

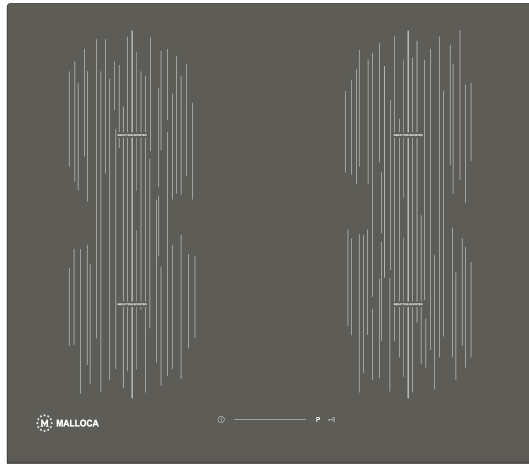


# INSTRUCTION MANUAL

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MI 594 LINEAR

[www.mallica-shop.com](http://www.mallica-shop.com)



To avoid the risk of accidents or damage to the appliance it is essential to read these instructions before it is installed and used for the first time.

Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc thiệt hại cho thiết bị, quý khách cần đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt và sử dụng.

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

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

## **PRECAUTIONS**

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

- **WARNING:** Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

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

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

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

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

#### OPERATING PRINCIPLE (Fig. 1)

It exploits the electromagnetic properties of most cooking vessels.

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

The heat is transmitted to food by the cooking vessel itself.

The cooking process takes place as described below.

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

(Fig. 1)

- 1 Vessel
- 2 Induced current
- 3 Magnetic field
- 4 Inductor
- 5 Electronic circuit
- 6 Power supply

#### User's Instructions (Fig. 2)

- 1 Power ON / Power OFF
- 2 Slider sensor
- 3 Booster key
- 4 Lock key
- 5 ON/OFF LED
- 6 Slider LED
- 7 Lock LED
- 8 Heating zone and setting display
- 9 Timer indicator zone
- 10 Timer

#### 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.

#### Functionality Slider TC:

Slider: sensor technology of the novel Slider TC allows as well an adjustment of the cooking levels (1 - 9) as the timer value (1-99) by touching and pulling the finger over the designated area. Pulling to the right is increasing and to the left is decreasing accordant value.

Moreover a direct selection of the designated value is also possible on the slider area.

#### ON/OFF Touch Control

After connecting to the mains the TC unit takes 1 second to prepare for operation. After a reset all displays and LEDs flashes up for 1 second. After 1 second all displays and LEDs are switched off again.

The TC unit may now be switched ON by pressing the ON/OFF key "I". Displays show a steady "0". Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot. The display dots on the cook top displays flashes up every second (0.5 sec.off, 0.5 sec.on). Electronics remains activated for 20 seconds. If there is no cooking level or timer selection done in this period the

electronics automatically resets to the Off-mode by releasing a signal tone.

The TC may only be switched on by pressing the power key as sole input. In case of an other key is pressed (single or in parallel with the power key), the control unit is not switched on. In case of an active "Child Lock Function" when switching POWER ON, all cooking zone displays show "L" for LOCKED. Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec; L-ON = 1.5sec). By pressing the ON/OFF key "I" of the control unit in ON-Mode, the Touch Control may be switched off at any time. This is also applicable for locked control units (active child lock). The ON/OFF key takes always priority with the POWER-OFF function.

#### Automatic Switch Off

The TC switches from Power ON to OFF after 20 sec., provided that no cooking zone is activated or a select key is pressed during that time.

In case of a selected cooking zone (with cooking stage is "0") this Auto Power off time is composed of a 10 sec deselection time and 10 sec Power off time.

#### ON/OFF Cooking Zone

In case of On-state of the TC a cooking zone may be selected by touching the dedicated display (Select-Sensors "8"). The respective display changes to a steady display dot and "0" instead of "H" - in case of a hot cooking zone. On all other cooking zone displays the dot expires.

That followed a cooking level may be set by using the Slider area. Thus switches the respective cooking zone on. End stops are „9" (right side) and „0" (left side).

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



#### Switching Off a single cooking zone:

A single cooking zone may be switched off by selecting and setting cooking level to [0]. In case of an optic warning for hot cooking zones [H] this is displayed in alternation with [0] and the synchronously display dot.

After the TC is switched Off the display remains black respectively [H] is displayed for an optic warning for hot cooking zone.

#### Switching Off all cooking zones:

Immediately switching off all cooking zones is always possible by using the ON/OFF key [H] possibly appears on all hot cooking zones. All other cooking zone displays remain black.

#### Power Stages

The power of the cooking zone is adjustable in 9 different stages; the respective stage is displayed ([1"] to [9]) via LEDseven-segment-displays.

In case more power is required, select the boost level ("P")

#### Cooking Zones

There are several possible cooking zone combinations:

Single Cooking Zone (Fig. 7-a)

Depending on the model, there are 3 or 4 single cooking zones (A, B, C, D, E) which can function independently.

Minimum diameter of the pan base to ensure optimal detection:

Zones A, B, C, D: 12 cm / Zone E: 14.5 cm

Dual Cooking Zone (Fig. 7-b)

There is a further option of two single cooking zones operating together as if they were a single zone. The possible cooking zone combinations are A+B or C+D. This function is enabled by simultaneously pressing the selection keys "8" on both the zones to be combined. The following symbol will then be shown on display "8" of the rear area:



Display "8" located on the front area will indicate the power level selected for the combined zone.

This function makes it possible to obtain a rectangular cooking zone, particularly suited to rectangular or oval-shaped pans.

If you are using a round pan, the minimum diameter of the base should be 20 cm in order to ensure optimal detection.

#### Automatic Parboiling (selectable)



When Automatic parboiling is activated, the power of the cooking zone is switched to 100 % for a period of time depending on the selected onboiling stage. As soon as the parboiling time is over, the preselected onboiling stage is valid again.

Procedure to start Automatic parboiling:

The control unit is switched on and a cooking zone is selected. After setting cooking stage "9" Automatic parboiling is activated by pressing at the right slider sensor. "A" appears on the display immediately.

Now the required onboiling stage is selected via Slider area. The "A" symbol appears after 3 sec upon releasing the key - alternating with the onboiling stage (500 msec „A" and 1.5 sec onboiling stage).

