



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG USER MANUAL

Model : MIR 772



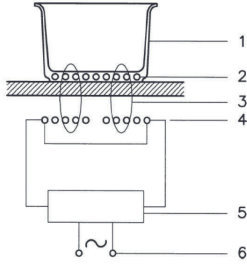


Fig.1 - Hình 1

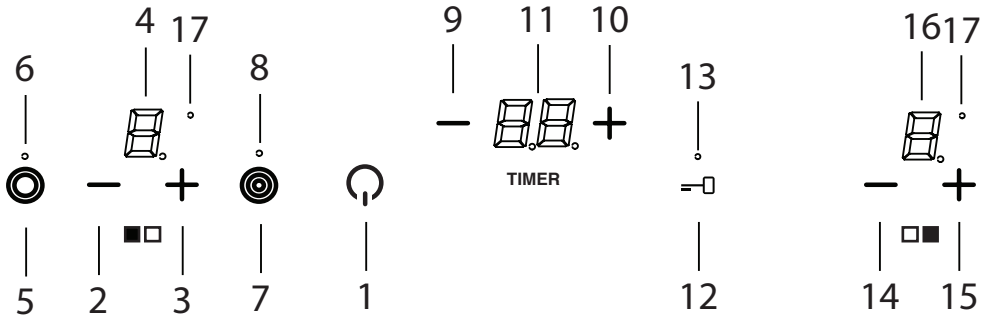


Fig.2 - Hình 2

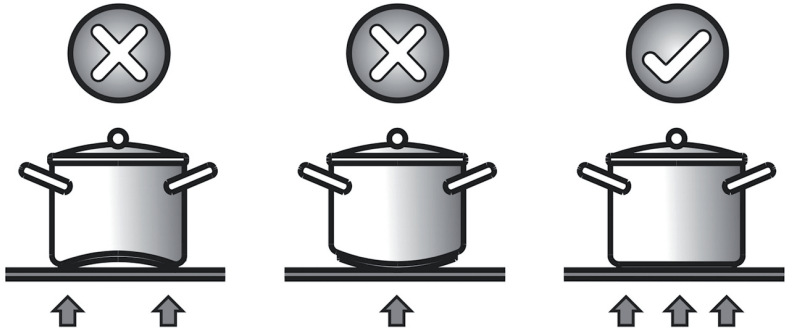


Fig.3 - Hình 3

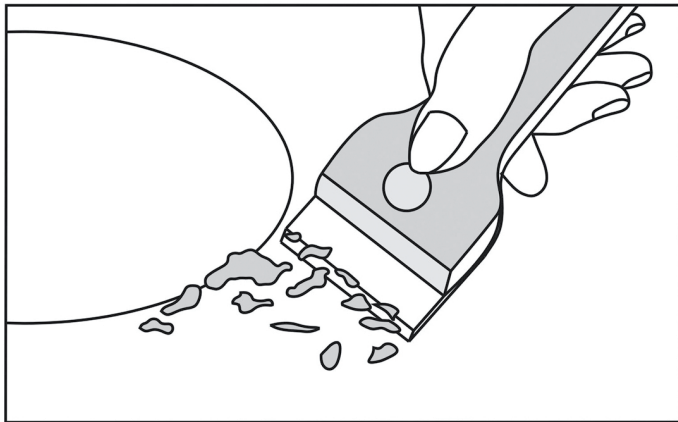
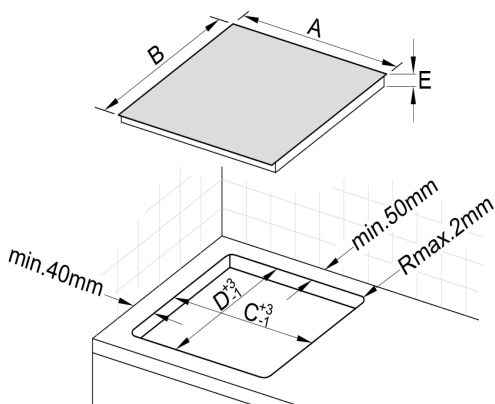
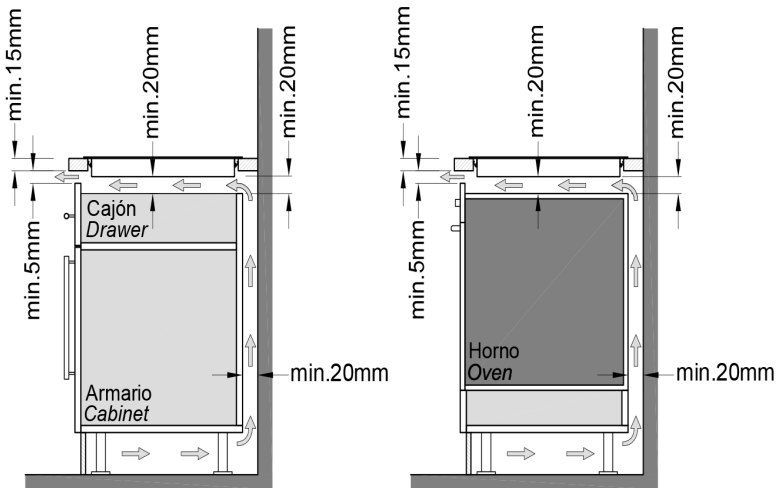


