

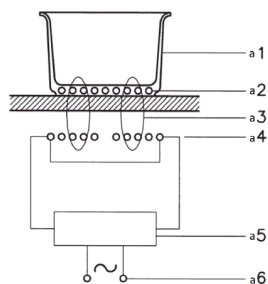


MI7302EMS

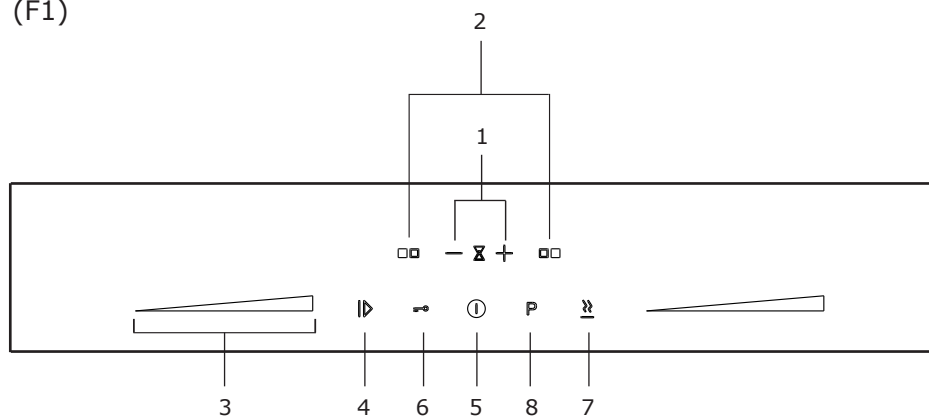
EN INSTRUCTIONS FOR USE

VN HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MI 7302 EMS



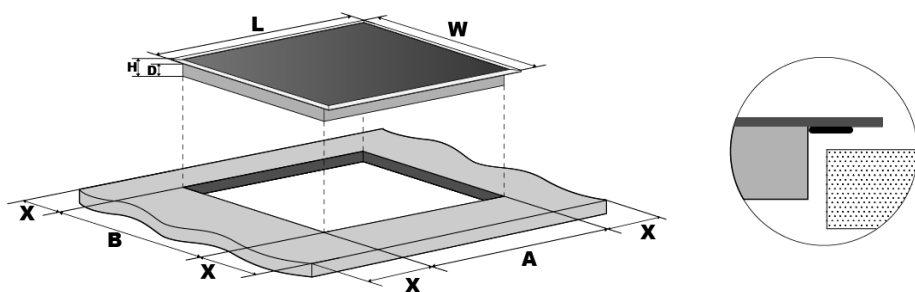
(F1)



(F2)

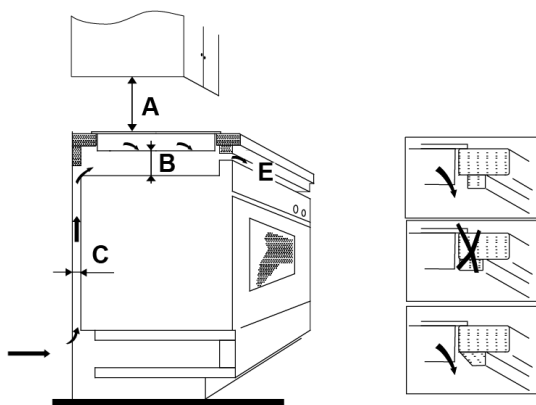


(F3)



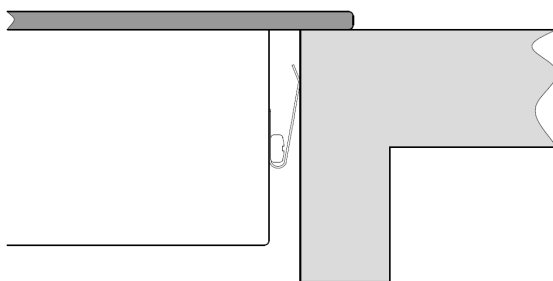
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
MI7302EMS	730	430	62	57	690	380	50 mini

(F4)

