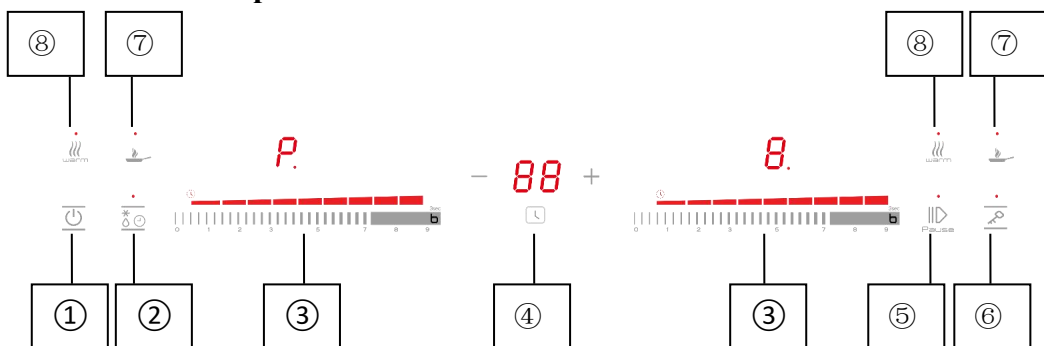
Các ổ cắm phải được kết nối phù hợp với các tiêu chuẩn liên quan đến aptô-mát đơn cực, phương pháp kết nối được thể hiện trong hình 3

Điện áp / tần số	Kết nối dây
220-240V 50\60Hz	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>L</p> <p>Xanh</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>N</p> <p>Nâu</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>⏏</p> <p>Vàng/Xanh lá</p> </div> </div>

- (1). Nếu dây điện bị hỏng hoặc cần thay thế, việc này cần được thực hiện bởi kỹ thuật viên hậu mãi bằng cách sử dụng các công cụ thích hợp để tránh mọi tai nạn.
- (2). Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện, aptômat omni-polar phải được lắp đặt với khoảng cách tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.
- (3). Người lắp đặt phải đảm bảo rằng đã thực hiện việc kết nối với nguồn điện một cách chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- (4). Dây điện không được uốn cong hoặc bị đè nén, Dây điện phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ phù hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hình ảnh sản phẩm:



- ① ON/OFF (BẬT/TẮT)
- ② Rã đông

- ③ Bộ điều khiển dạng trượt
- ④ Hẹn giờ
- ⑤ Tạm dừng
- ⑥ Khóa
- ⑦ Rán
- ⑧ Giữ ấm

Chức năng Cơ bản:

Bật nguồn:

Khi bật nguồn, tất cả các đèn LED sẽ sáng trong 1 giây kèm tiếng bíp rồi tắt, sau khi tắt, nếu nhiệt độ còn tồn dư trên 60°C màn hình đèn LED sẽ hiển thị “H” ; và tất cả các nút đều không hoạt động trừ phím Nguồn.

BẬT/TẮT:

Nhấn phím nguồn để khởi động bếp, Sẽ phát ra một tiếng bíp, màn hình đèn LED sẽ nhấp nháy, nếu không, màn hình đèn LED sẽ hiển thị "-". Đèn LED hẹn giờ sẽ tắt khi không có thiết lập về thời gian.

Thiết bị này sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ hoạt động nào trong vòng 2 phút. Nhấn nút nguồn để có thể trực tiếp bật nguồn thiết bị.

Lựa chọn Công suất:

Để chọn Khu vực nấu bên phải hoặc bên trái, bạn nhấn Bộ điều khiển dạng trượt (ở khu vực nấu bạn muốn) một lần. Thì Khu vực nấu đó sẽ được chọn. Khi Khu vực nấu được chọn, màn hình công suất sẽ hiển thị “0” và bắt đầu nhấp nháy.

Bây giờ bạn có thể dùng ngón tay để di trên Bộ điều khiển dạng trượt để chọn mức công suất (từ 0-9). Màn hình công suất ở trên sẽ hiển thị mức năng lượng.

Sau 5 giây, bếp sẽ quay trở lại chế độ chờ và màn hình công suất không nhấp nháy nữa.

Khóa:

Nhấn nút khóa trong 3 giây để khởi động chức năng này, Đèn báo phía trên nút sẽ bật sáng, màn hình đèn LED sẽ hiển thị "Lo". Trên thiết bị bếp này, tất cả các nút đều không thể hoạt động nữa, tuy nhiên để đảm bảo an toàn, nút nguồn BẬT / TẮT vẫn sẽ hoạt động, vì vậy có thể tắt bếp bất cứ lúc nào; nếu người dùng bật bếp lên, bếp vẫn ở chế độ Khóa.

Nhấn giữ nút khóa trong 3 giây để tắt chức năng này.

Nếu cùng lúc này bộ hẹn giờ cũng đang hoạt động, chế độ khóa và thời gian hẹn giờ sẽ thay phiên hiển thị ở tần số 5 giây.

