

EH17252BF

EN Portable induction cooktop

VI Bếp từ

User Manual

Hướng dẫn sử dụng

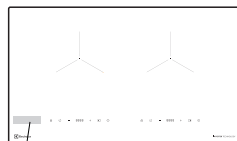


Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

Stay updated on better living services,
safety notices and shop for accessories.

1. **Open the camera app
on your smartphone
and point at the QR
code to scan.**

Product Registration QR code
is located on the top surface
or underside of your appliance.



2. **Tap the notification or link to open the
registration form.**
3. **Complete your details and enjoy peace
of mind.**



Electrolux

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer quality products that make your life more comfortable. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 07

PRODUCT OVERVIEW 08

QUICK START GUIDE 10

PRODUCT INSTALLATION 12

OPERATION INSTRUCTIONS 13

CLEANING AND MAINTENANCE 17

TROUBLESHOOTING 18

DISPOSAL AND RECYCLING 21

The following symbols are used in this user manual:

-  Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance
-  General information and tips
-  Environmental information

SAFETY INSTRUCTIONS



Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!



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.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

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 hob 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.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- 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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- 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 hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

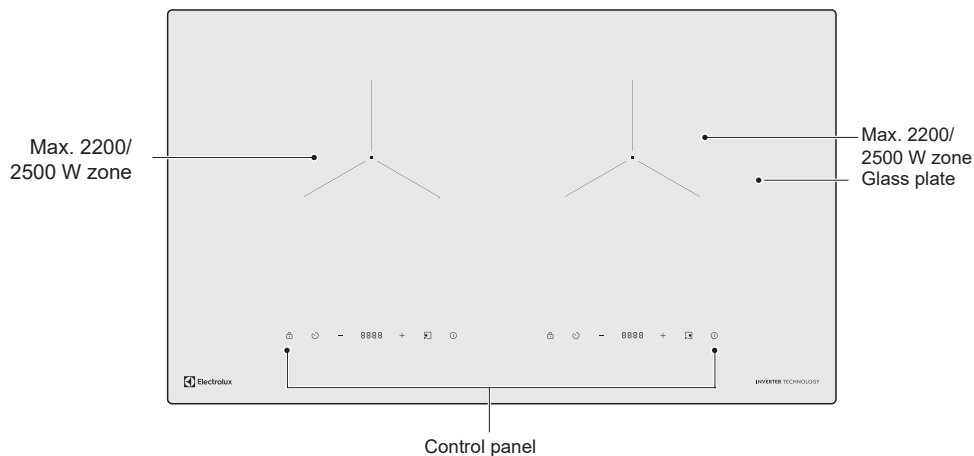
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	EHI7252BF
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240 V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	5000W
Product Size L×W×H(mm)	730X430X65

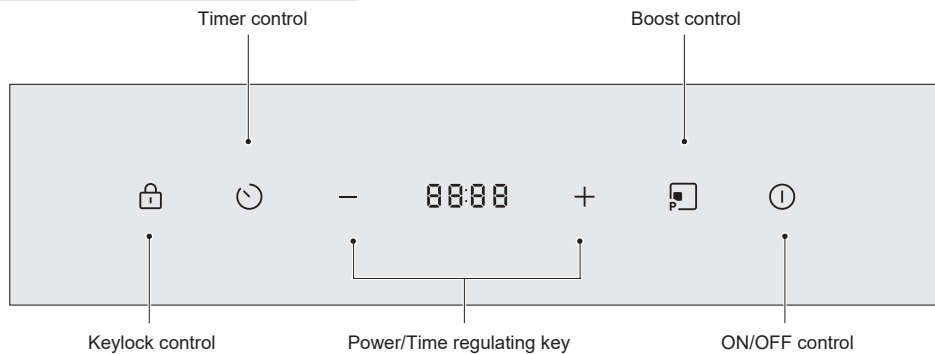
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



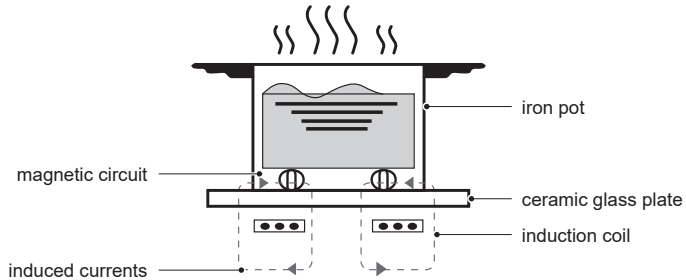
NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.



Working Theory

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



Before using your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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 flour thickened 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 flavorsome 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 induction 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.