Fig.4 - Hình 4



A	B	C	D	E
770	450	698	398	62

Fig.5- Hình 5

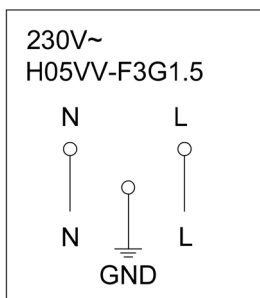


Fig.6 - Hình 6

**THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.**

The manufacturer declares that this product meets all the essential requirements for low voltage electrical material set out in European directive 2014/35/EU and for electromagnetic compatibility as required by European directive 2014/30/EU.

## PRECAUTIONS

- When the hob is in use keep all magnetizable objects away (credit cards, floppy disks, calculators and so on).
- Do not use any aluminium foil or place any foodstuffs wrapped in aluminium foil directly on the hob - do not place any metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they will heat up.
- When cooking in a non-stick pan without seasoning, do not exceed 1-2 minutes' pre-heating time.
- When cooking food that may easily stick, start at a low power output level and then slowly increase while regularly stirring.
- After cooking is finished, switch off using the control provided (turn down to "0"), and do not rely on the pan sensor.
- If the surface of the hob is damaged, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of electric shock.
- Never use a steam cleaner to clean the hob.
- The appliance and accessible parts may be hot during operation.
- Take care to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age should be kept at a safe distance unless continuously supervised.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have received suitable instructions on safe use of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. User maintenance and cleaning should not be carried out by children except under constant supervision.
- Cooking with grease or oil may be dangerous and cause a fire if left unattended. NEVER try to extinguish a fire with water. Rather, disconnect the appliance and then cover the flames with a cover or sheet, for example.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may

result in a fire.

- Fire hazard: do not store elements on cooking surfaces.
  - Only counter top protectors designed for use with the cooking appliance and listed in the manufacturer's instructions should be used as suitable protection for the counter top incorporated in the appliance. Use of unsuitable protectors may cause accidents.
- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Insert in the fixed wiring a mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules. The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

This appliance is not intended to be used via an external timer or a remote control system.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

Use

## TOUCH CONTROL HEATING ELEMENTS

Touch sensitive keys

All operations can be performed using touch sensitive keys located on the front of the control board; each key has a corresponding display. All actions are confirmed by an audible signal.

## OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

The coil (inductor) which produces the electromagnetic field is operated and controlled by the electronic circuit.

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself. The cooking process takes place as described below.

- loss of heat is minimum (high efficiency)
- the system stops automatically when the vessel is removed or even just lifted from the hob
- the electronic circuit guarantees maximum flexibility and fine adjustments.