Khuếch đại công Suất:


Để kích hoạt chức năng Booster = đầu tiên phải chọn khu vực nấu và sau đó nhấn giữ nút công suất mức 9 trong 3 giây, thì chức năng Booster sẽ được kích hoạt và màn hình công suất sẽ hiển thị [P], Khi tắt chức năng Booster, nhấn bất kỳ nút nào trên Thanh trượt, chức năng Booster sẽ bị hủy và trở về mức năng lượng mới được chọn.


Lưu ý: Chức năng khuếch đại sẽ tự động tắt sau 3 phút, sau đó tiếp tục hoạt động ở mức công suất 9.

Bộ hẹn giờ:

Chức năng hẹn giờ cho phép bạn cài đặt thời gian cho quá trình nấu lên tới 99 phút.

Khu vực bên trái và bên phải có thể được cài đặt thời gian độc lập.


Kích hoạt chế độ Hẹn giờ = đầu tiên phải chọn khu vực nấu, màn hình đèn LED công suất sẽ nhấp nháy, sau đó nhấn nút hẹn giờ, đèn LED hẹn giờ sẽ hiển thị "00", bạn có thể chọn bộ hẹn giờ bằng cách nhấn nút [+] hoặc [-], đèn báo hiệu  cho khu vực nấu đã chọn sẽ sáng lên, đồng thời bộ hẹn giờ cũng được kích hoạt;

Hủy chế độ Hẹn giờ = Chọn vùng nấu được hẹn giờ và bấm nút hẹn giờ, sau đó nhấn nút [+] hoặc [-] để điều chỉnh bộ hẹn giờ, khi bộ hẹn giờ nhảy tới [00], đèn báo hiệu  cũng sẽ tắt đi.

Lưu ý: nếu bạn nhấn nút [+] hay [-] trong 2 giây, số sẽ nhảy như thế này: 10 ... 20 ... 30...

Nếu bạn chỉ nhấn các nút này một lần, số sẽ nhảy từ từ như thế này
1 ... 2 ... 3...

Khi hẹn giờ kết thúc, người dùng sẽ nghe thấy âm báo BÍP.

Trong giai đoạn lựa chọn, màn hình hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Sau khi chọn thời gian, đợi 3 giây, lúc đó màn hình sẽ ngừng nhấp nháy. Màn hình hẹn giờ sẽ luôn hiển thị thời gian của khu vực nấu đã chọn. Ở chế độ chờ, nó hiển thị thời gian của thời gian giảm dần, đèn báo hiệu của khu vực nấu liên quan  sẽ nhấp nháy.

Giữ ấm:

Chức năng Giữ ấm được chế tạo đặc biệt để giữ ấm cho thực phẩm của khách hàng. Nhiệt độ sẽ duy trì từ 70-80 ° C;

Nút Giữ ấm bên trái sẽ điều khiển Khu vực nấu bên trái, nút ấm bên phải điều khiển Khu vực nấu bên phải;

Kích hoạt Chức năng Giữ ấm = Nhấn nút Giữ ấm, thì Chức năng Giữ ấm sẽ được kích hoạt ngay, đèn báo sẽ sáng và màn hình công suất sẽ hiển thị [U]

Tắt chức năng Giữ ấm = Nhấn nút Giữ ấm, thì Chức năng Giữ ấm sẽ bị tắt ngay, và màn hình công suất sẽ hiển thị [0].

Rã đông:

Chức năng rã đông được thiết lập đặc biệt để làm rã đông thực phẩm nhanh hơn. Nhiệt độ sẽ duy trì trong khoảng từ 50-70 °C.

Kích hoạt Chức năng Rã đông = Đầu tiên chọn Khu vực nấu và sau đó nhấn nút Rã đông, chức năng Rã đông sẽ được kích hoạt ngay và màn hình công suất sẽ hiển thị [D]

Tắt Chức năng Rã đông = Đầu tiên chọn Khu vực nấu và sau đó nhấn nút Rã đông, chức năng Rã đông sẽ bị tắt ngay và màn hình công suất sẽ hiển thị [0].

Nút Tạm dừng và Nhắc lại:

Chức năng Tạm dừng & Nhắc lại cho phép bạn dừng tất cả các chức năng nấu và hẹn giờ. Bếp nấu sẽ lưu giữ chức năng nấu ăn. Sau khi nhấn nút Tạm dừng một lần nữa, thì các cài đặt và thời gian nấu đã lưu sẽ tiếp tục.

Kích hoạt chức năng Tạm dừng: Nhấn nút Tạm dừng và cả hai màn hình công suất sẽ hiển thị ||, đèn báo hiệu sẽ sáng lên;

Tắt chức năng Tạm dừng = Nhấn nút Tạm dừng và màn hình công suất sẽ hiển thị các cài đặt công suất đã lưu;

Lưu ý: Nếu chức năng Tạm dừng không được tắt đi sau 10 phút, bếp sẽ tự động tắt.