Detection of Small Articles

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



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 hob 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	• reheating • rapid simmering • cooking rice
3-4	• pancakes
5-6	• sautéing • cooking pasta
7-8,Booster	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

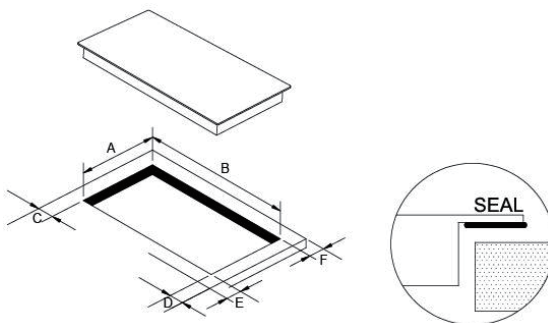
PRODUCT INSTALLATION

i 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 below:



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
$375 + 2$ -0	$570 + 4$ -0	50Min.	50 Min.	50 Min.	50 Min.

i Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- 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.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

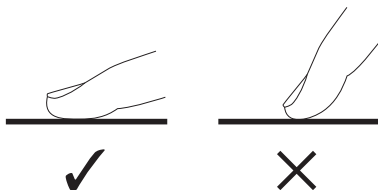
i Before Locating the Fixing Brackets

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

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

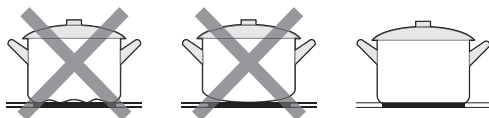


Choosing the Right Cookware

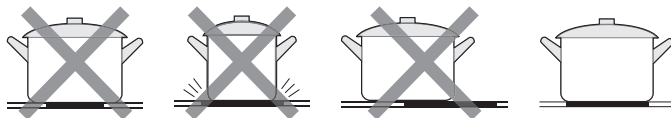
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. 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.



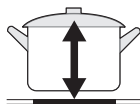
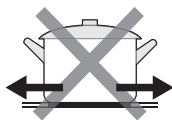
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



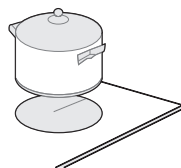
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode. (If no any operation for 60 seconds after that it will enter into power off state.)
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

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



If the buzzer beep alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish cooking

1. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
2. 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.



3. Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the boost control, the zone indicator show "P." and the power reach Max.(2500W)



Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control again, then the cooking zone will revert to its original setting.
Or touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 8.



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

4. 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 lock control 	The timer indicator will show "Loc".
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while(about 2 second).	

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF 1, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF 1 control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer control

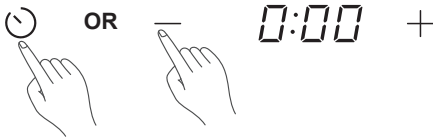
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 3 hours.

a) Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



3. Touch and hold the timer control for about two seconds or touch the "-" button to "0:00", the timer will be cancelled.



2. Set the time by touching the or control of the timer.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. The gear and timer alternately flash.
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

CLEANING AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch 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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

 Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

(1) Troubleshooting

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	• Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure. (open circuit)	• Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit)	
E6	High temperature of IGBT.	• Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
EB	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#,F8 for2#)	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.

(2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	SolutionA	SolutionB
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and hear a beep every second.	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	The Thermal link is broken	Replace the Thermal link.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

 Important Instructions for Environment

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

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



 Compliance with Rohs Directive

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.

 Package Information

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.



Chào mừng bạn đến với thế giới Electrolux

Cảm ơn bạn đã lựa chọn một sản phẩm đẳng cấp từ Electrolux. Chúng tôi hy vọng sản phẩm này sẽ mang lại cho bạn nhiều niềm vui trong tương lai. Electrolux luôn mong muốn mang đến những sản phẩm chất lượng giúp cuộc sống của bạn trở nên thoải mái và dễ dàng hơn. Vui lòng dành vài phút để đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để bạn có thể tận dụng những lợi ích mà thiết bị mới của bạn mang lại. Chúng tôi cam kết rằng sản phẩm sẽ mang đến Trải nghiệm người dùng vượt trội và sự Yên tâm trong quá trình sử dụng. Chúc may mắn!

NỘI DUNG

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG----- 02

THÔNG SỐ KỸ THUẬT----- 07

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM----- 08

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH ----- 10

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM ----- 12

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH ----- 13

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG----- 17

KHÁC PHỤC SỰ CỐ ----- 18

TIÊU HỦY VÀ TÁI CHẾ ----- 21

Các ký hiệu sau đây được dùng trong hướng dẫn sử dụng này

-  Thông tin quan trọng liên quan đến an toàn cá nhân của bạn và cách tránh làm hỏng thiết bị
-  Thông tin chung và mẹo
-  Thông tin môi trường

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG



Mục đích sử dụng

Các hướng dẫn an toàn sau đây nhằm ngăn ngừa các rủi ro hoặc hư hỏng không lường trước được hoặc thiệt hại do việc vận hành thiết bị không an toàn hoặc không đúng cách. Vui lòng kiểm tra bao bì và thiết bị khi nhận hàng để đảm bảo mọi thứ còn nguyên vẹn nhằm đảm bảo vận hành an toàn. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, vui lòng liên hệ nhà bán lẻ hoặc đại lý. Xin lưu ý, vì lý do an toàn, không được phép sửa đổi hoặc thay đổi thiết bị. Việc sử dụng sai mục đích có thể gây nguy hiểm và làm mất quyền lợi bảo hành.

Giải thích các ký hiệu



Nguy hiểm

Biểu tượng này cho biết có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do khí cực kỳ dễ cháy.



Cảnh báo về điện áp

Biểu tượng này cho biết có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do điện áp.



Cảnh báo

Từ báo hiệu này cho biết có mối nguy hiểm mức độ rủi ro trung bình, nếu không tránh được có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.



Thận trọng

Từ báo hiệu này cho biết có mối nguy hiểm mức độ rủi ro thấp, nếu không tránh được có thể gây thương tích nhẹ hoặc trung bình.



