

MODENA

DÒNG BẾP TỪ (BI)

DÒNG BẾP KẾT HỢP (BK)

DÒNG BẾP HỒNG NGOẠI (BC)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN MODENA

Cảm ơn bạn đã tin tưởng và quyết định mua sản phẩm MODENA, để sản phẩm trở thành một phần không thể thiếu cho lối sống hiện đại của gia đình bạn. Thiết kế trang nhã cùng những tính năng hiện đại của sản phẩm đem lại sự thoải mái và thuận tiện cho các hoạt động hàng ngày.

Cuốn sách này đề cập các vấn đề liên quan đến bếp điện; từ cách sử dụng, bảo trì, các tính năng chuyên biệt của sản phẩm đến các cách xử lý sự cố. Là nhà sản xuất các thiết bị gia dụng thân thiện với người dùng, chúng tôi luôn nỗ lực đơn giản hóa nội dung mô tả trong sách hướng dẫn này đem lại thuận lợi cho người dùng.

Để bếp điện này hoạt động bình thường trong thời gian dài, chúng tôi đặc biệt khuyến nghị tất cả khách hàng nên giữ lại sách hướng dẫn sử dụng. Và bất kỳ ai muốn vận hành bếp đều phải xem thật kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.

Chúng tôi cũng cung cấp dịch vụ chăm sóc khách hàng cho người dùng MODENA và các thông tin hỗ trợ khác trên trang web chính thức của chúng tôi www.modena.com.vn. Vui lòng liên hệ với chúng tôi nếu bạn có các thắc mắc khác về bếp điện.

Hãy tận hưởng các hoạt động hàng ngày của bạn, chúng tôi hy vọng rằng các sản phẩm của chúng tôi có thể mang đến các dịch vụ tốt nhất cho gia đình bạn.

MODENA

MỤC LỤC

TRANG

Giới thiệu

1

- **Phần 1** : Cảnh báo an toàn
- **Phần 2** : Cách lắp đặt
- **Phần 3** : Cách sử dụng
- **Phần 4** : Cách vệ sinh & bảo trì
- **Phần 5** : Thông số kỹ thuật

3

5

8

18

20

Phần 1: Cảnh báo an toàn

CẢNH BÁO AN TOÀN

Sự an toàn của bạn rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ thông tin dưới đây trước khi lắp đặt hoặc sử dụng mặt bếp của bạn.

LẮP ĐẶT

NGUY CƠ GIẬT ĐIỆN VÀ ĐỨT TAY

- Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện mọi hoạt động sửa chữa hoặc các công tác bảo trì trên thiết bị.
- Đảm bảo hệ thống dây nối đất được lắp đặt đúng cách.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện gia đình phải do Kỹ thuật viên của MODENA tiến hành.
- Nếu không tuân thủ cảnh báo này có thể dẫn đến sự cố bị điện giật điện hoặc tử vong.
- Cần thận - các mép thiết có thể sắc nhọn.
- Nếu không cẩn thận có thể dẫn đến thương tích hoặc đứt tay.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN SỬ DỤNG

- Tuyệt đối không được đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy lên thiết bị.
- Để tránh nguy hiểm, cần lắp đặt thiết bị này theo các hướng dẫn lắp đặt.
- Thiết bị nên được lắp đặt bởi kỹ thuật có kinh nghiệm. Hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ Khách hàng của MODENA.
- Cần lắp thiết bị này với cầu dao phụ tải (MCB) để đảm bảo an toàn khi sử dụng.
- MODENA sẽ không bảo hành sản phẩm nếu thiết bị lắp sai mà không được thực hiện bởi kỹ thuật MODENA.

NGUY CƠ BỊ ĐIỆN GIẬT KHI SỬ DỤNG VÀ BẢO TRÌ

Bếp điện MODENA được thiết kế đặc biệt để sử dụng lâu dài mà không cần bảo trì phức tạp. Tuy nhiên, có một số điều được khuyến nghị để duy trì chất lượng bếp.

NGUY CƠ BỊ ĐIỆN GIẬT

- Không nấu ăn trên mặt kính bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu mặt kính bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy ngắt bếp khỏi nguồn điện chính (nguồn điện trên tường) và liên hệ với kỹ thuật viên của MODENA.
- Tắt bếp trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Không tuân thủ chỉ dẫn này có thể dẫn đến sự cố bị điện giật điện hoặc tử vong.

