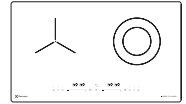


EHM7254BF

EN Portable induction cooktop
VI Bếp từ hồng ngoại

User Manual
Hướng dẫn sử dụng

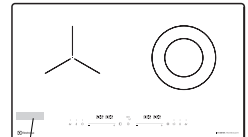


Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

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	06
PRODUCT OVERVIEW	07
QUICK START GUIDE	09
PRODUCT INSTALLATION	11
OPERATION INSTRUCTIONS	15
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24

- 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



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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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: do not use inferior adapter plugs.
- Reminder: clean the oil stain regularly.
- The best distance from other kitchenware products is more than 30cm.



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.
- 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 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.
- 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.

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.

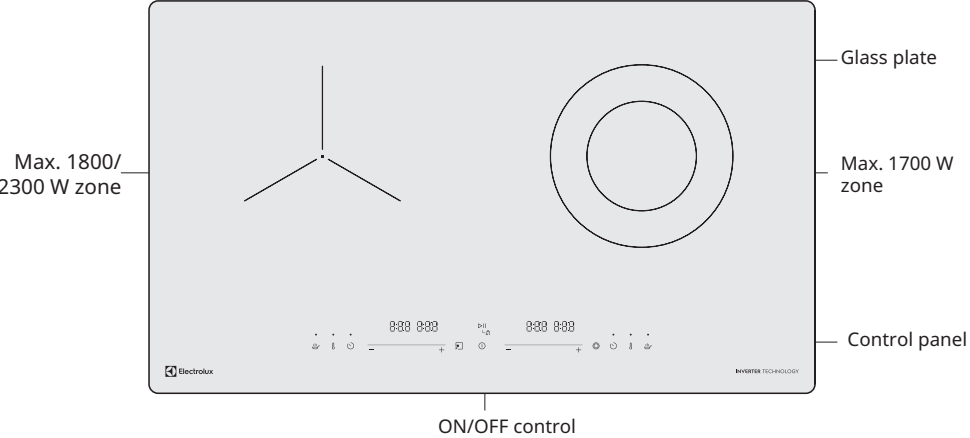
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

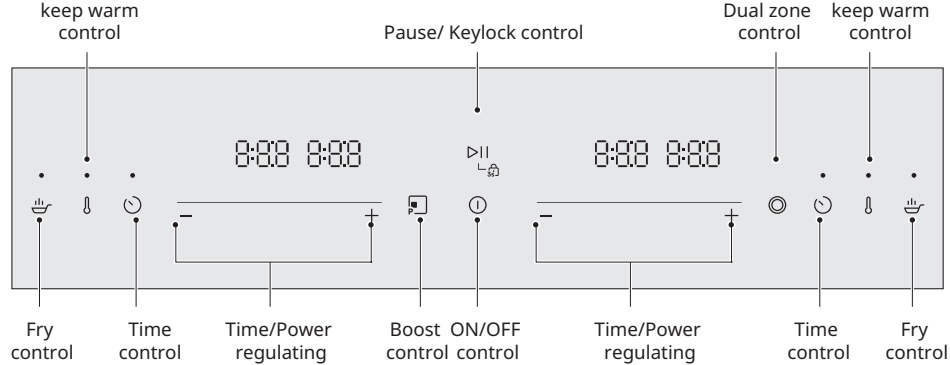
Cooking Hob	EHM7254BF
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240 V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	4000W
Product Size L×W×H(mm)	730X430X82
Building-in Dimensions A×B (mm)	670X400

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



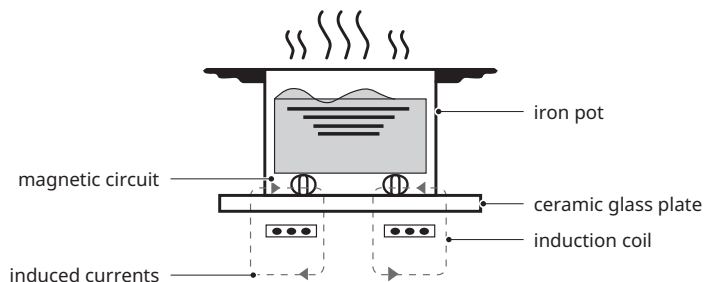
NOTE

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.

The '+' and '-' keys in the figure only indicate the direction of power magnitude and cannot be used to control power magnitude by clicking on them.

