



Operating and Installation Instructions

Hướng Dẫn Sử Dụng

Induction hobs

Bếp điện từ

MIH 593 ECO

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, 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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

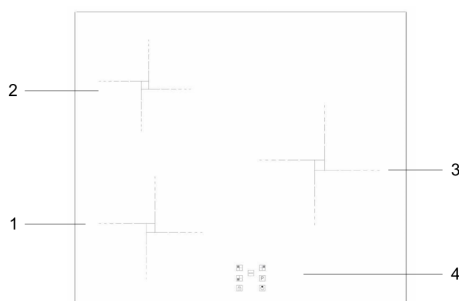
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the 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 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 ceramic 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 a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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 hob 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 hob 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new hob. 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.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

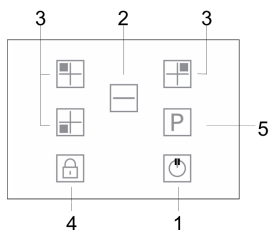
Top View



- 1. max. 1800 W zone
- 2. max. 1400 W zone
- 3. max. 1800/2100 W zone
- 4. Control panel

MIH 593 ECO

The Control Panel



MIH 593 ECO

- | | |
|-----------------------------------|------------------|
| 1. ON/OFF switch | 4. Child lock |
| 2. Select heating zone & Plus key | 5. Boost control |
| 3. Minus key | |

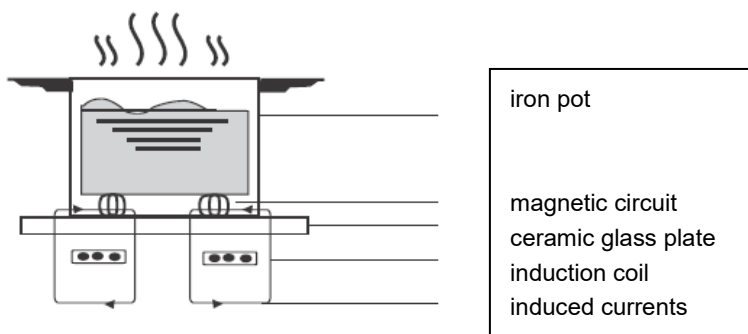
Product Information

The induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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

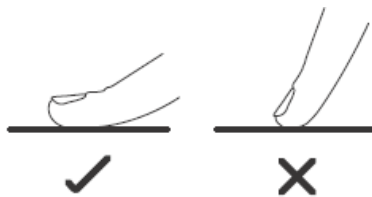


Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

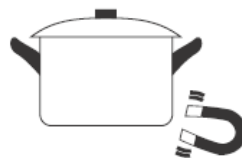
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



- 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. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

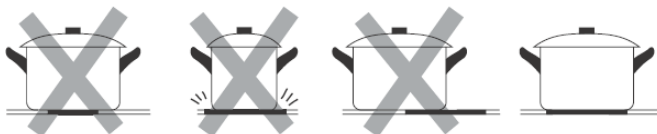


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

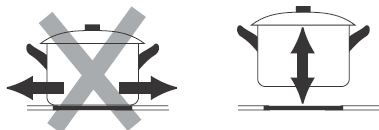
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

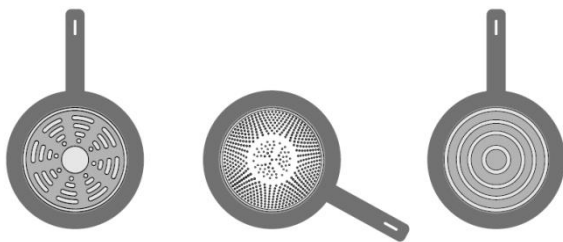


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Some induction cookware doesn't have a complete ferromagnetic base:

- If the material at the bottom of the cookware contains aluminum, the ferromagnetic area will also be reduced. This may mean that the cookware will not become hot enough or even be detected.



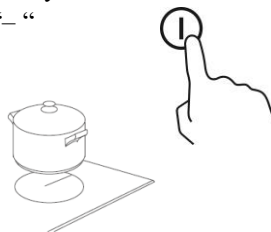
Using your Hob

To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF ① switch. all the indicators show “–”

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.

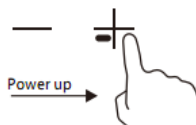


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the selection control again or touching “-” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0".

3.

4. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

5. Beware of hot surfaces

"H" will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front right zone).



2. Touching the "boost" key (P) until power level indication shows "P".



Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front right zone).



2. Touching the "boost" key (P) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.
- Only front right zone has boost function.