NGUY CƠ ẢNH HƯỞNG SỨC KHỎE

- Thiết bị được thiết kế dựa các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, đối với các khách hàng sử dụng máy trợ tim hoặc thiết bị cấy ghép điện khác (như bơm trợ tim) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này nhằm đảm bảo rằng các thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Không tuân thủ lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

BỀ MẶT BẾP NÓNG VÀ NGUY CƠ BỊ ĐÚT TAY

- Trong quá trình sử dụng, một số bộ phận bếp điện có thể sẽ bị nóng và gây phỏng.
- Ngoài các dụng cụ nấu ăn phù hợp, không chạm hoặc để quần áo và bất kỳ vật dụng nào khác tiếp xúc với mặt gốm thủy tinh cho đến khi bề mặt nguội hẳn.
- Lưu ý: Các vật dụng kim loại như dao, nĩa, muỗng và nắp vung không nên được đặt trên mặt kính bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Tay cầm của chảo có thể rất nóng khi chạm vào. Đảm bảo tay cầm chảo không tiếp xúc gần với các vùng nấu ăn khác đang hoạt động. Đặt tay cầm tránh xa tầm tay trẻ em.
- Không tuân thủ lời khuyên này có thể dẫn đến bị phỏng.
- LƯU Ý: Khi tháo bếp ra khỏi thùng, bên trong hộp có chứa dao dùng để vệ sinh. Hãy sử dụng một cách cẩn thận và đặt đúng chỗ, tránh xa tầm với của trẻ em.
- Nếu không thực hiện theo hướng dẫn có thể gây ra thương tích hoặc đứt tay.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Tuyệt đối không được để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát. Đun sôi quá mức sẽ gây ra khói và khiến dầu mỡ tràn ra có thể bốc cháy.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị làm bề mặt để cất thái hoặc kê đồ.
- Tuyệt đối không để bất kỳ vật dụng hoặc dụng cụ nào lên thiết bị.
- Không đặt hoặc để bất kỳ đồ vật từ tính nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của thiết bị.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu như mô tả trong hướng dẫn sử dụng này (sử dụng các nút điều khiển cảm ứng để tắt). Tránh trường hợp nhầm lẫn đã tắt bếp với tính năng phát hiện nồi/chảo trên bếp từ.
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không đặt các vật phẩm thu hút sự chú ý của trẻ em trên mặt bếp. Trẻ em leo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong hướng dẫn sử dụng này. Mọi dịch vụ khác phải do kỹ thuật viên của MODENA thực hiện.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước để vệ sinh mặt kính bếp.
- Không đặt hoặc thả các đồ vật nặng lên mặt kính bếp.
- Không đứng lên mặt kính bếp của bạn.
- Không sử dụng chảo có cạnh sắc bén hoặc kéo chảo trên bề mặt gốm thủy tinh vì điều này có thể gây ra trầy xước mặt kính.
- Không sử dụng dụng cụ cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh nào khác để vệ sinh, vì những thứ này có thể làm trầy xước mặt gốm thủy tinh.
- Nếu cáp nguồn bị hỏng, hãy nhanh chóng liên hệ kỹ thuật viên của MODENA để được sửa chữa.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho gia đình.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên; những người gặp hạn chế khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn để tránh các nguy cơ rủi ro liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì thiết bị nếu không có sự giám sát của người lớn.

CẢNH BÁO: Việc nấu ăn không có người giám sát trên mặt kính bếp có dầu mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn. TUYỆT ĐỐI KHÔNG cố dập tắt đám cháy bằng nước, mà phải tắt thiết bị rồi mới bao phủ ngọn lửa, ví dụ như bằng nắp đậy hoặc chăn chữa lửa.

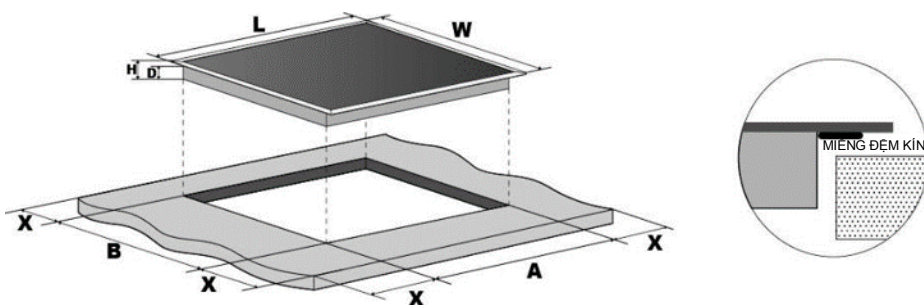
Phần 2: Lắp đặt

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối theo các quy định hiện hành. Sau khi mở thùng đựng thiết bị, đảm bảo thiết bị còn nguyên vẹn, không nhìn thấy bất kỳ hỏng hóc nào. Nếu thiết bị đã bị hỏng trong quá trình vận chuyển, **KHÔNG SỬ DỤNG** và hãy liên hệ ngay với cửa hàng nơi bạn mua thiết bị. Vui lòng liên hệ Dịch vụ Khách hàng của MODENA để được lắp đặt thiết bị.