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 PowerBoost. 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 flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

1. Choose an 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

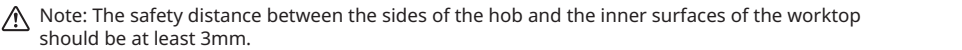
The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

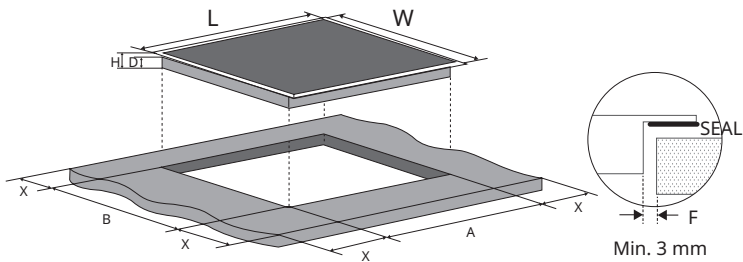
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
4 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

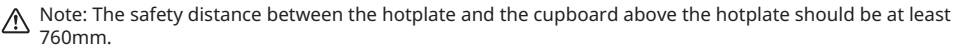
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

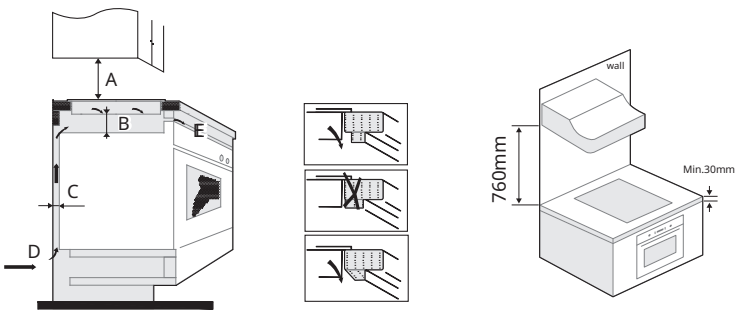
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
730	430	82	78	670+4 + 1	400+4 + 1	50 Min.	3 Min.

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

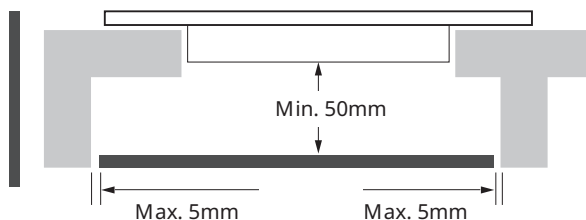
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

⚠ 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 and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

⚠ After Installing the Hob, Make Sure that

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

Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

 This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

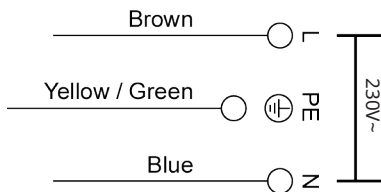
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

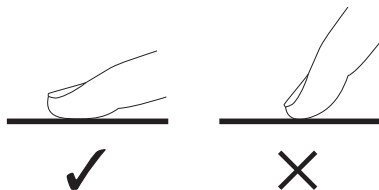


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

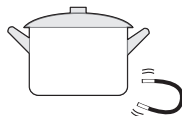
Touch Controls

- 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.

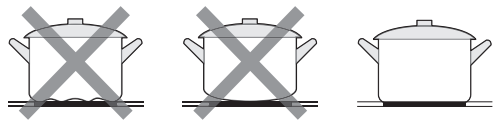


Choosing the Right Cookware

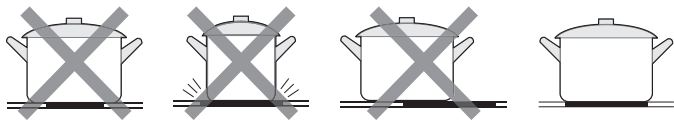
- ⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



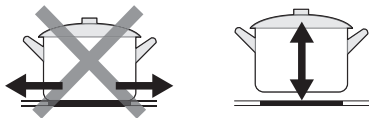
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



The induction cooking zone are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
200mm	160	220

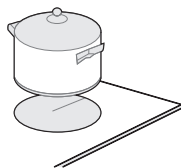
How to Use

1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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. You can use the slider to control it.

- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes 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 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to “—” or touching “—”. Make sure the display shows “-”.
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



3. 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. 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 and lock control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	The display will show “Loc”.
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

4. The Pause Controls

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control and pause control are disabled.

To enter pause mode	
Touch and then release the pause & lock control	All the indicator will show "11"
To exit pause mode	
Touch and then release the pause & lock control	

 When the hob is in the pause mode, there is instantaneous power every 50 seconds for the activated burner and all the controls are disable except the ON/OFF  and Pause control  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency.

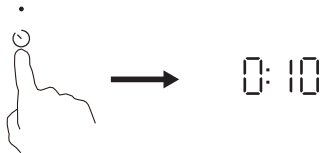
5. Timer Control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 180 min.