(Fig. 1)

1 Vessel

- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply
- User's Instructions (Fig. 2)
  - 1 ON/OFF
  - 2 Minus – (HL)
  - 3 Plus + (HL)
  - 4 Setting level display (HL)
  - 5 Double Circuit
  - 6 Dual circuit pilot light
  - 7 Triple Circuit
  - 8 Triple Circuit Pilot Light
  - 9 Minus-(TIMER)
  - 10 Plus+(TIMER)
  - 11 TimerDisplay
  - 12 Safety Lock
  - 13 Safety Lock indicator Led
  - 14 Minus-(Induction)
  - 15 Plus+(Induction)
  - 16 Setting level display (Induction)
  - 17 Timer Indicator LED

## Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

## Switching the Touch Control ON/OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation. After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second.

When this time is over all displays and LEDs extinguish and the control is in the stand-by mode. Safety lock is activated and the safety lock indicator LED is illuminated (13). Before turning on the hob and operating the controls, press the safety lock button (12) for two seconds to unlock the keypad for normal operation.

Press the ON/OFF (1) button to switch the touch control on. The cooking zone displays show a static "0". If a cooking zone is in the "hot" status, the display shows a static "H" instead of "0". After switching-ON the electronic control remains activated for 10 seconds. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control



automatically switches back into the stand-by-mode. The control can only be switched-ON if it identifies the ON/OFF (1) key alone being operated. Should it recognize ON/OFF (1) key activation other than that, the control remains in the standby- mode. If the child safety feature is active when switching on, the Safety lock indicator (13) lights up. When the Touch Control is ON it can be switched- OFF at any time by operating the ON/OFF (1) key. This is also valid if the control has been locked (activated child safety feature). The ON/OFF (1) key has always priority in the switch-OFF function.

#### Automatic switch-OFF (only induction)

When the control is ON it automatically switches-OFF after 10 seconds if no cooking zone or select key has been operated within this period of time. If no pan is placed on a cooking zone after selecting a power level for that area on the hob, it will automatically turn off after 1 minute.

#### Switching a cooking zone ON and OFF

First place the pan in the chosen cooking zone. If the pan is not present the system cannot be switched on the correspondent zone.



When the touch control is on, a cooking zone may be selected by pressing the UP + (15) or DOWN - (14) in HL and UP + (3) or DOWN (2) buttons on the corresponding area. The display (4)/(16) for the chosen cooking zone will show the selected power level. If the cooking zone is “hot”, “H” and “0” are alternately displayed.

Press the UP + (3) or DOWN - (2) in HL and UP + (15) or DOWN (14) button to select a setting and the zone will begin to heat up. Once the cooking zone has been selected, the setting can be selected by keeping the PLUS (3) button pressed down. The setting begins at level 1 and increases by 1 level every 0.4 seconds. When setting “9” is reached, the setting will not be changed further. If the setting level has been selected using the MINUS (2) button, the start level is “9” (maximum level). Keep the button pressed down to lower the active level by 1 every 0.4 seconds. When setting “0” is reached, there will be no further setting changed. The setting can only be changed by pressing the MINUS (2) or PLUS (3) button again.

Switching a cooking zone off Pressing the UP (3 or 15) and DOWN (2 or 14) buttons at the same time will reset the power level to 0. Alternatively, the MINUS button (2 or 14) can be used to reduce the setting level to 0. If a cooking zone is “hot”, “H” and “0” will be alternately displayed.

Switching-OFF all cooking zones Pressing the ON/OFF (1) button at any time will cause all cooking zones to switch off immediately. In the

standby mode an “H” appears on all cooking zones which are “hot”. All other cooking zone displays are not illuminated.

### Wattage settings

The output of the cooking zones can be set in 9 steps which are indicated by the figures “1” thru “9” by means of LED displays.

### Boost function

The booster function can be activated for the required cooking zone by selecting power level 9 and then pressing the UP (3) button. By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal (the number of boostable cooking zone depends on the power available on a partial modules which is to be less than total hob power). If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a “P” symbol. If there is insufficient available power, the power level indicator for the cooking zone that needs to automatically reduce power will display “r” for 3 seconds, following which the power level will decrease to the previous setting.

The boosting time is limited to 10 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level “9”. The booster can be reactivated after some minutes.

In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

### Residual heat indicator

It is meant to indicate to the user that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone. The temperature will be determined following a mathematical model and the remaining residual heat will be indicated by means of “H” on the corresponding 7-segment display.