LỰA CHỌN THIẾT BỊ LẮP ĐẶT

- Cắt bề mặt bếp nấu ăn theo kích thước thể hiện trong bản vẽ.
- Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải duy trì không gian tối thiểu 5cm xung quanh lỗ cắt.
- Đảm bảo độ dày bề mặt nấu ăn có kích thước tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu mặt bàn có khả năng chịu nhiệt để tránh bị biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ tấm gia nhiệt. Như hình minh họa dưới đây:

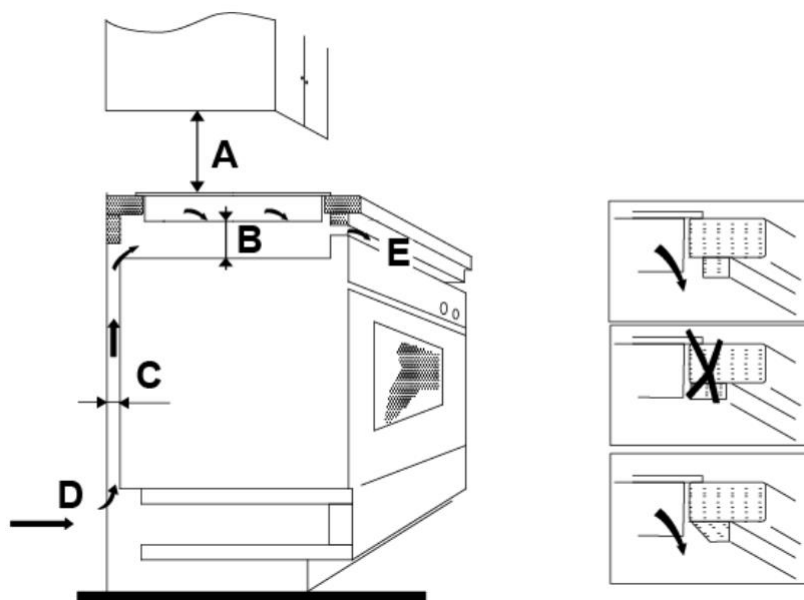


MẪU	Dài (mm)	Rộng (mm)	Cao (mm)	Sâu (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
BK 1725	730	430	56	52	705+5 - 0	405 +5 -0	Tối thiểu 50
BI 1725							
BC 1721 L							
BC 1321 L	288	520	52	48	265 +5 - 0	495 +5 - 0	Tối thiểu 50
BC 0321 L	288	520	52	48	265 +5 - 0	495 +5 - 0	Tối thiểu 50
BI 1325	288	520	56	53	265 +5 - 0	495 +5 - 0	Tối thiểu 50

Trong mọi trường hợp, đảm bảo bếp điện được thông gió tốt và cửa nạp khí và cửa thoát khí không bị chặn. Đảm bảo bếp điện luôn ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình minh họa dưới đây:



Lưu ý: Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa thiết bị và tủ phía trên phải là 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760mm	Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 20mm	Cửa nạp khí	Cửa thoát khí 5mm

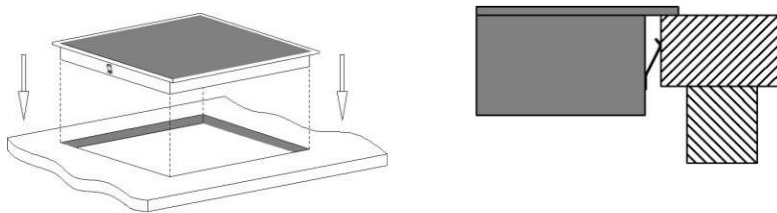
Trước khi xác định vị trí cố định các khung đỡ

Thiết bị cần được đặt trên bề mặt bằng phẳng và ổn định (hãy sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các nút điều khiển nhô ra từ bếp.

Bộ dụng cụ tháo lắp

Có một gói bộ dụng cụ tháo lắp cho mỗi bếp, bao gồm các kẹp và vít cố định (đối với bếp bề mặt gốm, có tổng cộng 2 cái kẹp và 2 vít; đối với bếp từ, có tổng cộng 4 cái kẹp và 4 vít). Tìm gói bộ dụng cụ tháo lắp

Gắn bếp vào tủ: Đặt bếp vào bề mặt tủ/nấu ăn như sơ đồ bên dưới, các loại kẹp đã lắp vào hai bên có thể đảm bảo giữ chặt bếp của bạn.