Setting the Timer to turn one cooking zone off

Set one zone

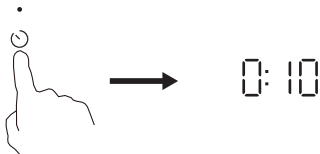
1. Touching the heating zone timer control that you want to set the timer for, the minder indicator will light up and "0:10" will show in the timer display, the "1" on the right will flash first.



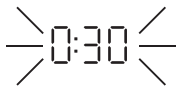
2. Set the time by touching the slider control of the timer.



3. If you want to set a longer time, you need to touch the heating zone timer control several times, the "0" on the right, middle and left will flash in turn, you can set the timer of up to 3 hours.



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



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

—

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

6. Using the Boost function

The function only work on left cooking zone.

Activate the boost function

1. Touching the heating zone slider control.
2. Touching the Boost control. Make sure the display shows "P".



Cancel the Boost function

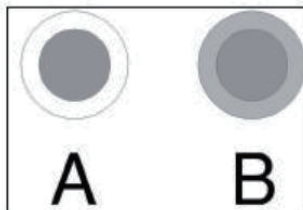
1. Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function, choose the function or fire gear you want except boost function.



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

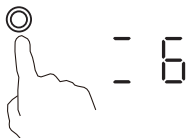
7. Using the Double zone function

- The function only work right cooking zone.
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



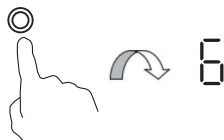
Activate the Double zone

1. When the right cooking zone working press “”, the double loop function is activate, and power level shows “6” and “=”.



Deactivate the Double zone

1. Press “”, the double loop function will be cancelled, and power level return to “6”.



8. Using the Keep Warm function

Activate the keep warm function

1. When the zone is working, press “”, the keep warm function is activate. The indicator will show 40C.
2. When the indicator show 40C , press “” again, the indicator will show 60C.
3. When the indicator show 60C , press “” again, the indicator will show 80C.

Cancel the keep warm function

1. When the indicator show 80C , press “” again, the cooking zone will shut down.
2. Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the keep warm function.



NOTE

At the same time the Keep Warm function and timer is activate, the indicator will not show “C”.

9. Using the Fry function

Activate the Fry function

1. When the zone is working, press “”, the Fry function is activate. The indicator will show 230C.
2. When the Ceramic Hob is activate the fry function and Double zone, the indicator shows “=9” and “230C” alternately.

Cancel the Fry function

- 1.When Fry function is activate , press “ 𐄂 ” again, the cooking zone will shut down.
- 2.Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the Fry function.



 NOTE

At the same time the Fry function and timer is activate, the indicator will not show “C”.

10. Default working times

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

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 ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See '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	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E 1	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.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	• Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit.	
C2	High temperature of IGBT.	• Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	• Please inspect whether water exists on the operation area and if so, then to clean and dry.

(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.

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----- 06

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM----- 07

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH----- 09

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM ----- 11

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH ----- 15

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG----- 23

KHÁC PHỤC SỰ CỐ ----- 24

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



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.
- 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.
- 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.
- 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 nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì các vật dụng này có thể bị nóng.
- Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- 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.
- CẢNH BÁO: Nguy cơ hỏa hoạn: không để đồ đạc trên bề mặt nấu.
- Cần theo dõi thiết bị khi đang nấu nướng. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.
- 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: không sử dụng phích cắm chuyển đổi kém chất lượng.
- Lời nhắc: vệ sinh vết dầu mỡ thường xuyên.
- Khoảng cách tốt nhất với các thiết bị nhà bếp khác là hơn 30cm.



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 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. Cần 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 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.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như: - 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.

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.

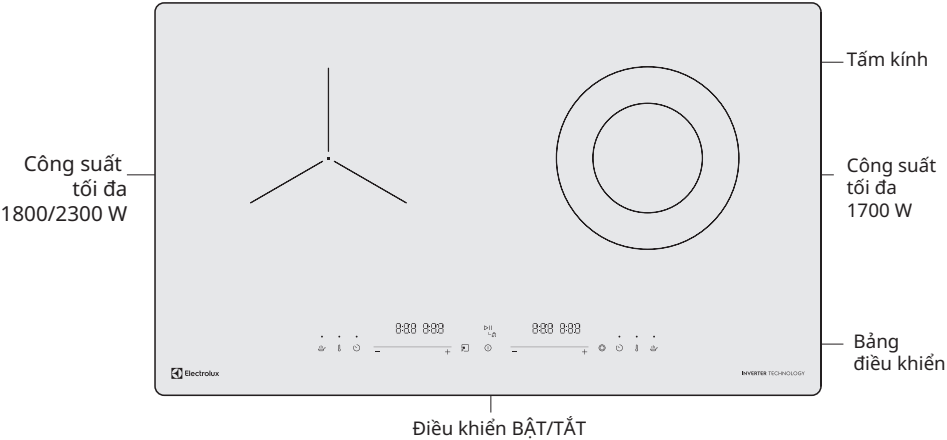
Đọc kỹ toàn bộ các thông tin an toàn quan trọng trước khi sử dụng và giữ gìn sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để tham khảo về sau.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