The onboiling stage may be changed within 15 sec after activation without switching off the parboiling boost. Therefore, the cooking zone is to be selected and the relevant cooking zone is to be set afterwards. In case of a selection after 15 sec a lower cooking stage may be set; automatic onboiling is switched of a higher onboiling stage may be selected; this leads to the parboiling time being automatically brought in line with the currently selected onboiling stage

#### Booster function

After selection of a respective cooking zone, the booster function can be selected directly via the power function key "3". By means of this function certain cooking zones are enabled to receive power over the nominal. If the desired cooking zone has the capacity to activate the booster, the display shows a "P" symbol. The boosting time is limited to 5 min to protect cooking utensils. After the booster is switched off automatically, the cooking zone continues operation on power level "9". The booster can be reactivated after some minutes. In case that the pan is removed from the cooking zone during boosting, the boosting function remains active and boosting time continues.

#### NOTE:

**When selecting the Booster function on any of the rear areas (left or right), the front area located on the same side will automatically switch off (if it was already switched on) in order to focus all the power on the rear area. This allows you to benefit from an extra powerful Booster.**

**However, when selecting the Booster function on any of the front areas (left or right), the rear area located on the same side may be operated up to power level 8, as it will not require as much energy input.**

## Residual Heat

The determination of how long a cooking zone has residual heat after operation and switch off – which may lead to burnings when contacting – is calculated.

Status is calculated depending on:

Selected power stage („0“ bis „9“)

On/Off Time of the Relays

The residual heat indication of each cooking zone remains activated until the calculated temperature is smaller than + 60 °C.

## Automatic Switch-off (Operating Time Limitation)

For each activated cooking zone a max. operating time is defined. The max. operating time is depending on the selected cooking stage. After the expiration of the max. operating time the cooking zone is automatically switched off.

Each actuation of the cooking zone status (changing the cooking level etc.) resets the count-down timer to the initial starting value.

Timer settings takes priority vs. operating time limitations for high cooking stage setting.

## Protection against unintentional activation

The electronic system cuts off automatically in case of an identified permanent use of keys for about 10 seconds. The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code "E R 0 3" flashes on the display (0.5 s ON 0.5s OFF). If the permanent actuation exceeds 10sec, alone the error code "ER 03" keeps flashing as long as the malfunction occurs and is identified as such. In case the cooking zone is at stage "hot" the [H] symbol alternates with the error code (0.5 sec Symbol 0.5 sec "H").

Water sprinkled on the glass surface does not always lead to a key actuation and cannot be surely detected. ( After wiping the glass covering the keys, all keys are ready for operation in no time).

If no cooking zone is activated within 20 sec after pressing POWER ON, the control unit is reset to Off-mode (black displays).

## Key Lock (Optional)

The actuation of the key lock key "4" in the wait or active mode locks the keyboard and the assigned key-lock LED "7" is statically illuminated. Here, the actuation times of the key-lock key have to be taken into account. The control continues to work in the set mode, but may no longer be operated with any key, except the key-lock key itself or the on/off key "1".

The switching OFF with the on/off key "1" is also possible in the locked condition. The assigned key-lock LED "7" fades when switching off the control. The key-lock function included LED is active again when switching on (in wait mode 10 s) until this is deactivated by a repeated actuation of the key-lock key. The activation/deactivation of the key-lock function in the off mode is not possible.

When programmed timers expire the respective timer alarms may be confirmed by actuating any key without needing to unlock the control.

The repeated actuation of the key-lock key in the wait or active mode unlocks the keyboard and the assigned key-lock LED fades. All sensor keys may be operated as usual again.

## Acoustic Feedback (Buzzer)

The following activities occurring during operation of the TC unit are fed back audibly via a buzzer:

Short single tone for regular actuation of a key

Longer, intermittent tone for permanent use of keys over a

longer period of time (≥ 10 sec)

Expiry of the timer

## Timer-function (optional)

The timer function is available in two types:

-Stand-alone-timer 1.99 min: Audible signal with timing. This function can only be activated as long as no cooking zone is in operation (all stages = 0). Is any cooking zone started with operation (level >0) than the stand alone timer keeps in operation. If the timer shall be used to cut off a cooking zone (see cooking zone timer) then the control must first be switched off (power sensor) and switched on again.

-Cooking zone timer 1.99 min: This function can only be activated as long as a cooking is active (stage < 0; display dot). Audible signal with timing, four cooking zones to be cut off are freely programmable.

Setting a timer value:

By adjustment with the slider area.

Primarily the adjustment of the first digit takes place and thereafter the adjustment of the second digit.

Within 10sec after the adjustment of the second digit the value might be reset. (Illuminated display dot in the timer display and in case of a cooking zone specific timer a blinking assigned LED).

In case of an active timer display the timer value may be set to [0] directly by pressing [0] on the slider area (left side)

Switching of an active timer:

A timer can be switched off by setting its value to 0.

A stand alone timer can be switched off by a double actuation of the power key "1".

Timer Stand-Alone:

If the control unit is switched on (all cooking zone displays show [0]), the stand-alone timer may be activated by pressing the timer select key. The timer display show "00". The decimal dot on the timer display flashes. The timer is cut off after 10 sec (black display) if no further settings are made. In case of a timer value is set with no activation of a cooking zone within 10sec, the cooking zone displays are cut off (interposing relays are also cut off). Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

As long as the timer is selected (display dot flashes for 10 sec) it can be set. The setting range is 0 -99 minutes in single steps; by Slider area.

Directly after the timer value is set countdown starts with the last set value. The timer is deselected automatically after 10 sec and the timer display indicates the timer value. After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00“.

The acoustic signal is terminated

-after 2 min and/or

-by actuating any key.

Thereafter timer display stops blinking and extinguishes.

Possible optic warnings for hot cooking zones [H] are displayed permanently

By pressing the ON/OFF key "1", the control unit may be switched from „purely timer operation“ to cooking zone at any time -with or without an activated Stand-Alone timer -.

Switching back to TC active mode with an active Stand-Alone timer the timer is selected first (decimal dot on timer display flashes). After a cooking zone is selected, the decimal dot disappears from the timer display and a steady decimal dot on the cooking zone display flashes on. When switching off the control unit by ON/OFF key "1", the Stand-Alone timer - if still in operation -is also switched off.

### Cooking zone specific timer programming

Switching on the TC enables timer setting for dedicated cooking zones.

By actuating a cooking zone (cooking zone stage > 0) followed by selecting the timer display (within 10 sec) a timer value may be assigned to the cooking zone as a cut-off function. The LED around the timer "9" indicates which cooking zone the timer had been activated for.

