



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG USER MANUAL

Model : MDI 302

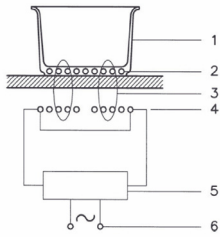


Fig.1 - Hình 1

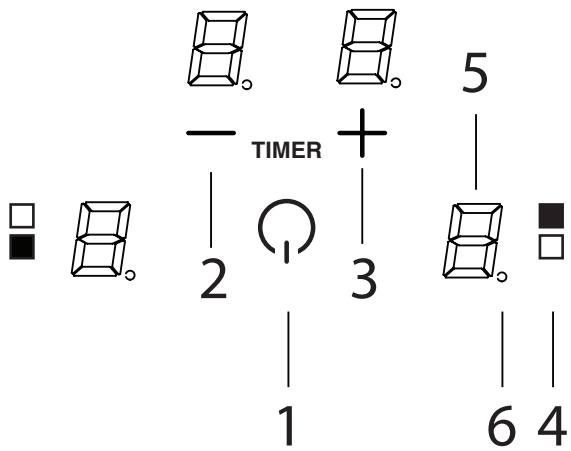


Fig.2 - Hình 2

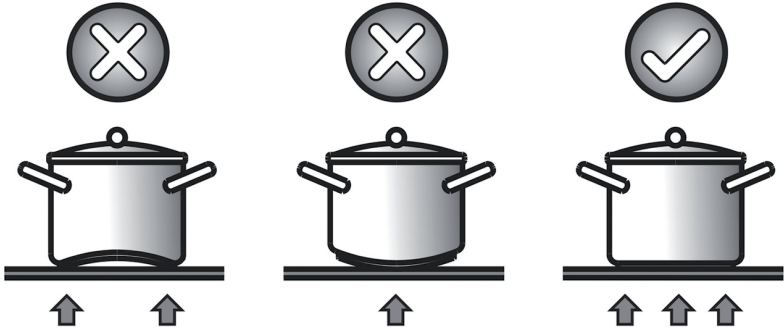


Fig.3 - Hình 3

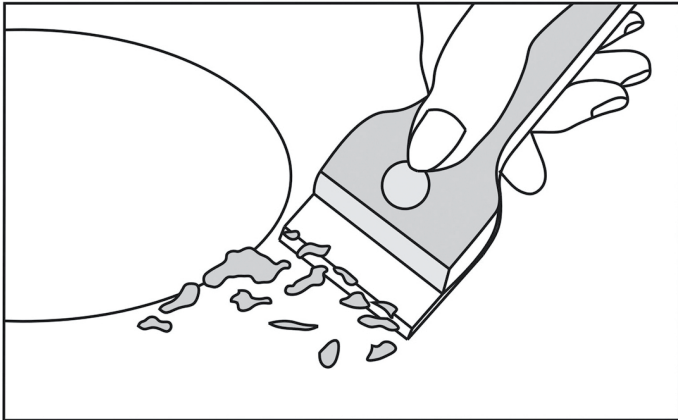
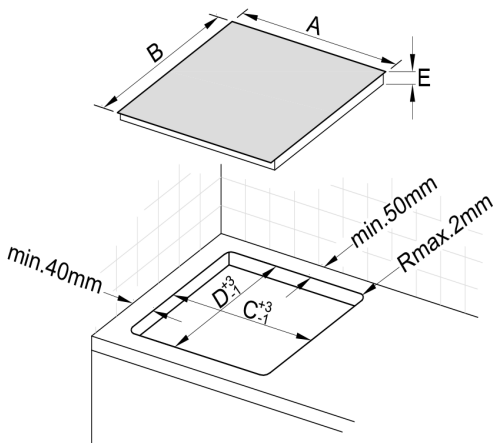
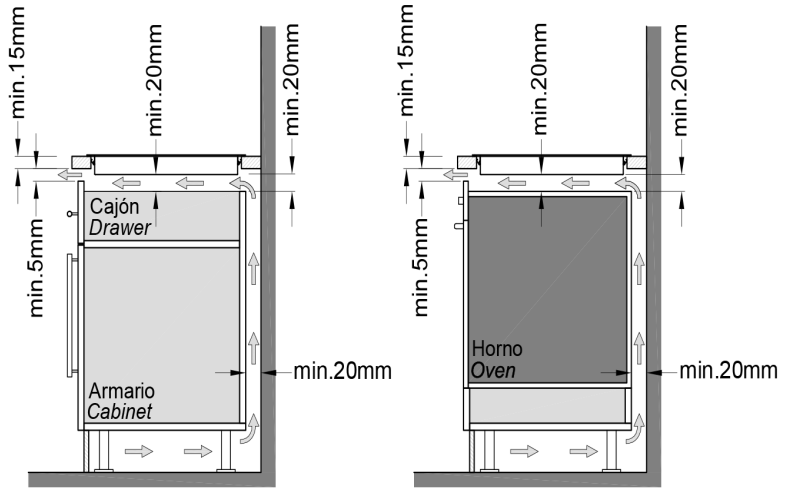