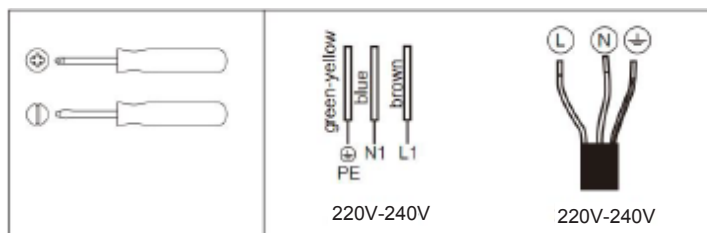


A (mm)	B (mm)	C (mm)	E (mm)
760	50	20	5

(F5)



(F6)



(F7)

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 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 key provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is cracked, 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.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not use cookware with jagged edges. Do not drag cookware across the

induction glass surface as this can scratch the glass.

- Persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- **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.

A Word on Induction Cooking (F1)

- a1 Cookware
- a2 Induced current
- a3 Magnetic field
- a4 Inductor
- a5 Electronic circuit
- a6 Electric power supply

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

Induction cooking has the following characteristics.

- Minimal dispersion (high performance)
- Removing (or lifting) the cookware from the hob automatically stops the cooking zone.
- The electronic system permits flexibility and precision control.

Product Overview

Using your Induction Hob (F2)

1. Timer —  +
2. Cooking zone  
3. Power level slider 
4. Stop&GO 
5. ON/OFF 
6. Keylock 
7. Cooking functions 
8. Booster 



To start cooking

1. Touch the ON/OFF "ⓘ" for 2 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set a power level between 1 and 9 by sliding along the "slider" "▬" key, or just touch any point of the "slider" "▬".
4. If you don't choose a power setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can modify the power setting at any time during cooking.

If the display flashes alternately with the power setting

This means that:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone or,
- The cookware is not suitable for induction cooking or,
- The cookware is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable cookware on the cooking zone.

If no suitable pot is placed on it, the display will go into standby mode after 1 minute. 2 minutes into the shutdown state.

When you have finished cooking

1. Touch the power level slider "▬" to decrease the power to "0" level.
2. Beware of hot surfaces.

Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the corresponding power display will indicate "H" until the temperature in the zone has dropped below the critical level.

Using the Booster (F2)

Booster function provides higher power for a maximum of 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking. The function can work in any cooking zone.

Using the Booster to get higher power

Touch Booster key "P" of the desired cooking zone. The related power display will show "P." and the zone will reach the maximum power.

The Booster power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the 9 power level.

Cancel the Boost function

Touch power level slider "" to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to the power level that you wish.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing "Cooking functions" " » " each time moves from one function to the other.



-Melt or defrost (about 50 °C)



-Heating or keeping warm (about 70 °C)



-Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90 °C)

Using the Pause function – Stop&Go

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key " ⏸ ", all burner will stop working and all LED indicator will show the symbol " = " .
2. Press the Pause key " ⏸ " again for three seconds, the displays will blink with " = ", then touch the Child Lock to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

Keylock (child safety feature)

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor is monitoring the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When undersized or non-magnetic cookware (e.g. aluminium), or some other small items (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically go to standby mode in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function. It shuts down the cooking zone automatically if you ever forget to turn it off. The default maximum working time for each power level is shown in the table below:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (hour)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on and working.
2. Set the time by touching the "—" or "+" control of the timer.
Hint: Touch the "—" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "—" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
To cancel the timer press "—" the "+" key until the display shows "00", and the timer indicator will turn off.
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
4. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key "□□" or "□□".
2. Set the timer by touching the "—" or "+" control of the timer.
Hint: Touch the "—" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "—" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
To cancel the timer press "—" the "+" key until the display shows "00", and the timer indicator will turn off.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected. 

4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
5. when using "the timer as an alarm" and "the timer to switch off the zones" together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch keys are unresponsive.	The keys are locked.	Unlock the keys. See section 'Using your induction hob for instructions'.
The touch keys are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the keys or you may be using the tip of your finger when touching the keys.	Make sure the touch key area is dry and use the ball of your finger when touching the keys.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.