As soon as the timer is selected the according LED is blinking and the dot in the timer display is flashing permanently. In case of a cooking zone is selected thereafter, the dot extinguishes and the LED stops blinking.

When switching from one cooking zone to another, the timer display indicates the current timer value of the respective cooking zone. Timer settings of other cooking zones stay active. Further setting is like with the stand-alone timer

In case of more than one active timer the display indicates the lowest timer value (after 10s deselection time).

After expiring of the set time an acoustic signal is given and the timer display flashes „00“. The related timer LED is blinking synchronously. The programmed cooking zone is cut-off, a permanent "0" is displayed and the cooking zone is selected automatically. After 10 sec (deselection time) a permanent "H" is displayed on a

„hot"cooking zone. Otherwise, the symbol "0" is indicated.

The acoustic signal and the blinking of the cooking zone timer Led is terminated

- after 2 min and/or
- by actuating any key.

Thereafter timer display stops extinguishes and the cooking zone stays unselected.

Behaviour of the cooking zone specific timer is similar to the stand alone timer.

In case of a timer is programmed for a cooking zone the operating time limitation is dependent of the timer value and not of the standard table value.

### 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.

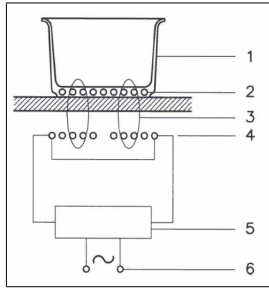


Fig.1

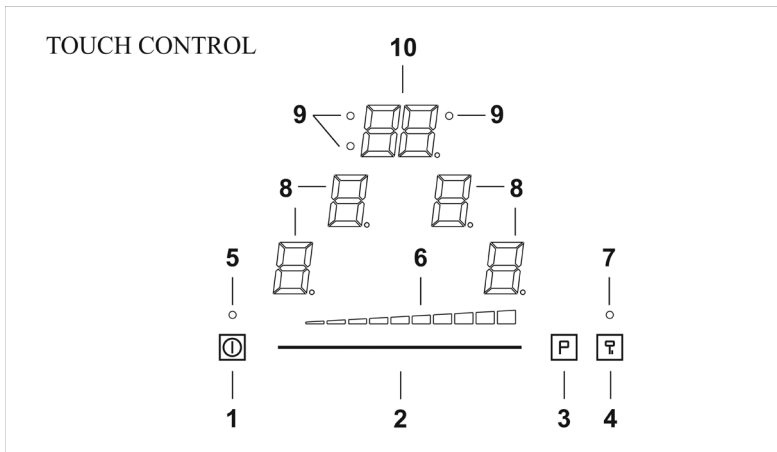


Fig.2

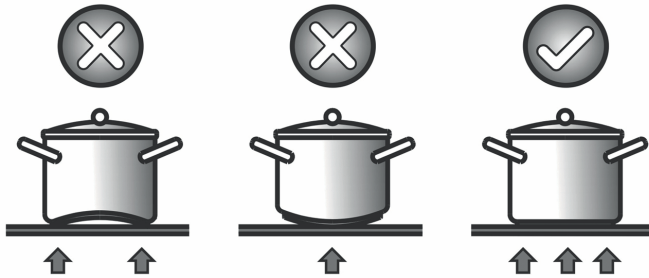


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

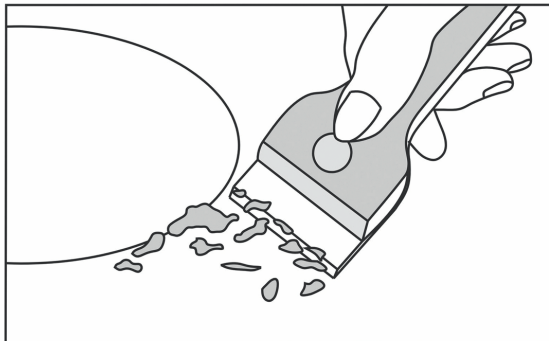
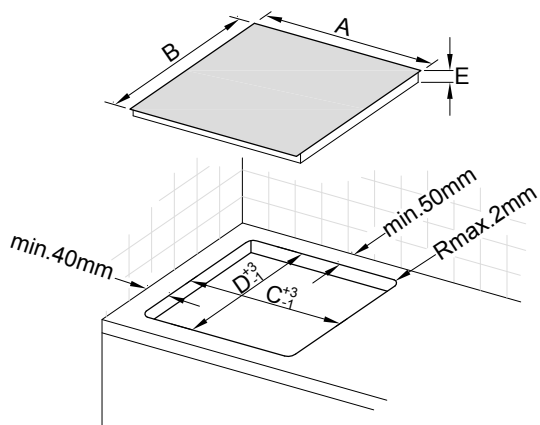
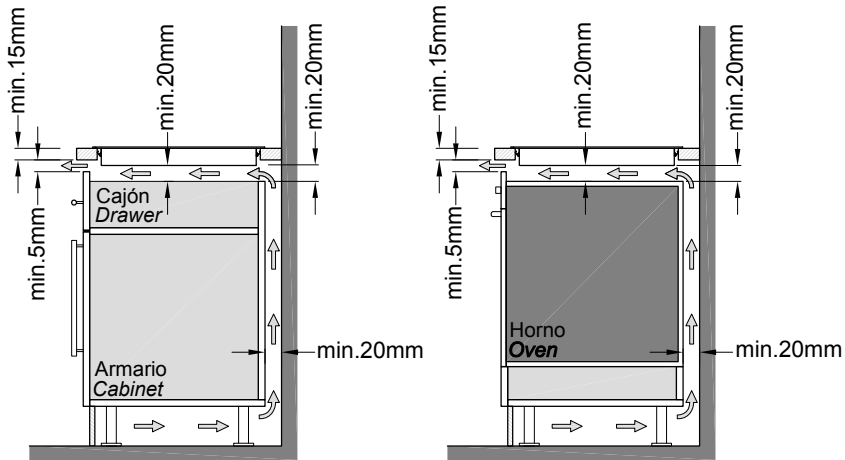


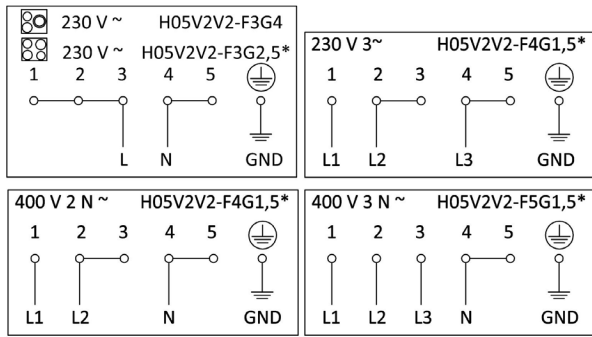
Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Ек. 4.