Heating-up and cooling down will be calculated dependent on:

- the selected setting („0“ to „9“)
- the ON/OFF time.

After switching-OFF the cooking zone the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is mathematically in a uncritical level. ( $\leq 60^{\circ}\text{C}$ ).

### Automatic power OFF function (operating time limitation)

Dependent on the selected setting, every cooking zone will be switched-OFF after a defined maximum operation time if no operation of the assigned cooking zone follows within this time period. Every change of the cooking zone condition (by means of the PLUS-, MINUS- key) puts back the maximum operation time of this cooking zone to the initial value of the

operating time limitation.

#### Protection against unintended switching-ON

- If the electronic control realizes a continuous operation of keys for approx. 10 seconds, it switches OFF automatically.

- If no cooking zone is activated within 10 seconds of switching on the touch control, this will revert to stand-by status.

- When the control is switched- ON the ON/OFF-key has priority over all other keys, so that the control can be switched-OFF anytime, even in case of multiple or continuous operation of keys.

- In the stand-by mode a continuous operation will not be signaled. However, before the electronic control can be switched-ON again, it has to recognize that all keys are not operated.

#### ◇ Child safety feature:

##### Key lock:

To activate the child safety lock after switching on the touch control, press the safety lock button (12) for 1 second and the safety lock indicator LED will illuminate (13).

The safety lock function may be activated either when cooking zones are active or when the appliance is fully switched off. The electronic control remains in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched-OFF and -ON in the meantime. Also a reset of the control (after a voltage drop) does not cancel the key lock.

##### Unlocking for cooking purposes: :

To unlock the touch control, press the safety lock button (12) for 1 second and the safety lock indicator LED will be extinguished (13).

##### Audible signal (buzzer)

While the control is in operation the following activities will be signaled by means of a buzzer:

- normal key activation with a short sound signal.
- continuous operation of keys over a longer period of time ( \_10 seconds ) with a longer, intermittent sound signal.

##### Timer function (optional)

The timer function works as follows:

- Timer function for a selected cooking zone, from 1 to 99 min: at the end of the set time, an acoustic signal will be emitted and the timed zone will be turned off. All three cooking zones may be programmed independently to different timer settings.

### Timer programming on cooking zones

Activate the timer by pressing UP TIMER (10) or DOWN TIMER (9). The timer display will show "00" (11) and the symbol "t" will appear on the power level displays for each cooking zone for which the timer is being set.

Press the power level UP (3 or 15) or DOWN (2 or 14) button on the cooking zone to be timed; the desired zone is selected and the timer indicator LED illuminates (17) for the selected zone. Having selected the zone to be timed, press UP TIMER (9) or DOWN TIMER (10) to select a time between 1 and 99 minutes. Holding the time selection buttons pressed will cause the time to increase or decrease more quickly. If no cooking zone is selected for the timer function within 5 seconds, the timer function will be automatically deactivated. After selecting the cooking zone to be timed, the time must be selected within 5 seconds; otherwise, the timer function will be automatically deactivated. The selected time will start 5 seconds after setting the timer. The timer setting can be modified during timer cycle by pressing the buttons UP TIMER (9) or DOWN TIMER (10). The new timer setting will start 5 seconds after programming the new timer setting.

To deactivate the timer function at any time press simultaneously the UP TIMER (9) and DOWN TIMER (10). Pressing the DOWN TIMER (10) button until the timer display (11) shows "00" also deactivates the timer function.

When the set time has elapsed, the selected cooking zone will switch off and the timed zone indicator (17) and time indicator (11) LEDs will be switched off while a warning beep will sound for 1 minute. To cancel this acoustic warning before the set time has elapsed, press any button on the touch control.

### Control of multiple circuits

#### Hob with double zone.

When a dual cooking zone is activated, the two circuits are switched on at the same time. Activation of the external circuit is indicated by a pilot light (6). If only the internal circuit is to be switched on, the external circuit can be switched off using the dual circuit button (5). Press the dual circuit button (5) again to re-activate the external circuit and the corresponding pilot light (6) will switch on.

When a triple cooking zone is activated, the 3 circuits are switched on at the same time. The activation / deactivation of each circuit is done with button 7 and it is indicated with an illuminated pilot (8).