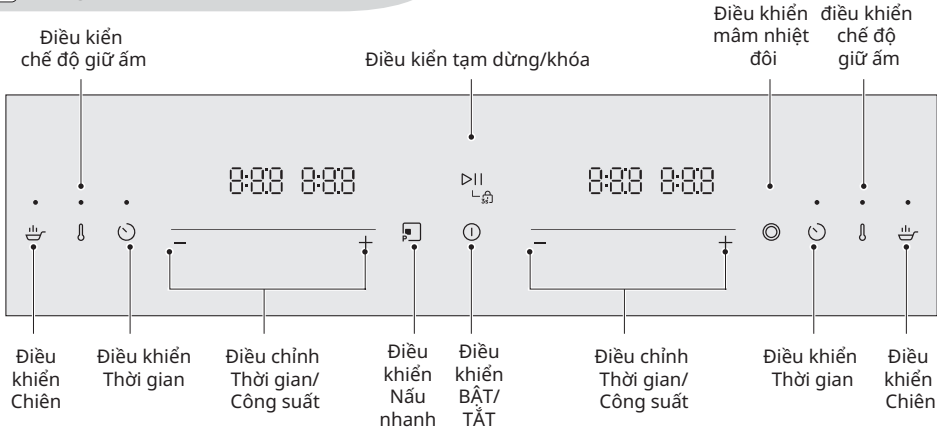
Model	EHM7254BF
Số vùng nấu	2 vùng nấu
Điện áp nguồn	220-240 V~ 50-60Hz
Công suất điện lắp đặt	4000 W
Kích thước sản phẩm D×R×C (mm)	730X430X82
Kích thước lắp đặt A×B (mm)	670X400

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Mặt bếp



Bảng điều khiển



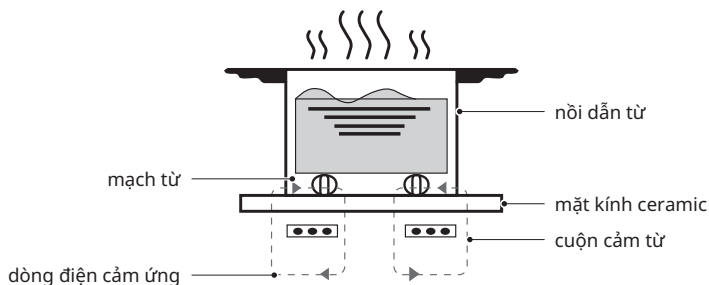
LƯU Ý

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.

Các phím "+" và "-" trong hình chỉ có tác dụng minh họa cho hướng tăng hoặc giảm công suất chứ không thể sử dụng để điều chỉnh công suất bằng cách nhấp trực tiếp lên hình.

i 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.



i 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.

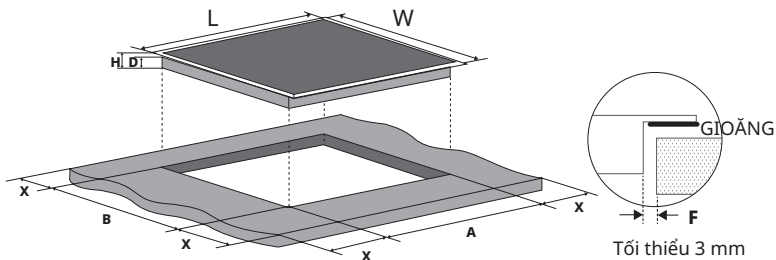
Thiết lập nhiệt lượng	Phù hợp
1 - 2	• hâm nóng nhẹ với lượng thực phẩm nhỏ • đun chảy sô-cô-la, bơ và các loại thực phẩm dễ bị cháy khét • đun nhỏ lửa • hâm nóng chậm
3 - 4	• hâm nóng lại • đun sôi nhanh • nấu cơm
4 - 6	• bánh kẹp
7 - 8	• xào nhanh • nấu mì ống
9	• xào • áp chảo • đun sôi súp • đun sôi 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 50 mm xung quanh lỗ cắt. Đảm bảo bề dày của mặt bàn ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt và cách điện cho bề mặt lắp đặt (Gỗ và vật liệu sợi hoặc hút ẩm tương tự sẽ không được sử dụng làm vật liệu cho bề mặt bếp trừ khi được xử lý) để tránh giật điện và biến dạng lớn hơn do bề mặt bếp tỏa nhiệt. Dưới đây là hình minh họa:

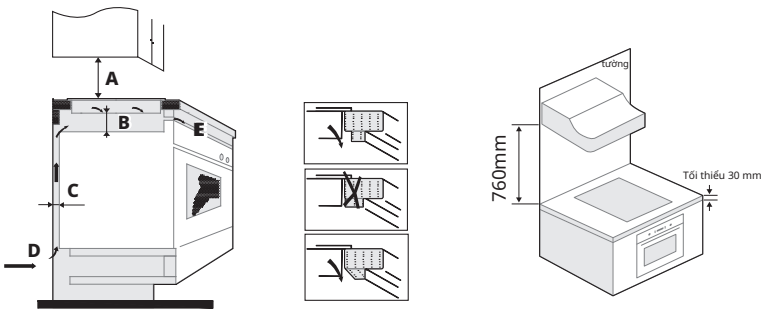
! Lưu ý: Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa các cạnh của bếp và các bề mặt bên trong của bàn bếp phải đạt 3mm.



Dài (mm)	Rộng (mm)	Cao (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
730	430	82	78	670+4 + 1	400+4 + 1	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 3.

Hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị tắc trong mọi trường hợp. Đảm bảo bếp từ trong trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây.

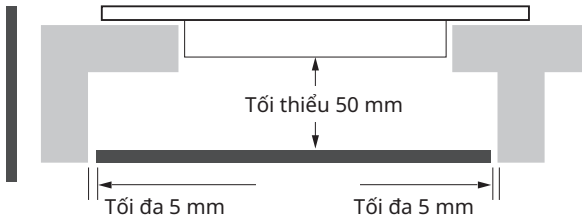
! Lưu ý: Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt bếp và tủ bếp phía trên là 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 20.	Lỗ hút khí	Lỗ thoát khí 5 mm

CẢNH BÁO: Đảm bảo thông gió đầy đủ

Hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị tắc. Để tránh vô tình chạm vào phần đáy đang nóng của bếp hoặc bị giật điện bất ngờ trong quá trình đun nấu, cần đặt một thanh chèn bằng gỗ được cố định bằng vít cách đáy bếp tối thiểu 50mm. Tuân thủ các yêu cầu sau.



⚠️ Có các lỗ hút khí xung quanh mặt ngoài của bếp. **BẠN PHẢI** đảm bảo rằng các lỗ này không bị mặt bàn che khuất khi đặt bếp vào vị trí.

- ⚠️ Lưu ý rằng keo dính vật liệu nhựa hoặc gỗ với đồ nội thất phải chịu được nhiệt độ tối thiểu 150°C để tránh tấm ốp bị bung ra.
- Tường phía sau, các bề mặt liền kề và xung quanh phải chịu được nhiệt độ 90°C.

⚠️ Trước khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Mặt bàn bếp phải vuông và phẳng, và không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- Mặt bàn bếp phải làm bằng vật liệu cách nhiệt và cách điện.
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, thì lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng hở và các tiêu chuẩn cũng như quy định hiện hành.
- 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. Cầu dao cách ly phải là loại đã được phê duyệt và có khoảng hở không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đi dây tại địa phương cho phép lắp đặt như vậy).
- Sau khi lắp đặt bếp, khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận cầu dao cách ly.
- Nếu không chắc chắn về công tác lắp đặt, bạn có thể tham khảo ý kiến của các cơ quan quản lý xây dựng và điều lệ 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.

⚠️ Sau khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Dây cáp nguồn không được để lộ ra qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Có đủ không khí trong lành từ bên ngoài tủ bếp đến để bếp.
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, cần lắp một tấm chắn nhiệt bên dưới đáy bếp.
- Khách hàng có thể dễ dàng chạm đến cầu dao cách ly.

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.

Điều chỉnh vị trí của khung đỡ

Cố định bếp vào mặt bàn bằng cách bắt 4 khung đỡ vào đáy bếp (xem hình) sau khi lắp đặt. Điều chỉnh vị trí khung đỡ để phù hợp với độ dày mặt bàn khác nhau.

 Các khung đỡ không được chạm vào các bề mặt bên trong của mặt bàn sau khi lắp đặt trong mọi trường hợp (xem hình).

THẬN TRỌNG

1. Bếp từ phải do nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ lắp đặt. Chúng tôi có các chuyên gia sẵn sàng giúp đỡ bạn. Vui lòng không tự ý lắp đặt.
2. Không được lắp đặt bếp ngay phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các linh kiện điện tử của bếp.
3. Phải lắp đặt mâm nhiệt của bếp từ sao cho đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để đảm bảo hơn khi sử dụng.
4. Tường và khu vực chịu nhiệt từ phía trên mặt bàn phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh hư hỏng, bề mặt bếp và keo dính phải chịu được nhiệt.
6. Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.