Fig.4 - Hình 4



| A | B | C | D | E |
|-----|-----|-----|-----|----|
| 298 | 520 | 274 | 497 | 68 |

Fig.5- Hình 5

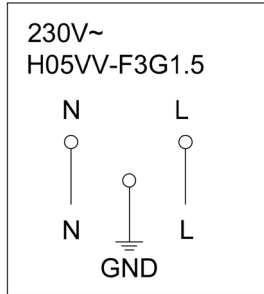


Fig.6 - Hình 6

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 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

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.
- 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.

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 –
- 3 Plus +
- 4 Cooking zone
- 5 Setting level display
- 6 Zone selection lights

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

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.

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". The bottom right dot is blinking in 1 second intervals on all cooking zone displays to indicate that no cooking zone is selected at the moment.

After switching-ON the electronic control remains activated for 20 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 key alone being operated. Should it recognize key activation other than that, the control remains in the standby- mode.

If the child safety feature is active when switching on, all cooking zones show "L", (LOCKED). If the cooking zones are in a "hot" status, the display shows "L" and "H" in alternation. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature).

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

Automatic switch-OFF

When the control is ON it automatically switches-OFF after 20 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of

time. If case of a cooking zone selection, the automatic switch-OFF time is composed of 10 seconds deselection time for a cooking zone at setting“0“ and 10 seconds switch-OFF time.

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.



If the touch control is switched on, the cooking zone can be selected by pressing the button (4) of the corresponding zone.

The display (5) 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 (4). The display (5) of the zone selected lights up, while the remaining displays are dimmed. Press the Cooking zone (4) 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-OFF all cooking zones

Immediate switching-OFF of all cooking zones can be achieved anytime by means of the ON/OFF key. 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 sevensegment-displays.

In the cooking zone located on the front left, when selecting the power level 9 and after 30 minutes operating, the power will decrease slightly for safety reasons. In case more power is required, select the boost level ("P")

Boost function

After selection of a respective cooking zone, the boost function can be activated by selecting the power level 9 and then pressing PLUS (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. In case the available power is not enough the cooking stage display flashes for 3 seconds on the cooking zone which needs to be reduced and which requires automatic adjustment. The boosting time is limited to 5 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.

The power management is based on on the principle that the last entry is requested by the induction as top priority. That means that previous actions and settings also made for the other cooking zones are reversed automatically, if necessary.

- If induction identifies the necessity of reducing power at a cooking zone, the selected cooking stage flashes on that cooking zone providing a correction period of 3 sec before the power is reduced automatically to a minimum cooking stage.
- If the setting is adjusted within the correction period, the power management checks the settings again. Should a new setting lead to further power reduction, the correction period starts again.
- If no automatic correction needs being made to the cooking zone setting, the flashing stops immediately and the original value remains as a steady display indication. Should the situation change again on the power reduced cooking zone, no automatic power increase is effected.

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. The control sends out an audible failure signal for 10 seconds, so that the user can remove the object which has been mistakenly placed onto the operation surface. The displays show the failure code “ E R 0 3 “. If the failure carries on for more than 10 seconds, only the code “E R 0 3 “ will be displayed as long as the failure will be recognized by the electronic control. If the cooking zone is in the “hot” status, “H” will appear on the display in alteration with the failure notice.
- If no cooking zone will be activated within 20 seconds after switching-ON by means of the Power-key, the control switches back from the ON-condition into the stand-by-mode.
- 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 signalized. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

Key lock (child safety feature)

◇ Child safety feature:

Key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be activated. To achieve this it is necessary to simultaneously

operate the front right cooking zone- select-key and the MINUS-key and then press the front right cooking-zone-select key again. There will be an “L”, meaning LOCKED (child safety feature against unintended switching-ON). If a cooking zone is in the “hot” condition, “L” and “H” will be displayed in alternation.