A	B	C	D	E
590	520	560	490	68

Fig.5



\*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad  
 \*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor  
 \*En tenant compte du coefficient de simultanéité.  
 \*Considering complementary factor  
 \*Tenendo conto del fattore di contemporaneità  
 \*In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor  
 \*Tomando en consiferaçao o factor de dimultaneidade  
 \*Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren  
 \*yhtäaikaisuuden huomioonottaen  
 \*Samtidighetsfaktorn bör tas med i beräkningen  
 \*Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού  
 \*Учитывая фактор совместимости  
 \*Biorąc pod uwagę ich komplementarność  
 \*Figyelembe véve az egyidejűségi tényezőt  
 \*素，控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。  
 \*Ta i betraktning samtidighetsfaktoren

Fig.6

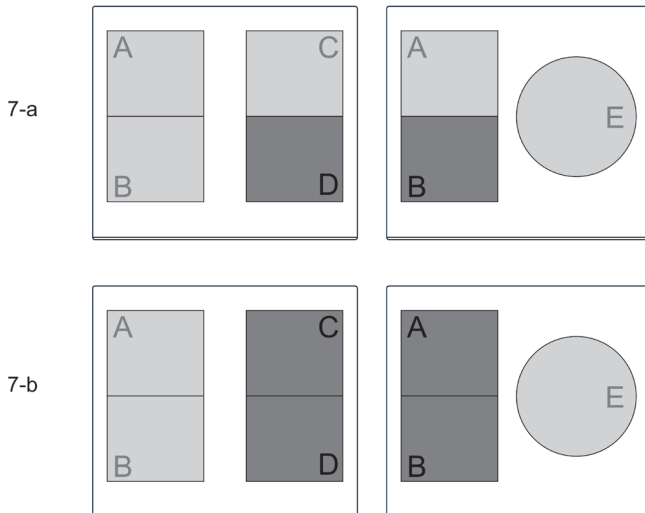


Fig.7

**THIẾT BỊ NÀY CHỈ ĐƯỢC SỬ DỤNG TRONG HỘ GIA ĐÌNH. NHÀ SẢN XUẤT KHÔNG CHIU TRÁCH NHIỆM TRONG TRƯỜNG HỢP LẮP ĐẶT VÀ SỬ DỤNG KHÔNG PHÙ HỢP HOẶC KHÔNG ĐÚNG CÁCH.**

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

**CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA**

- Khi sử dụng bếp, hãy tránh tất cả các vật từ tính (thẻ tín dụng, đĩa mềm, máy tính hoặc những vật tương tự).
- Không sử dụng những vật liệu nhôm hoặc lá nhôm bọc nồi chảo để sử dụng trên bếp từ - không đặt các vật liệu kim loại như dao, muỗng, nĩa hoặc nắp nồi trên bề mặt bếp vì chúng có thể nóng lên.
- Khi nấu ăn bằng chảo không dính khi chưa có thực ăn, không làm nóng chảo trước.
- Khi nấu ăn thức ăn có thể dễ bị dính, bắt đầu nấu với công suất thấp sau đó tăng từ từ và thường xuyên khuấy trong quá trình nấu.
- Sau khi nấu xong, tắt bằng điều khiển (chuyển về mức công suất "0") và không dựa vào nhận diện nồi.
- Nếu bề mặt bếp bị hỏng, hãy ngắt kết nối thiết bị ngay lập tức khỏi nguồn điện để tránh bị giật điện.
- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp.

- Thiết bị và các bộ phận lân cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi nên được giữ ở một khoảng cách an toàn trừ khi chúng liên tục được giám sát.

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị giảm khả năng về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát hoặc nhận được sự hướng dẫn an toàn phù hợp về thiết bị và hiểu những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc bảo trì và vệ sinh sản phẩm không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi có sự giám sát liên tục.

- Việc nấu ăn có thể sản sinh ra nhiều dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn nếu không chú ý. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, thay vào đó ngắt điện thiết bị và dập lửa bằng tấm chắn hoặc nắp nồi chảo.

- Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Một quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục.

- Nếu không cẩn thận giám sát trong quá trình nấu ăn có thể dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn.

- Nguy cơ hỏa hoạn: không lưu trữ bất kỳ vật dụng nào trên bề mặt nấu.

- Chỉ nên sử dụng các bộ bảo vệ trên cùng của thiết bị để sử dụng với thiết bị nấu và được liệt kê trong hướng dẫn của nhà sản xuất. Sử dụng các bộ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

- **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể nóng lên trong quá trình nấu ăn. Tránh xa tầm tay trẻ em.

Lắp đặt CB riêng biệt cho bếp để có thể dễ dàng ngắt kết nối điện khi có sự cố xảy ra. Thiết bị này không được sử dụng thông qua bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Nhà sản xuất từ chối trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ theo các hướng dẫn được mô tả và các tiêu chuẩn phòng ngừa tai nạn.

***Để tránh mọi rủi ro, nếu cáp nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật hoặc thợ điện có nghiệp vụ.***

## NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG (Hình 1)

Khai thác hết tất cả các thuộc tính điện từ của mỗi vùng nấu.

Cuộn dây (cuộn cảm) tạo ra từ trường được vận hành và điều khiển bởi mạch điện tử.

Nhiệt được truyền đến thực phẩm bằng chính nồi nấu.

Quá trình nấu ăn diễn ra như được mô tả dưới đây:

- mất nhiệt tối thiểu (hiệu quả cao)
- hệ thống dừng tự động khi mạch được gỡ bỏ hoặc nhắc nổi lên khỏi mặt bếp.
- mạch điện tử đảm bảo tính linh hoạt tối đa và điều chỉnh tốt.