Locking the Controls

- 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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

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



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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking

- large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
 4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
 5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
 6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
 7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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 controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
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'. See 'Care and cleaning'.
Some pans 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 fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	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 heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Induction Hob	MIH 593 ECO
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	5300W
Product Size W×D×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

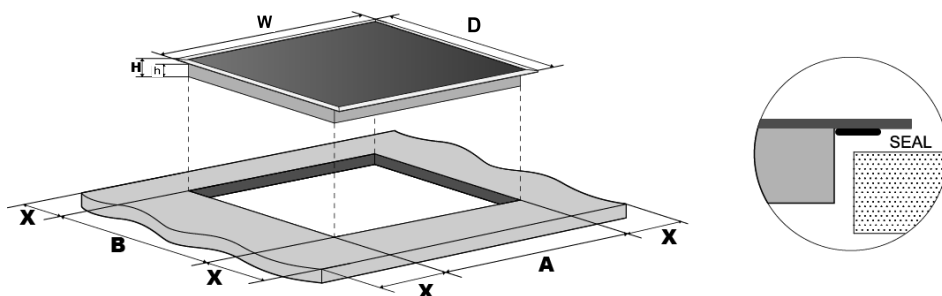
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

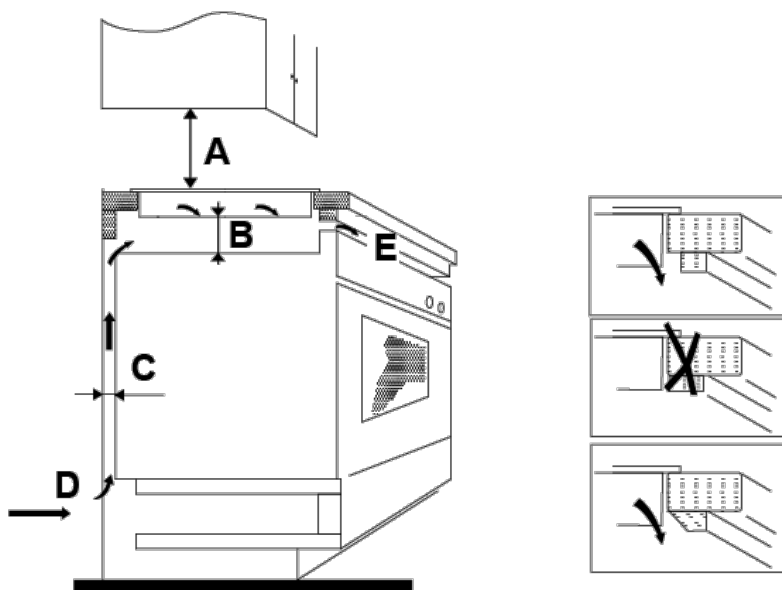
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
MIH 593 ECO	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

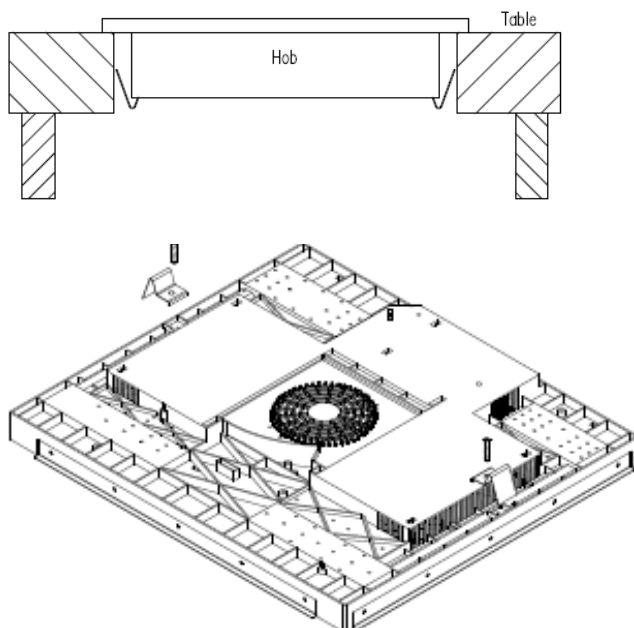
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw two brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

- 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.
- 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.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

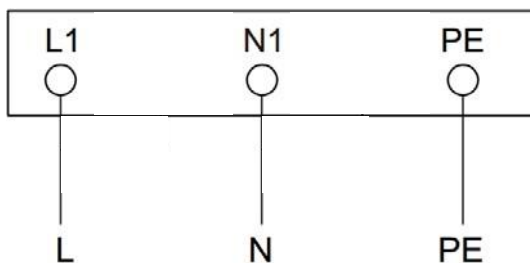
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



L-N:220-240V ~

- 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.
- 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.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

V1.0

CẢNH BÁO AN TOÀN

VUI LÒNG ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ.

Lắp đặt

An toàn điện

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thực hiện vệ sinh hoặc bảo trì.
- Thiết bị cần được kết nối với hệ thống nối đất, vì rất thiết yếu và bắt buộc.
- Các phương tiện để ngắt kết nối phải được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định phù hợp với các quy tắc đi dây.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện bên trong thiết bị chỉ được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật.
- Việc không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật và gây nguy hiểm cho người sử dụng thiết bị.