This course of operation has to take place within a period of 10 seconds, no other key than described above may be operated. Otherwise the input will be interrupted because of incompleteness, the cook top will not be locked then.

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 and operate the control it is required to operate the front right cooking- zone select- key and the MINUS-key simultaneously. “L” (LOCKED) in the display extinguishes and all cooking zones show “0” with a blinking dot. Should a cooking zone be “hot”, “H” is displayed instead of the static “0”. After switching- OFF the control, the child safety feature is active again.

Cancelling the key lock:

After switching-ON the control the child safety feature can be deactivated. Here it is necessary to simultaneously operate the front right cooking-zone-select key and the MINUS-key and then operate the MINUS-key alone. If all steps have been carried out in the right order within 10 seconds the key lock gets cancelled and the control is OFF. Otherwise the input will be considered incomplete, the control remains locked and switches-OFF after 20 seconds.

After a renewed switching-ON by means of the ON/OFF key all displays show „0“, the display dots are blinking and the control is ready for cooking. If a cooking zone is in “hot” mode, “0” and “H” will be alternately displayed.

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 (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Timer function (optional)

The timer function is realized in two versions:

- Stand-alone timer 1..99 min: sound signal when the time is over (= minute minder). This function is only available when the cooktop is not in

operation, i.e. when there is no cooking.

- Cooking zone timer 1..99 min: sound signal when the time is over, four cooking zones can be programmed independently.

Timer as minute minder (stand-alone):

- If the control is ON and no cooking zone selected, the standalone-timer can be used by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys.
- Adjustment range (0-99min), it can be set in 1-minute steps with any key, starting at 1 up to 99 (end stop) with the minus-key starting at 99 down to 0 (end stop)
- Continuous activation of the plus or minus-key results in a dynamic increase of the adjustment speed up to maximum value without sound signal.
- when the plus- or minus key is released in the meantime, the adjustment speed starts again from a (low) initial value.
- adjustment can be made with a continuously activated plus- or minus-key or by tip-operation (with sound signal) After the timer is set the time runs down according to the adjustment. When the time is over there is a sound signal and the timer display blinks.

The sound signal will be stopped

- automatically after 2 minutes and/or
- by operating any key.

Then the blinking of the timer display stops and the display extinguishes.

Switching-OFF/changing the timer

- The timer can be changed or switched-off anytime by simultaneously operating MINUS (2) and PLUS (3) keys. (with sound signal). The timer will be switched off by counting down to "0" with the minus-key.

For 6 seconds the timer display remains at "0" before it will be switched-off.

- If the control will be switched- ON by means of the Power-key, the stand-alone timer will be switched-off also.

Timer programming on cooking zones

When the control is switched- ON an independent timer can be programmed for every cooking zone.

- By selecting a cooking zone with the cooking-zone-selectkey (4), then selecting the setting and, finally, operating MINUS (2) and PLUS (3) keys simultaneously, the timer can be programmed as a switch-off function for a cooking zone.
- During timer programming, the pilot light (6) of the selected cooking zone blinks.

- When the timer has run down, there is a sound signal and the timer display shows “00“ statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be cut off and „H“ will be displayed if the cooking zone is hot, otherwise a stroke will show in the cooking zone display.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped

- automatically after 2 minutes

- by operating any key.

The timer display extinguishes.

- The basic behaviour follows the description of the “minute minder” (stand-alone-timer).

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.

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.

NHÀ SẢN XUẤT KHÔNG CHỊU BẤT CỨ TRÁCH NHIỆM NÀO VỀ THƯƠNG TÍCH HOẶC NGUY HIỂM DO LẮP ĐẶT KHÔNG ĐÚNG, SỬ DỤNG KHÔNG HỢP LÝ HOẶC LÀ SỬ DỤNG SAI.

Nhà sản xuất công bố sản phẩm này đáp ứng đầy đủ yêu cầu cần thiết cho điện áp được quy định trong 2006/95/EEC ngày 12 tháng 12 năm 2006. Cho khả năng tương thích điện áp theo tiêu chuẩn Châu Âu 2004/108/EEC ngày 15 tháng 12 năm 2004.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

- Khi sử dụng bếp giữ các vật bị nhiễm từ ra xa (Thẻ tín dụng, thẻ ATM, đĩa mềm, máy tính cầm tay, vv..).