Chú ý

Từ báo hiệu này cho biết thông tin quan trọng (ví dụ: thiệt hại về tài sản), nhưng không phải là mối nguy hiểm.



Tuân thủ hướng dẫn

Biểu tượng này cho biết kỹ thuật viên bảo dưỡng chỉ nên vận hành và bảo trì thiết bị theo đúng hướng dẫn vận hành.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành này trước khi sử dụng/vận hành thiết bị và cất giữ ở gần nơi lắp đặt hoặc thiết bị để tiện sử dụng sau này!



CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN

Sự an toàn của bạn vô cùng quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp.



LẮP ĐẶT

Nguy cơ điện giật

- Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc hoạt động bảo trì nào.
- Yêu cầu bắt buộc phải kết nối với hệ thống dây tiếp đất đạt chuẩn.
- Chỉ thợ điện có chuyên môn mới được phép thay đổi hệ thống dây điện trong nhà.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ đứt tay

- Hãy cẩn thận - các cạnh tấm panel rất sắc.
- Nếu không thận trọng có thể bị thương hoặc đứt tay.

Thông tin an toàn quan trọng

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.
- Bất cứ lúc nào, tuyệt đối không để bất kỳ vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy nào lên thiết bị này.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị, điều này có thể giúp bạn giảm chi phí lắp đặt.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo đúng hướng dẫn lắp đặt đi kèm.
- Thiết bị này phải được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi người có trình độ chuyên môn thích hợp.
- Thiết bị phải được kết nối với mạch điện có cầu dao cách ly, cho phép ngắt hoàn toàn nguồn điện.
- Lắp đặt thiết bị không đúng cách có thể làm mất hiệu lực bảo hành hoặc làm mất quyền yêu cầu bồi thường.

**VẬN HÀNH VÀ BẢO DƯỠNG****Nguy cơ điện giật**

- Không nấu nướng trên mặt bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt ngay thiết bị tại nguồn điện chính (công tắc trên tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Tắt nguồn bếp bằng công tắc trên tường trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật hoặc tử vong.

Nguy hại đến sức khỏe

- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, người phải sử dụng máy tạo nhịp tim hoặc thiết bị cấy ghép điện khác (chẳng hạn như bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ tử vong.

Nguy hại do bề mặt nóng

- Các bộ phận có thể chạm tới của thiết bị này sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng và có thể gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng cho đến khi bề mặt nguội đi.
- Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp từ vì các vật dụng này có thể bị nóng.
- Không để trẻ em lại gần.
- Tay cầm của nồi có thể nóng khi chạm vào. Đảm bảo tay cầm của nồi không nhô ra các mâm nhiệt khác đang hoạt động. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ đứt tay

- Khi kéo lớp bảo vệ của dao cạo vệ sinh bếp lên, lưỡi dao sắc sẽ lộ ra. Cẩn trọng khi sử dụng và luôn cất ở nơi an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không thận trọng có thể bị thương hoặc đứt tay.

Thông tin an toàn quan trọng

- Tuyệt đối không để thiết bị hoạt động mà không có người trông coi. Đun sôi quá mức gây khói và tràn dầu mỡ, có thể dẫn đến bốc cháy.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị như một bề mặt làm việc hoặc đựng đồ.
- Tuyệt đối không để bất kỳ vật dụng hay dụng cụ nào trên thiết bị.

- Không đặt hoặc để bất kỳ vật có thể nhiễm từ nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc các thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị vì các vật dụng và thiết bị này có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của thiết bị.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị để sưởi ấm hoặc làm nóng căn phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các mâm nhiệt và bếp theo hướng dẫn này (ví dụ như bằng phím điều khiển). Không dựa vào tính năng phát hiện nồi để tắt mâm nhiệt khi nhắc nồi khỏi bếp.
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hay leo trèo lên thiết bị.
- Không đặt các vật dụng mà trẻ yêu thích trong tủ bếp phía trên thiết bị. Trẻ em leo trèo lên bếp có thể bị thương nghiêm trọng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người trông coi ở nơi đang sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật bị hạn chế khả năng sử dụng thiết bị nên được người có trách nhiệm và đủ năng lực hướng dẫn sử dụng đúng cách. Người hướng dẫn phải đảm bảo các đối tượng này có thể sử dụng thiết bị một cách an toàn, không gây nguy hiểm cho bản thân và môi trường xung quanh.
- Không được tự ý sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi có hướng dẫn cụ thể trong hướng dẫn sử dụng. Mọi công việc bảo trì khác phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- Không đặt hoặc làm rơi vật nặng lên bếp.
- Không được đứng lên bếp.
- Không sử dụng nồi có cạnh sắc nhọn hoặc kéo lê nồi trên bề mặt kính cảm ứng vì có thể làm xước kính.
- Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc các chất tẩy rửa ăn mòn mạnh khác để làm sạch bếp vì có thể làm xước mặt kính cảm ứng.
- Việc thay thế dây nguồn bị hỏng cần được thực hiện bởi nhà sản xuất, cơ sở lắp đặt và sửa chữa thiết bị hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh rủi ro.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
 - trong khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà ở trang trại;
 - sử dụng bởi khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường cư trú khác;
 - tại các cơ sở lưu trú tự phục vụ tại phòng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị này và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đun nóng.
- Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần trừ khi trông coi liên tục.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc

thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra.

- Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng mà không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** dập lửa bằng nước, hãy tắt thiết bị và phủ kín ngọn lửa bằng vung hoặc chăn chữa cháy.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không để đồ đạc trên bề mặt nấu.
- Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đặc biệt đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương đương có chức năng bảo vệ các bộ phận mang điện
- Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Chúc mừng bạn đã mua bếp từ mới.

Bạn nên dành chút thời gian đọc sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để hiểu rõ được cách lắp đặt chính xác và vận hành bếp.

Để lắp đặt bếp, vui lòng đọc mục lắp đặt.

Đọc kỹ toàn bộ các thông tin an toàn quan trọng trước khi sử dụng và giữ gìn sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để tham khảo về sau.

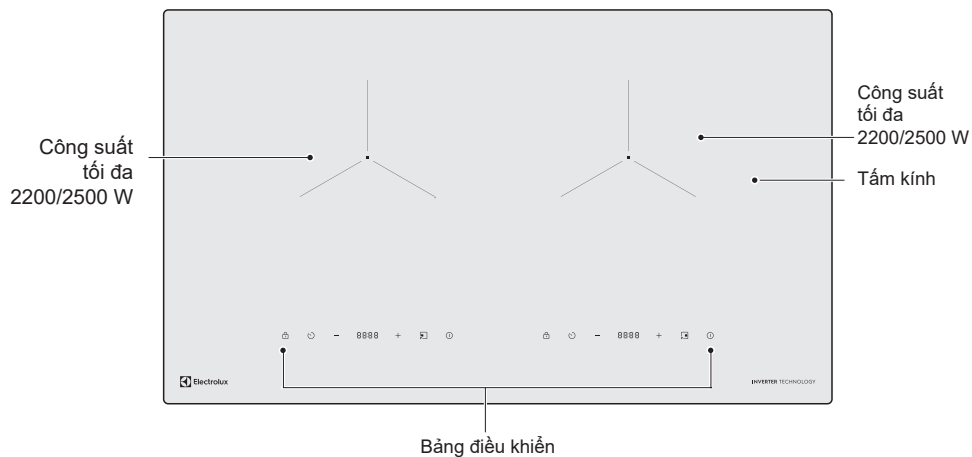
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	EH17252BF
Số vùng nấu	2 vùng nấu
Điện áp nguồn	220-240 V~ 50-60Hz
Công suất điện lắp đặt	5000W
Kích thước sản phẩm D×R×C (mm)	730X430X65

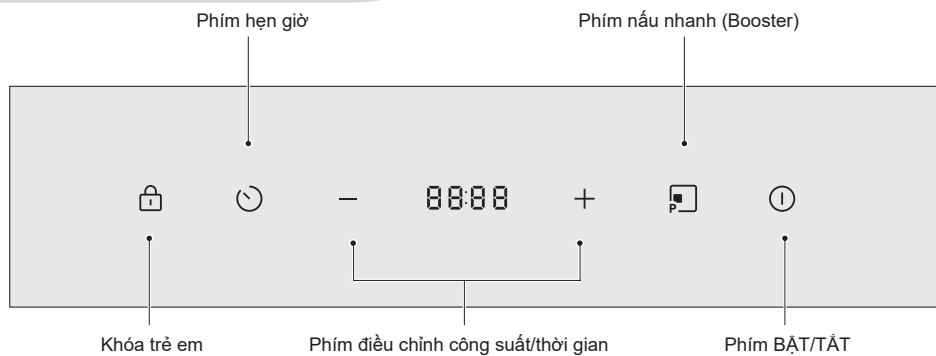
Khối lượng và kích thước là các số gần đúng. Do luôn nỗ lực cải tiến sản phẩm, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không thông báo trước.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Mặt bếp



Bảng điều khiển



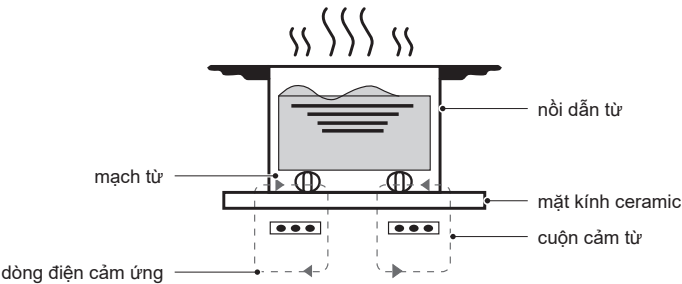
LƯU Ý

Tất cả hình ảnh trong sách hướng dẫn này chỉ mang tính minh họa. Mọi sai lệch giữa thực tế và hình minh họa trong bản vẽ sẽ căn cứ theo sản phẩm thực tế.



Nguyên lý hoạt động

Nấu ăn bằng cảm ứng từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và kinh tế. Bếp từ hoạt động dựa trên các dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong nồi, chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính nóng lên là do nồi tác động nhiệt ngược lại trong quá trình nấu.