Các vật cản nhọn nguy hiểm

- Cẩn thận - các cạnh rất bén, sắc nhọn.
- Nếu không thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt nguy hiểm.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không được để vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy gần thiết bị có thể gây nguy hiểm bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho nhân viên kỹ thuật lắp đặt thiết bị để thuận tiện cho việc lắp đặt thiết bị.
- Để tránh gây ra nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn lắp đặt.

- Thiết bị này nên được lắp đặt đúng cách và kết nối hệ thống nối đất bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này nên được nối với CB để đảm bảo an toàn cho người sử dụng, và có thể tự động ngắt kết nối với nguồn điện khi gặp sự cố.
- Việc lắp đặt thiết bị không đúng cách. Nhà sản xuất từ chối bảo hành hoặc bồi thường thiệt hại.

Hoạt động và bảo trì

Rủi ro do điện giật

- Không nấu trên bếp bị nứt hoặc vỡ kính. Nếu bề mặt bếp nứt hoặc vỡ, hãy tắt thiết bị ngay tại nguồn điện (công tắc trên tường) và liên hệ với nhân viên kỹ thuật.
- Tắt bếp trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Việc không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật.

Hại cho sức khỏe

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

Bề mặt nóng gây nguy hiểm

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị này như là bề mặt kính sẽ trở nên nóng, đủ để gây bỏng.
- Không được đặt bất kỳ đồ vật nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn lên bề mặt kính cho đến khi bề mặt kính nguội.
- Các vật kim loại như dao, nĩa, muỗng và nắp đậy không nên đặt trên bề mặt kính vì chúng có thể nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được sử dụng thiết bị, trừ khi được giám sát liên tục.

- Tay nắm của nồi có thể nóng khi chạm. Nên tránh xa tầm tay trẻ em.
- Việc không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến bỏng.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

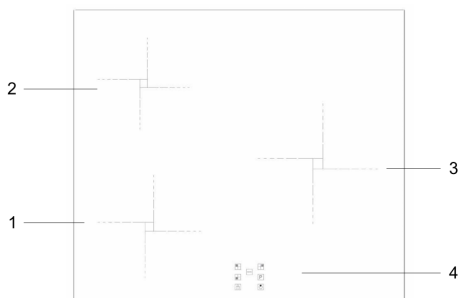
- Không bao giờ để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát. Đun sôi sẽ gây ra hiện tượng bốc hơi và dầu mỡ tràn ra ngoài có thể
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn như một bề mặt làm việc hoặc cất giữ.
- Không được để bất kỳ đồ vật hoặc dụng cụ nào trên thiết bị khi đang sử dụng.
- Không bao giờ sử dụng bếp để sưởi ấm hoặc lò sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn luôn tắt các khu vực nấu ăn.
- Không để trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hoặc leo lên nó.
- Không để đồ dùng đồ chơi trẻ em trong tủ bếp ở trên bếp. Trẻ em leo trên bếp có thể gây ra thương tích.
- Không để trẻ em một mình hoặc không giám sát trẻ em khi đang ở khu vực đang sử dụng bếp.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật nên hạn chế sử dụng bếp, nên có người có quan sát và hướng dẫn họ sử dụng thiết bị. Người hướng dẫn phải chắc chắn rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gặp 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 thiết bị được hướng dẫn cụ thể trong hướng dẫn sử dụng. Tất cả các thay thế khác phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật có trình độ.
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để lau chùi bếp của bạn.
- Không đặt hoặc thả vật nặng trên bếp.
- Không đứng trên bếp.
- Không sử dụng chảo có các cạnh gồ ghề dẫn đến bề mặt kính thủy tinh có thể bị xước.
- Không sử dụng chất tẩy rửa gây ăn mòn để làm sạch mặt bếp của bạn vì có thể làm trầy xước mặt kính.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng trong môi trường gia đình! Việc sử dụng thương mại dưới bất kỳ hình thức nào không được bảo hành bởi nhà sản xuất!
- CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận của bếp có thể nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào bếp.
- Trẻ em dưới 8 tuổi cần nên phải tránh xa trừ khi được giám sát của người lớn.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được nguy hiểm liên quan.

- Việc vệ sinh và bảo dưỡng không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát của người lớn.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu với chất béo hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. Không được dập tắt lửa bằng nước, hãy tắt bếp ngay lập tức.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm về hỏa hoạn: không nên để các vật dễ cháy trên bề mặt nấu ăn.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
- Bếp không nên sử dụng thiết bị hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa khi không được cho phép của nhà sản xuất.
- **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục.
- Dây nguồn không thể tiếp cận sau khi lắp đặt.