- Không được sử dụng bất cứ lá nhôm hoặc bọc bất cứ thức ăn bằng giấy bọc nhôm lên trên bếp

- Không đặt bất cứ vật kim loại bao gồm dao, nĩa, muỗng lên bề mặt của bếp, vì sẽ nóng gây nguy hiểm.

- Khi nấu ăn sử dụng chảo không dính, làm chảo nóng 1-2 phút rồi mới để thức ăn vào.

- Khi nấu thức dễ dính, chảo nồi nên bắt đầu ở một mức công suất thấp và sau đó từ từ tăng lên.

- Sau khi nấu xong, nên tắt sử dụng bằng cách điều chỉnh công suất (chuyển xuống "0").

- Nếu xảy ra các sự cố trên bề mặt bếp, ngay lập tức ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện để ngăn chặn khả năng bị điện giật.

- Không được vệ sinh bếp bằng hơi nước.

- Bếp và các bộ phận của bếp có thể nóng trong khi sử dụng.

- Cần thận tránh chạm vào bộ phận đốt nóng

- Trẻ em dưới 8 tuổi nên giữ khoảng cách an toàn trừ khi có sự giám sát của người lớn.

- Trẻ em không nên chơi đùa với thiết bị. bảo trì và vệ sinh không nên được thực hiện bởi trẻ em ngoại trừ dưới sự giám sát liên tục của người lớn.

- Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em 8 tuổi và lớn hơn.

Những người có khiếm tật vật lý, cảm quan hoặc tâm thần hoặc không có kinh nghiệm hay kiến thức cần thiết, chỉ được sử dụng khi được giám sát hoặc hướng dẫn trong việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.

- Nấu ăn với dầu và mỡ có thể rất nguy hiểm và có thể bén lửa nếu không chú ý. Khi xảy ra sự cố về lửa, nhanh chóng ngắt kết nối thiết bị và trùm ngọn lửa bằng khăn phủ.

- Nguy cơ cháy: Không lưu trữ hoặc để các chất, vật dễ cháy lên trên bề mặt của bếp.
- Chỉ sử dụng bề mặt từ bếp được thiết kế để sử dụng với các thiết bị nấu ăn và được liệt kê trong danh sách ưu tiên của nhà sản xuất.
- Sử dụng mặt đá không phù hợp có thể gây nguy hiểm, tại nạn khi sử dụng.

CẢNH BÁO: Các bộ phận của bếp có thể nóng trong khi sử dụng. Để tránh cháy hoặc bỏng nên tránh xa tầm tay trẻ em.

- Thiết bị này không nên sử dụng thông qua bộ đếm thời gian hoặc một hệ thống điều khiển từ xa.
- Nhà sản xuất từ chối bất kỳ trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ với những gì mô tả ở bên trên và với các tiêu chí phòng chống tai nạn.
- Khi xảy ra sự cố về dây nguồn, hay các rủi ro khác, chỉ được sửa chữa bởi nhà sản xuất, đại lý ủy quyền và nhân viên kỹ thuật.

Để tránh mọi rủi ro, nếu cáp điện bị hư hỏng, bạn nên thay thế bởi các nhà sản xuất, bởi đại lý ủy quyền, hoặc bởi nhân viên kỹ thuật.

Nguyên tắc hoạt động (Hình 1)

- Tận dụng hết các tính chất từ của hầu hết các nồi nấu.
 - Các cuộn dây (cuộn cảm) sinh ra từ trường và được vận hành và kiểm soát bằng mạch điện tử.
 - Nhiệt được truyền đến thực phẩm thông qua nồi bị nhiễm từ.
- Quá trình nấu ăn được diễn tả theo các bước bên dưới:
- Hệ thống sẽ tự động dừng lại khi nồi bị lấy ra hoặc thậm chí chỉ cần nâng lên nhẹ.
 - Các mạch điện tử đảm bảo tính linh hoạt tối đa và hiệu chỉnh tốt.

(Hình 1)

- 1.Nồi
- 2.Dòng điện cảm ứng
- 3.Từ trường
- 4.Cuộn Dây
- 5.Mạch Điện Tử
- 6.Nguồn Cấp

Hướng dẫn sử dụng

Sử dụng điều khiển cảm ứng (Hình 2)

- 1.Đóng/ mở

2. Giảm
3. Tăng
4. Hiện thị vùng nấu
5. Hiện thị mức công suất
6. Đèn hiện thị khu nấu

Lắp đặt

Tất cả các hoạt động có liên quan đến lắp đặt (kết nối điện) bởi người có kỹ năng được tiến hành phù hợp với quy định hiện hành.