(Hình 1)

- 1 Mạch
- 2 Dòng điện cảm ứng
- 3 Từ trường
- 4 Cuộn cảm
- 5 Mạch điện
- 6 Dây cáp nguồn

## Hướng dẫn sử dụng (Hình 2)

- 1 Tắt/Mở
- 2 Cảm biến trượt
- 3 Phím nấu nhanh
- 4 Phím khóa
- 5 Đèn LED Tắt/Mở
- 6 Đèn LED phím trượt
- 7 Đèn LED phím khóa
- 8 Màn hình hiển thị vùng nấu và cài đặt
- 9 Hẹn giờ cho vùng nấu
- 10 Hẹn giờ

### Lắp đặt

Tất cả các hoạt động liên quan đến cài đặt (kết nối điện) nên được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật. Đối với các hướng dẫn cụ thể, xem phần liên quan đến lắp đặt.

### Chức năng phím trượt cảm ứng:

Phím trượt: công nghệ cảm biến của phím trượt cảm ứng cho phép người dùng điều chỉnh mức công suất (1-99) cũng như thời gian hẹn giờ (1-99) bằng cách chạm và trượt ngón tay trên mặt phím.

Kéo sang phải là tăng và trái là giảm để lựa chọn giá trị phù hợp.

Ngoài ra, một lựa chọn trực tiếp của giá trị được chỉ định cũng khả dụng trên phím trượt.

### Phím cảm ứng Tắt/Mở

Sau khi kết nối mạch cảm ứng chính mất 1 giây để chuẩn bị cho việc vận hành. Sau đó màn hình hiển thị, tất cả đèn LED sẽ sáng trong vòng 1 giây. Sau 1 giây toàn màn hình hiển thị và tất cả đèn LED sẽ tắt.

Phím cảm ứng có thể được bật bằng cách chạm phím Tắt/Mở "1". Màn hình hiển thị ổn định "0". Cảnh báo mặt kính bếp nóng hiển thị trên màn hình [H] xen kẽ với [0] và dấu chấm hiển thị đồng bộ. Phần điện tử vẫn được kích hoạt trong 20 giây.

Nếu không có mức công suất hoặc hẹn giờ nào được thực hiện, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ tắt và âm báo sẽ vang lên.

Chỉ có thể mở bàn phím cảm ứng bằng khóa nguồn như đầu vào nguồn điện. Trong trường hợp nhấn một phím khác (đơn hoặc song song với phím nguồn, bảng điều khiển đều không mở được.

Trong trường hợp chức năng "Khóa trẻ em" hoạt động khi mở nguồn, tắt cả màn hình hiển thị "L" cho thấy đã khóa. Các đèn cảnh báo có thể hiển thị vùng nấu dư nhiệt [H] lần lượt với [L] (H-mở= 0.5 giây; L-mở = 1.5 giây).

Bảng cách nhấn phím Tắt/Mở "1" của bảng điều khiển ở chế độ bật, điều khiển cảm ứng có thể được tắt bất cứ lúc nào. Điều này cũng áp dụng cho các thiết bị điều khiển bị khóa (khóa trẻ em kích hoạt). Các phím Tắt/Mở luôn được ưu tiên khi tắt nguồn.

### Tự động tắt

Bàn phím cảm ứng chuyển từ mở sang tắt sau 20 giây, miễn là không có vùng nấu kích hoạt hoặc được lựa chọn trong thời điểm đó.

Trong trường hợp lựa chọn vùng nấu (với công suất "0"), thời gian tự động tắt nguồn bao gồm thời gian bỏ chọn 10 giây và thời gian tắt nguồn 10 giây.

### Tắt/Mở vùng nấu

Trong trường hợp ở trạng thái mở, bảng điều khiển vùng nấu có thể được lựa chọn bằng cách chạm vào màn hình (lựa chọn-cảm biến "8"). Màn hình tương ứng thay đổi bằng dấu chấm hiển thị ổn định và "0" thay vì "H" - trong trường hợp vùng nấu nóng- trên tất cả các vùng nấu khác hiển thị dấu chấm kết thúc.

Tiếp theo là mức công suất được lựa chọn bằng thanh trượt. Để bật vùng nấu tương ứng, điểm dừng cuối là "9" (bên phải) và điểm dừng đầu "0" (bên trái).

Đầu tiên, đặt chảo vào vùng nấu đã chọn, nếu không có chảo, hệ thống không thể hoạt động vùng nấu tương ứng.



### Tắt một vùng nấu:

Có thể tắt một vùng nấu bằng cách chọn mức công suất bằng [0]. Trong trường hợp cảnh báo vùng nấu dư nhiệt [H] điều này được hiển thị xen kẽ [0] và màn hình hiển thị dấu chấm đồng bộ. Sau khi bảng điều khiển tắt, màn hình tương ứng [H] hiển thị vùng nấu dư nhiệt.

### Tắt tất cả các vùng nấu:

Luôn có thể tắt ngay lập tức tất cả các vùng nấu bằng cách nhấn phím Tắt/Mở. Biểu tượng [H] có thể xuất hiện trên tất cả các vùng nấu dư nhiệt. Tất cả các vùng nấu còn lại sẽ là màu đen.

### Các giai đoạn công suất

Công suất của vùng nấu có thể được điều chỉnh ở 9 mức công suất khác nhau; giai đoạn tương ứng được hiển thị ([1"] đến [9]) qua màn hình LED thanh trượt. Trong trường hợp cần mức công suất lớn hơn, chọn mức công suất ("P")

### Vùng nấu

Có thể thực hiện kết hợp vùng nấu:

Vùng nấu đơn (Hình. 7-a)

Tùy thuộc vào mẫu mã, có thể sử dụng 3 đến 4 vùng nấu đơn (A, B, C, D, E) có thể hoạt động độc lập. Sử dụng đường kính nồi chảo thích hợp để đảm bảo hiệu suất tối ưu:

Các vùng nấu A, B, C, D: 12 cm / Vùng nấu E: 14.5 cm

Vùng nấu đôi (Hình. 7-b)

Có thêm tùy chọn gồm hai vùng nấu hoạt động cùng nhau như thể chúng là một vùng nấu. Các vùng nấu có thể kết hợp cùng nhau là A+B hoặc C+D. Chức năng này có thể được bật bằng cách nhấn đồng thời các phím chọn "8" trên cả hai vùng nấu được kết hợp. Biểu tượng sau sẽ được hiển thị trên màn hình:



Hiện thị "8" ở khu vực phía trước sẽ cho biết mức công suất được chọn cho khu vực kết hợp.

Chức năng này giúp bạn có một vùng nấu hình chữ nhật, đặc biệt phù hợp với chảo hình chữ nhật hoặc hình bầu dục.