Tổng quan

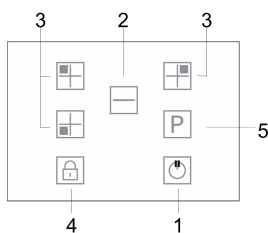
Bề mặt kính



- 1. max. 1800 W
- 2. max. 1400 W
- 3. max. 1800/2100 W
- 4. Bảng điều khiển

MIH 593 ECO

Bảng điều khiển

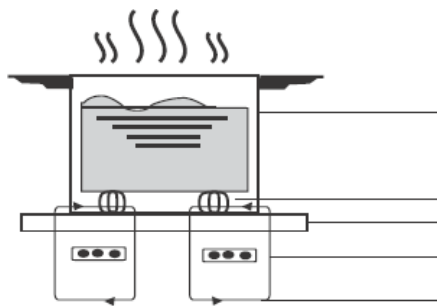


MIH 593 ECO

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Tắt mở nguồn | 4. Khóa phím trẻ em |
| 2. Phím giảm | 5. Chức năng Booster |
| 3. Lựa chọn vùng nấu /và tăng công suất | |

Hoạt động của bếp (chỉ áp dụng cho bếp từ)

Bếp sử dụng công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Được hoạt động bởi dòng cảm ứng điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo, chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt thủy tinh. Mặt kính nóng là do nồi tác động nhiệt ngược lại làm nóng mặt kính.



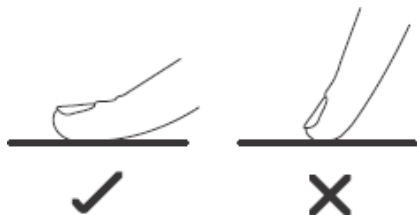
Mạch từ
Tấm kính thủy tinh
Cuộn dây điện từ
Dòng điện cảm ứng

Trước khi sử dụng bếp

- Đọc hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt về phần 'Cảnh báo An toàn'.
- Tháo tất cả màng bảo vệ nào có thể vẫn còn trên bếp của bạn.

Sử dụng Điều khiển cảm ứng

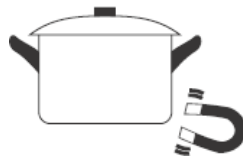
- Bộ điều khiển phản ứng chỉ cần chạm nhẹ, bạn không cần thiết phải nhấn mạnh.
- Sử dụng bằng cách chạm bằng ngón tay chứ không phải móng tay
- Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp mỗi khi chạm phím.
- Đảm bảo các bộ điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo, và không có vật gì (ví dụ: đồ dùng hoặc vải) bao phủ chúng. Ngay cả một màng mỏng nước có thể làm cho các điều khiển khó để hoạt động.



Lựa chọn nồi chảo phù hợp (chỉ áp dụng cho bếp từ)



- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp cho bếp từ. Tìm ký hiệu phù hợp trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.
- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không bằng cách tiến hành kiểm tra nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy chảo. Nếu nó bị hút, nồi chảo là thích hợp cho bếp từ.
- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Cho một ít nước vào nồi chảo mà bạn muốn kiểm tra.
 2. Làm theo các bước trong phần "Bắt đầu sử dụng".
 3. Nếu ký hiệu này  không xuất hiện và bếp bắt đầu làm nóng có nghĩa là nồi chảo phù hợp với bếp từ.
- Các dụng cụ nấu bằng vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ, nhôm hoặc đồng nguyên chất không có đáy nhiễm từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

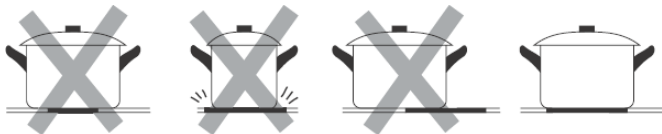


Kích thước vùng nấu (mm)	Kích thước đáy nồi tối thiểu (mm)
160	120
180	140
210	160

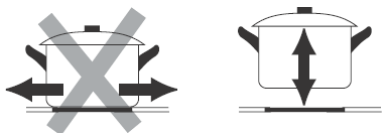
Không sử dụng nồi nấu với các cạnh bị rìa hoặc đáy nồi cong.



Đảm bảo rằng đáy nồi phẳng, cùng kích thước với vùng nấu. Luôn luôn đặt nồi lên vùng nấu.



Luôn nhắc các nồi ra khỏi bếp - không trượt có thể làm xước kính.



Điều khiển bếp

Bắt đầu sử dụng

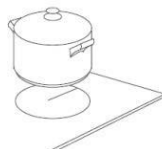
- Sau khi bật nguồn, còi kêu bip một lần, tất cả các đèn báo sáng lên trong 1 giây rồi tắt, cho biết bếp đã chuyển sang trạng thái chờ.

- Chạm phím tắt mở nguồn . Màn hình sẽ hiển thị “-“. Nếu không có lựa chọn nào, màn hình sẽ tắt sau 1 phút.



- Đặt nồi chảo thích hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

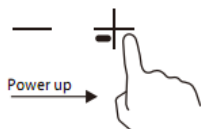
Đảm bảo đáy nồi chảo và bề mặt vùng nấu phải sạch và khô.



- Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu và một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy. Mặc định là mức 5.



4. Trong vòng 5 giây, chạm tiếp phím lựa chọn vùng nấu để tăng mức công suất hoặc chạm phím giảm để giảm mức công suất.



- Bạn có thể thay đổi mức công suất bất kỳ lúc nào trong khi nấu. Thực hiện lại bước 3 và 4.

Khi kết thúc nấu

- Chạm phím vùng nấu mà bạn muốn tắt. Chi báo bên cạnh sẽ nhấp nháy.
- Tắt vùng nấu bằng cách chạm phím giảm. Đảm bảo màn hình hiển thị "0".



- Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím tắt mở nguồn.



- Cẩn thận với các bề mặt kính, màn hình sẽ hiển thị "H" có nghĩa là vùng nấu còn nóng. Ký hiệu sẽ biến mất khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn. Ngoài ra cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn làm nóng chảo hơn, sử dụng bếp khi vẫn còn nóng.



Sử dụng chức năng Boost

Kích hoạt chức năng Boost

1. Lựa chọn vùng nấu có chức năng boost. (vùng bên phải)



2. Chạm phím "boost" (P) cho đến khi màn hình hiển thị "P".



Hủy chức năng Boost

1. Lựa chọn vùng nấu có chức năng boost. (vùng bên phải)



2. Chạm phím "boost" để hủy chức năng Boost và lựa chọn mức công suất mong muốn.



- Chức năng Boost chỉ có thể vận hành trong 5 phút, sau đó vùng nấu này sẽ tự động chuyển về mức 9.

Khóa Bàn Phím

- Bạn có thể khóa bàn phím để ngăn ngừa việc sử dụng không chủ ý (ví dụ trẻ em vô tình bật các khu nấu nướng trên).
- Khi bàn phím bị khóa, tất cả các bàn phím ngoại trừ phím tắt/mở bếp đều bị khóa.

Để khóa phím

Chạm phím khóa . Màn hình sẽ hiển thị “Lo “.

Để mở khóa phím

1. Đảm bảo rằng bếp đã được bật.
2. Chạm và giữ phím khóa  trong vòng 3 giây
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp của mình.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím đều tắt ngoại trừ phím tắt/mở bếp, bạn luôn có thể tắt bếp bằng phím tắt/mở bếp trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa phím trước trong lần vận hành tiếp theo.

Cảnh báo dư nhiệt

Khi bếp đã được hoạt động một thời gian, nhiệt độ trên mặt kính còn nóng. Chữ "H" hiển thị để cảnh báo rằng bếp còn nóng.



Bảo vệ tự động tắt bếp

Tắt tự động là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt. Thời gian tắt bếp mặc định được trình bày trong bảng dưới đây:

Công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Thời gian (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Hướng dẫn nấu ăn

Cẩn thận khi chiên vì dầu và chất béo nóng rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng tăng công suất Boost. Ở trường hợp công suất cao dầu và mỡ sẽ có thể bốc cháy và điều này có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Khi thức ăn đã sôi, giảm nhiệt độ.
- Sử dụng nắp sẽ làm giảm thời gian nấu và tiết kiệm điện năng bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức cao và giảm công suất khi thức ăn đã nung nóng.

Cài đặt Nhiệt

Mức Công Suất	Phù Hợp
1 - 2	• Làm nóng với một lượng thức ăn nhỏ • Làm tan chảy sôcôla, bơ và thực phẩm dễ sôi nhanh • Nấu sôi nhẹ • Làm nóng chậm
3 - 4	• Hâm nóng • Làm sôi nhanh • Nấu cơm
5 - 6	• Làm bánh
7 - 8	• Xào áp chảo • Nấu mì
9	• Xào • Áp chảo • Đun sôi súp, cháo • Đun sôi nước

