MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MH-732 ER
MH-732 EI
MH-732 EIR

Đại Lý Ủy Quyền Chính Thức Malloca Việt Nam

Website : www.malloca-shop.com
Hotline : 0973.173.972 or 0898.4243.05

Showroom 1 : 946 Nguyễn Kiệm - P3 - Gò Vấp - TP.HCM
Showroom 2 : 798 Lạc Long Quân - P9 - Tân Bình - TP.HCM

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.

• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack,switch the appliance off immediately

at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
•This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
-bed and breakfast type environments.
• WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• WARNING: Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

• WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

• A steam cleaner is not to be used.

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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Cooker.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation

Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

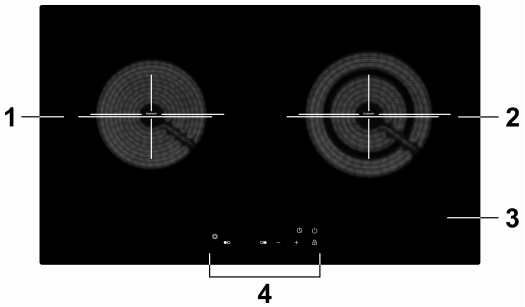
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction /

Installation Manual for future reference.

Product Overview

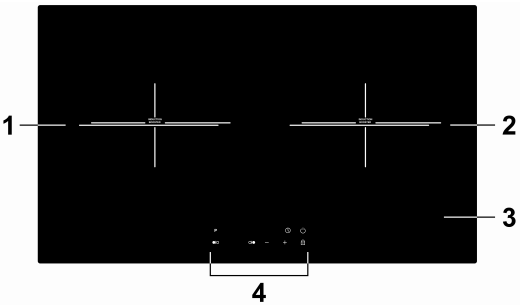
Top View

Model : MH-732 ER (Ceramic Hob)



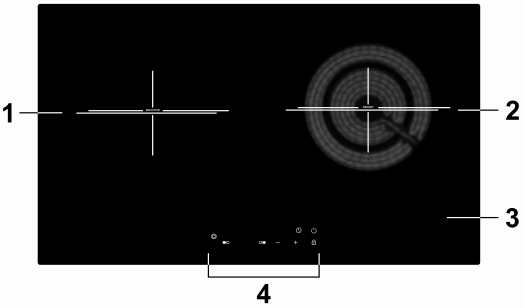
1. Max. 1800 W/zone
2. Max. 2200 W/zone
3. Glass plate
4. Control panel

Model : MH-732 EI (Induction Hob)



1. Max. 1800W boost to 2000 W/zone
2. Max. 1800W boost to 2000 W/zone
3. Glass plate
4. Control panel

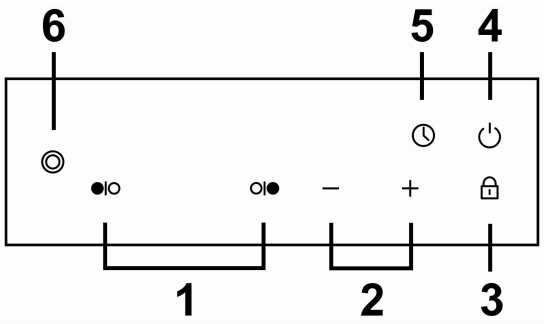
Model : MH-732 EIR (Combined Hob)



1. Max. 2000 W/zone
2. Max. 2200 W/zone
3. Glass plate
4. Control panel

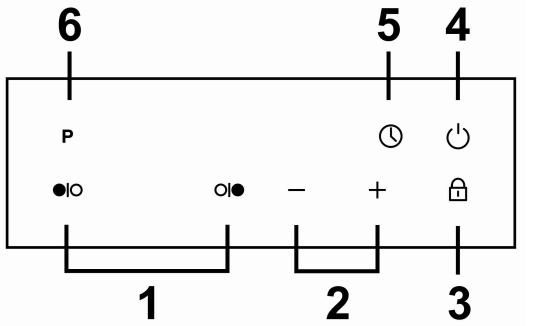
Control Panel

Model: MH-732 ER (Ceramic Hob)



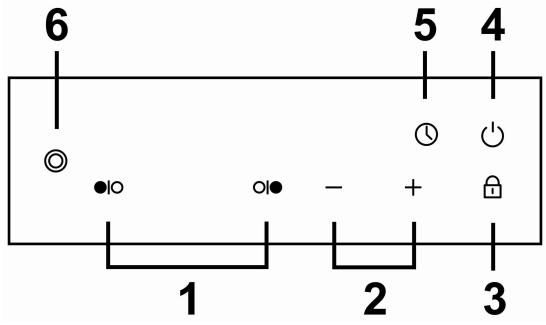
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating controls
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone power selection

Model: MH-732 EI (Induction Hob)



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating controls
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function

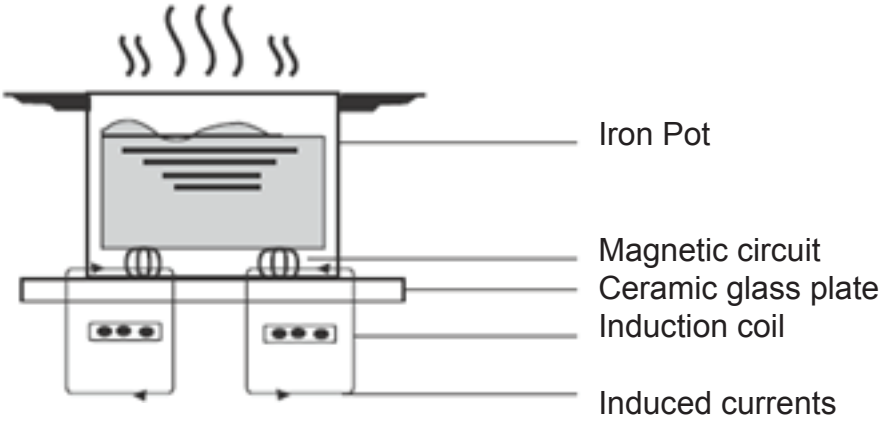
Model: MH-732 EIR (Combined Hob)



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating controls
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone power selection

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.



• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

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

• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

A Word on Ceramic Hob Cooking

• Ceramic hob cooking is based on infrared heating technology, the nickel chrome wires of the hob would radiate heat and give out the

infrared to warm up the food. The ceramic cooker 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.

• Ceramic hobs do not pick pot. You can use any kind of pot or pan, such as copper pots, wok, stainless steel, cookware, glass pot, casserole and ceramic pot.

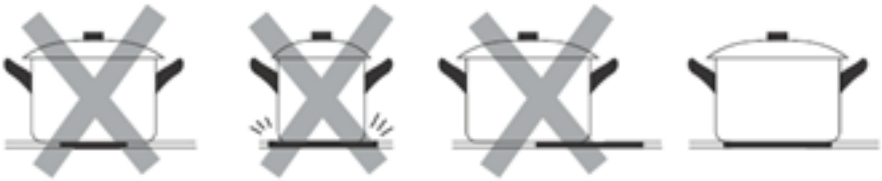
Before using your New Hob

• Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.

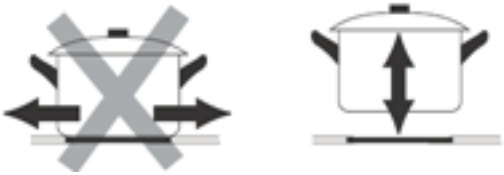
• Remove any protective film that may still be on your hob.

• 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 hob – do not slide, or they may scratch the glass.



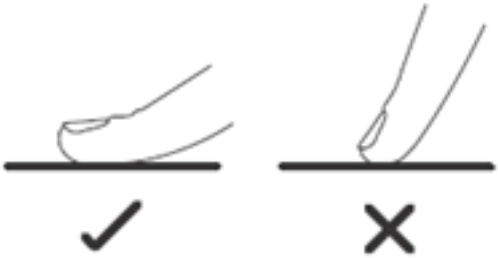
Using the Touch Controls

• 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.



Using your Hob

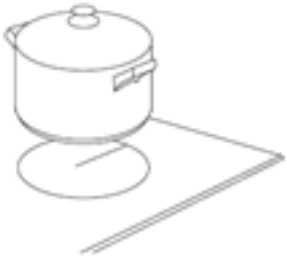
To start cooking

• 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.

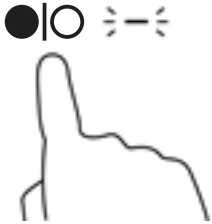
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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



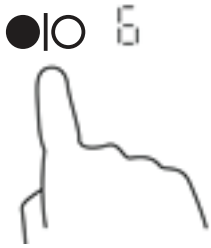
3. Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.



4. Adjust the power setting by touch the “-“or “+” controls. The power will show in the power display.

When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to”0”. Make sure the display shows”0”,then show ”H”

3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.

4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is 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 the Double Zone

1. For the ceramic cooking zone, when the inner zone of the double zone is working, activating double zone by pressing ◎

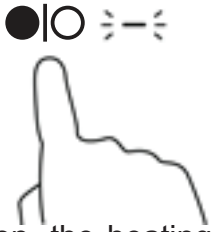
2. When double zone is working, turning off double zone by pressing ◎

Using the Boost Function

For the induction hob, Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

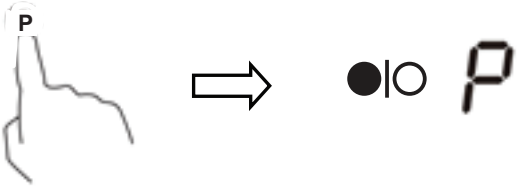
Using the Boost to get a larger power

1. Touch the heating zone selection button that you want to boost, an indicator next to the key will flash.



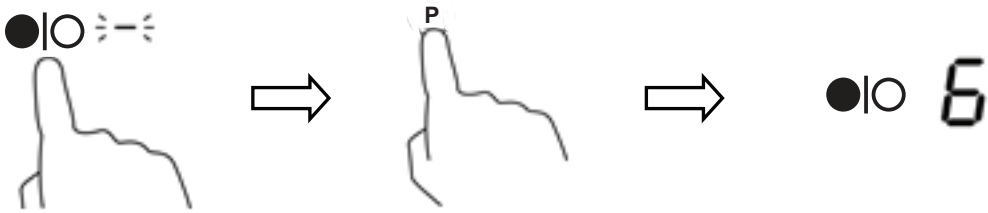
2. Touch the boost button, the heating zone will begin to work at boost mode.

The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.



3. The boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.

4. If you want to cancel boost function, touch the heating zone selection button first, an indicator next to the key will flash. And then touch the boost button. The heating zone will go back to the power stage which was set before boost.



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 a while.
3. You can now start using your hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF control, 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.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

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 Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default shutdown times are shown in the table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Working Time (Hr)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

sing the Timer

You can use the timer in two different ways:

• You can use it as a minute minder when at least one cooking zone is working. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

• You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

• You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on and at least one cooking zone is working.

Note: you can use the minute minder even if you’re not selecting any cooking zones.

2. Touch the timer control, the timer indicator show “--”.

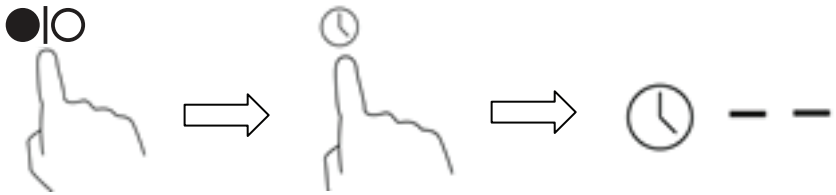
3. Adjust the timer setting by touch the “ “ or “ ”
controls. The minute minder indicator will start
flashing and will show in the timer display.

Hint: Touch the “ - ” or “ + ” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

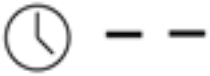
Touch and hold the “ - ” or “ + ” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds “99” minutes, the timer will automatically return to “00” minute.

4. Touching the heating zone selection control, and then touch the ‘Timer’, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.