Trước khi sử dụng Bếp từ mới

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt lưu ý mục "Cảnh báo về an toàn".
- Gỡ mọi màng bảo vệ còn trên thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH

-  **Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chế độ Nấu nhanh.**
Dầu và mỡ có thể tự bốc cháy ở nhiệt độ cực cao và gây nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Giảm mức nhiệt khi thức ăn bắt đầu sôi.
- Sử dụng nắp đậy để giữ nhiệt sẽ giúp rút ngắn thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng.
- Giảm lượng chất lỏng hoặc mỡ để rút ngắn thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức nhiệt cao, sau đó giảm nhiệt khi thức ăn đã được làm nóng đều.

Ninh hầm, nấu cơm

- Quá trình ninh hầm được thực hiện ở dưới nhiệt độ sôi, khoảng 85 độ C, khi đó các bong bóng chỉ thỉnh thoảng nổi lên bề mặt nấu. Đây là bí quyết để có món súp và món hầm mềm ngon nhờ giữ lại được hương vị do không bị chín quá. Bạn cũng nên nấu các loại nước sốt làm từ trứng và bột ở nhiệt độ dưới điểm sôi.
- Một số món, bao gồm cả nấu cơm bằng phương pháp hấp thụ nước, cần một mức nhiệt cao hơn mức nhiệt thấp nhất để đảm bảo thức ăn được nấu chín trong thời gian khuyến nghị.

Bít tết áp chảo

Để nấu món bít tết mềm mọng và đậm đà:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo có đáy dày.
3. Phết dầu lên cả hai mặt miếng thịt. Rưới một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng, sau đó đặt miếng thịt lên chảo.
4. Chỉ lật miếng thịt một lần trong suốt quá trình nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng thịt và mức độ chín mà bạn mong muốn. Thời gian có thể dao động từ khoảng 2 - 8 phút cho mỗi mặt. Ấn nhẹ miếng thịt để kiểm tra độ chín – càng cảm thấy săn chắc, thịt càng chín kỹ.
5. Để miếng bít tết lên đĩa ấm trong vài phút để miếng thịt nghỉ và mềm trước khi ăn.

Dành cho món xào

1. Chọn chảo có đế phẳng hoặc chảo chiên lớn phù hợp với bếp từ.
2. Chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu và dụng cụ. Món xào nên được chế biến nhanh. Nếu nấu với số lượng lớn, nên chia thực phẩm thành nhiều mẻ nhỏ để nấu.
3. Làm nóng chảo nhanh và thêm hai thìa canh dầu.
4. Xào thịt trước, sau đó để riêng và giữ ấm.
5. Xào rau củ. Khi rau củ đã nóng nhưng vẫn còn độ giòn, hạ nhiệt độ bếp, đổ thịt đã xào trước đó vào chảo và thêm nước sốt vào.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để thức ăn nóng đều.
7. Ăn ngay khi còn nóng.



Phát hiện các đồ vật nhỏ

Khi nồi có kích thước không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, đĩa, chìa khóa) bị bỏ trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp từ thêm 1 phút nữa.



Thiết lập nhiệt lượng

Thiết lập dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn. Thiết lập chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm loại dụng cụ nấu và lượng thức ăn bạn đang nấu. Hãy thử nghiệm với bếp từ để tìm ra thiết lập phù hợp nhất với bạn.

Thiết lập nhiệt lượng	Phù hợp
1 - 2	• hâm nóng nhẹ với lượng thực phẩm nhỏ • đun chảy sô-cô-la, bơ và các loại thực phẩm dễ bị cháy khét • đun nhỏ lửa • hâm nóng chậm
3	• hâm nóng lại • đun sôi nhanh • nấu cơm
3-4	• bánh kép
5-6	• xào nhanh • nấu mì ống
7-8,Booster	• xào • áp chảo • đun sôi súp • đun sôi nước

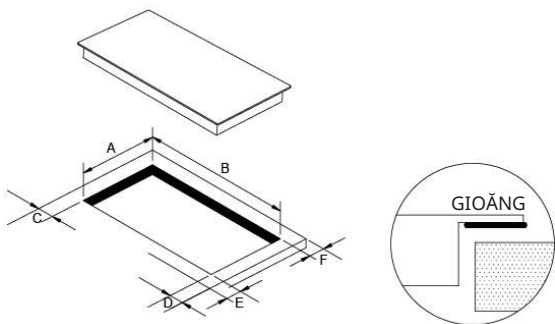
LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

i Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt bếp theo các kích thước trong bản vẽ.

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

Đảm bảo bề dày của mặt bàn ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bếp để tránh bị biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt. Dưới đây là hình minh họa:



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
$375 + 2$ -0	$570 + 4$ -0	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.

i Trước khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt thi công phải vuông và phẳng, và không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- Bề mặt thi công làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Cầu dao cách ly đảm bảo khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính sẽ được lắp đặt trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và đặt phù hợp để tuân thủ các quy tắc và quy định về đi dây tại địa phương.
- Bạn nên sử dụng các vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho các bề mặt tường bao quanh bếp.

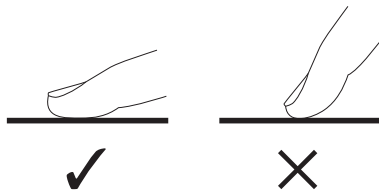
i Trước khi xác định vị trí các khung cố định

- Thiết bị phải được đặt trên bề mặt ổn định và phẳng (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các phím điều khiển nổi lên của bếp.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Phím điều khiển cảm ứng

- Bạn chỉ cần chạm nhẹ mà không cần ấn mạnh các phím điều khiển.
- Nhấn bằng ngón tay, không nhấn bằng đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo các phím điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ dụng cụ hoặc tấm vải) bao phủ lên đó. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể gây khó khăn khi vận hành.