Sau khi điện áp nguồn được cấp vào bếp cần khoảng xấp xỉ 1 giây trước khi bếp mới có thể đi vào hoạt động.

Sau khi thiết lập lại các hiển thị và đèn LED phát sáng khoảng 1 giây.

Sau đó, hiển thị và đèn led tắt và điều khiển ở chế độ chờ.

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

Vị trí đèn LED tại các khu vực nấu ăn hiển thị ký hiệu “0”.

Nếu khu nấu ăn ở trạng thái “nóng”, màn hình sẽ hiển thị một ký tự “H” thay vì “0”. Dấu chấm bên phải phía dưới nhấp nháy trong khoảng 1 giây trên tất cả các màn hình khu vực nấu nướng để cho biết rằng không có khu vực nấu ăn nào được chọn vào lúc này.

Sau khi bật điều khiển điện tử vẫn được kích hoạt trong 20 giây. Nếu không có chọn khu vực nấu hoặc cài đặt thời gian sau trong khoảng thời gian này, bộ điều khiển điện tử sẽ tự động chuyển trở lại chế độ chờ.

Việc kiểm soát chỉ có thể được bật khi nhấn vào nút ON / OFF đang hoạt động.

Nếu tính năng khóa an toàn của trẻ em được bật, tất cả các khu vực nấu đều có chữ “L”, (Khóa). Nếu khu nấu ăn ở trạng thái “nóng”, màn hình sẽ hiển thị “L” và “H” thay đổi liên tục. Khi điều khiển cảm ứng bật có thể được tắt bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng phím ON / OFF. Điều này cũng hợp lệ nếu điều khiển đã bị khóa (tính năng an toàn cho trẻ em được bật) và có thể tắt bếp bằng nút ON/OFF.

Phím ON / OFF luôn luôn được ưu tiên trong chức năng bật tắt bếp.

Chế độ tắt tự động

Khi bật bếp, sẽ tự động chuyển sang chế độ tắt sau 20 giây. Sau khi chọn một vùng nấu ăn, điều khiển cảm ứng sẽ tắt. sẽ tự động tắt trong vòng 10 giây đối với vùng nấu đã được chọn, thêm 10 giây nữa đối với vùng nấu không được chọn.

Tắt mở khu vực nấu

Đầu tiên chọn khu vực đặt chảo. Nếu nồi không phù hợp với bếp sẽ báo lỗi và không thể nấu.



Nếu nút điều khiển cảm ứng được bật, khu nấu ăn có thể được lựa chọn bằng cách nhấn nút (4) của vùng tương ứng.

Màn hình hiển thị (5) của vùng được chọn sáng lên, trong khi các màn hình còn lại bị mờ. Nếu khu vực nấu ăn “nóng”, “H” và “0” sẽ được hiển thị luân phiên liên tục.

Nhấn nút phím cộng (3) hoặc phím trừ (2) để cài đặt mức công suất và khu vực nấu sẽ bắt đầu nóng lên.

Khi đã chọn khu nấu ăn, cài đặt có thể được chọn bằng cách giữ nút phím cộng (3). Cài đặt này bắt đầu ở mức 1 và tăng thêm một mức sau mỗi 0,4 giây. Khi thiết lập “9”, thiết lập sẽ không thay đổi nữa.

Nếu mức cài đặt đã được chọn sử dụng nút phím trừ (2), mức bắt đầu là “9” (mức tối đa). Giữ nút nhấn xuống để giảm mức hoạt động xuống mỗi mức là 0,4 giây. Khi mức công suất là “0”, sẽ không có thay đổi cài đặt được nữa. Bạn chỉ có thể thay đổi cài đặt bằng cách nhấn lại phím trừ (2) hoặc phím cộng (3).

Tắt bếp khu vực nấu ăn

Chọn vùng phải được tắt bằng nút tương ứng (4). Màn hình hiển thị (5) của vùng được chọn sáng lên, trong khi các màn hình còn lại bị mờ. Nhấn nút vùng nấu (4) và phím trừ (2) cùng một lúc và mức cài đặt của vùng được thay đổi thành 0. Ngoài ra, nút phím trừ (2) có thể được sử dụng để giảm mức cài đặt xuống 0.