Bảo Trì và Vệ Sinh

Vấn đề	Cách giải quyết	Quan Trọng
Bị bắn mỗi ngày trên kính (vết dầu vân tay, dầu vết, vết bắn do thực phẩm)	1. Tắt nguồn điện bếp. 2. Nên vệ sinh trong khi kính còn ấm (nhưng không nóng!) 3. Xả và lau khô bằng vải sạch hoặc khăn. 4. Kết nối nguồn điện.	• Kết nối nguồn điện, nhưng vùng nấu có thể vẫn còn nóng! Cần thận. • Chất tẩy rửa và chất làm sạch mài mòn / chà xát có thể làm trầy xước mặt kính. Luôn luôn đọc nhãn để kiểm tra xem dung dịch làm sạch hoặc chất làm sạch của bạn có phù hợp với kính hay không. • Không bao giờ để lại dung dịch vệ sinh trên mặt bếp: mặt kính có thể tạo thành vết bắn vì dung dịch vệ sinh.
Tràn, tan chảy, và nóng chảy lên trên mặt kính	Loại bỏ ngay lập tức các vết bắn dính trên bề mặt kính bằng dao cạo phù hợp với bề mặt kính, nhưng hãy cẩn thận với bề mặt bếp đang còn nóng: 1. Ngắt nguồn điện bếp. 2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ vệ sinh ở góc 30° và cạo lớp bắn hoặc vết bắn tràn ra khu vực mặt kính bếp. 3. Làm sạch vết bắn bằng khăn vải hoặc khăn giấy. 4. Hãy làm theo các bước từ 2 đến 4 cho phần 'Bị bắn kính mỗi ngày' ở trên.	• Loại bỏ các vết bắn do tràn thức ăn và thực phẩm có đường hoặc chất tràn ra mặt kính càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí gây nên làm hư hỏng vĩnh viễn mặt kính. • Nguy hiểm đứt tay: Lưỡi dao trong dao cạo rất sắc. Sử dụng cẩn thận và luôn luôn cất giữ an toàn và tránh ngoài tầm với của trẻ em.
Tràn thức ăn lên bảng điều khiển	1. Ngắt nguồn điện ra khỏi bếp. 2. Vệ sinh chỗ nước tràn. 3. Vệ sinh khu vực bảng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc vải sạch ẩm. 4. Lau sạch khu vực khô hoàn toàn với khăn giấy. 5. Kết nối lại nguồn điện.	• Bếp có thể bật và tự tắt, và các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động trong khi có chất lỏng trên đó. Đảm bảo bạn vệ sinh vị trí bảng điều khiển cảm ứng khô trước khi kết nối nguồn điện bếp trở lại.

Gợi Ý Lời Khuyên

Vấn đề	Nguyên nhân	Cần phải làm
Bếp không thể bật	Không có nguồn điện,	Đảm bảo bếp được nối với nguồn điện và được bật. Kiểm tra xem có nguồn điện hay không trong nhà hoặc khu vực của bạn. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và vấn đề vẫn tồn tại, hãy liên hệ bộ phận kỹ thuật.
Bảng điều khiển không hoạt động.	Bàn phím đang bị khóa	Mở khóa bàn phím. Theo hướng dẫn sử dụng.
Bảng điều khiển khó để hoạt động	Có thể có nước trên bảng điều khiển hoặc có thể sử dụng móng tay của bạn chạm vào bảng điều khiển.	Chắc chắn rằng bảng điều khiển cảm ứng khô ráo và ngón tay của bạn chạm vào bảng điều khiển cảm ứng.
Kính bị trầy	Dụng cụ sắc cạnh. Chất vệ sinh có tính ăn mòn hoặc các sản phẩm làm sạch mạnh.	Sử dụng nồi có đáy bằng. Vui lòng tham khảo chọn nồi thích hợp và cách vệ sinh.
Một số nồi chảo phát ra tiếng kêu lách tách.	Điều này có thể do cấu tạo của nồi chảo của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu nướng và không phải là lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở chế độ nhiệt cao.	Điều này là do công nghệ cảm ứng của bếp từ.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm cài đặt nhiệt.
Tiếng quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ của bạn đã bắt đầu hoạt động để ngăn các thiết bị điện tử quá nóng. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả khi bạn đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường và không cần hành động. Không ngắt nguồn điện của bếp từ ở bức tường khi quạt đang chạy.
Nồi chảo không bị nóng và xuất hiện trên màn hình.	Bếp từ không thể dò tìm nồi chảo vì nó không phù hợp với bếp từ. Bếp từ không thể nhận diện nồi chảo vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng tâm của nó.	Sử dụng nồi chảo phù hợp với bếp từ. Xem phần 'Lựa chọn nồi chảo phù hợp'. Cân giữa nồi chảo và đảm bảo rằng đáy nồi phù hợp với kích thước của vùng nấu.
Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt đột ngột, âm báo phát ra và mã lỗi hiển thị.	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại các chữ cái và số báo lỗi, tắt nguồn bếp từ và liên hệ với bộ phận kỹ thuật.

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:

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
E4/E5	Cảm biến nhiệt bị lỗi.	Liên hệ bộ phận kỹ thuật.
E7/E8	Cảm biến nhiệt IGBT bị lỗi.	Liên hệ bộ phận kỹ thuật.
E2/E3	Điện áp bất thường.	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn sau khi nguồn điện bình thường.
E6/E9	Bếp quá nóng.	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp từ không còn nóng.

Trên đây là những nhận định và kiểm tra các hư hỏng thường gặp.
Vui lòng không tự ý tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng bếp.