Kết nối bếp với nguồn điện chính

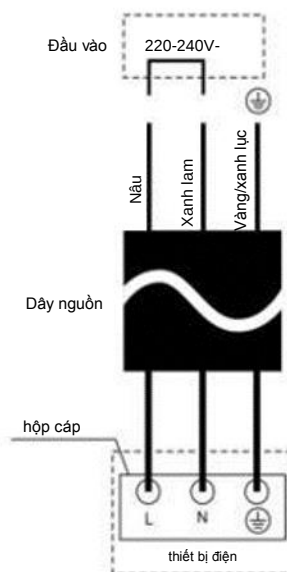
Nguồn điện phải được kết nối theo tiêu chuẩn phù hợp hoặc với cầu dao một cực.

Thiết bị có mức công suất lớn và phải do Kỹ thuật viên của MODENA kết nối với nguồn điện.

Ghi chú:

1. Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, kỹ thuật viên của MODENA phải tiến hành thay thế bằng các công cụ thích hợp để tránh xảy bất kỳ tai nạn nào.
2. Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện chính, cần phải lắp đặt cầu dao CB (omni polar circuit) với khoảng cách tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm.
3. Nhân viên lắp đặt phải đảm bảo kết nối nguồn điện chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
4. Không được để cáp bị uốn cong hoặc đè nén.
5. Phải kiểm tra cáp thường xuyên và phải do kỹ thuật viên của MODENA tiến hành thay thế.

Phương pháp kết nối như minh họa bên dưới.



Chú ý

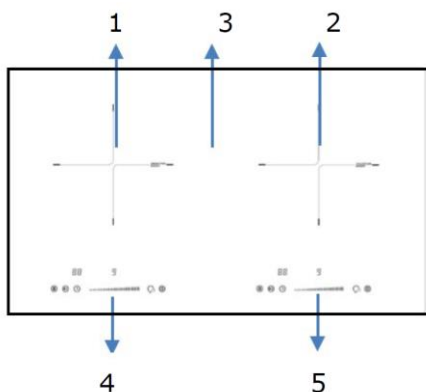
1. **Bếp điện phải được lắp đặt bởi các kỹ thuật viên MODENA.** Tuyệt đối không tự lắp đặt.
2. Không được gắn bếp điện vào thiết bị làm mát, máy rửa chén và máy sấy quay.
3. Phải lắp đặt bếp điện đúng cách, đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để tăng cường độ bền.
4. Tường và vùng phía trên bề mặt hoạt động phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh mọi thiệt hại, lớp vật liệu kết cấu và chất kết dính phải chịu được nhiệt.
6. Không được sử dụng máy vệ sinh hơi nước.
7. Bếp điện này chỉ có thể được kết nối với nguồn điện có trở kháng hệ thống không quá 0,427 ohm. Trong trường hợp cần thiết, vui lòng tham khảo ý kiến thợ điện để biết thông tin về hệ thống trở kháng.

Phần 3: Hướng dẫn vận hành

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

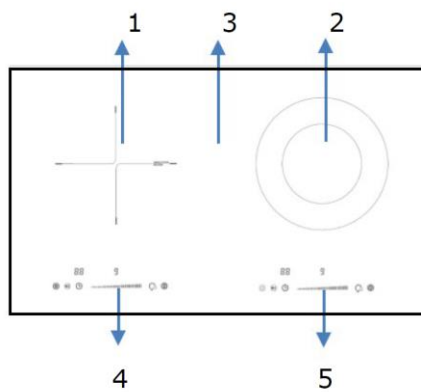
MẪU

BI 1725



1. Vùng cảm ứng 1
2. Vùng cảm ứng 2
3. Mặt kính gốm thủy tinh
4. Bảng điều khiển của vùng nấu ăn số 1
5. Bảng điều khiển của vùng nấu số 2

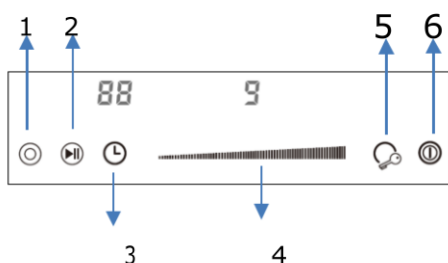
BK 1725



1. Vùng cảm ứng
2. Vùng nấu đôi hồng ngoại
3. Mặt kính gốm thủy tinh
4. Bảng điều khiển của vùng nấu ăn số 1
5. Bảng điều khiển của vùng nấu số 2

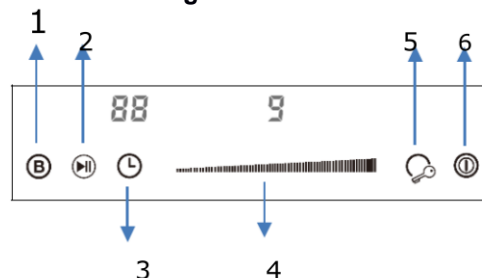
Bảng điều khiển

Kết hợp (Hồng ngoại)