Nếu bạn đang sử dụng chảo tròn, đường kính tối thiểu của đế chảo phải là 20 cm để đảm bảo khả năng nhận nồi tối ưu.



### Tự động nấu (lựa chọn)

Khi lựa chọn chức năng tự động nấu, công suất của vùng nấu sẽ đạt mức 100% trong một khoảng thời gian tùy thuộc vào thời gian của giai đoạn đang lựa chọn. Ngay sau khi kết thúc thời gian nấu, công suất của giai đoạn trước đó sẽ có hiệu lực trở lại.

Quy trình để bắt đầu nấu tự động:

Bảng điều khiển được bật và vùng nấu được lựa chọn. Sau khi thiết lập ở mức "9" chức năng tự động nấu sẽ được kích hoạt bằng cách nhấn vào phím trượt bên phải. Ký tự "A" xuất hiện ngay trên màn hình.

Bây giờ giai đoạn nấu bắt buộc được lựa chọn thông qua phím trượt. Ký tự "A" xuất hiện sau 3 giây nhả phím - xen kẽ với giai đoạn khởi động (500 mili giây và 1.5 giây trên giai đoạn khởi động).

Giai đoạn khởi động có thể được thay đổi trong vòng 15 giây mà không cần tắt chế độ nấu nhanh. Do đó, vùng nấu được lựa chọn và vùng nấu liên quan sẽ được lựa chọn sau đó. Trong trường hợp lựa chọn sau 15 giây, một mức công suất thấp hơn có thể được thiết lập, tự động nấu có thể được chuyển sang mức công suất cao hơn; điều này dẫn đến thời gian nấu được tự động điều chỉnh một cách phù hợp với mức công suất hiện tại.

### **Chức năng nấu nhanh (Booster)**

Sau khi lựa chọn một vùng nấu tương ứng, chức năng nấu nhanh có thể được lựa chọn trực tiếp thông qua phím "3". Bảng chức năng này, một số vùng nấu nhất định sẽ được kích hoạt để nhận điện định danh. Nếu vùng nấu mong muốn có khả năng kích hoạt chức năng nấu nhanh, màn hình sẽ hiển thị ký tự "P". Thời gian nấu nhanh giới hạn trong 5 phút để bảo vệ dụng cụ nấu ăn. Sau khi chức năng nấu nhanh tự động tắt, vùng nấu tiếp tục hoạt động ở mức công suất "9". Chức năng nấu nhanh có thể được kích hoạt trong vài phút. Trong trường hợp này, nồi chảo được lấy ra khỏi vùng nấu trong khi sử dụng chức năng booster, chức năng booster vẫn hoạt động và thời gian booster vẫn tiếp tục.

### **LƯU Ý:**

**Khi lựa chọn chức năng Booster trên bất kỳ vùng nấu nào (trái hoặc phải), vùng nấu phía trên cùng bên sẽ tự động tắt (nếu bếp đang mở) để tập trung tất cả công suất vào vùng nấu sử dụng Booster.**

**Tuy nhiên, khi lựa chọn chức năng Booster trên bất kỳ vùng nấu nào phía trên (trái hoặc phải), vùng nấu phía dưới sẽ hoạt động ở mức công suất 8, vì vùng nấu này không yêu cầu nhiều mức năng lượng đầu vào.**

### **Dư nhiệt**

Việc xác định khoảng thời gian một vùng nấu dư nhiệt sau khi hoạt động và tắt - điều này có thể dẫn đến cháy khi kết nối - được tính toán. Trạng thái được tính toán phụ thuộc vào: Công suất đã chọn (0 đến 9) Thời gian bật/tắt của rơ le Chỉ báo dư nhiệt của từng vùng nấu vẫn được kích hoạt cho đến khi nhiệt độ nhỏ hơn 60 °C.

### **Tự động tắt (Giới hạn thời gian hoạt động)**

Đối với mỗi vùng nấu được kích hoạt, giá trị thời gian hoạt động được xác định. Thời gian tối đa phụ thuộc vào công suất đã được chọn. Sau khi hết thời gian hoạt động tối đa, vùng nấu sẽ tự động tắt.

Mỗi lần kích hoạt trạng thái vùng nấu (thay đổi công suất v.v...) sẽ đặt lại đồng hồ đếm ngược về giá trị ban đầu.

Cài đặt hẹn giờ được ưu tiên so với giới hạn thời gian hoạt động đối với cài đặt công suất nấu cao.

### **Bảo vệ kích hoạt bếp ngoài ý muốn**

Hệ thống điện tử sẽ tự động ngắt trong trường hợp sử dụng các phím vịnh viễn trong vòng 10 giây. Bộ điều khiển phát ra âm thanh trong vòng 10 giây khi xảy ra sự cố.

The control unit releases an audible signal for 10 sec of the malfunction (khoảng thời gian: 1000 mili giây, 500 mili giây MỞ) và mã lỗi "E R 0 3" nhấp nháy trên màn hình (0.5 giây MỞ 0.5s TẮT). Nếu hoạt động lâu dài chỉ có 10 giây, chỉ có mã lỗi "ER 03" tiếp tục nhấp nháy khi sự cố xảy ra và được hiển thị như vậy. Trong trường hợp khi vùng nấu ở trạng thái "dư nhiệt" biểu tượng [H] sẽ hiển thị luân phiên với mã lỗi (0.5 giây biểu tượng 0.5 giây "H").

Nước trên bề mặt kính có thể làm ảnh hưởng đến việc sử dụng bảng điều khiển và có thể nhận lệnh không chính xác. (Sau khi lau mặt kính, bảng điều khiển sẽ hoạt động bình thường).

Nếu không có vùng nấu nào hoạt động trong 20 giây sau khi mở nguồn, bếp sẽ tự động tắt.

### **Khóa phím (Tùy chọn)**

Hoạt động của phím khóa "4" ở chế độ chờ hoặc đang hoạt động sẽ khóa bàn phím và đèn LED khóa phím "7" được chỉ định. Ở đây, phải tính đến thời gian hoạt động của phím khóa. Điều khiển tiếp tục hoạt động ở chế độ đã cài đặt, nhưng có thể không còn được vận hành với bất kỳ phím nào, ngoại trừ chính phím khóa phím hoặc phím tắt/mở "1".