Kết nối bếp từ với nguồn điện chính

 Chỉ người có trình độ chuyên môn thích hợp mới được kết nối bếp này với nguồn điện chính. Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, cần đảm bảo:

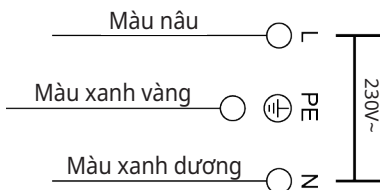
1. Hệ thống dây điện trong nhà phải phù hợp với công suất của bếp.
2. Điện áp tương ứng với giá trị cho trước trong bảng thông số.
3. Tiết diện dây nguồn chịu được tải trọng ghi trên bảng thông số.

Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ giảm áp hoặc dụng cụ phân nhánh vì các chi tiết này có thể gây quá nhiệt và gây cháy.

Dây cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.

 Hãy kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp mà không cần thay đổi không. Mọi sửa đổi chỉ được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.

Phải kết nối nguồn điện theo tiêu chuẩn liên quan hoặc kết nối nguồn điện với cầu dao một cực. Phương pháp kết nối được trình bày bên dưới.



- Nếu dây cáp bị hỏng hoặc cần thay thế thì việc sửa/thay dây phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên hậu mãi bằng dụng cụ chuyên dụng để tránh mọi tai nạn.
- Nếu thiết bị được đấu nối trực tiếp vào nguồn điện chính, phải lắp một cầu dao ngắt mạch đa cực với khoảng cách tối thiểu giữa các tiếp điểm là 3mm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng thiết bị điện được kết nối chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- Không được uốn cong hoặc chen vào dây điện.
- Phải kiểm tra dây điện thường xuyên và việc thay dây điện phải do kỹ thuật viên được ủy quyền thực hiện.
- Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn nào xảy ra do sử dụng thiết bị không được nối đất hoặc bị lỗi kết nối nối đất.
- Nếu thiết bị có ổ cắm điện, thì phải lắp đặt sao cho ổ cắm đó có thể tiếp cận được.

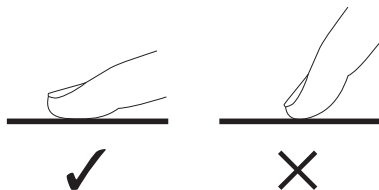


Mặt dưới và dây nguồn của bếp sẽ không tiếp cận được sau khi lắp đặt.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

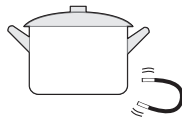
i Phím điều khiển cảm ứng

- 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.

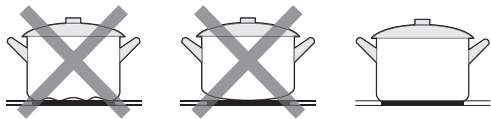


i Chọn đúng dụng cụ nấu

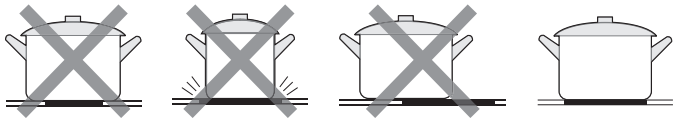
- ⚠ Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp với bếp từ. Hãy tìm ký hiệu bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.
- Bạn có thể dùng nam châm để kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng có phù hợp không. Di chuyển một nam châm về phía đế nồi. Nếu bị hút, thì nồi đó phù hợp để dùng với bếp từ.
- Nếu bạn không có nam 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.
- Một số nồi hoặc chảo trên thị trường không phù hợp với bếp từ vì chúng chỉ có một phần đáy được làm từ vật liệu từ tính, còn các phần khác làm từ vật liệu khác. Những vùng này có thể nóng lên ở mức độ khác nhau hoặc với công suất thấp hơn. Trong một số trường hợp, nếu đáy nồi chủ yếu được làm từ vật liệu không có từ tính, bếp có thể không nhận diện được nồi và do đó không kích hoạt mâm nhiệt.



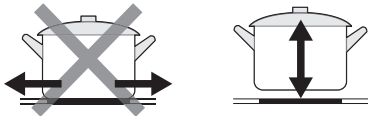
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh gỗ ghè hoặc đáy cong.



- Đảm bảo đáy nồi tròn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với mâm nhiệt. Dung 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. Luôn đặt nồi ở giữa mâm nhiệt.



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



Mâm nhiệt từ sẽ tự động điều chỉnh theo đường kính của nồi trong một giới hạn nhất định. Tuy nhiên, đáy của nồi phải có đường kính tối thiểu phù hợp với mâm nhiệt tương ứng. Để đạt hiệu suất tối ưu của bếp, vui lòng đặt nồi vào giữa mâm nhiệt.