1. Nút chức năng nấu nhanh Booster/Nút kích hoạt vùng nấu đôi (vùng mở rộng)
2. Nút chức năng Tạm dừng & Tiếp tục
3. Nút chức năng hẹn giờ
4. Bảng điều khiển trượt để điều chỉnh mức công suất và hẹn giờ
5. Nút khóa trẻ em
6. Nút BẬT/TẮT

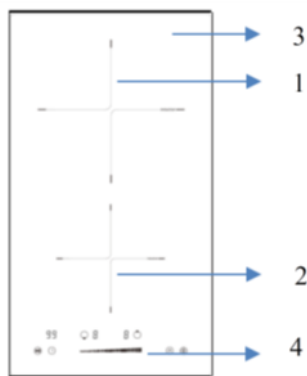
Cảm ứng từ



MẪU:

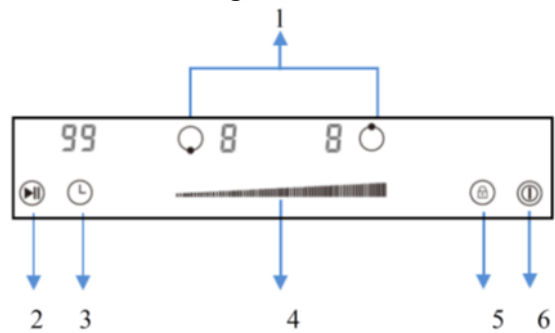
7.

BI 1325



1. Vùng cảm ứng từ 1
2. Vùng cảm ứng từ 2
3. Mặt kính gốm thủy tinh
4. Bảng điều khiển

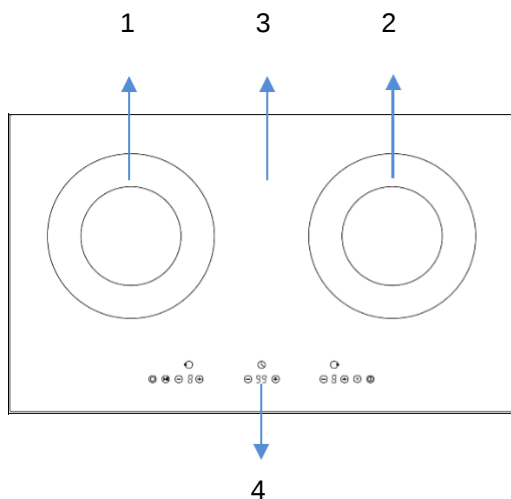
Bảng điều khiển



1. Nút chọn vùng nấu
2. Nút chức năng Tạm dừng & Tiếp tục
3. Nút hẹn giờ
4. Bảng điều khiển trượt điều chỉnh mức công suất và hẹn giờ
5. Nút khóa trẻ em
6. Nút BẬT/TẮT

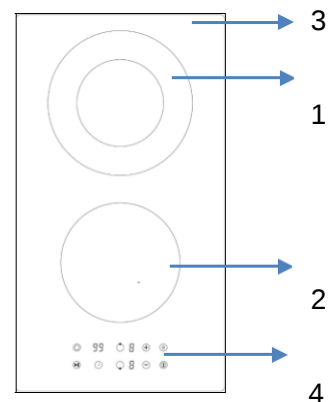
MẪU:

BC 1721 L



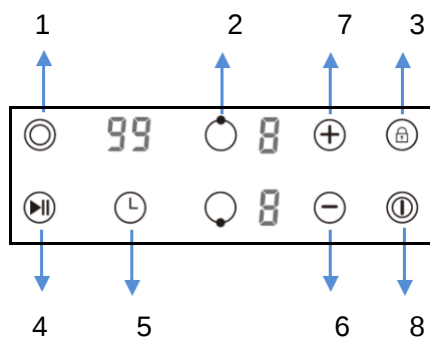
1. Vùng nấu đôi hồng ngoại 1
2. Vùng nấu đôi hồng ngoại 2
3. Mặt kính gốm thủy tinh
4. Bảng điều khiển

BC 1321 L, BC 0321 L



1. Vùng nấu đôi hồng ngoại 1
2. Vùng nấu đôi hồng ngoại 2
3. Mặt kính gốm thủy tinh
4. Bảng điều khiển

Bảng điều khiển



1. Nút kích hoạt vùng nấu đôi (vùng mở rộng)
2. Nút chọn vùng nấu
3. Nút khóa trẻ em
4. Nút chức năng Tạm dừng & Tiếp tục
5. Nút chức năng hẹn giờ
6. Nút chỉnh mức gia nhiệt/giảm hẹn giờ "-"
7. Nút chỉnh mức gia nhiệt/tăng hẹn giờ "+"
8. Nút BẬT/TẮT

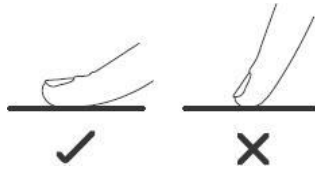
Lưu ý: Các biểu đồ sản phẩm trong hướng dẫn sử dụng chỉ để tham khảo - có thể có một chút khác biệt do những cải tiến sản phẩm liên tục.