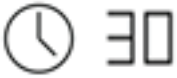


5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.
2. Touch the timer control, the timer indicator show “30”



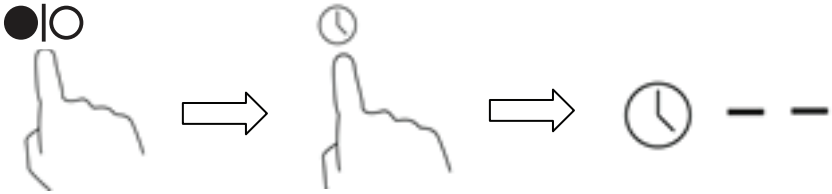
3. Adjust the timer setting by touch the “ - ” or “ + ” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

Hint: Touch the “ - ” or “ + ” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “ - ” or “ + ” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

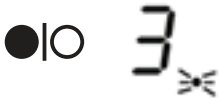
If the setting time exceeds “99” minutes, the timer will automatically return to “00” minute.

4. Touching the heating zone selection control, and then touch the ‘Timer’, the timer is cancelled, and the”--“ will show in the minute display.



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

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

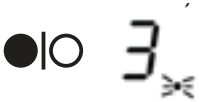


Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.

Set to 6 minutes



Set to 3 minutes

2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

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

Cooking Tips
• When food comes to the boil, reduce the temperature 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 an 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

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction cooker to find the settings that best suit you.

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	• Sautéing • 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 Induction 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 induction cooker cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction cooker 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 induction 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 cooker 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 cooker.	A cooling fan built into your induction cooker has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction cooker off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction cooker off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction cooker cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. it is too small for the cooking zone.	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.

Failure Display and Inspection for induction Cooking zone

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the cooker 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 cooker

Technical Specification.

Model	Cooking Zone	Supply Voltage	Rating Power	Product Size (LxWxH)	Built-in Dimension (AxB)
MH-732 ER	2 Zones	220~240V	4000W	730x430x62mm	700x410mm
MH-732 EI	2 Zones	220~240V	3800W	730x430x62mm	700x410mm
MH-732 EIR	2 Zones	220~240V	4200W	730x430x62mm	700x410mm

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

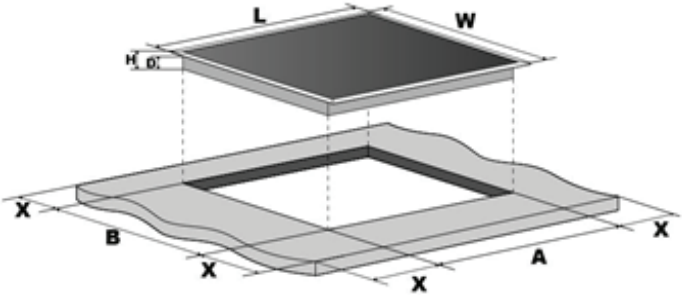
Installation

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 5 cm space shall be preserved around the hole.

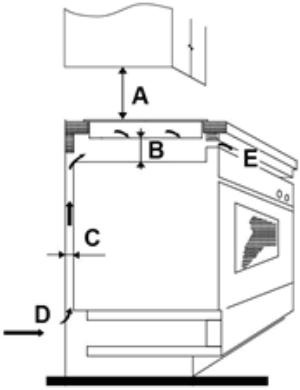
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown

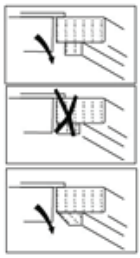


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	62	58	700	410	50 Min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker cooker is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker cooker 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 Min	30 Min	Air Intake	Air exit 10mm

Before you install the cooker, 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 cooker 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 3 mm 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 cooker 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 cooker. When you have installed the cooker, make sure that

• the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers

• there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooker

• if the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the cooker

• the isolating switch is easily accessible by the customer

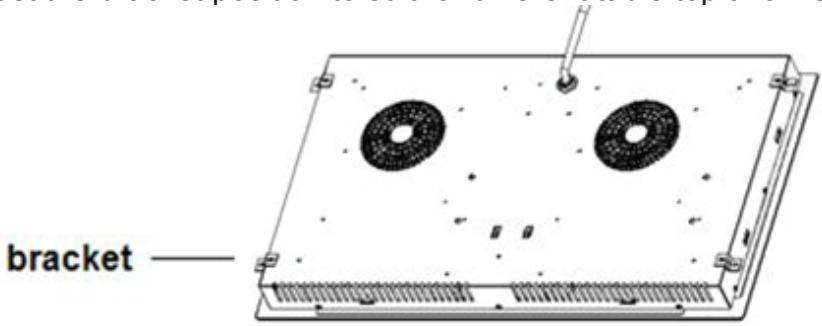
Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the cooker on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of cooker(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The cooker will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer,

washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooker electronics

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be

ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

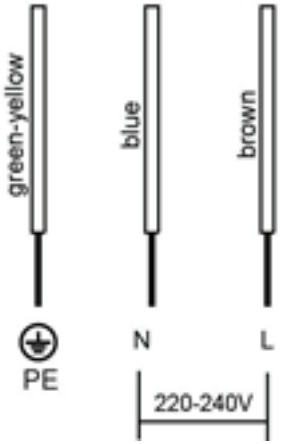
Connecting the cooker to the mains power supply

This cooker must be connected to the mains power supply only by

a suitably qualified person.
Before connecting the cooker to the mains power supply, check that:
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooker.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching
devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

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.



• If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
• If the appliance is being connected directly to the mains an omnip-

olar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
• The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
• The cable must not be bent or compressed.
• The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC 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.

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

CẢNH BÁO AN TOÀN

Sự an toàn của bạn rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng 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.
• 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 cắt nhọn nguy hiểm

• Cẩn thận - các cạnh rất bén, sắc nhọn.
• Sử dụng cẩn thận thiết bị vì có thể gây ra thương tích hoặc gây ra các 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.
• 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 nên tránh xa.
• Tay cầm 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.
• 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 ở trên máy. 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 được sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
- Khu bếp nhà bếp ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- Trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;
• 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 nguy cơ 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.

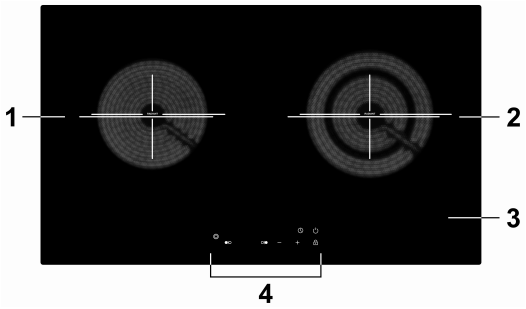
Chúng tôi khuyên bạn nên dành thời gian để đọc hướng dẫn sử dụng này.