Nếu khu nấu ăn “nóng”, “H” và “0” sẽ được hiển thị luân phiên.

Tắt tất cả các khu vực nấu

Việc tắt nguồn ngay lập tức của tất cả các khu vực nấu có thể đạt được bất cứ lúc nào bằng phím ON / OFF. Ở chế độ chờ, chữ “H” xuất hiện trên tất cả các vùng nấu nóng “nóng”. Tất cả các màn hình khu nấu khác không sáng.

Cài đặt công suất

Công suất của khu vực nấu có thể cài đặt 9 mức, mỗi mức hiển thị từ 1 cho đến 9 ở trên hiển thị đèn

Trong khu nấu ăn ở phía bên trái, khi chọn mức công suất 9 và sau 30 phút hoạt động, mức công suất sẽ giảm nhẹ vì lý do an toàn. Trong trường hợp cần tăng công suất, chọn mức tăng (“P”)

Chức năng tăng điện áp

Chức năng tăng điện áp có thể được kích hoạt cho khu vực nấu yêu cầu bằng cách chọn mức công suất “9” với phím tăng (3). Có nghĩa với chức năng này khu vực nấu được kích hoạt dựa trên năng suất bếp (Điện áp của vùng nấu tùy vào công suất trên thiết bị, nó có thể nhỏ hơn so với tổng công suất của bếp). Nếu vùng nấu có chức năng tăng điện áp, màn hình sẽ hiển thị một biểu tượng “P”. Nếu không đủ năng suất, hiển thị mức độ năng suất của vùng nấu sẽ tự động giảm điện áp trong vòng 3 giây, sau đó mức công suất sẽ giảm so với thiết lập trước đó.

Thời gian tăng điện áp được giới hạn trong 5 phút đầu để đảm bảo đồ dùng nấu ăn. Sau khi tăng điện áp sẽ tự động tắt, khu vực nấu vẫn tiếp tục hoạt động trên mức công suất “9”. Và việc tăng điện áp có thể kích hoạt lại sau một vài phút.

Trong trường hợp đó chảo vẫn có thể di chuyển qua khu vực nấu khác, chức năng tăng điện áp vẫn tiếp tục kích hoạt và thời gian tăng điện áp vẫn tiếp tục.

Chỉ số nhiệt dư

Để báo cho người dùng rằng mặt kính bếp có một nhiệt độ nguy hiểm khi chạm trong chu vi của một khu vực nấu ăn.

Nhiệt độ mặt bếp sẽ được tính toán và nhiệt dư sẽ thể hiện bằng chữ “H” trên màn hình hiển thị.

Đốt nóng và giảm xuống sẽ được tính toán phụ thuộc vào:

- Tăng giảm nhiệt độ dựa vào (“0” đến “9”)
- ON / OFF lần.

Chức năng tự động tắt công suất (thời gian hoạt động giới hạn) phụ thuộc vào các thiết lập được lựa chọn, mỗi khu vực nấu ăn sẽ được chuyển sang chế độ tắt sau một thời gian hoạt động tối đa được xác định, hoặc là không có hoạt động của khu vực nấu ăn sau trong khoảng thời gian này. Mỗi sự thay đổi của các điều kiện khu vực nấu ăn cần được đặt lại, thời gian hoạt động tối đa của khu vực nấu ăn này với giá trị ban đầu của giới hạn thời gian hoạt động.

Ngăn lại chuyển đổi tự động bật bếp

· Nếu bộ điều khiển điện tử nhận ra một thao tác liên tục của phím nhấn cho khoảng 10 giây, bếp sẽ tự động tắt. Bộ điều khiển sẽ phát ra một tín hiệu báo hiệu thất bại trong 10 giây, để người sử dụng có thể biết được các vật hay dụng cụ đang đè lên trên bề mặt hoạt động. Các màn hình hiển thị mã lỗi “E R 0 3”. Nếu khu vực nấu ăn ở trạng thái “nóng”, “H” sẽ xuất hiện trên màn hình thay đổi với thông báo lỗi.

Nếu không có khu vực nấu ăn nào được kích hoạt trong vòng 20 giây sau khi chuyển sang bật bằng phím nguồn, bộ điều khiển sẽ chuyển từ trạng thái bật sang chế độ chờ.