Thông số kỹ thuật

Bếp từ	MIH 593 ECO
Số vùng nấu	3 vùng
Điện áp - tần số	220-240V~ 50/60Hz
Công suất	5300W
Kích thước bếp W×D×H(mm)	590×520×58
Kích thước cắt đá A×B (mm)	560×490

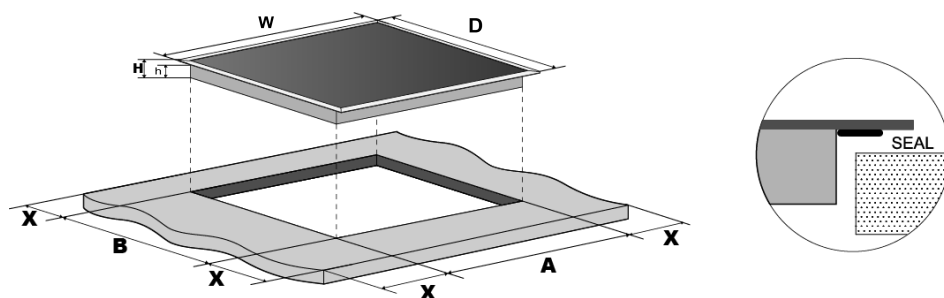
Trọng lượng và kích thước sẽ có sai số. Vì thế chúng tôi liên tục cố gắng cải thiện sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

- Cắt bề mặt lỗ đá theo kích cỡ được thể hiện trong bản vẽ.
- Với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải giữ khoảng cách tối thiểu là 50mm quanh lỗ.
- Đảm bảo độ dày của bề mặt lắp bếp ít nhất là 20mm. Vui lòng lựa chọn vật liệu bề mặt chịu nhiệt để tránh sự biến dạng do nhiệt nóng từ bếp. Như hình dưới đây:

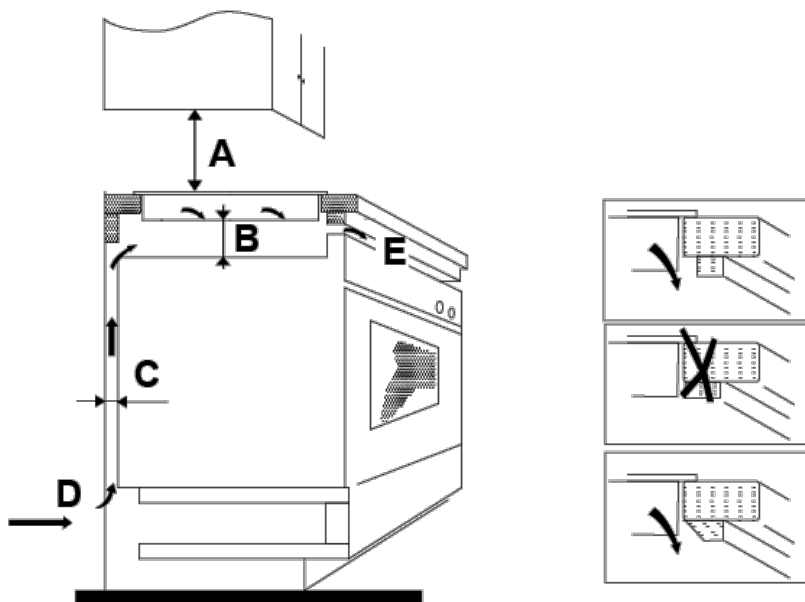
Cảnh báo: Vật liệu bề mặt làm việc phải sử dụng gỗ đã ngâm tẩm hoặc vật liệu cách nhiệt khác.



	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
MIH 593 ECO	590	520	58	54	560	490	50 min

Trong bất kỳ trường hợp nào, hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và không khí vào và ra không bị chặn lại. Đảm bảo bếp hoạt động tốt. Như được hiển thị bên dưới.

Lưu ý: khoảng cách an toàn giữa bếp và tủ phía trên nên ít nhất 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Không khí vào	Không khí ra 5mm

Trước khi lắp đặt bếp, đảm bảo rằng

- Bề mặt lắp đặt nên bằng phẳng, và không có yếu tố nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- Bề mặt lắp bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, lò có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu về giải phóng mặt bằng cũng như các tiêu chuẩn và quy định hiện hành.
- Bộ phận ngắt điện (CB) phù hợp cung cấp để ngắt kết nối từ nguồn điện chính để phù hợp với các quy tắc và quy định về dây điện của địa phương.
- Bộ phận ngắt điện (CB) phải là loại đã được phê duyệt và cung cấp khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đi dây cục bộ cho phép đáp ứng các yêu cầu này).
- Khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận CB khi đã lắp đặt bếp.
- Bạn tham khảo ý kiến của kỹ thuật viên nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt không chính xác.
- Bạn nên sử dụng vật liệu chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho các bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