Hướng dẫn sử dụng để hiểu đầy đủ cách cài đặt đúng và hoạt động. Để cài đặt, vui lòng đọc phần cài đặt.
Đọc cẩn thận tất cả các hướng dẫn về an toàn trước khi sử dụng.

TỔNG QUÁT

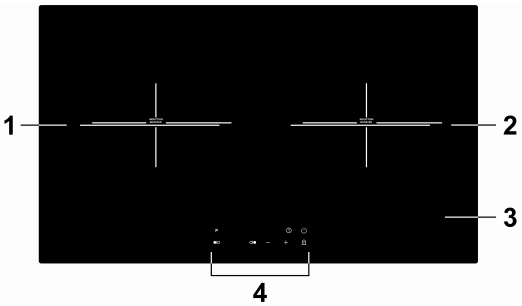
Bề mặt kính

Model : MH-732 ER (Bếp điện)



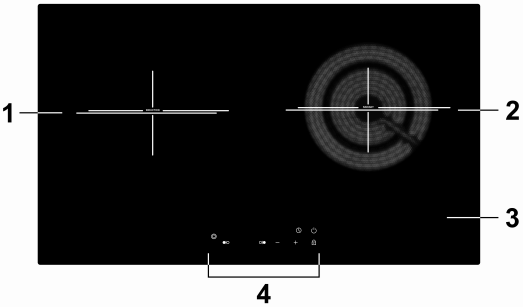
1. Công suất 1800W
2. Công suất 2200W
3. Bề mặt kính
4. Bảng điều khiển

Model : MH-732 EI (Bếp từ)



1. Công suất 1800W boost lên Công suất 2000W
2. Công suất 1800W boost lên Công suất 2000W
3. Bề mặt kính
4. Bảng điều khiển

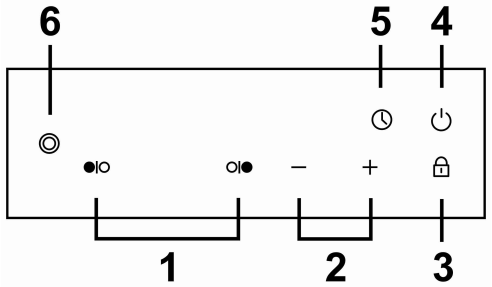
Model : MH-732 EIR (Bếp kết hợp)



1. Công suất 2000W
2. Công suất 2200W
3. Bề mặt kính
4. Bảng điều khiển

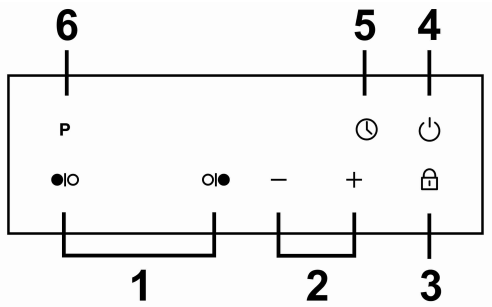
Bảng Điều Khiển

Model: MH-732 ER (Bếp Điện)



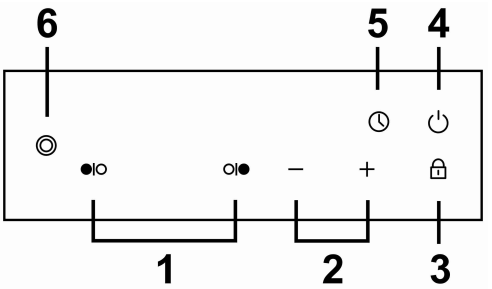
1. Cài đặt vị trí bếp
2. Cài đặt công suất bếp
3. Khóa phím trẻ em
4. Tắt mở nguồn
5. Cài đặt thời gian hẹn giờ
6. Hai vòng lửa

Model: MH-732 EI (Bếp Từ)



1. Cài đặt vị trí bếp
2. Cài đặt công suất bếp
3. Khóa phím trẻ em
4. Tắt mở nguồn
5. Cài đặt thời gian hẹn giờ
6. Chức năng Booster

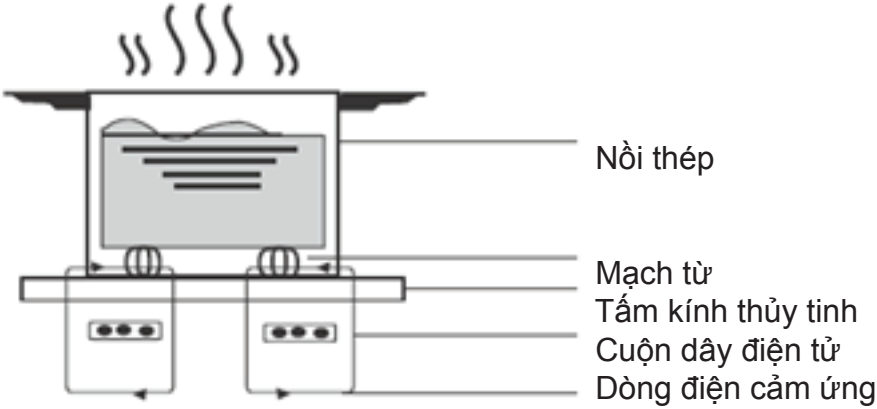
Model: MH-732 EIR (Bếp Kết Hợp)



1. Cài đặt vị trí bếp
2. Cài đặt công suất bếp
3. Khóa phím trẻ em
4. Tắt mở nguồn
5. Cài đặt thời gian hẹn giờ
6. Hai vòng lửa

Về Bếp Từ

Bếp từ 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. Kính nóng là do nồi tác động nhiệt ngược lại làm nóng kính.



• Chỉ sử dụng nồi thích hợp cho bếp từ để nấu ăn. Nồi bếp từ thường có kí hiệu trên bao bì hướng dẫn có thể sử dụng cho bếp từ.

• Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp không bằng cách thực hiện

một bài kiểm tra nam châm. Di chuyển nam châm vào phần đáy chảo. Nếu nó bị thu hút, thì chảo thích hợp cho cảm ứng.