Some cookware make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a failure.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high power level.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the power level.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch off the power supply of the induction hob while the fan is running.
Cookware do not become hot and the symbol  appears in the display.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the cookware and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes. These are the most common failures:

Error Message	Possible causes	What to do
	No cookware or cookware not suitable.	Replace the cookware.
ER03	Water or cookware on the glass over the control area.	Clean the control area.
F1E	Connection between the display board and the left mainboard fails (the cooking zone which indicator shows "E").	1.Connection cable not correctly plugged or defective. 2.Replace the mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (in the cooking zone which indicator shows "E").	Replace the coil sensor.
E1E	Temperature measured by the sensor of the ceramic glass is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is too high.	Please restart after the hob has been cooled down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Switch on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (in the cooking zone which indicator shows "E").	Connection cable not correctly plugged or the assembly is defective.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Choosing the right cookware (F3)

- Preferably use cookware indicated as being suitable for induction cooking.
- A magnet-attracting cookware may be suitable for induction cooking.
- Stainless steel cookware with multi-layer or ferritic stainless-steel bases if the base indicates: for induction cooking.
- If cast iron cookware is used, it should preferably have an enamel bottom to avoid scratching the ceramic hob surface.
- The following types of cookware are not suitable: glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainless steel.
- Flat and thick-bottomed cookware.
- A cookware with the same diameter as the cooking zone ensures the maximum power is used.
- A smaller cookware reduces the power but will not lead to energy loss. In any case, we do not recommend the use of cookware with a diameter of less than 10 cm.
- The cookware bottom must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone:
- To obtain the best efficiency of your hob, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Maintenance

Pieces of aluminium foil or food, fat splashes, spilt sugar or highly sugared foodstuffs should be removed immediately from the cooking surface using a spatula to avoid scratching the hob surface.

Subsequently clean the surface with a suitable product and kitchen roll, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or scourers and avoid the use of aggressive chemical detergents or stain removers.

Installation

Instructions for the fitter

All operations relating to installation must be carried out by qualified personnel in line with current regulations.

The appliance is designed for fitting into a worktop, as shown in the figure. Place the supplied sealant around the perimeter of the hob. The hob should not be installed over an oven, although if this is the case, check that:

- 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.

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. (F4)

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Under any circumstances, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. (F5)

Stretch out the supplied installation joint along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Place the hob into the cutout in the worktop (F6). Apply gentle pressure downwards onto the hob until it is fitted, ensuring a good seal around the outer edge.

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is level and made of a heat-resistant material. Also the walls near the hob must be heat-resistant.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connecting the hob to the mains power supply (F7)

Wire colour code:

L1 Brown

N1 Blue

 Green/Yellow



Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
 4. The installation is fitted with an efficient earthing connection in line with current regulations and law. The earth connection is a legal requirement.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
 - Where the appliance is not supplied with a cable or plug, use suitable material for the current indicated on the rating plate and for the operating temperature. The cable must never reach a temperature of more than 50 °C above the ambient temperature.
 - The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.
 - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
 - The cable must not be bent or compressed.

THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC THIẾT KẾ ĐỂ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH. NHÀ SẢN XUẤT KHÔNG CHỊU BẤT KỲ TRÁCH NHIỆM NÀO ĐỐI VỚI BẤT KỲ THƯƠNG TÍCH HOẶC THIẾT HẠI NÀO GÂY RA DO LẮP ĐẶT KHÔNG ĐÚNG CÁCH HOẶC SỬ DỤNG KHÔNG PHÙ HỢP, SAI HOẶC VÔ LÝ.

Nhà sản xuất tuyên bố rằng sản phẩm này đáp ứng mọi yêu cầu thiết yếu đối với vật liệu điện áp thấp được nêu trong chỉ thị Châu Âu 2014/35/EU và các yêu cầu về khả năng tương thích điện từ theo yêu cầu của chỉ thị Châu Âu 2014/30/EU.

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

- Khi sử dụng bếp, hãy để xa tất cả các vật có thể nhiễm từ (thẻ tín dụng, đĩa mềm, máy tính, v.v.).
- Không sử dụng bất kỳ giấy bạc nào hoặc đặt bất kỳ thực phẩm nào được bọc trong giấy bạc trực tiếp lên bếp.
- Không đặt bất kỳ vật kim loại nào như dao, nĩa, thìa và nắp trên bề mặt bếp vì chúng sẽ nóng lên.
- Khi nấu trong chảo chống dính không nêm gia vị, không nên để quá 1-2 phút thời gian làm nóng trước.