· Khi điều khiển được bật, phím ON / OFF có ưu tiên hơn tất cả các phím

khác, để điều khiển có thể được tắt / mở bất cứ lúc nào, ngay cả trong trường hợp nhiều hoặc liên tục hoạt động của các phím.

Khóa phím (tính năng an toàn trẻ em)

Tính năng an toàn trẻ em:

Khóa chính:

Sau khi bật bếp, tính năng an toàn của trẻ em có thể được kích hoạt. Để đạt được điều này, cần phải nhấn đồng thời phím chọn khu nấu ăn phía bên phải và phím trừ, và sau đó phím chọn khu nấu ăn phía bên phải một lần nữa. Sẽ xuất hiện ký tự “L”, có nghĩa khóa phím (tính năng an toàn cho trẻ em). Nếu khu nấu ăn ở trong tình trạng “nóng”, “L” và “H” sẽ được hiển thị thay đổi.

Quá trình hoạt động này diễn ra trong vòng 10 giây, không có phím nào khác được nhấn thì được kích hoạt. Nếu nhấn các phím khác, thì bếp sẽ không kích hoạt được khóa phím.

Mở khóa cho mục đích nấu ăn::

Để mở khóa và vận hành bếp, bếp phải thực hiện thao tác với nút lựa chọn khu vực nấu ăn và phím trừ đồng thời cùng lúc. Ký hiệu “L” (Khóa phím) trong màn hình hiển thị sẽ tắt và tất cả các vùng nấu đều hiển thị “0” với một chấm nhấp nháy. Nên khu nấu ăn “nóng”, “H” được hiển thị thay vì tĩnh “0”. Sau khi tắt bếp, tính năng an toàn của trẻ em sẽ hoạt động trở lại.

Hủy khóa phím:

Sau khi bật bếp, tính năng an toàn của trẻ em có thể bị vô hiệu hóa. Ở đây cần phải vận hành đồng thời nút chọn khu vực nấu và phím trừ, sau đó chỉ nhấn phím trừ. Nếu tất cả các bước đã được thực hiện đúng thứ tự trong vòng 10 giây, khóa phím sẽ bị hủy và điều khiển tắt. Nếu không thì bếp vẫn còn chức năng khóa, điều khiển vẫn bị khóa và tắt sau 20 giây.

Sau khi bật nguồn, nhấn phím ON/OFF, tất cả các màn hình hiển thị “0”, các dấu chấm hiển thị nhấp nháy và điều khiển đã sẵn sàng để nấu. Nếu khu nấu ăn ở chế độ “nóng”, “0” và “H” sẽ được hiển thị xen kẽ.

Tín hiệu âm thanh (còi)

Khi kiểm soát được các hoạt động sau đây sẽ được báo hiệu bằng còi:

- Khóa kích hoạt bình thường với một tín hiệu âm thanh ngắn.
- 3 ngắn tín hiệu âm thanh (tiếng bíp) cho tắt các điều khiển cảm

ứng.

Chức năng hẹn giờ (tùy chọn)

Chức năng hẹn giờ được nhận ra trong hai phiên bản:

- Đồng hồ tự động 1..99 phút: tín hiệu âm thanh khi thời gian kết thúc.

Chức năng này chỉ có sẵn khi bếp không hoạt động, nghĩa là khi không có nấu.

- Bộ đếm khu vực nấu 1..99 phút: tín hiệu âm thanh khi thời gian kết thúc, bốn vùng nấu có thể được lập trình độc lập.

Chức năng hẹn giờ (độc lập):

khi bếp được bật và không chọn khu vực nấu ăn, bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ độc lập bằng cách sử dụng đồng thời các phím trừ (2) và phím cộng (3).

- Phạm vi điều chỉnh (0-99 phút), có thể được đặt trong các bước với 1 phút với phím bất kỳ, bắt đầu từ 1 đến 99 (điểm dừng cuối) với phím trừ từ 99 xuống 0 (điểm dừng cuối)

- Nhấn liên tục phím để điều chỉnh thời gian

Sau khi hẹn giờ được thiết lập, thời gian sẽ đi lùi theo như thời gian cài đặt. Khi thời gian kết thúc, báo một tín hiệu âm thanh và màn hình hẹn giờ nhấp nháy.

Tín hiệu âm thanh sẽ ngừng

- Tự động sau 2 phút

- Bằng cách nhấn vào phím bất kỳ

Sau đó, màn hình hẹn giờ nhấp nháy dừng lại và màn hình hiển thị tắt.