• Nếu bạn không có nam châm:

1. Cho một ít nước vào chảo, nồi mà bạn muốn kiểm tra.
2. Nếu không nhấp nháy báo lỗi trên màn hình và nước đang sôi, nồi phù hợp.

• Nồi chế tạo từ các vật liệu sau không phù hợp: thép không gỉ tinh khiết, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thuỷ tinh, gỗ, sứ, gốm sứ và đồ dùng bằng đất nung.

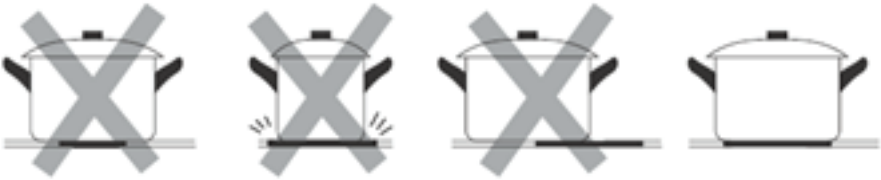
Về Bếp Điện

• Nấu bếp điện, các dây crom của bếp điện sẽ nóng bức xạ và tia hồng ngoại để làm nóng thức ăn. Bếp điện an toàn và đáng tin cậy, làm cho cuộc sống của bạn thoải mái và cho phép tận hưởng cuộc

sống.
• Bếp điện không kén nồi. Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại nồi hoặc chảo, chẳng hạn như nồi đồng, nồi bằng thép không gỉ, nồi thủy tinh, và nồi gốm.

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

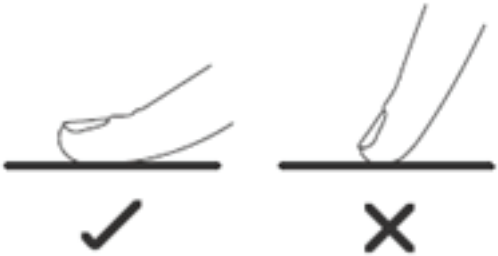
• Đảm bảo rằng đáy nồi phẳng, cùng kích thước với vùng nấu. Luôn luôn đặt nồi lên khu nấu ăn.



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

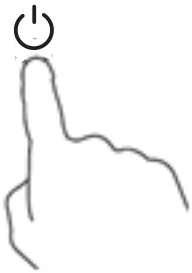
Sử dụng Điều khiển cảm ứng
• Bộ điều khiển phản ứng chỉ cần chạm nhẹ, bạn không cần thiết phải nhấn mạnh.
• Sử dụng bằng cách nhấn bằng ngón tay chứ không phải móng tay

của bạn.
• Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp mỗi khi một phím nhấn được thực hiện.
• 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.

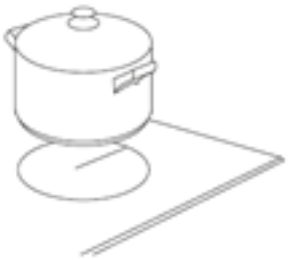


Hướng Dẫn Sử Dụng
Bắt đầu nấu ăn
• Sau khi bật nguồn, tiếng còi báo hiệu tiếng bíp một lần, tất cả các chỉ số sáng lên trong 1 giây và sau đó tắt, cho biết rằng bếp đang ở chế độ chờ.

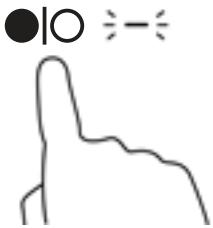
1. Nhấn vào nút điều khiển ON / OFF.
Sau khi bật nguồn, tiếng còi báo hiệu tiếng bíp một lần, tất cả các màn hình hiển thị "-" hoặc "- -", cho biết rằng bếp cảm ứng đang ở chế độ chờ.



2. Đặt một cái chảo, nồi thích hợp vào khu vực nấu mà bạn sử dụng.
Đảm bảo đáy nồi và bề mặt của khu vực nấu ăn sạch và khô.



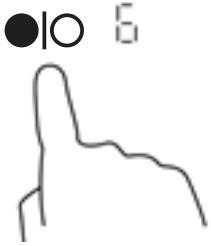
3. Chạm vào nút cài đặt vị trí bếp và chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy.



4. Điều chỉnh cài đặt công suất bằng cách chạm vào các nút điều khiển "-" hoặc "+". Chỉ báo công suất sẽ hiển thị trong màn hình công suất.

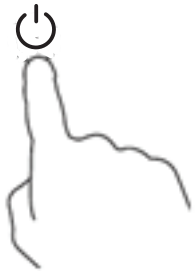
Khi bạn nấu xong

1. Nhấn vào nút cài đặt vị trí bếp mà bạn muốn tắt.



2. Tắt khu nấu ăn bằng cách nhấn xuống "0". Đảm bảo màn hình hiển thị "0", sau đó hiển thị "H"

3. Tắt toàn bộ vị trí bếp bằng cách chạm vào nút "ON / OFF".



4. Hãy cẩn thận với bề mặt nóng

"H" sẽ cho biết vùng nấu nào nóng không nên chạm vào. Kí tự “H” sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội xuống đến một nhiệt độ an toàn.

Sử dụng hai vòng lửa

1. Đối với bếp điện, khi một vòng lửa đang hoạt động, kích hoạt hai vùng lửa bằng cách nhấn ◎

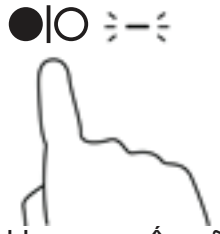
2. Khi hai vùng lửa đang hoạt động, tắt hai vùng lửa bằng cách nhấn ◎

Sử dụng chức năng Boost

Đối với bếp nấu, Boost là chức năng mà một vùng tăng lên một mức năng lượng lớn nhất kéo dài trong 5 phút. Vì vậy bạn có thể có được một vùng nấu ăn có công suất mạnh hơn và nhanh hơn.