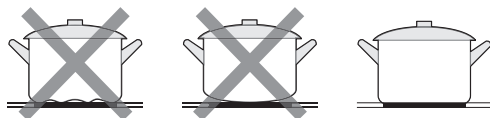


Chọn đúng dụng cụ nấu

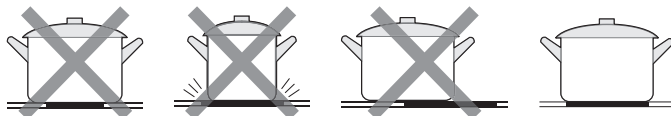
- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp với bếp từ.
- Hãy tìm ký hiệu bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.
- Bạn có thể dùng nam châm để kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng có phù hợp không. Di chuyển một nam châm về phía đế nồi. Nếu bị hút, thì nồi đó phù hợp để dùng với bếp từ.
- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
 2. Nếu  không nhấp nháy và nước nóng dần lên thì nồi đó phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau không phù hợp: thép nguyên chất không gỉ, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đồ bằng đất nung.



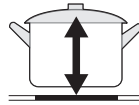
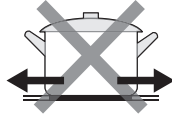
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh gồ ghề hoặc đáy cong.



- Đảm bảo đáy nồi tròn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với mâm nhiệt. Dùng nồi có đường kính lớn bằng hình minh họa của mâm nhiệt đã chọn. Sử dụng nồi có đường kính bằng hoặc lớn hơn đường kính mâm nhiệt một chút giúp tối đa hóa hiệu quả sử dụng năng lượng. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi. Bếp có thể không phát hiện được nồi có đường kính nhỏ hơn 140 mm. Luôn đặt nồi ở giữa mâm nhiệt.



- Luôn nhấc nồi ra khỏi bếp từ - không trượt, vì có thể làm xước kính.



i Cách sử dụng

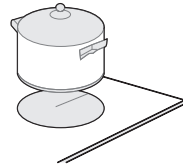
1. Bắt đầu nấu

1. Chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT trong hai giây. Sau khi bật nguồn, bếp sẽ kêu bíp một lần, đèn báo nguồn sẽ nhấp nháy, cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ. (Nếu không có bất kỳ thao tác nào trong 60 giây sau đó, bếp sẽ chuyển sang trạng thái tắt nguồn.)



2. Đặt một chiếc nồi phù hợp lên mâm nhiệt mà bạn muốn sử dụng.

- Đảm bảo đáy nồi và bề mặt mâm nhiệt sạch sẽ và khô ráo.



3. Chọn mức nhiệt bằng cách chạm vào phím “-” hoặc “+”.

- Bạn có thể tùy chỉnh mức nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.



Nếu chuông báo kêu luân phiên khi chỉnh nhiệt

Tức là:

- bạn chưa đặt nồi vào đúng mâm nhiệt hoặc,
- nồi bạn sử dụng không phù hợp để nấu bằng bếp từ hoặc,
- nồi quá nhỏ hoặc không được đặt chính giữa mâm nhiệt.

Bếp sẽ chưa tạo nhiệt khi chưa có nồi thích hợp trên mâm nhiệt.

Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không đặt nồi phù hợp lên trên.

2. Kết thúc quá trình nấu

1. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT.
2. Cẩn thận với các bề mặt nóng
Ký hiệu H sẽ cho biết mâm nhiệt nào còn nóng. Ký hiệu này sẽ biến mất khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn. Đây cũng có thể được dùng làm chức năng tiết kiệm năng lượng. Khi bạn muốn làm nóng chảo thêm, hãy sử dụng phần mặt bếp còn nóng.



3. Sử dụng chức năng Nấu nhanh (Booster)

Kích hoạt chức năng nấu nhanh

Chạm vào nút nấu nhanh, chỉ báo mâm nhiệt hiển thị “P.” và công suất sẽ đạt tối đa.(2500 W)



Hủy chức năng Nấu nhanh

Chạm vào nút “Boost” lần nữa, mâm nhiệt sẽ trở về cài đặt ban đầu.
Chạm vào nút “-” để hủy chức năng Nấu nhanh, sau đó mâm nhiệt sẽ trở lại mức 8.



- Mâm nhiệt sẽ trở về cài đặt ban đầu sau 5 phút.

4. Khóa các phím điều khiển

- Bạn có thể khóa các phím điều khiển để tránh tình huống sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các mâm nhiệt).
- Khi các phím điều khiển bị khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ nút BẬT/TẮT sẽ bị vô hiệu.

Để khóa các phím điều khiển	
Chạm vào phím khóa trẻ em	Đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị “Loc”.
Để mở khóa các phím điều khiển	
Chạm và giữ phím khóa trẻ em	một lúc (khoảng 2 giây).

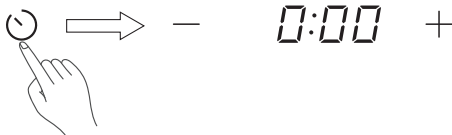
Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu hóa ngoại trừ phím BẬT/TẮT , bạn luôn có thể tắt bếp từ bằng phím BẬT/TẮT  trong trường hợp khẩn cấp nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần sử dụng tiếp theo.