Tắt hoặc thay đổi hẹn giờ

- Hẹn giờ có thể được thay đổi hoặc tắt bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng đồng thời các phím trừ (2) và phím cộng (3). (Với tín hiệu âm thanh). Hẹn giờ sẽ được tắt bằng cách đếm xuống "0" bằng phím trừ.

Trong 6 giây, màn hình hiển thị hẹn giờ vẫn ở "0" trước khi nó được tắt.

Nếu bộ điều khiển sẽ được bật bằng phím nguồn, bộ đếm thời gian độc lập cũng sẽ được tắt.

Chức năng hẹn giờ trên các khu vực nấu ăn

Khi bật bếp chức năng hẹn giờ có thể được lập trình cho mỗi khu vực nấu.

- Bằng cách chọn một khu vực nấu với nút chọn khu vực nấu (4), sau đó chọn cài đặt và, cuối cùng, sử dụng các phím trừ (2) và phím cộng (3) cùng lúc, bộ đếm thời gian có thể được lập trình như một chức năng tắt một khu vực nấu ăn.

- Trong quá trình lập trình hẹn giờ, đèn báo (6) của vùng nấu đã chọn sẽ nhấp nháy.

- Khi bộ đếm thời gian đã hết, có một tín hiệu âm thanh và màn hình hẹn giờ hiển thị "00", bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Vùng nấu của hẹn giờ sẽ được tắt và "H" sẽ được hiển thị nếu vùng còn nóng.

Tín hiệu âm thanh và đèn LED nhấp nháy sẽ dừng lại

- Tự động sau 2 phút

· Bằng cách nhấn vào phím bất kỳ

Nồi nấu (Hình 3)

Chọn nồi phù hợp, đặc biệt bếp từ phù hợp hơn nếu nồi đáy phẳng và dày, nồi có từ tính.

Nồi có đường kính tương tự như với đường kính từ ở bếp đảm bảo khai thác tối đa công suất khi nấu.

Nồi nhỏ làm giảm đi công suất nấu, nhưng không gây ra bất kì tổn thất công suất cho bếp. Dù sao đi nữa chúng tôi khuyên bạn không nên sử dụng nồi có đường kính nhỏ hơn 13 cm.

Nồi bằng thép không gỉ với nhiều lớp hoặc đáy bằng thép không gỉ thích hợp cho bếp từ, nồi tráng men không nên sử dụng vì có thể làm xước lớp men. Chúng tôi khuyên bạn không nên sử dụng bất kỳ thủy tinh hay gốm sứ, đất nung, nhôm, đồng hoặc nồi không có từ tính.

Bảo trì

Bất kỳ giấy nhôm, thực phẩm, chất béo, đường hoặc thực phẩm có hàm lượng đường cao còn lại phải được ngay lập tức bị loại bỏ khỏi bề mặt bếp để ngăn chặn nguyên nhân tiềm năng gây thiệt hại bề mặt bếp.

Sau khi rửa sạch với khăn và sản phẩm tẩy rửa thích hợp, rửa sạch lại bằng nước và lau khô bằng một miếng vải sạch. Nên dùng bọt biển hoặc vải mềm. Tránh sử dụng các chất tẩy rửa mạnh như bình xịt và tẩy nhanh.

Hướng dẫn lắp đặt

Lắp đặt

Hướng dẫn lắp đặt dành cho các kỹ thuật viên kỹ thuật, thực hiện thay thế và bảo trì theo luật pháp và các tiêu chuẩn hiện hành. Các hoạt động này phải luôn được thực hiện khi thiết bị đã kết nối được với nguồn điện.

Vị trí (Hình 5)

Bếp được thiết kế cho việc lắp đặt âm tủ. Rập cắt được đi kèm bên trong bếp, vui lòng sử dụng dập cắt để lắp đặt Trong trường hợp bạn lắp đặt, hãy chắc chắn những điều sau đây:

- Bếp được trang bị một hệ thống làm mát thích hợp
- Không có rò rỉ không khí nóng từ lò nướng về phía bếp

Kết nối điện (hình 6)

Trước khi thực hiện các kết nối điện, hãy đảm bảo rằng:

- Dây kết nối phải phù hợp theo tem thông số được đặt ở dưới đáy bếp.

- Bếp cần được trang bị với kết nối đất, theo các tiêu chuẩn và các quy định pháp luật hiện hành.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102

Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu

SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang

SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà

Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

154 Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98