Trước khi sử dụng bếp điện mới của bạn

- Hãy đọc hướng dẫn sử dụng này và lưu ý đặc biệt đến phần 'Cảnh báo an toàn'.
- Gỡ bỏ các lớp bảo vệ nào có thể vẫn còn dán trên bếp điện mới của bạn.

Sử dụng các nút điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển có chức năng cảm ứng, vì vậy bạn không cần phải ấn mạnh.
- Sử dụng lòng ngón tay của bạn để chạm thay vì đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi lần chạm thích hợp.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật thể nào (ví dụ: dụng cụ hoặc khăn) che phủ chúng. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể khiến cho các nút điều khiển khó vận hành.



Chọn dụng cụ nấu ăn thích hợp



- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đế phù hợp để nấu với bếp từ. Tìm biểu tượng bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.

- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn của mình có phù hợp hay không bằng cách thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy chảo. Nếu nó bị hút, chảo này phù hợp cho bếp từ.

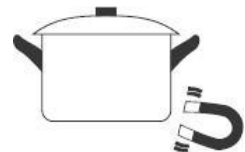
- Nếu bạn không có nam châm:

1. Cho một ít nước vào chảo mà bạn muốn kiểm tra.
2. Nếu  không nhấp nháy trong màn hình và nước đang nóng lên, thì chảo này là phù hợp.

- Dụng cụ nấu ăn được làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp với bếp từ: thép không gỉ, nhôm hoặc đồng nguyên chất không có đế từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

- Bếp từ được làm bằng gốm thủy tinh mịn, nhiệt từ cuộn cảm từ tính sẽ truyền trực tiếp đun nóng dụng cụ nấu ăn mà không làm nóng bề mặt nấu. Nhiệt từ dụng cụ nấu được truyền sang thực phẩm.

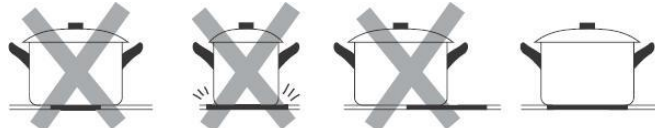
- Bạn chỉ có thể sử dụng chảo kim loại được thiết kế đặc biệt và/hoặc được chấp nhận để sử dụng trên các loại bếp từ. Tuyệt đối không để các hộp bằng melamin hoặc nhựa tiếp xúc với các vùng nhiệt.



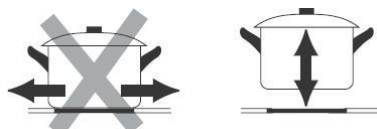
Không sử dụng dụng cụ nấu có các mép lõm chồm hoặc đáy bị uốn cong.



Đảm bảo đáy chảo luôn bằng phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu ăn. Nếu bạn sử dụng hiệu quả nồi nhỏ hơn, hiệu quả đạt được có thể ít hơn mong đợi. Luôn đặt chảo vào giữa vùng nấu ăn.



Luôn nhấc chảo ra khỏi bếp điện - không được kéo trượt chảo; nếu không, mặt kính bếp có thể bị trầy xước.



Lưu ý: Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại nồi hoặc chảo nào cho bếp hồng ngoại. Đảm bảo đáy nồi hoặc chảo của bạn luôn bằng phẳng so với mặt kính bằng gốm và có cùng kích thước với vùng nấu để đạt hiệu suất nấu tốt hơn.

SỬ DỤNG BẾP

Để bắt đầu nấu ăn

1. Sau khi bếp được kết nối với nguồn điện và bật nguồn.

Nhấn và giữ nút ON/OFF (BẬT/TẮT) ① trong khoảng 3 giây cho đến khi bạn nghe thấy tiếng "bíp" bật bếp. Bây giờ bếp chuyển sang chế độ Chờ, tắt cả các đèn báo cài đặt nhiệt và đèn báo cài đặt hẹn giờ đều hiển thị dấu "-"

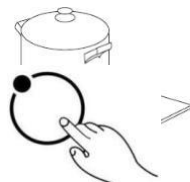


2. Đặt chảo phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.
Đảm bảo đáy chảo và bề mặt vùng nấu sạch sẽ và khô ráo.