### Cooking vessels (Fig. 3)

- a magnet-attracting vessel may be a suitable vessel for induction cooking
- prefer vessels which are especially declared to be suitable for induction cooking
- flat- and thickbottomed vessels

- a vessel with the same diameter as zones ensures the maximum exploitation of power
- a smaller vessel reduces power exploitation, but does not cause any energy loss We would anyhow not recommend the use of vessels with diameters smaller than 10 cm.
- stainless-steel vessels with multi-layer or ferritic stainless-steel bottoms when specifically suited for induction cooking
- cast-iron preferably enamel-bottomed vessels to avoid scratching the pyroceram surface
- we do not recommend the use of any glass, ceramic, earthenware, aluminium, copper or non-magnetic (austenitic) stainlesssteel vessels.

#### Maintenance (Fig. 4)

By means of a scraper immediately remove any aluminium foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugarcontent food from the surface in order to avoid damaging the hob.

Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used; also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

#### Installer's Instructions

##### Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. These operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

#### Positioning (Fig. 5)

The fixture is especially designed for fitting into a work-top as shown in the corresponding figure.

Place the supplied sealing agent along the hob perimeter.

Do not install the hob over an oven; in case you do, make sure of the following:

- the oven is equipped with an appropriate cooling system
- there is no warm-air leakage from the oven towards the hob
- suitable air-inlets are provided as shown in the figure.

#### Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the

standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law.

Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.

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

Nhà sản xuất công bố sản phẩm này đáp ứng đầy đủ yêu cầu cần thiết cho điện áp được quy định trong 2006/95/EEC ngày 12 tháng 12 năm 2016. Cho khả năng tương tích điện áp theo tiêu chuẩn Châu Âu 2004/108/EEC ngày 15 tháng 12 năm 2004.

#### BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

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

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

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

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

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

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

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

- Không được vệ sinh bếp bằng hơi nước.

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

- Cần thận tránh chạm vào bộ phận đốt nóng

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

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

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

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

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

bị và trùm ngọn lửa bằng khăn phủ.

- Nguy cơ cháy: Không lưu trữ hoặc để các chất, vật dễ cháy lên trên bề mặt của bếp.

- Chỉ sử dụng bề mặt từ bếp được thiết kế để sử dụng với các thiết bị nấu ăn và được liệt kê trong danh sách ưu tiên của nhà sản xuất.

- Sử dụng mặt đá không phù hợp có thể gây nguy hiểm khi sử dụng.

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

- Thiết bị này không nên sử dụng thông qua bộ đếm thời gian hoặc một hệ thống điều khiển từ xa.

- Nhà sản xuất từ chối bất kỳ trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ với những gì mô tả ở bên trên và với các tiêu chí phòng chống tai nạn.

- Khi xảy ra sự cố về dây nguồn, hay các rủi ro khác, chỉ được sửa chữa bởi nhà sản xuất, đại lý ủy quyền và nhân viên kỹ thuật.

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

Nguyên tắc hoạt động (Hình 1)

- Tận dụng hết các tính chất từ của hầu hết các nồi nấu.

- Các cuộn dây (cuộn cảm) sinh ra từ trường và được vận hành và kiểm soát bằng mạch điện tử.

- Nhiệt được truyền đến thực phẩm thông qua nồi bị nhiễm từ.

Quá trình nấu ăn được diễn tả theo các bước bên dưới:

- Hệ thống sẽ tự động dừng lại khi nồi bị lấy ra hoặc thậm chí chỉ cần nâng lên nhẹ.

- Các mạch điện tử đảm bảo tính linh hoạt tối đa và hiệu chỉnh tốt.