- Khi nấu thức ăn để dính, hãy bắt đầu ở mức công suất thấp rồi tăng dần trong khi khuấy đều.
- Sau khi nấu xong, hãy tắt bằng chìa khóa đi kèm (vặn xuống "0") và không dựa vào cảm biến chảo.
- Nếu bề mặt bếp bị nứt, hãy ngắt ngay thiết bị khỏi nguồn điện chính để tránh khả năng bị điện giật.
- Không bao giờ sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận có thể nóng trong quá trình vận hành.
- Cần thận trọng chạm vào các bộ phận làm nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ ở khoảng cách an toàn trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này, nếu họ được giám sát và đã nhận 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 thực hiện bảo trì và vệ sinh thiết bị trừ khi có sự giám sát liên tục.

- khi nấu ăn bằng mỡ hoặc dầu, có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn nếu không được giám sát. KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập lửa bằng nước. Thay vào đó, hãy ngắt kết nối thiết bị và sau đó che ngọn lửa bằng một tấm phủ hoặc tấm vải, ví dụ.
- Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.
- Nấu ăn không có người trông coi trên bếp với mỡ hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể gây ra hỏa hoạn.
- Nguy cơ hỏa hoạn: không cất giữ các thành phần trên bề mặt nấu ăn.
- Chỉ nên sử dụng miếng bảo vệ mặt bếp được thiết kế để sử dụng với thiết bị nấu ăn và được liệt kê trong hướng dẫn của nhà sản xuất để bảo vệ mặt bếp được tích hợp trong thiết bị. Sử dụng miếng bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.
- Không đặt hoặc làm rơi vật nặng lên bếp.
- Không sử dụng đồ nấu có cạnh sắc nhọn. Không kéo đồ nấu trên bề mặt kính cảm ứng vì có thể làm xước kính.
- Những người đeo máy tạo nhịp tim hoặc các thiết bị cấy ghép điện khác (như máy bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể tiếp cận sẽ nóng lên khi sử dụng. Để tránh bị bỏng và phỏng, trẻ em nên tránh xa.
- Lắp vào hệ thống dây điện cố định một phương tiện để ngắt kết nối khỏi nguồn điện chính có tiếp điểm tách biệt ở tất cả các cực, cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn trong điều kiện quá điện áp loại III, theo các quy tắc về hệ thống dây điện. Phích cắm hoặc công tắc đa cực phải dễ dàng tiếp cận trên thiết bị đã lắp đặt.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ những điều được mô tả ở trên và không tuân thủ và thực hiện các tiêu chuẩn phòng ngừa tai nạn.



Một lời về nấu ăn bằng cảm ứng (F1)

- a1 Đồ nấu ăn
- a2 Dòng điện cảm ứng
- a3 Từ trường
- a4 Cuộn cảm
- a5 Mạch điện tử
- a6 Nguồn điện

Nấu ăn bằng cảm ứng là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Công nghệ này hoạt động bằng cách tạo ra các rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong dụng cụ nấu ăn, thay vì gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Kính chỉ nóng lên vì dụng cụ nấu ăn cuối cùng làm nóng nó.

Nấu ăn bằng cảm ứng có các đặc điểm sau.

- Phân tán tối thiểu (hiệu suất cao)
- Tháo (hoặc nhấc) dụng cụ nấu ăn ra khỏi bếp sẽ tự động dừng vùng nấu.
- Hệ thống điện tử cho phép kiểm soát linh hoạt và chính xác.