Mâm nhiệt	Đường kính đáy nồi dùng cho bếp từ	
	Tối thiểu (mm)	Tối đa (mm)
200mm	160	220



Cách sử dụng

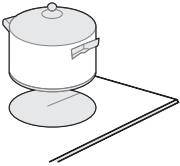
1. Bắt đầu nấu

1. Chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT một lúc. Sau khi bật nguồn, còi kêu bíp một lần, tất cả các màn hình hiển thị “-” cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ.



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. Bạn có thể sử dụng thanh trượt để điều khiển.

- Nếu bạn không chọn thiết lập nhiệt lượng trong vòng 20 giây, bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ phải bắt đầu lại từ bước 1.
- Bạn có thể tùy chỉnh mức nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.



Nếu màn hình nhấp nháy 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 mâm nhiệt bằng cách kéo xuống “ — ” hoặc chạm vào “ — ”. Đảm bảo rằng màn hình hiển thị
2. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT.



3. 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. 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 mâm nhiệt).
- Khi các phím điều khiển bị khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ nút BẬT/TẮT sẽ bị vô hiệu.

Đề khóa các phím điều khiển	
Chạm và giữ phím khóa một lúc.	Màn hình sẽ hiển thị “Loc”.
Đề mở khóa các phím điều khiển	
Chạm và giữ phím khóa một lúc.	

 Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu ngoại trừ phím BẬT/TẮT  và phím điều khiển khóa . 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.

4. Nút điều khiển tạm dừng

- Bạn có thể tạm dừng quá trình đun nấu thay vì tắt hẳn bếp.
- Khi chuyển sang chế độ Tạm dừng, tất cả các nút điều khiển sẽ bị vô hiệu hóa, ngoại trừ nút BẬT/TẮT và nút tạm dừng.

Để chuyển sang chế độ tạm dừng	
Chạm rồi nhả nút điều khiển tạm dừng & khóa	Tất cả đèn báo sẽ hiển thị “11”
Để thoát chế độ tạm dừng	
Chạm rồi nhả nút điều khiển tạm dừng & khóa	

 Khi bếp đang ở chế độ tạm dừng, mâm nhiệt đang hoạt động sẽ nhận năng lượng gián đoạn cứ mỗi 50 giây và tất cả các nút điều khiển sẽ bị vô hiệu hóa, ngoại trừ nút BẬT/TẮT ① và phím điều khiển tạm dừng  , bạn luôn có thể tắt bếp từ bằng phím BẬT/TẮT ① trong trường hợp khẩn cấp.

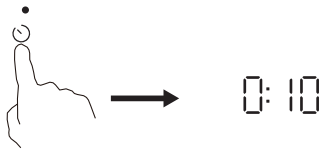
5. Chế độ Đếm lùi thời gian

- Bạn có thể cài đặt để tắt một hoặc nhiều mâm nhiệt sau khi hết thời gian.
- Có thể hẹn giờ tối đa 180 phút.

Hẹn giờ để tắt một mâm nhiệt

Cài đặt một mâm nhiệt

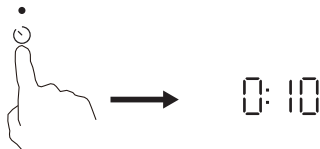
1. Chạm vào phím điều khiển đếm lùi thời gian của mâm nhiệt mà bạn muốn hẹn giờ, đèn báo bộ đếm sẽ sáng lên và màn hình sẽ hiển thị “0:10”, số “1” bên phải sẽ nhấp nháy trước.



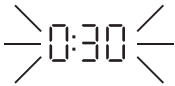
2. Đặt thời gian đếm lùi bằng cách chạm vào thanh trượt điều khiển thời gian đếm lùi.



3. Nếu bạn muốn cài đặt thời gian dài hơn, hãy chạm vào nút đếm lùi thời gian của mâm nhiệt nhiều lần, số “0” bên phải, giữa và trái sẽ lần lượt nhấp nháy, bạn có thể cài đặt đếm lùi lên đến 3 giờ.



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 và đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.



5. Khi hết giờ hẹn nấu, mâm nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt.

—

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

6. Sử dụng chức năng Nấu nhanh

Chức năng này chỉ hoạt động trên mâm nhiệt bên trái.

Kích hoạt chức năng nấu nhanh

1. Chạm vào thanh trượt điều khiển mâm nhiệt.
2. Chạm vào phím Nấu nhanh. Đảm bảo rằng màn hình hiển thị "P".



Hủy chức năng Nấu nhanh

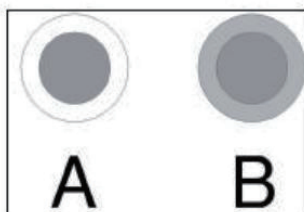
1. Chạm vào thanh trượt điều khiển mâm nhiệt để hủy chức năng nấu nhanh, chọn chức năng hoặc mức nhiệt mà bạn muốn, ngoại trừ chức năng nấu nhanh.