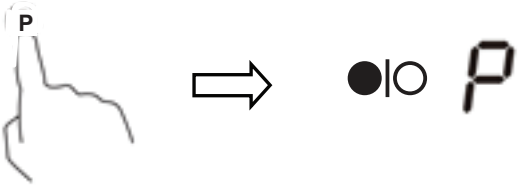
Sử dụng Boost để có được công suất lớn hơn

1. Bấm vào nút cài đặt vị trí bếp mà bạn muốn tăng công suất, một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy.



2. Nhấn vào nút Booster, khu vực nấu sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ Booster.

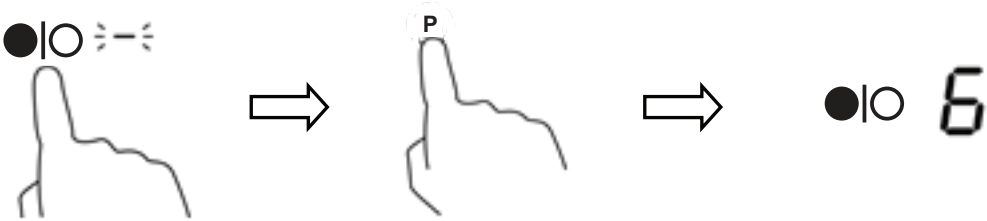
Màn hình hiển thị sẽ hiển thị "P" để cho biết vùng đang được tăng công suất.



3. Công suất tăng sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó khu vực sẽ trở lại giai đoạn công suất đã được thiết lập trước khi tăng.

4. Nếu bạn muốn hủy chức năng tăng công suất, hãy chạm vào nút

chọn cài đặt vị trí bếp trước tiên, một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy. Và sau đó chạm vào nút Booster. Khu vực nấu sẽ trở lại giai đoạn công suất đã được thiết lập trước khi tăng.



Khóa Bàn Phím

• Bạn có thể khóa các bộ phận điều khiển để ngăn ngừa việc sử dụng không chủ ý (ví dụ trẻ em vô tình bật các khu nấu nướng trên).
• Khi bộ điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoại trừ điều khiển ON / OFF đều bị tắt.

Để khóa các điều khiển

Chạm vào kiểm soát khoá phím. Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo".

Để mở khoá điều khiển

1. Hãy chắc chắn rằng bếp đã được bật.
2. Bấm và giữ phím khóa trong một khoảng thời gian.
3. Bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp của bạn.

Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các bộ điều khiển đều bị vô hiệu hóa, ngoại trừ điều khiển ON / OFF, bạn luôn có thể bật bếp ra với điều khiển ON / OFF trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp trước tiên trong thao tác tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp. Khi nhiệt độ quá cao, thì bếp sẽ tự động ngừng hoạt động.

Cảnh báo nhiệt dư
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 nấu. 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

Sử dụng hẹn giờ
Bạn có thể sử dụng bộ đếm thời gian theo hai cách khác nhau:
• Bạn có thể sử dụng để cài đặt hẹn giờ khi ít nhất một khu vực nấu ăn đang làm việc. Trong trường hợp này, bộ đếm thời gian sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi cài đặt hẹn giờ.
• Bạn có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Sử dụng cài đặt hẹn giờ

1. Đảm bảo vị trí nấu được bật và ít nhất một vùng nấu đang hoạt động.
Lưu ý: Bạn chỉ có thể sử dụng cài đặt hẹn giờ khi bạn chọn một trong các khu vực nấu.

2. Chạm vào cài đặt hẹn giờ, chỉ báo hẹn giờ hiển thị "-".

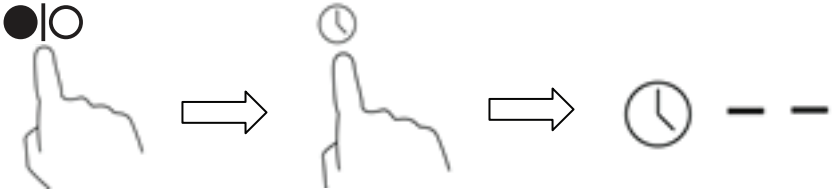
3. Điều chỉnh cài đặt hẹn giờ bằng cách chạm vào "-" hoặc "+". Báo phút sẽ bắt đầu nhấp nháy và sẽ hiển thị trong màn hình hẹn giờ.

Gợi ý: Nhấn vào nút "-" hoặc "+" của bộ đếm thời gian một lần để giảm hoặc tăng thêm 1 phút.

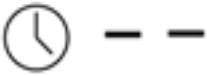
Chạm và giữ điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng thêm 10 phút.

Nếu thời gian cài đặt vượt quá "99" phút, hẹn giờ sẽ tự động trở về "00" phút.

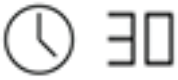
4.Chạm vào nút điều khiển vùng nấu, sau đó chạm vào 'Timer', bộ hẹn giờ sẽ bị hủy, và "-" sẽ hiển thị trong màn hình hiển thị phút.



5. Khi thời gian hẹn giờ được thiết lập, bếp sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và chỉ báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.
6. Âm thanh sẽ phát tiếng bíp trong 30 giây và chỉ báo hẹn giờ hiển thị "- -" khi thời gian hẹn giờ kết thúc.



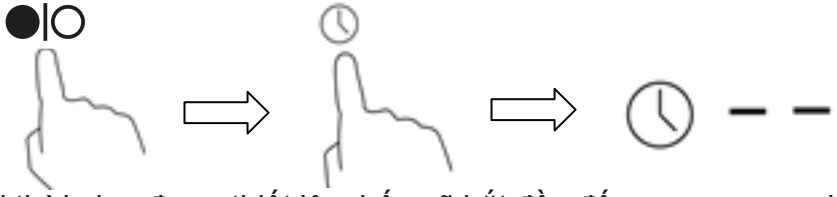
Đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu
1. Nhấn vào nút cài đặt vùng nấu.
2. Chạm vào bộ hẹn giờ, đèn hẹn giờ hiển thị "30"



3. Điều chỉnh cài đặt hẹn giờ bằng cách chạm vào các nút điều khiển "-" hoặc "+". Chỉ báo bộ chỉ báo phút sẽ bắt đầu nhấp nháy và sẽ hiển thị trong màn hình hẹn giờ.

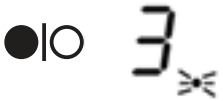
Gợi ý: Nhấn vào nút "-" hoặc "+" của bộ đếm thời gian một lần để giảm hoặc tăng thêm 1 phút.
Chạm và giữ điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng thêm 10 phút.
Nếu thời gian cài đặt vượt quá "99" phút, hẹn giờ sẽ tự động trở về "00" phút.