3. Chạm vào nút điều khiển chọn vùng gia nhiệt để chọn và kích hoạt vùng nấu bạn muốn sử dụng. Đèn báo cài đặt nhiệt của vùng vừa chọn sẽ nhấp nháy khi được kích hoạt.

Ghi chú: Đối với dòng **BC 1721 L, BI 1725, BK 1725**, để điều chỉnh mức đun nóng, vui lòng bỏ qua bước 3.

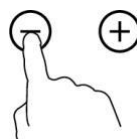
Ghi chú: Đối với dòng **BC 1721 L**, biểu tượng chọn vùng hẹn giờ/vùng nấu chỉ là biểu tượng để minh họa những thao tác áp dụng nút điều khiển bên dưới.



4. Sau đó cài mức gia nhiệt cho vùng nấu

a) Các mẫu bếp có nút điều khiển cảm ứng: Mẫu BC

- Thực hiện cài đặt nhiệt bằng cách chạm vào nút hoặc .
- Nếu nhấn và giữ một trong hai nút, mức công suất sẽ điều chỉnh giảm hoặc tăng nhanh từ 0 - 9.



b) Các mẫu bếp có nút điều khiển trượt cảm ứng: Mẫu BI và BK

- Đối với mẫu bếp có nút điều khiển trượt cảm ứng, bạn có thể điều chỉnh cài đặt nhiệt bằng cách chạm vào nút điều khiển trượt.

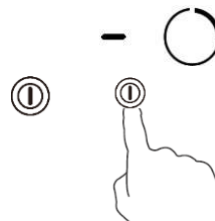


Ghi chú:

1. Sau khi kết nối với nguồn điện, khi bật nguồn, còi báo của bếp sẽ phát ra tiếng bíp một lần và tất cả các đèn báo sẽ sáng trong 1 giây rồi tắt.
2. Khi bếp ở chế độ Chờ, nếu không có bất cứ hoạt động nấu nào trong vòng 1 phút, bếp điện sẽ tự động tắt với một tiếng bíp phát ra một lần từ còi báo.
3. Bạn có thể chỉnh sửa cài đặt nhiệt bất cứ lúc nào trong khi nấu. Bộ phận gia nhiệt sẽ tắt dưới mức công suất 0 và các đèn báo hiển thị dấu "-"
4. Đèn báo cài đặt nhiệt của vùng vừa chọn sẽ nhấp nháy khi đang điều chỉnh. Sau khi điều chỉnh, con số trong đèn báo sẽ nhấp nháy trong 5 giây rồi dừng lại, sau đó cài đặt này được xác nhận.

Để tắt bếp

1. Điều chỉnh cài đặt nhiệt về mức 0, mà theo đó đèn báo sẽ hiển thị dấu "-"
2. Bạn cũng có thể tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào nút điều khiển ON/OFF (BẬT/TẮT).



Ghi chú:

1. Nếu bị ngắt nguồn điện trong khi nấu, mọi cài đặt được lập trình đều sẽ bị hủy, bạn cần phải thiết lập lại cài đặt đã lập trình một lần nữa.
2. Quạt làm mát của bếp từ sẽ duy trì trong khoảng 1 phút sau khi tắt bếp.

Cẩn thận với các bề mặt nóng

Sau khi tắt bếp, chữ "H" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị, điều này báo hiệu vùng nấu đang còn nóng, không được chạm vào. Chữ "H" sẽ biến mất khi bề mặt bếp đã nguội xuống mức nhiệt độ an toàn.

Khi ở chế độ Chờ, nếu bề mặt vùng nấu còn nóng, không được chạm vào, chữ "H" và dấu "-" sẽ hiển thị luân phiên trong đèn báo cài đặt nhiệt.

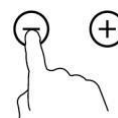
Sử dụng bếp hồng ngoại có vùng nấu đôi (vùng gia nhiệt rộng)

Đối với dòng **BC 1321 L, BC 0321 L, BC 1721 L, BK 1725**, có một hoặc một số vùng nấu mở rộng (Vùng nấu đôi/vùng nấu ba) và các vùng mở rộng này có thể cung cấp vùng nấu rộng hơn với lượng nhiệt bổ sung. Để kích hoạt Vùng mở rộng **khi bếp đang hoạt động**, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn bên dưới:

1. Chọn và kích hoạt vùng nấu mà bạn muốn sử dụng vùng mở rộng.

a) **Đối với mẫu BK 1725:**

Chạm bằng điều khiển trượt của vùng gia nhiệt tương ứng để kích hoạt và điều chỉnh.