5. Chế độ Đếm lùi thời gian

- Bạn có thể cài đặt để tắt một hoặc nhiều mâm nhiệt sau khi hết thời gian.
- Bạn có thể đặt chế độ Đếm lùi thời gian đến tối đa 3 giờ.

a) Hẹn giờ để tắt một mâm nhiệt

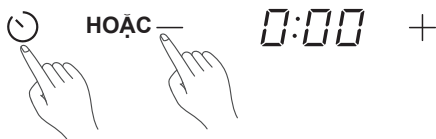
1. Chạm vào nút điều khiển đếm lùi thời gian của mâm nhiệt tương ứng mà bạn muốn cài đặt hẹn giờ.



2. Đặt thời gian bằng cách chạm vào phím điều khiển đếm lùi thời gian. Gợi ý: Chạm một lần vào nút điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Chạm và giữ nút điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 10 phút.



3. Chạm và giữ nút điều khiển chế độ đếm lùi thời gian trong khoảng hai giây hoặc chạm nút "-" để về "0:00", chức năng này sẽ bị hủy.



4. Khi thời gian đã được đặt, chế độ đếm lùi thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại. Bánh xe và thời gian nhấp nháy. Khi hết giờ hẹn nấu, mâm nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt.

 Mâm nhiệt khác vẫn sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật từ trước đó.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vết bẩn	Cách vệ sinh	Lưu ý quan trọng!
Vết bẩn hàng ngày trên mặt kính. (dầu vân tay, vết bẩn, vết ố do thức ăn hoặc vết tràn không chứa đường để lại trên mặt kính)	- Tắt nguồn bếp. - Sử dụng chất tẩy rửa cho bếp khi mặt kính vẫn còn ấm. (nhưng không nóng!) - Rửa lại bằng nước và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. - Bật lại nguồn điện cho bếp.	- Khi nguồn điện của bếp tắt, sẽ không có đèn báo "bề mặt nóng" nhưng mâm nhiệt vẫn có thể còn nóng! Hãy hết sức cẩn thận. - Dụng cụ cọ rửa lớn, miếng rửa bát bằng nylon và chất tẩy rửa mạnh/có khả năng gây mài mòn có thể làm xước mặt kính. Luôn đọc nhãn dán để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc miếng cọ rửa của bạn có phù hợp không. - Tuyệt đối không để lại cạnh tẩy rửa trên bếp: mặt kính có thể bị ố.
Trào nước, chảy, đổ chất có đường nóng lên mặt kính.	Loại bỏ các vết bẩn này ngay lập tức bằng xẻng lật, dao băng hoặc dao cạo chuyên dụng cho mặt kính bếp từ, nhưng hãy cẩn thận với bề mặt mâm nhiệt còn nóng: - Tắt nguồn bếp bằng công tắc trên tường. - Đặt lưới dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo vết bẩn hoặc chất lỏng tràn khỏi khu vực mặt bếp nấu đã nguội. - Lau sạch vết bẩn hoặc chất lỏng tràn bằng miếng rửa bát hoặc khăn giấy. - Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 cho phần "Vết bẩn hàng ngày trên mặt kính" ở trên.	- Loại bỏ các vết bẩn do thực phẩm chảy, thực phẩm chứa đường hoặc chất tràn để lại càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên mặt kính, các vết bẩn này có thể rất khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt kính. - Nguy cơ đứt tay: khi kéo nắp bảo vệ lên, lưới dao của dao cạo rất sắc. Cẩn trọng khi sử dụng và luôn cất ở nơi an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em.
Vết tràn lên phím điều khiển cảm ứng.	- Tắt nguồn bếp. - Thấm hút chất lỏng bị tràn. - Lau phím điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc vải sạch, có thấm nước. - Lau khô phím điều khiển bằng khăn giấy. - Bật lại nguồn điện cho bếp.	Bếp có thể phát ra tiếng bip và tự tắt, bảng điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên đó. Đảm bảo lau khô phím điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Việc vận hành thiết bị có thể xảy ra sai sót và trục trặc. Dưới đây là bảng tổng hợp các nguyên nhân và lưu ý để khắc phục thông báo lỗi hoặc sự cố. Bạn nên đọc kỹ các bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và chi phí có thể phát sinh khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách khắc phục
Bếp từ không bật được.	Không có điện.	Đảm bảo rằng bếp từ đã được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực bạn ở có bị mất điện không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ mà sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các phím điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các phím điều khiển bị khóa.	Mở khóa các phím điều khiển. Xem phần "Sử dụng bếp gồm" để biết hướng dẫn.
Các phím điều khiển cảm ứng khó thao tác.	Có thể có lớp nước mỏng trên các phím điều khiển hoặc bạn đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào các phím điều khiển.	Hãy đảm bảo rằng các phím điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần thịt của đốt ngón tay để nhấn các phím điều khiển.
Kính bị trầy xước.	Dụng cụ nấu có cạnh thô. Sử dụng chất tẩy rửa hoặc dụng cụ cọ rửa không phù hợp, có thể gây mài mòn.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và nhẵn. Xem phần "Chọn đúng dụng cụ nấu". Xem phần "VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG".
Một số chảo phát ra tiếng lách cách hoặc lạch cạch.	Nguyên nhân có thể là do cấu tạo của dụng cụ nấu. (các lớp kim loại khác nhau gây ra dao động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu, không phải lỗi.
Bếp phát ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở mức nhiệt cao.	Nguyên nhân là do công nghệ nấu bằng cảm ứng từ gây ra.	Điều này là bình thường, tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm nhiệt độ.
Bếp phát ra tiếng quạt.	Quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử bị quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường, bạn không cần phải làm gì cả. Không tắt nguồn điện bếp từ ở công tắc trên tường khi quạt đang chạy.
Nồi không nóng và hiển thị trên màn hình.	Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nồi không phù hợp với bếp từ. Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nồi quá nhỏ so với mâm nhiệt hoặc không được đặt đúng tâm của mâm nhiệt.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Xem phần "Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp". Đặt nồi vào giữa mâm nhiệt và đảm bảo rằng đáy nồi có kích thước phù hợp với mâm nhiệt.
Bếp từ hoặc mâm nhiệt đột nhiên tắt, có âm báo và mã lỗi hiển thị. (thường hiển thị luân phiên với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại các chữ cái và số lỗi, tắt nguồn điện của bếp từ và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.