4. Chạm vào nút cài đặt vùng nấu, sau đó chạm vào 'Timer', bộ hẹn giờ sẽ bị hủy, và "-" sẽ hiển thị trong màn hình hiển thị phút.



5. Khi thời gian được thiết lập, bếp sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và chỉ báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

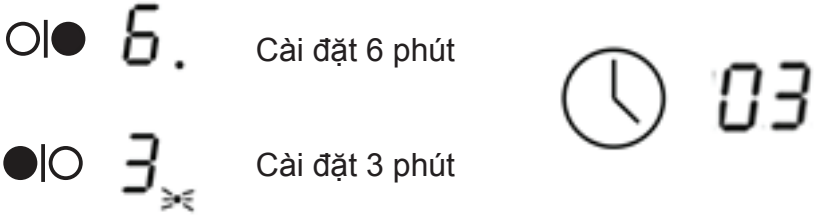
GHI CHÚ: Dấu chấm đỏ bên cạnh chỉ thị mức công suất sẽ sáng lên cho biết vùng đó đã được chọn.



Đặt hẹn giờ để tắt nhiều vùng nấu ăn

1. Nếu nhiều hơn một vùng nấu sử dụng chức năng này, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian thấp nhất (ví dụ: khu vực 1 # thời gian cài đặt là 3 phút, vùng 2 # thời gian cài đặt là 6 phút, chỉ báo hẹn giờ hiển thị "3").

CHÚ Ý: Dấu chấm đỏ bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ nhấp nháy.



2. Khi hết giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.

LƯU Ý: Nếu bạn muốn thay đổi thời gian sau khi bộ hẹn giờ được đặt, bạn phải bắt đầu từ bước 1

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 thiết lập khi thức ăn đã nung nóng.

Cài đặt Nhiệt

Cài đặt dưới đây chỉ là hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm đồ nấu của bạn và số lượng bạn nấu. Trải nghiệm với bếp từ để tìm các thiết lập phù hợp nhất với bạn.

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 • 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 • Chiên • Đun Sôi Súp, Cháo • Đun sôi nước

Bảo Trì và Vệ Sinh

Vấn đề	Cách giải quyết	Quan Trọng
Bị bẩn mỗi ngày trên kính (vết dấu vân tay, dấu vết, vết bẩn 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	• Khi tắt nguồn bếp, bề mặt kính có thể không nóng, nhưng vùng nấu có thể vẫn nóng! Cẩn 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 bẩn vì dung dịch vệ sinh.
Tràn, tan chảy, và nóng chảy lên trên mặt kính	Loại bỏ ngay lập tức các vết bẩn 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 bẩn hoặc vết bẩn tràn ra khu vực mặt kính bếp. 3. Làm sạch vết bẩn bằng khăn ăn hoặc khăn giấy.	• Loại bỏ các vết bẩn 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.

website : www.malloca-shop.com

Gợi Ý Lời Khuyên

Vấn đề	Nguyên nhân	Cần phải làm
Bếp từ không thể bật	Không có công suất	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 gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
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 nhỏ trên bộ điều khiển hoặc có thể sử dụng móng tay của bạn chạm vào bộ 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	Máy chà nhám. Chất vệ sinh gây mài mòn hoặc các sản phẩm làm sạch đang được sử dụng.	Sử dụng nồi có đáy bằng. Vui lòng tham khảo chọn nồi thích hợp và cách vệ sinh.
Một vài nồi, chảo gây ra tiếng ồn.	Có thể là do nguyên nhân nồi bạn đang sử dụng (Vì đáy nồi có nhiều lớp khác nhau).	Đó là nguyên nhân bình thường của nồi và không có bất cứ lỗi gì.
Bếp từ tạo tiếng ồn lớn khi sử dụng công suất cao.	Đó là nguyên nhân của bếp từ.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm công suất.
Quạt tản nhiệt ồn	Quạt tản nhiệt được lắp bên trong bếp từ nhằm làm mát bo mạch điện tử của bếp. Quạt tản nhiệt có thể chạy tiếp tục ngay sau khi tắt bếp.	Đó là trường hợp bình thường. Không nên tắt bếp ngang khi mà quạt tản nhiệt còn đang hoạt động.
Nồi không nóng, nhưng màn hình vẫn hiển thị công suất	Bếp cảm ứng không thể phát hiện ra chảo vì nó không thích hợp để nấu bếp từ. Kích thước nồi quá nhỏ cho khu vực nấu ăn.	Sử dụng dụng cụ nấu nướng thích hợp để nấu ăn. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu phù hợp'. Nồi nấu và đảm bảo rằng đáy của nồi phù hợp với kích thước của khu nấu.

Lỗi hiển thị và kiểm tra cảm ứng
Khu nấu

Nếu có bất thường xảy ra, bếp từ sẽ tự động nhập trạng thái bảo vệ và hiển thị mã bảo vệ tương ứng:

Lỗi	Nguyên Nhân	Giải Quyết
F3/F4	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây từ bị lỗi	Liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng
F9/FA	Cảm biến nhiệt độ của IGBT bị lỗi	Liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng
E1/E2	Nguồn cấp điện không ổn định.	Hãy kiểm tra xem nguồn điện có bình thường hay không. Bật nguồn sau khi cấp điện lại bình thường.
E3	Nhiệt độ cao của cuộn dây bếp từ	Liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng
E5	Nhiệt độ cao của IGBT	Vui lòng khởi động lại bếp.