Tổng quan về sản phẩm

Sử dụng Bếp từ (F2)

1. Hẹn giờ —
2. Vùng nấu
3. Thanh trượt mức công suất
4. Dừng & Tiếp tục
5. BẬT/TẮT
6. Khóa phím
7. Chức năng nấu
8. Tăng cường

Để bắt đầu nấu

1. Chạm vào nút BẬT/TẮT "ⓘ" trong 2 giây. Sau khi bật nguồn, còi báo động kêu một tiếng bíp, tất cả màn hình hiển thị "-", cho biết bếp từ đã vào trạng thái chờ.
 2. Đặt một dụng cụ nấu ăn phù hợp vào vùng nấu mà bạn muốn sử dụng. Đảm bảo đáy dụng cụ nấu ăn và bề mặt vùng nấu sạch và khô.
 3. Đặt mức công suất từ 1 đến 9 bằng cách trượt dọc theo phím "thanh trượt" "" hoặc chỉ cần chạm vào bất kỳ điểm nào của "thanh trượt" "".
 4. Nếu bạn không chọn cài đặt công suất trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần bắt đầu lại ở bước 1.
- Bạn có thể thay đổi cài đặt công suất bất kỳ lúc nào trong khi nấu

Nếu màn hình nhấp nháy xen kẽ với cài đặt nguồn

Điều này có nghĩa là:

- Dụng cụ nấu không được đặt đúng vùng nấu hoặc,
 - Dụng cụ nấu không phù hợp để nấu bằng bếp từ hoặc,
 - Dụng cụ nấu quá nhỏ hoặc không được đặt đúng vị trí ở giữa vùng nấu.
- Không có quá trình làm nóng nào diễn ra trừ khi có dụng cụ nấu phù hợp trên vùng nấu. Nếu không đặt nồi phù hợp trên vùng nấu, màn hình sẽ chuyển sang chế độ chờ sau 1 phút. Sau 2 phút, màn hình sẽ chuyển sang trạng thái tắt.

Khi bạn nấu xong

1. Chạm vào thanh trượt mức công suất "  " để giảm công suất xuống mức "0".
2. Cần thận với bề mặt nóng.

Đèn báo nhiệt dư

Sau khi tắt vùng nấu, màn hình hiển thị công suất tương ứng sẽ chỉ báo "H" cho đến khi nhiệt độ trong vùng nấu giảm xuống dưới mức nguy hiểm.

Sử dụng Tăng cường (F2)

Chức năng Tăng cường cung cấp công suất cao hơn trong tối đa 5 phút. Do đó, bạn có thể nấu ăn nhanh hơn và mạnh hơn. Chức năng này có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.

Sử dụng Tăng cường để có công suất cao hơn

Chạm vào phím Booster "P" của vùng nấu mong muốn. Màn hình hiển thị công suất liên quan sẽ hiển thị "P" và vùng nấu sẽ đạt công suất tối đa. Công suất Booster sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó vùng nấu sẽ trở lại mức công suất 9.

Hủy chức năng Tăng cường

Chạm vào thanh trượt mức công suất "  " để hủy chức năng Tăng cường, sau đó vùng nấu sẽ trở về mức công suất mà bạn mong muốn.

Sử dụng chức năng nấu ăn

Bạn có thể chọn 3 chức năng nấu ăn tiện dụng bằng cách nhấn "Chức năng nấu ăn" "  " mỗi lần chuyển từ chức năng này sang chức năng khác.

 - Làm tan chảy hoặc rã đông (khoảng 50 °C)

 - Làm nóng hoặc giữ ấm (khoảng 70 °C)

 - Đun nhỏ lửa, nhiệt độ gần sôi, hữu ích cho việc nấu chậm (khoảng 90 °C)



Sử dụng chức năng Tạm dừng - Dừng & Tiếp tục

Bếp có chức năng khởi động lại tạm dừng để tạm dừng và khởi động lại quá trình nấu nếu bạn bị làm phiền.

1. Khi bếp đang bật và hoạt động, hãy nhấn phím tạm dừng "||▸", tất cả các đầu đốt sẽ ngừng hoạt động và tất cả đèn LED sẽ hiển thị ký hiệu "=".
2. Nhấn lại phím Tạm dừng "||▸" trong ba giây, màn hình sẽ nhấp nháy với dấu "=", sau đó chạm vào Khóa trẻ em để tiếp tục nấu và màn hình sẽ trở về cài đặt trước đó.

Khóa phím (tính năng an toàn cho trẻ em)

- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để tránh sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ trẻ em vô tình bật vùng nấu).
- Khi các nút điều khiển bị khóa, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ nút điều khiển TẮT đều bị vô hiệu hóa.