Rán:

Nút chức năng Rán bên trái sẽ điều khiển khu vực nấu bên trái, Nút chức năng Rán bên phải sẽ điều khiển khu vực nấu bên phải;

Kích hoạt chức năng Rán = Nhấn nút Rán và màn hình công suất sẽ hiển thị “F”, đèn báo hiệu sẽ phát sáng;

Tắt chức năng Rán = Nhấn nút Rán một lần nữa và màn hình công suất sẽ hiển thị [0].

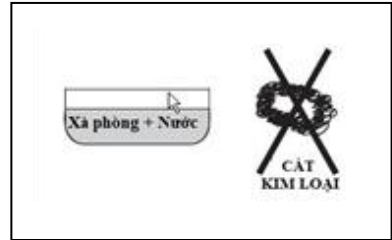
CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT

B P L										Khuếch đại
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Trái 210mm	400	500	600	700	800	1000	1200	1600	2100	3000
Phải 230mm	400	500	600	700	800	1200	1600	1800	2300	3500

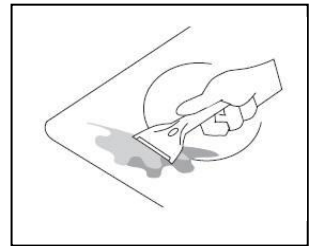
LÀM SẠCH

Quan trọng: Nếu bề mặt kính gồm bị vỡ hoặc bạn phát hiện thấy có vết nứt, hãy ngắt kết nối thiết bị. Gọi cho Kỹ thuật viên Dịch vụ Sửa chữa.

Thường xuyên làm sạch bề mặt gốm thủy tinh, khi bếp đã nguội hẳn. Không bao giờ sử dụng các sản phẩm hoặc miếng mút rửa có tính mài mòn. Làm sạch bằng vải ẩm và nước xả phòng.



Mỗi tuần một lần, làm sạch hoàn toàn với các sản phẩm cụ thể chuyên bảo quản và bảo vệ bếp. Cạo sạch các vết bẩn bị mắc kẹt



bằng một dụng cụ cạo.

Nếu đường (hoặc chất có đường) hoặc nhựa vô tình bị cháy trên kính thủy tinh, hãy loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo trong khi bếp vẫn còn nóng.

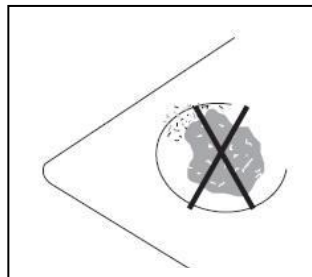


Nếu không, vết bẩn đó có thể để lại một dấu vết không thể làm sạch..

Không sử dụng mặt bếp như một bề mặt làm việc.

Đặc biệt cẩn thận với chất bẩn hoặc bụi bẩn từ rau củ, bột làm sạch, v.v....

có thể làm trầy xước bề mặt bếp khi di chảo bên trên mặt bếp.



MÃ CẢNH BÁO HIỂN THỊ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Mã	Nguyên nhân khả dĩ	Giải pháp khắc phục
H	Nhiệt độ bề mặt hoạt động trên 60°C khi thiết bị ở chế độ chờ và tắt nguồn	Không chạm vào bề mặt đang nóng, mã sẽ tự tắt khi nhiệt độ thấp hơn 60°C
U	Hiện thị Đèn báo hiệu trên Bếp không có NỒI, chảo..	Đặt lên n Ồ i, chảo phù hợp lên bếp để nấu.
E1/E2	Điện áp bất thường để cung cấp điện, phạm vi bình thường là 220V-240V	Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn sau khi nguồn điện trở lại bình thường

E3/E4	Cảm biến nhiệt độ IGBT bị hở / đoản mạch	Kiểm tra đường thông hơi xem bị bít chặn không, hoặc liên hệ với nhà cung cấp
E8/E9	Cảm biến bề mặt NTC bị hở / đoản mạch	Kiểm tra xem bộ phận có bị cháy không hoặc liên hệ với nhà cung cấp

TỰ ĐỘNG TẮT NGUỒN

Nếu vô tình quên tắt một bếp nấu, thiết bị sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian, tùy thuộc vào mức công suất đã được chọn.

Mức độ hoạt động	Số giờ hoạt động
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5
Rã đông	6
Giữ ấm	6
Rán	1.5

DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Nếu có cảnh báo, trước khi gọi cho Dịch vụ hậu mãi, vui lòng thực hiện các bước sau:

-Kiểm tra thiết bị xem đã được cắm chính xác chưa

-Đọc bảng mã cảnh báo ở trên

Nếu bạn vẫn không thể giải quyết vấn đề, hãy tắt thiết bị, đừng cố gắng tháo thiết bị ra, và gọi cho Dịch vụ hậu mãi.

eu *SUN*[®]
for your life