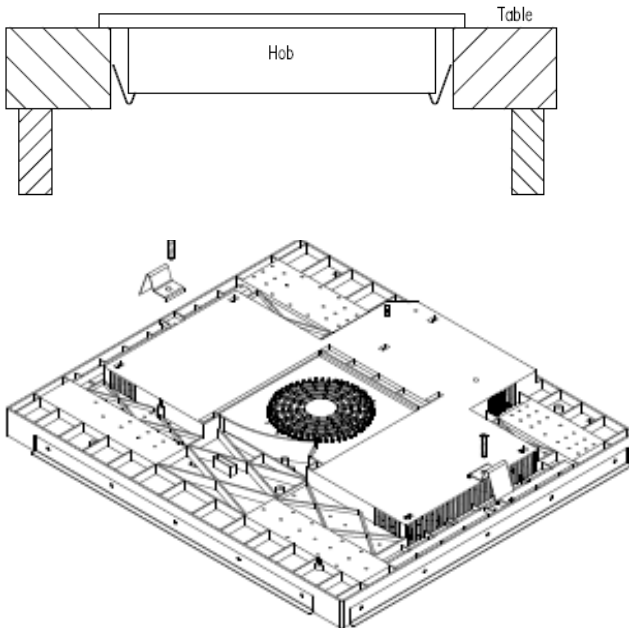
- Không thể tiếp cận được cáp điện thông qua các ngăn tủ hoặc ngăn kéo.
- Có đủ luồng không khí từ bên ngoài tủ đến chân bếp.
- Nếu bếp được lắp đặt trên mặt bàn, nên lắp một rào chắn bảo vệ nhiệt được lắp dưới đáy bếp.
- Khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận bộ phận ngắt điện.

Trước khi lắp vào các khung cố định

Bếp phải được đặt trên một bề mặt phẳng (sử dụng bao bì). Không được đề lên vào các chốt điều khiển của bếp.

Định vị các bát cố định

- Thiết bị phải được đặt trên bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao gói). Không tác dụng lực lên các bộ điều khiển nhô ra khỏi bếp.
- Cố định bếp trên bề mặt làm việc bằng cách vận bốn giá đỡ ở dưới cùng của bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.
- Điều chỉnh vị trí khung để phù hợp với độ dày của bề mặt lắp đặt khác nhau.

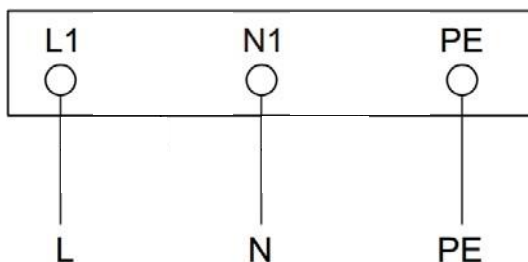


Cảnh báo

- Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên có tay nghề hoặc kỹ thuật viên. Chúng tôi có trung tâm dịch vụ khách hàng, nên liên hệ chúng tôi khi cần thiết.
- Bếp không nên được kết nối chung dây nguồn với các thiết bị khác.
- Bếp phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để nâng cao độ tin cậy của bếp.
- Tường và vùng lân cận phía trên bề mặt lắp đặt phải chịu được nhiệt.
- Để tránh thiệt hại, các chất liệu tủ bếp và chất kết dính phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp với nguồn điện chính

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc cầu dao một cực. Phương thức kết nối được hiển thị bên dưới.



L-N:220-240V ~

- Nếu dây nguồn bị hỏng hoặc cần thay thế, việc này nên được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật để tránh bất kỳ tai nạn xảy ra.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện chính, phải lắp bộ ngắt mạch đa cực với khoảng cách giữa các tiếp điểm tối thiểu là 3mm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng đầu nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Dây nguồn không được uốn cong hoặc nén.
- Dây nguồn phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi người có chuyên môn thích hợp.

**XỬ LÝ CHẤT THẢI:**

Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại. Việc thu gom chất thải để xử lý đặc biệt là cần thiết.

Thiết bị được dán nhãn phù hợp với chỉ thị tiêu chuẩn của châu Âu 2002/96/EC về thiết bị điện và điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa thiệt hại có thể có đối với môi trường và sức khỏe con người.

Biểu tượng trên sản phẩm chỉ ra rằng nó có thể không được coi là chất thải gia đình thông thường. Cần phải được đưa đến điểm thu gom để tái chế hàng điện và điện tử.

Thiết bị này đòi hỏi phải xử lý bằng chất thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với trung tâm xử lý chất thải địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn.

Để biết thêm thông tin chi tiết về xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương của bạn, rác thải sinh hoạt của bạn dịch vụ xử lý hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

V1.0

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 - (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 Malloca TP.Hồ Chí Minh:

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

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Showroom Malloca Hà Nội:

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98

Showroom Malloca Đà Nẵng:

451 Điện Biên Phủ, Phường Hòa Khê, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

SĐT: (0236) 7303 268

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

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 Cà Mau

180 T28 Lý Văn Lâm, Khóm 4, Phường 1, TP. Cà Mau

SĐT: (0290) 3832 152

Khu vực Bắc Bộ

Lô L1+L2 Khu Mê Linh, P. An Dũng, TP. Hải Phòng

SĐT: 0911 908 800