Để khóa các nút điều khiển

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

Để mở khóa các nút điều khiển

1. Đảm bảo bếp từ đã được bật.
2. Chạm và giữ nút điều khiển khóa phím trong 3 giây.
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ.



Khi bếp ở chế độ khóa, mọi nút điều khiển đều bị vô hiệu hóa ngoại trừ nút TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút điều khiển TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng trước tiên bạn phải mở khóa bếp ở thao tác tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Cảm biến nhiệt độ theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động dừng hoạt động.

Phát hiện vật dụng nhỏ

Khi để đồ nấu ăn có kích thước nhỏ hoặc không nhiễm từ (ví dụ như nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ như dao, nĩa, chìa khóa) trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút.

Quạt sẽ tiếp tục nấu bếp từ trong 1 phút nữa.

Bảo vệ tắt tự động

Tắt tự động là chức năng bảo vệ an toàn. Chức năng này sẽ tự động tắt vùng nấu nếu bạn quên tắt bếp.

Thời gian làm việc tối đa mặc định cho mỗi mức công suất được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1~3	4~6	7~8	9
Bộ đếm thời gian làm việc mặc định (giờ)	360	180	120	90

Khi nhắc nồi ra, bếp từ có thể dừng đun nóng 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

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

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

Sử dụng Bộ hẹn giờ như một Bộ đếm phút.

Nếu bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào

1. Đảm bảo bếp nấu đã được bật và hoạt động.
2. Đặt thời gian bằng cách chạm vào nút điều khiển "—" hoặc "+" của bộ hẹn giờ.
Gợi ý: Chạm vào nút điều khiển "—" hoặc "+" của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng 1 phút. Chạm và giữ nút điều khiển "—" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.
Để hủy bộ hẹn giờ, hãy nhấn phím "—" hoặc "+" cho đến khi màn hình hiển thị "00" và đèn báo bộ hẹn giờ sẽ tắt.
3. Khi thời gian được đặt, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.
4. Còi sẽ kêu và đèn báo bộ hẹn giờ sẽ tắt khi thời gian cài đặt kết thúc.

Cài đặt bộ hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu Nếu bộ hẹn giờ được cài đặt trên một vùng nấu:

1. Chọn vùng nấu có liên quan đang hoạt động bằng cách chạm vào phím chọn vùng nấu " □□ " hoặc " □□ ".
2. Cài đặt bộ hẹn giờ bằng cách chạm vào nút điều khiển " — " hoặc " + " của bộ hẹn giờ.
Gợi ý: Chạm vào nút điều khiển " — " hoặc " + " của bộ hẹn giờ một lần sẽ giảm hoặc tăng 1 phút.
Chạm vào giữ nút điều khiển " — " hoặc " + " của bộ hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng 10 phút. Để hủy bộ hẹn giờ, nhấn phím " — " hoặc " + " cho đến khi màn hình hiển thị "00" và đèn báo bộ hẹn giờ sẽ tắt.
3. Khi thời gian được thiết lập, nó 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.
LƯU Ý: Chấm đo bên cạnh đèn báo mức công suất sẽ sáng lên cho biết vùng đã được chọn. **6**
4. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Các vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.
5. Khi sử dụng "hẹn giờ như báo thức" và "hẹn giờ để tắt các vùng nấu" cùng nhau, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại của báo thức là ưu tiên hàng đầu. Nhấn vùng nấu để hiển thị thời gian còn lại của hẹn giờ tắt.

Gợi ý và Mẹo

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cần làm gì
Bếp từ không thể bật được.	Không có nguồn điện.	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và được bật. Kiểm tra xem có mất điện ở nhà hoặc khu vực của bạn không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
Các phím cảm ứng không phản hồi.	Các phím bị khóa.	Mở khóa các phím. Xem phần 'Sử dụng bếp từ để biết hướng dẫn'.
Phím cảm ứng khó thao tác.	Có thể có một lớp nước mỏng trên các phím hoặc bạn có thể đang dùng đầu ngón tay khi chạm vào các phím.	Đảm bảo vùng phím cảm ứng khô và dùng quả bóng của ngón tay bạn khi chạm vào các phím.
Mặt kính bị trầy xước.	Đồ nấu ăn có cạnh thô. Sử dụng chất tẩy rửa hoặc sản phẩm làm sạch không phù hợp, có tính mài mòn.	Sử dụng đồ nấu có đáy phẳng và nhẵn. Xem 'Chọn đồ nấu phù hợp'.