- Mâm nhiệt sẽ trở về cài đặt ban đầu sau 5 phút.
- Nếu mức nhiệt ban đầu là 0, sau 5 phút bếp sẽ quay về mức 9.

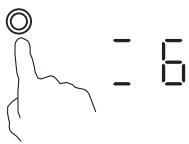
7. Sử dụng chức năng Mâm nhiệt đôi

- Chức năng này chỉ hoạt động ở mâm nhiệt bên phải.
- Mâm nhiệt đôi có hai khu vực nấu mà bạn có thể sử dụng là phần trung tâm và phần bên ngoài. Bạn có thể dùng phần trung tâm (A) riêng hoặc dùng đồng thời cả hai phần (B).



Kích hoạt Mâm nhiệt đôi

1. Khi mâm nhiệt bên phải đang hoạt động, nhấn nút “”, để kích hoạt chức năng hai vòng nhiệt, và mức công suất sẽ hiển thị “6” và “=” .



Tắt Mâm nhiệt đôi

1. Nhấn nút “”, chức năng hai vòng nhiệt sẽ tắt và mức công suất trở về “6”.



8. Sử dụng chức năng Giữ ấm

Kích hoạt chức năng giữ ấm

1. Khi mâm nhiệt đang hoạt động, nhấn “  ” để kích hoạt chức năng giữ ấm. Đèn báo sẽ hiển thị 40C.
2. Khi đèn báo hiển thị 40C , nhấn “  ” lần nữa, đèn báo sẽ hiển thị 60C.
3. Khi đèn báo hiển thị 60C , nhấn “  ” lần nữa, đèn báo sẽ hiển thị 80C.

Hủy chức năng giữ ấm

1. Khi đèn báo hiển thị 80C , nhấn “  ” lần nữa, mâm nhiệt sẽ tắt.
2. Chạm vào thanh trượt điều khiển mâm nhiệt để hủy chức năng giữ ấm.



🔴 LƯU Ý

Khi chức năng Giữ ấm và Đếm lùi thời gian được kích hoạt cùng lúc, đèn báo sẽ không hiển thị chữ “C”.

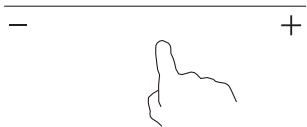
9. Sử dụng chức năng Chiên

Kích hoạt chức năng Chiên

1. Khi mâm nhiệt đang hoạt động, nhấn “  ” để kích hoạt chức năng chiên. Đèn báo sẽ hiển thị 230C.
2. Khi Bếp điện gồm được kích hoạt chức năng Chiên và Mâm nhiệt đôi, đèn báo sẽ hiển thị luân phiên “=9” và “230C”.

Hủy chức năng Chiên

- 1. Khi chức năng Chiên đang hoạt động, nhấn “ ” lần nữa, mâm nhiệt sẽ tắt.
- 2. Chạm vào thanh trượt điều khiển mâm nhiệt để hủy chức năng Chiên.



 LƯU Ý

Khi chức năng Chiên và Đếm lùi thời gian được kích hoạt cùng lúc, đèn báo sẽ không hiển thị chữ “C”.

10. Thời gian hoạt động mặc định

Tắt tự động là chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt khi nấu. Thời gian hoạt động mặc định cho các mức công suất khác nhau như trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hạn giờ hoạt động mặc định (giờ)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Khi nhắc nồi ra, bếp từ có thể ngừng gia nhiệt ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 1 phút.

 Những người phải sử dụng máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

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 cặn 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 bằng 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 bíp 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 gốm” 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 “VỀ SÍNH VÀ BẢO DƯỠNG”.
Một số chảo phát ra tiếng lách cách hoặc lách cách.	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.

 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 sự cố	Vấn đề	Giải pháp
Không tự động khôi phục		
E 1	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - hở mạch.	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - chập mạch.	
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.	
C1	Cảm biến trên đĩa gốm báo nhiệt độ cao.	• Chờ nhiệt độ đĩa gốm trở lại bình thường. Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị.
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT--hở mạch.	• Thay bo mạch nguồn.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT--chập mạch.	
C2	IGBT báo nhiệt độ cao.	• Chờ nhiệt độ IGBT trở lại bình thường. Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.
EL	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.
EH	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EU	Lỗi giao tiếp.	• Cắm lại kết nối giữa bo hiển thị và bo nguồn. Thay bo mạch nguồn hoặc bo hiển thị.
EF	Lỗi tràn	• Vui lòng kiểm tra xem khu vực vận hành có bị dính nước hay không, nếu có thì hãy lau khô.

(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.