Trên đây là việc đánh giá và kiểm tra các lỗi phổ biến.
Xin vui lòng không tháo rời các bộ phận bếp để tránh bất kỳ mối nguy hiểm và thiệt hại cho bếp từ

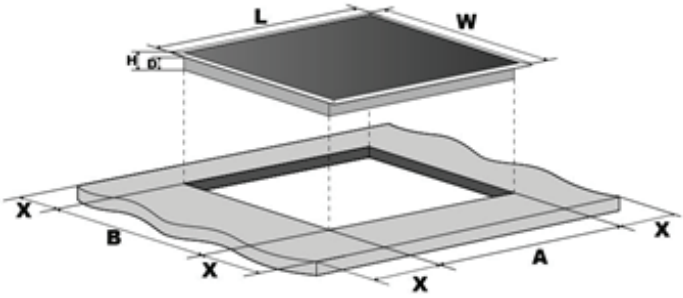
Thông số kỹ thuật

Model	Số vùng nấu	Nguồn cung cấp	Công Suất	Kích thước bếp (LxWxH)	Kích thước cắt đá (AxB)
MH-732 ER	2 Zones	220~240V	4000W	730x430x62mm	700x410mm
MH-732 EI	2 Zones	220~240V	3800W	730x430x62mm	700x410mm
MH-732 EIR	2 Zones	220~240V	4200W	730x430x62mm	700x410mm

Cài đặt

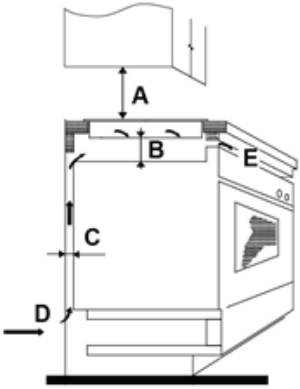
Lựa chọn thiết bị lắp đặt

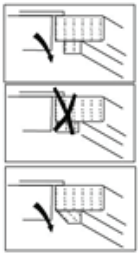
Cắt bề mặt lỗ đá theo kích cỡ được thể hiện trong bản vẽ.
Với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải giữ khoảng cách tối thiểu là 5cm quanh lỗ.
Đảm bảo độ dày của bề mặt làm việc ít nhất là 30mm. Vui lòng lựa chọn vật liệu bề mặt chịu nhiệt để tránh sự biến dạng do nhiệt nóng từ bếp. Như hình dưới đây:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	62	58	700	410	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	30 Min	Air Intake	Air exit 10mm

Trước khi lắp đặt bếp, đảm bảo rằng

• Bề mặt lắp bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt

• Nếu bếp được lắp trên lò nướng, lò nướng nên có một quạt làm mát gắn sẵn

• Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu và 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.

• 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 chắc chắn rằng không thể tiếp cận được cáp điện thông qua các ngăn tủ hoặc ngăn kéo.

• Nếu bếp được lắp đặt trên mặt bàn, nên lắp một rào chắn bảo vệ nhiệt được lắp dưới đáy bếp.

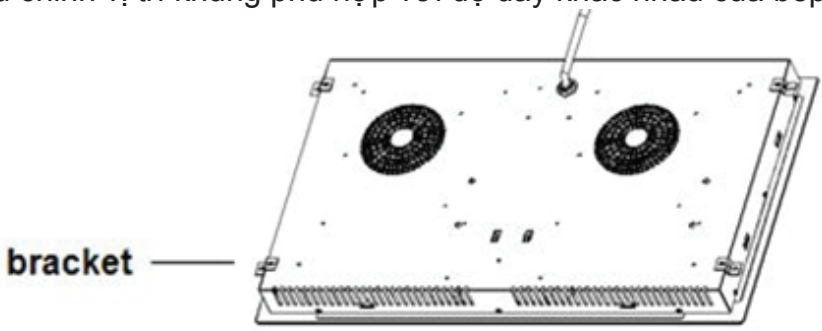
Trước khi lắp vào các khung cố định

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

Điều chỉnh vị trí khung

Cố định bếp trên bề mặt làm việc bằng vít 2 nẹp ở đáy bếp sau khi lắp đặt.

Điều chỉnh vị trí khung phù hợp với độ dày khác nhau của bếp.



Cảnh báo

1. 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.
2. Bếp không được đặt trực tiếp trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện tử trong bếp.
3. Bếp sẽ được lắp đặt sao cho nhiệt điện an toàn đảm bảo tăng cường độ an toàn khi sử dụng.
4. Tường và khu vực tủ bếp nên chịu được nhiệt.
5. Để tránh thiệt hại, các chất liệu tủ bếp và chất kết dính phải chịu được nhiệt.

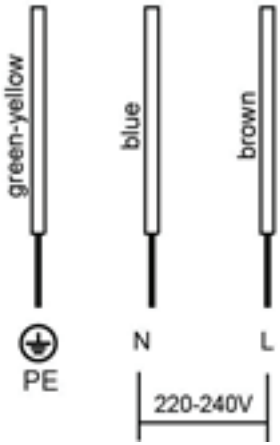
Kết nối bếp với nguồn điện

Bếp này chỉ được kết nối với nguồn điện do một người có trình độ phù hợp.
Trước khi cắm bếp vào nguồn điện, kiểm tra xem:
1. Hệ thống dây điện phù hợp với điện năng do bếp nấu.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong tem thông số.
3. Các phần cáp nguồn cung cấp có thể chịu được tải trọng quy định trên điện áp, công suất định mức. Để kết nối bếp với nguồn cung cấp nguồn điện, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc phân nhánh thiết bị, vì chúng có thể gây quá nóng và cháy.
Cáp cấp điện không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được bố trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75 ° C tại bất kỳ điểm nào.

Kiểm tra hệ thống dây điện có phù hợp,nếu có thay đổi chỉ phải được thực hiện bởi một nhân viên kỹ thuật có trình độ.

Nguồn cung cấp phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn hoặc CB. Phương pháp kết nối được hiển thị bên dưới.

• Nếu dây cáp bị hư hỏng hoặc phải thay thế, nhà cung cấp sau khi bán sẽ phải thực hiện các công cụ chuyên dụng để kiểm tra tránh gây ra tai nạn.
• Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được



thực hiện và phù hợp với các quy định an toàn.
• Cáp không được uốn cong hoặc nén.
• Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và thay thế bởi nhân viên kỹ thuật được ủy quyền.

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 khoẻ 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.

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.

ĐAI LY ỦY QUYỀN CHINH THỨC MALLOCA VIỆT NAM

Showroom 1 :

946 Nguyễn Kiệm - Phường 3 - Go Vâp - TPHCM
Tel: 0973.173.972
Email: mallocashopvn@gmail.com

Showroom 2 :

798 Lạc Long Quân - Phường 9 - Tân Bình - TPHCM
Điện Thoại: 0898.4243.05
Email: mallocashopvn@gmail.com

Hotline Bảo Hành :

Tel : 19001212 (Miễn phi cuộc goi)