Một số đồ nấu ăn phát ra tiếng kêu lách tách hoặc lách cách.	Điều này có thể do kết cấu của dụng cụ nấu ăn của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với đồ nấu nướng và không phải là dấu hiệu hỏng hóc.
Bếp từ phát ra tiếng vo ve nhỏ khi sử dụng ở mức công suất cao.	Điều này là do công nghệ nấu ăn cảm ứng.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ nhỏ dần hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức công suất.
Tiếng quạt phát ra từ bếp từ.	Quạt tản nhiệt tích hợp trong bếp từ của bạn đã bật để ngăn các thiết bị điện tử quá nóng. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Đây là hiện tượng bình thường và không cần phải thực hiện hành động nào. Không tắt nguồn điện của bếp từ khi quạt đang chạy.
Đồ nấu ăn không nóng và biểu tượng "  " xuất hiện trên màn hình.	Bếp từ không thể phát hiện dụng cụ nấu vì nó không phù hợp để nấu bằng bếp từ. Bếp từ không thể phát hiện dụng cụ nấu vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không được căn chỉnh đúng cách vào vùng nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp để nấu bằng bếp từ. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa và đảm bảo rằng đáy của dụng cụ phù hợp với kích thước của vùng nấu.

Hiển thị và kiểm tra lỗi

Nếu có bất thường xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã bảo vệ tương ứng. Sau đây là những lỗi thường gặp nhất:

Thông báo lỗi	Nguyên nhân có thể	Cần làm gì
	Không có dụng cụ nấu ăn hoặc dụng cụ nấu ăn không phù hợp.	Thay thế dụng cụ nấu ăn.
ER03	Nước hoặc dụng cụ nấu ăn trên kính phía trên vùng điều khiển.	Vệ sinh khu vực điều khiển.
F1E	Kết nối giữa bảng hiển thị và bo mạch chủ bên trái bị lỗi. (vùng nấu ăn có đèn báo "E").	1.Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỗi. 2.Thay thế bo mạch chủ.
F3E	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây. (trong vùng nấu có đèn báo hiển thị "E").	Thay thế cảm biến cuộn dây.
E1E	Nhiệt độ đo được bằng cảm biến của kính gốm quá cao.	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp đã nguội.
E2 E	Cảm biến nhiệt độ của IGBT quá cao.	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp đã nguội.
E3 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá cao).	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật sau khi nguồn điện bình thường.
E4 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá thấp).	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật sau khi nguồn điện bình thường.
E5 E	Lỗi cảm biến nhiệt độ (trong vùng nấu có đèn báo hiển thị "E").	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc cụm lắp ráp bị lỗi.

Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng cho bếp từ.

Chọn đúng dụng cụ nấu ăn (F3)

- Tốt nhất nên sử dụng dụng cụ nấu ăn được chỉ định là phù hợp để nấu bằng bếp từ.
- Dụng cụ nấu ăn có nam châm hút có thể phù hợp để nấu bằng bếp từ.
- Dụng cụ nấu ăn bằng thép không gỉ có đáy bằng thép không gỉ nhiều lớp hoặc ferritic nếu đáy ghi: dùng để nấu bằng bếp từ.
- Nếu sử dụng đồ nấu bằng gang, tốt nhất nên có đáy tráng men để tránh làm xước bề mặt bếp gốm.
- Các loại đồ nấu sau đây không phù hợp: thủy tinh, gốm, đồ đất nung, nhôm, đồng hoặc thép không gỉ không nhiễm từ (austenit).
- Đồ nấu phẳng và đáy dày.
- Đồ nấu có cùng đường kính với vùng nấu đảm bảo sử dụng công suất tối đa.
- Đồ nấu nhỏ hơn sẽ làm giảm công suất nhưng không gây mất năng lượng. Trong mọi trường hợp, chúng tôi không khuyến nghị sử dụng đồ nấu có đường kính nhỏ hơn 10 cm.
- Đáy dụng cụ nấu phải có đường kính tối thiểu theo vùng nấu tương ứng.
- Để bếp đạt hiệu quả tốt nhất, vui lòng đặt dụng cụ nấu vào giữa vùng nấu.