i **Hiện thị và kiểm tra lỗi**

Bếp từ được trang bị chức năng tự chẩn đoán. Nhờ đó mà kỹ thuật viên có thể kiểm tra chức năng của một số bộ phận mà không cần tháo rời hay tháo bếp ra khỏi mặt bàn.

(1) Khắc phục sự cố

Mã báo lỗi xảy ra trong quá trình sử dụng của khách hàng và giải pháp khắc phục;

Mã báo sự cố	Vấn đề	Giải pháp
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - hồ mạch.	Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - chập mạch.	
E3	Cảm biến trên đĩa gốm báo nhiệt độ cao.	Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Chờ nhiệt độ đĩa gốm trở lại bình thường.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT. (hồ mạch)	Thay bo mạch nguồn.
E5	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT. (chập mạch)	
E6	IGBT báo nhiệt độ cao.	Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Chờ nhiệt độ IGBT trở lại bình thường. Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.
E7	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn lại sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
E8	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EB	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm không hợp lệ. (F5 cho 1#,F8 cho 2#)	Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.

(2) Sự cố và giải pháp cụ thể

Sự cố	Vấn đề	Giải pháp A	Giải pháp B
Đèn LED không sáng khi thiết bị được cắm điện.	Không có nguồn điện.	Kiểm tra xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ điện không và ổ cắm đó có hoạt động không.	
	Bo nguồn phụ và bo hiển thị kết nối không thành công.	Kiểm tra kết nối.	
	Hỏng bo nguồn phụ.	Thay bo nguồn phụ.	
	Bo hiển thị bị hỏng.	Thay bo hiển thị.	
Một số phím không hoạt động, hoặc màn hình LED hiển thị không bình thường.	Bo hiển thị bị hỏng.	Thay bo hiển thị.	
Đèn báo Chế độ nấu sáng nhưng mâm nhiệt của bếp không nóng lên.	Nhiệt độ của bếp cao.	Nhiệt độ môi trường có thể quá cao. Lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí có thể bị tắc.	
	Quạt có vấn đề.	Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.	
	Bo mạch nguồn bị hỏng.	Thay bo mạch nguồn.	
Quá trình gia nhiệt dừng đột ngột và có tiếng bíp mỗi giây.	Dùng sai loại nồi.	Dùng đúng loại nồi (tham khảo hướng dẫn sử dụng.)	Mạch phát hiện nồi bị hỏng, thay bo mạch nguồn.
	Đường kính nồi quá nhỏ		
	Mạch nhiệt bị hỏng.	Thay mạch nhiệt.	
Động cơ quạt phát ra âm thanh bất thường.	Động cơ quạt bị hỏng.	Thay quạt.	

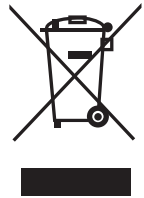
Trên đây là những nhận định và cách kiểm tra các sự cố thường gặp.
Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh nguy hiểm và tránh làm hỏng bếp từ.

TIÊU HỦY VÀ TÁI CHẾ

Hướng dẫn quan trọng về môi trường

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE). Những thiết bị này có thể gây ra thiệt hại đối với môi trường và sức khỏe con người nếu tiêu hủy sai cách. Nhưng bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được tiêu hủy đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa các thiệt hại đó xảy ra.

Biểu tượng này cho biết sản phẩm này không được thải bỏ cùng với các loại rác thải sinh hoạt khác khi hết vòng đời sử dụng. Thiết bị đã qua sử dụng phải được trả lại điểm thu gom chính thức để tái chế các thiết bị điện tử. Để tìm các hệ thống thu gom này, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương hoặc nhà bán lẻ nơi bạn đã mua sản phẩm. Mỗi hộ gia đình đóng một vai trò quan trọng trong việc thu hồi và tái chế thiết bị cũ. Việc xử lý đúng cách các thiết bị đã qua sử dụng giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người.



Tuân thủ Chỉ thị Rohs

Thiết bị này cần được xử lý rác thải bởi chuyên gia. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng tại địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Thông tin bao bì

Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.