(Hình 1)

1.Nồi

2.Dòng điện cảm ứng

3.Từ trường

4.Cuộn Dây

5.Mạch Điện Tử

6.Nguồn Cấp

Hướng dẫn sử dụng

Sử dụng điều khiển cảm ứng (Hình 2)



- 1.Đóng/ mở
- 2.Giảm (HL)
- 3.Tăng (HL)
- 4.Hiển thị mức công suất
- 5.Hai vòng lửa
- 6.Đèn hiển thị 2 vòng lửa
- 7.Ba Vòng Lửa
- 8.Đèn hiển thị 3 vòng lửa
- 9.Giảm (Thời gian)
- 10.Tăng (Thời gian)
- 11.Hiển thị thời gian
- 12.Khóa an toàn
- 13.Hiển thị khóa an toàn
14. Giảm (Bếp từ)
- 15.Cộng (Bếp từ)
- 16.Hiển thị mức công suất (bếp từ)
- 17.Hiển thị hẹn giờ

### Lắp đặt

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

### Công tắc điều khiển cảm ứng On/Off

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

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

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

Khóa an toàn được kích hoạt và đèn LED chỉ báo khóa an toàn sáng (13). Trước khi chọn vùng nấu và điều khiển bàn phím điều khiển, bấm nút khóa an toàn (12) trong hai giây để mở khóa bàn phím để có thể cho bếp hoạt động.

Nhấn nút ON / OFF (1) để điều khiển cảm ứng. Các màn hình khu vực nấu ăn hiển thị ký tự "0". Nếu khu nấu ăn ở trạng thái "nóng", màn hình sẽ hiển thị một chữ "H" thay vì "0". Sau khi chuyển sang ON điều khiển điện tử sẽ được kích hoạt trong 10 giây. Nếu không có khu vực nấu hoặc cài đặt hẹn thời gian chọn trong khoảng thời gian này, bộ điều khiển điện tử tự động chuyển trở lại chế độ chờ. Việc kiểm soát chỉ có thể được bật khi nhấn vào phím ON / OFF (1). Nếu bấm vào các phím khác ngoài phím ON / OFF (1) , bếp vẫn ở chế độ chờ. Nếu tính năng an toàn của trẻ em đang hoạt động khi bật, chỉ báo khóa an toàn (13) sáng lên. Có

thể tắt bếp bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng phím ON / OFF (1). Điều này cũng hợp lệ nếu điều khiển đã bị khóa (tính năng an toàn cho trẻ em hoạt hóa). Phím ON / OFF (1) luôn luôn được ưu tiên trong chức năng tắt bếp.

### Chế độ tắt tự động

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

### Tắt mở khu vực nấu

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



Khi điều khiển cảm ứng bật, một vùng nấu có thể được chọn bằng cách nhấn phím cộng (15) / (3) hoặc phím trừ (14) / (2) để lựa chọn công suất tương ứng. Màn hình hiển thị (4) / (16) sẽ hiển thị mức công suất đã chọn tùy vào vùng nấu. Nếu khu vực nấu ăn “nóng”, “H” và “0” sẽ được hiển thị luân phiên liên tục.

Nhấn phím Cộng (3) / (15) hoặc phím trừ (2) / (14) để lựa chọn vùng nấu và khu vực sẽ bắt đầu nóng lên. Khi đã chọn khu nấu ăn, cài đặt có thể được chọn bằng cách giữ nút phím cộng (3). Cài đặt này bắt đầu ở mức 1 và tăng thêm 1 mức mỗi 0,4 giây. Khi cài đặt “9”, cài đặt sẽ không được thay đổi hơn nữa. Nếu mức cài đặt đã được chọn bằng nút phím trừ (2), mức bắt đầu là “9” (mức tối đa). Giữ nút nhấn xuống để hạ thấp mức hoạt động xuống 1 mức mỗi 0,4 giây. Khi thiết lập “0” là đạt được, sẽ không có thay đổi cài đặt tiếp theo. Bạn chỉ có thể thay đổi cài đặt bằng cách nhấn lại nút trừ (2) hoặc cộng (3). tương tự ở (15) và (14)

Tắt vùng nấu ăn nhấn vào nút cộng (3 hoặc 15) và trừ (2 hoặc 14) cùng một lúc sẽ đặt lại mức công suất xuống 0. Ngoài ra, bạn có thể sử dụng nút trừ (2 hoặc 14) để giảm cài đặt cấp độ đến 0. Nếu khu nấu ăn “nóng”, “H” và “0” sẽ được hiển thị xen kẽ.