Bảo dưỡng

Các mảnh giấy bạc hoặc thức ăn, mỡ bắn, đường đổ hoặc thực phẩm có nhiều đường phải được loại bỏ ngay khỏi bề mặt nấu bằng thìa kim loại để tránh làm xước bề mặt bếp.

Sau đó, vệ sinh bề mặt bằng sản phẩm phù hợp và khăn giấy nhà bếp, rửa sạch bằng nước và lau khô bằng khăn sạch. Không bao giờ sử dụng miếng bọt biển hoặc miếng cọ rửa có tính mài mòn và tránh sử dụng chất tẩy rửa hóa học mạnh hoặc chất tẩy vết bẩn.

Lắp đặt

Hướng dẫn cho người có trình độ

Tất cả các hoạt động liên quan đến lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ theo đúng quy định hiện hành.

Thiết bị được thiết kế để lắp vào mặt bàn bếp, như minh họa trong hình. Đặt chất trám được cung cấp xung quanh chu vi của bếp. Không nên lắp bếp trên lò nướng, mặc dù nếu có, hãy kiểm tra xem:

- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát phù hợp.
- Không có rò rỉ khí ấm từ lò nướng về phía bếp nấu.
- Các cửa hút khí phù hợp được cung cấp như minh họa trong hình.



Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt làm việc theo kích thước được hiển thị trong bản vẽ. (F4)

Để lắp đặt và sử dụng, phải giữ lại tối thiểu 5 cm khoảng trống xung quanh lỗ.

Đảm bảo độ dày của bề mặt làm việc ít nhất là 30 mm.

Trong mọi trường hợp, hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và cửa vào và ra không khí không bị chặn. (F5)

Kéo căng mỗi nối lắp đặt đi kèm dọc theo mép dưới của bếp, đảm bảo các đầu chồng lên nhau.

Không sử dụng keo dán để cố định bếp vào mặt bàn.

Đặt bếp vào phần khoét trên mặt bàn (F6). Nhẹ nhàng ấn xuống bếp cho đến khi lắp vừa khít, đảm bảo kín khít xung quanh mép ngoài.

Trước khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt làm việc phải bằng phẳng và được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Ngoài ra, các bức tường gần bếp phải chịu nhiệt.
- Bếp sẽ không được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử của bếp.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Không thể tiếp cận dây nguồn qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Nếu bếp được lắp phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, hãy lắp một lớp chắn nhiệt bên dưới để bếp.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc bảo trì nào trên bếp.

Kết nối bếp với nguồn điện chính (F7)

Mã màu dây:

L1 Nâu

N1 Xanh lam

⊕ Xanh lá/Vàng



Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, hãy kiểm tra xem:

1. Hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp với nguồn điện mà bếp sử dụng không.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong bảng định mức.
3. Các đoạn cáp nguồn có thể chịu được tải được chỉ định trên bảng định mức.
4. Lắp đặt được trang bị kết nối tiếp địa hiệu quả theo quy định và luật hiện hành. Kết nối tiếp địa là yêu cầu pháp lý.

- Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ giảm tốc hoặc thiết bị phân nhánh vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy.
- Nếu thiết bị không được cung cấp cáp hoặc phích cắm, hãy sử dụng vật liệu phù hợp với dòng điện được ghi trên bảng định mức và nhiệt độ hoạt động. Cáp không bao giờ được đạt nhiệt độ cao hơn 50 °C so với nhiệt độ môi trường.
- Nguồn điện phải được kết nối theo tiêu chuẩn có liên quan hoặc cầu dao một cực.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng đã thực hiện kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Không được uốn cong hoặc nén cáp.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Phu Nhuan Ward, Ho Chi Minh City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
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 Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
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 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 Vũng Tàu, TP. Hồ Chí Minh
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường Xuân Hương, 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 Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Hồng Hà, TP. Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98