Việc tắt bếp bằng phím tắt/mở "1" cũng có thể được thực hiện trong điều kiện khóa phím. Đèn LED khóa phím "7" được chỉ định mờ dần khi tắt bảng điều khiển. Chức năng khóa phím bao gồm đèn LED vẫn hoạt động khi mở trở lại (ở chế độ chờ 10 giây) cho đến khi bị tắt bởi thao tác lặp lại của phím khóa. Không thể kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng khóa phím ở chế độ tắt.

Khi kết thúc thời gian hẹn giờ tương ứng có thể xác nhận lại bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào mà không cần mở bảng điều khiển.

Thao tác lặp lại phím khóa trong chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mờ khóa bàn phím và đèn LED khóa phím sẽ mờ dần. Tất cả các phím điều khiển sẽ hoạt động bình thường trở lại.

### **Âm thanh phản hồi (Buzzer)**

Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình vận hành thiết bị TC được phản hồi bằng âm thanh qua bộ rung:

Âm báo ngắn sẽ phát ra tín hiệu khi bấm phím

Âm báo dài hơn để báo khi bấm phím trong thời gian lâu hơn (≥ 10 giây)

Hết thời gian hẹn giờ.

### **Chức năng hẹn giờ (Tùy chọn)**

Chức năng hẹn giờ được kích hoạt theo 2 loại:

-Hẹn giờ độc lập 1..99 phút: Tín hiệu âm thanh với thời gian. Chức năng này có thể được kích hoạt khi

không có vùng nấu nào hoạt động (tất cả vùng nấu = 0). Khi có bất kỳ vùng nấu nào bắt đầu hoạt động

(công suất >0), bộ hẹn giờ độc lập tiếp tục hoạt động.

Nếu hẹn giờ có thể được sử dụng để tắt vùng nấu.

(xem phần hẹn giờ vùng nấu) thì trước tiên phải tắt bảng điều khiển (công suất cảm biến) và bật lại.

- Hẹn giờ vùng nấu 1..99 phút: Chức năng này có thể được kích hoạt, miễn là vùng nấu đang hoạt động

(công suất < 0; hiển thị chấm). Tín hiệu âm thanh với thời gian, bốn vùng nấu được ngắt có thể lập trình tự do.

Cài đặt giá trị hẹn giờ:

Bằng cách điều chỉnh vùng trượt.

Chủ yếu là điều chỉnh chữ số thứ nhất và sau đó là chữ số thứ hai.

Trong 10 giây sau khi điều chỉnh chữ số thứ hai, giá trị có thể được đặt lại. (Chấm được hiển thị trên màn hình hẹn giờ trong trường hợp vùng nấu được hẹn giờ cụ thể, đèn LED chỉ định nhấp nháy)

Trong trường hợp hiển thị bộ hẹn giờ hoạt động có thể cài đặt trực tiếp từ [0] bằng cách nhấn [0] trên phím trượt (bên trái)

Chuyển đổi bộ hẹn giờ:

Có thể chuyển đổi bộ hẹn giờ bằng cách đặt giá trị của nó bằng 0.

Hẹn giờ độc lập có thể được chuyển đổi bằng cách bấm hai lần phím "1".

Hẹn giờ độc lập:

Nếu đơn vị điều khiển được mở (tắt cả vùng nấu hiển thị [0]), hẹn giờ độc lập có thể được kích hoạt bằng cách nhấn chọn phím chọn bộ hẹn giờ. Màn hình hiển thị "00". Dấu chấm thập phân trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy, bộ hẹn giờ bị ngắt sau 10 giây (màn hình đen) nếu không có cài đặt nào khác được thực hiện. Trong trường hợp giá trị hẹn giờ được đặt mà không có vùng nấu nào được kích hoạt trong vòng 10 giây, thì hiển thị vùng nấu sẽ bị ngắt (các rơ le xen kẽ cũng bị ngắt). Các cảnh báo quang học có thể có đối với vùng nấu dư nhiệt [H] được hiển thị vĩnh viễn.

Miền là bộ hẹn giờ được chọn (dấu chấm sẽ hiển thị nhấp nháy trong 10 giây), nó có thể được đặt. Phạm vi cài đặt là 0 -99 phút trong các bước duy nhất bằng phím trượt.

Sau khi giá trị bộ hẹn giờ được đặt trực tiếp, đếm ngược bắt đầu với giá trị đặt cuối cùng. Bộ hẹn giờ tự động được bỏ chọn sau 10 giây và màn hình bộ hẹn giờ cho biết giá trị bộ hẹn giờ. Sau khi hết thời gian cài đặt, một tín hiệu âm thanh sẽ được đưa ra và màn hình hẹn giờ nhấp nháy "00".

Tín hiệu âm thanh bị ngắt

- sau 2 phút và / hoặc

- bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào.

Sau đó, màn hình hẹn giờ ngừng nhấp nháy và tắt.

Các cảnh báo quang học có thể có đối với vùng nấu dư nhiệt [H] được hiển thị vĩnh viễn

Bằng cách nhấn phím TẮT/MỞ "1", thiết bị điều khiển có thể được chuyển từ "hoạt động hẹn giờ hoàn toàn" sang vùng nấu bất kỳ lúc nào - có hoặc không có bộ hẹn giờ độc lập được kích hoạt.

Chuyển trở lại chế độ TC đang hoạt động

Hẹn giờ độc lập được chọn trước (dấu chấm thập phân nhấp nháy trên màn hình). Sau khi vùng nấu được chọn, dấu chấm thập phân sẽ biến mất khỏi màn hình hẹn giờ và dấu chấm thập phân ổn định trên màn hình vùng nấu sẽ sáng. Khi tắt thiết bị điều khiển bằng phím TẮT/MỞ "1", bộ hẹn giờ độc lập nếu vẫn hoạt động cũng sẽ tắt.

Lập trình hẹn giờ cụ thể cho vùng nấu

Bật TC cho phép cài đặt hẹn giờ cho các vùng nấu chuyên dụng.

Bằng cách kích hoạt vùng nấu (công suất > 0), sau đó chọn màn hình hẹn giờ (trong vòng 10 giây), giá trị hẹn giờ có thể được gán cho vùng nấu dưới dạng chức năng ngắt. Đèn LED xung quanh bộ hẹn giờ "9" cho biết bộ hẹn giờ đã được kích hoạt ở vùng nấu nào.

Ngay sau khi bộ hẹn giờ được chọn, đèn LED sẽ nhấp nháy và dấu chấm trên màn hình bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy vĩnh viễn. Trong trường hợp vùng nấu được chọn sau đó, dấu chấm tắt và đèn LED ngừng nhấp nháy.