Tắt tất cả các khu vực nấu ăn nhấn nút ON / OFF (1) bất cứ lúc nào sẽ tắt tất cả các khu vực nấu phải tắt ngay lập tức. Trong chế độ chờ ký tự “H” xuất hiện trên tất cả các khu nấu ăn được “nóng”.

Tất cả các màn hình khu nấu khác không được chiếu sáng.

### Tắt bếp khu vực nấu ăn

Nhấn phím trừ (3) và phím trừ (2) cùng một lúc và mức công suất của vùng được về mức 0, màn hình hiển thị “0”. Ngoài ra, nhấn phím trừ (2) có thể được sử dụng để giảm mức cài đặt xuống 0.  
Nếu khu nấu ăn “nóng”, “H” và “0” sẽ được hiển thị luân phiên.

### Tắt tất cả các khu vực nấu

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

### Cài đặt công suất

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

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

### Chức năng tăng điện áp

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

Thời gian tăng điện áp được giới hạn trong 10 phút đầu để đảm bảo đồ dùng nấu ăn. Sau khi tăng điện áp sẽ tự động tắt, khu vực nấu vẫn tiếp tục hoạt động trên mức công suất “9”. Và việc tăng điện áp có thể kích hoạt lại sau một vài phút.

### Chỉ số nhiệt dư

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

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

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

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

Chức năng tự động tắt công suất (thời gian hoạt động giới hạn) phụ thuộc vào các thiết lập được lựa chọn, mỗi khu vực nấu ăn sẽ được

chuyển sang chế độ tắt sau một thời gian hoạt động tối đa được xác định, hoặc là không có hoạt động của khu vực nấu ăn sau trong khoảng thời gian này. Mỗi sự thay đổi của các điều kiện khu vực nấu ăn cần được đặt lại, thời gian hoạt động tối đa của khu vực nấu ăn này với giá trị ban đầu của giới hạn thời gian hoạt động.

Ngăn lại chuyển đổi tự động bật bếp

- Nếu bộ điều khiển điện tử nhận ra một thao tác liên tục của các phím cho khoảng 10 giây, bếp sẽ tự động tắt.

- Nếu không có khu vực nấu ăn được kích hoạt trong vòng 10 giây sau khi chuyển sang chế độ bật bếp, bếp sẽ quay về trạng thái chờ.

- Khi bếp được phím ON / OFF có ưu tiên hơn tất cả các phím khác, để điều khiển có thể được tắt / mở bất cứ lúc nào, ngay cả trong trường hợp nhiều hoặc liên tục hoạt động của các phím.

Khóa phím (tính năng an toàn trẻ em)

Tính năng an toàn trẻ em:

Khóa chính:

Để kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em sau khi bật bộ điều khiển cảm ứng, hãy nhấn nút khóa an toàn (12) trong 1 giây và đèn báo khóa an toàn sẽ sáng (13).

Chức năng khóa an toàn có thể được kích hoạt khi khu vực nấu ăn đang hoạt động hoặc khi thiết bị đã được tắt hoàn toàn. Kiểm soát điện tử vẫn ở trong tình trạng bị khóa cho đến khi nó được mở khóa, ngay cả khi bộ điều khiển đã được bật tắt trong thời gian chờ.

Mở khóa cho mục đích nấu ăn::

Để mở khóa cảm ứng, nhấn nút khóa an toàn (12) trong 1 giây và đèn LED khóa an toàn sẽ tắt (13).

Hủy khóa phím:

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

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

Tín hiệu âm thanh (còi)

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

- Khóa kích hoạt bình thường với một tín hiệu âm thanh ngắn.

- 3 ngắn tín hiệu âm thanh (tiếng bíp) cho tất các điều khiển cảm ứng.

Chức năng hẹn giờ (tùy chọn)

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

Chức năng hẹn giờ trên các khu vực nấu ăn

Kích hoạt bộ hẹn giờ bằng cách nhấn phím cộng (thời gian) (10) hoặc phím trừ (thời gian) (9). Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị "00" (11) và biểu tượng "T" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị mức công suất cho mỗi khu vực nấu mà bộ hẹn giờ đang được thiết lập.