Khi chuyển từ vùng nấu này sang vùng nấu khác, màn hình hẹn giờ cho biết giá trị hẹn giờ hiện tại của vùng nấu tương ứng. Cài đặt hẹn giờ của các vùng nấu khác vẫn hoạt động. Cài đặt thêm giống như với bộ hẹn giờ độc lập

Trong trường hợp có nhiều hơn một bộ hẹn giờ đang hoạt động, màn hình hiển thị giá trị bộ hẹn giờ thấp nhất (sau thời gian bỏ chọn 10 giây).

Sau khi hết thời gian cài đặt, một tín hiệu âm thanh sẽ được đưa ra và màn hình hẹn giờ nhấp nháy "00". Đèn LED hẹn giờ liên quan đang nhấp nháy đồng bộ. Vùng nấu được lập trình bị ngắt, hiển thị "0" và vùng nấu được chọn tự động. Sau 10 giây (thời gian bỏ chọn), biểu tượng "H" hiển thị trên vùng nấu "dư nhiệt". Nếu không, biểu tượng "0" được chỉ ra.

Kết thúc tín hiệu âm thanh và đèn LED hẹn giờ vùng nấu nhấp nháy

- sau 2 phút và / hoặc

- bằng cách kích hoạt bất kỳ phím nào.

Sau đó, màn hình hẹn giờ sẽ ngừng tắt và vùng nấu vẫn không được chọn.

Hoạt động của bộ hẹn giờ cụ thể vùng nấu tương tự như bộ hẹn giờ độc lập.

Trong trường hợp bộ hẹn giờ được lập trình cho vùng nấu, giới hạn thời gian hoạt động phụ thuộc vào giá trị bộ hẹn giờ chứ không phải giá trị bảng tiêu chuẩn.

### Nồi nấu (Hình 3)

- một nồi nấu hút nam châm có thể là một nồi thích hợp để nấu trên bếp từ

- ưu tiên các nồi nấu được tuyên bố đặc biệt là phù hợp để nấu trên bếp từ

- nồi nấu phẳng và dày

- nồi nấu có cùng đường kính với các vùng nấu đảm bảo khai thác tối đa công suất

- một nồi nấu nhỏ hơn làm giảm việc khai thác công suất, nhưng không gây ra bất kỳ tổn thất công suất nào. Chúng tôi không khuyến khích sử dụng các nồi nấu có đường kính nhỏ hơn 10 cm.

- nồi nấu bằng thép không gỉ có đáy nhiều lớp hoặc bằng thép không gỉ có nhiệm vụ đặc biệt thích hợp cho bếp từ

- tốt nhất là nồi nấu có đáy tráng men để tránh làm xước bề mặt kính bếp

- chúng tôi không khuyến khích sử dụng nồi nấu thuộc các loại như thủy tinh, gốm, đất nung, nhôm, đồng hoặc không nhiễm từ.

### Bảo dưỡng (Hình 4)

Bằng dụng cụ chuyên dụng, loại bỏ ngay lập tức các mẫu giấy bạc, thức ăn rơi vãi, dầu mỡ bắn, vết đường và các thức ăn có hàm lượng đường cao khác ra khỏi bề mặt để tránh làm hỏng bếp.

Sau đó làm sạch bề mặt bằng khăn và sản phẩm thích hợp, rửa sạch bằng nước và lau khô bằng khăn sạch. Trong mọi trường hợp không được sử dụng bột biển hoặc vải mài mòn; tránh sử dụng các chất tẩy rửa hóa học mạnh như dung dịch vệ sinh lò nướng và chất tẩy vết bẩn.

### Hướng dẫn lắp đặt

#### Lắp đặt

Các hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn, là hướng dẫn lắp đặt, điều chỉnh và bảo trì, theo luật và tiêu chuẩn hiện hành. Các thao tác này phải luôn được thực hiện khi thiết bị đã được ngắt khỏi hệ thống điện.

**Định vị (Hình 5)**

Bộ cố định được thiết kế đặc biệt để lắp vào mặt đá như thể hiện trong hình tương ứng.

Dán gioăng kính bếp dọc theo chu vi bếp.

Không lắp đặt bếp trên lò nung; trong trường hợp bạn làm vậy, hãy đảm bảo những điều sau:

- lò được trang bị hệ thống làm mát thích hợp
- không có rò rỉ khí nóng từ lò về phía bếp
- các cửa hút gió phù hợp được cung cấp như trong hình.

**Kết nối điện (Hình 6)**

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

- các đặc điểm của nhà máy chẳng hạn như tuân theo những gì được chỉ ra trên tem thông số đặt ở dưới cùng của khu vực làm việc;
- thiết bị được lắp đặt kết nối đất hiệu quả, tuân theo các tiêu chuẩn và quy định của pháp luật hiện hành.

Kết nối đất là bắt buộc về mặt pháp luật.

Nếu không có dây cáp nguồn hoặc phích cắm trên thiết bị, hãy sử dụng vật liệu hấp thụ phù hợp với nhiệt độ làm việc, như được chỉ ra trên tem thông số. Trong mọi trường hợp, dây cáp nguồn không được đạt nhiệt độ trên 50°C của nhiệt độ môi trường xung quanh.



**MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED**

**Showroom:**

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City  
Tel: (84) 28 39975 893 / 94  
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882  
Email: info@malloca.com

**Customer Care:**

Hotline: 1800 12 12  
Email: chamsockh@malloca.com

**CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM**

**Showroom Malloca TP.Hồ Chí Minh:**

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM  
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94  
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882  
Email: info@malloca.com

**Showroom Malloca Hà Nội:**

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội  
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98

**Showroom Malloca Đà Nẵng:**

451 Điện Biên Phủ, Phường Hòa Khê, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng  
SĐT: (0236) 7303 268

**Hệ thống chăm sóc khách hàng:**

Hotline: 1800 12 12  
Email: chamsockh@malloca.com

**Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu**

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu  
SĐT: (0254) 385 94 99

**Khu vực Tây Nguyên**

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt  
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

**Khu vực Nam Trung Bộ**

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang  
SĐT: (0258) 3875 488

**Khu vực Miền Tây**

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ  
SĐT: (0292) 373 2035

**Khu vực Cà Mau**

180 T28 Lý Văn Lâm, Khóm 4, Phường 1, TP. Cà Mau  
SĐT: (0290) 3832 152