Nhấn nút phím cộng (3 hoặc 15) hoặc nút phím trừ (2 hoặc 14) trên khu vực nướng để hẹn giờ; vùng mong muốn được chọn và đèn báo hẹn giờ LED chiếu sáng (17) cho vùng đã chọn. Sau khi chọn khu vực sẽ được hẹn giờ, nhấn phím tăng (thời gian) (9) hoặc phím giảm (thời gian) (10) để chọn khoảng thời gian từ 1 đến 99 phút. Giữ các nút chọn thời gian đã ấn sẽ làm cho thời gian tăng hoặc giảm nhanh hơn. Nếu không có vùng nấu được chọn cho chức năng hẹn giờ trong vòng 5 giây, chức năng hẹn giờ sẽ tự động tắt. Sau khi chọn khu vực nấu được hẹn giờ, thời gian phải là chọn trong vòng 5 giây; nếu không, chức năng hẹn giờ sẽ tự động tắt. Thời gian đã chọn sẽ bắt đầu 5 giây sau khi cài đặt hẹn giờ. Cài đặt hẹn giờ có thể được sửa đổi trong chu kỳ hẹn giờ bằng cách nhấn các nút phím tăng (thời gian) (9) hoặc phím giảm (thời gian) (10). Cài đặt hẹn giờ mới sẽ bắt đầu 5 giây sau khi lập trình cài đặt hẹn giờ mới.

Để tắt chức năng hẹn giờ tại bất kỳ thời điểm nào nhấn đồng thời phím tăng (9) và phím giảm (10). Hoặc nhấn nút phím trừ (10) cho tới khi hiển thị hẹn giờ (11) cho thấy "00" cũng sẽ tắt chức năng hẹn giờ.

Khi thời gian đã trôi qua, vùng nấu đã chọn sẽ tắt và đèn chỉ báo thời gian (17) và đèn chỉ thị thời gian (11) sẽ tắt khi tiếng cảnh báo sẽ phát âm thanh trong 1 phút. Để hủy bỏ cảnh báo âm thanh này khi tới thời gian hẹn giờ, bấm bất kỳ nút nào trên bộ điều khiển cảm ứng.

Bật vòng lửa

Khi một khu nấu hai vòng lửa được kích hoạt, hai mạch được bật cùng một lúc. Kích hoạt mạch bên ngoài được chỉ báo bởi đèn báo (6). Nếu chỉ bật vòng lửa bên trong, vòng lửa bên ngoài có thể được tắt bằng nút hai vòng lửa (5). Nhấn lại nút hai vòng lửa (5) để kích hoạt lại vòng lửa bên ngoài và ánh sáng đèn báo tương ứng (6) sẽ bật.

Khi một khu nấu ba vòng lửa được kích hoạt, 3 vòng lửa được bật cùng một lúc. Việc kích hoạt / hủy kích hoạt của mỗi mạch được thực hiện với nút (7) và được chỉ báo với đèn chiếu sáng (8).

### Nồi nấu (Hình 3)

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

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

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

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

### Bảo trì

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

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

### Hướng dẫn lắp đặt

#### Lắp đặt

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

#### Vị trí ( Hình 5 )

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

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

#### Kết nối điện (hình 6)

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

- Dây kết nối phải phù hợp theo tem thông số được đặt ở dưới đáy bếp.
- Bếp cần được trang bị với kết nối đất, theo các tiêu chuẩn và các quy định pháp luật hiện hành.



## MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

### Showroom:

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

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102

Email: [info@malloca.com](mailto:info@malloca.com)

### Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: [chamsockh@malloca.com](mailto:chamsockh@malloca.com)

## CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

### Showroom:

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

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102

Email: [info@malloca.com](mailto:info@malloca.com)

### Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: [chamsockh@malloca.com](mailto:chamsockh@malloca.com)

### Trung tâm chính

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

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

### Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

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

SĐT: (0254) 385 94 99

### Khu vực Tây Nguyên

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

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

### Khu vực Nam Trung Bộ

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

SĐT: (0258) 3875 488

### Khu vực Miền Tây

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

SĐT: (0292) 373 2035

### Khu vực Miền Trung

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

### Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

### Khu vực Miền Bắc

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

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98