b) **Đối với mẫu BC 1721 L:**

Chạm vào nút  hoặc  của vùng gia nhiệt tương ứng để kích hoạt & điều chỉnh.

c) **Đối với mẫu BC 1321 L, BC 0321 L:**

Chạm vào vùng gia nhiệt tương ứng để kích hoạt & điều chỉnh



2. Sau khi chọn vùng nấu cần mở rộng xong, lúc này vùng trung tâm của vùng được chọn sẽ được hoạt động trước.

3. Sau đó, hãy chạm vào nút điều khiển vùng mở rộng  để kích hoạt vùng mở rộng.



Ghi chú:

- Bằng cách chạm liên tục vào nút điều khiển, vùng mở rộng sẽ hoạt động theo kết quả sau: -Vùng đôi: "Vùng Trung tâm-Vùng Đôi-Trung tâm- Vùng Đôi-Trung tâm..."
- Khi kích hoạt Vùng đôi thuộc vùng nấu mở rộng, đèn báo LED của vùng đó sẽ hiển thị luân phiên cài đặt nhiệt và .

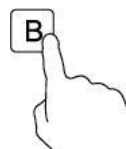
Sử dụng bếp từ có chức năng tăng cường Booster

Đối với các mẫu bếp từ có chức năng Tăng cường Booster, bạn có thể sử dụng chức năng "Booster (Tăng cường)" để tăng cường công suất cho vùng nấu tương ứng để đạt công suất tối đa trong 5 phút. Chức năng này có thể giúp giảm thời gian nấu, thuận tiện cho việc nấu ăn khi vội vàng!

Để sử dụng chức năng tăng cường Booster khi bếp từ đang hoạt động, hãy thực hiện như sau:

1. Bật bếp bằng cách chạm vào nút điều khiển BẬT/TẮT.

2. Chạm vào nút điều khiển chức năng Tăng cường , đèn báo vùng gia nhiệt sẽ hiển thị chữ "b" và nhấp nháy trong 5 giây rồi dừng lại. Sau đó, chức năng Tăng cường sẽ được kích hoạt, công suất sẽ đạt mức tối đa trong 5 phút và sau đó trở về cài đặt nhiệt đã cài sẵn.



3. Để hủy chức năng Tăng cường:

- Khi đang sử dụng chức năng Tăng cường, bạn có thể ngưng kích hoạt chức năng Tăng cường bằng cách chạm lại nút điều khiển "Booster (Tăng cường)"
- Bạn cũng có thể hủy chức năng Tăng cường bằng cách điều chỉnh cài đặt mức công suất.

Lưu ý:

Sau khi hoàn tất chức năng tăng cường, vùng nấu sẽ trở về cài đặt mức công suất trước đó trước khi tăng cường.

Nút điều khiển an toàn khóa trẻ em

- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để ngăn ngừa việc sử dụng bếp ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật vùng nấu) bằng chức năng Child Lock (Khóa trẻ em) hiện hành.
- Khi các nút điều khiển bị khóa, ngoại trừ nút điều khiển BẬT/TẮT và nút điều khiển Khóa trẻ em, tất cả các nút điều khiển cảm ứng khác đều sẽ bị tắt.

Đề khóa các nút điều khiển

Chạm vào nút điều khiển Khóa trẻ em một lần . Đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị chức năng "Lo" lúc này chức năng Khóa trẻ em đang hoạt động.

Để mở khóa các nút điều khiển

1. Đảm bảo đã bật bếp điện.

2. Chạm và giữ nút điều khiển Khóa trẻ em  trong 3 giây, còi báo phát ra tiếng bíp một lần và chữ "Lo" sẽ biến mất trong đèn báo hẹn giờ và chức năng Khóa trẻ em sẽ không hoạt động.

3. Lúc này bạn đã có thể bắt đầu sử dụng bếp điện.



Ở chế độ khóa trẻ em, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT  và khóa trẻ em .

Bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút điều khiển ON/OFF (BẬT/TẮT)  trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp trước khi thực hiện các thao tác tiếp theo.

Lưu ý: Trong chức năng Khóa trẻ em, nếu tắt bếp, chức năng Khóa trẻ em vẫn sẽ có hiệu lực. Nếu muốn bật bếp sau đó, bạn cần phải tắt chức năng Khóa trẻ em trước.

Chức năng Tạm dừng & Tiếp tục

Giúp việc nấu ăn dễ dàng hơn! Khi nấu ăn, có thể sẽ có người gọi cửa, gọi điện cho bạn hoặc con bạn đang quấy khóc ở phòng bên. Bạn cần ra khỏi bếp? Điều này có thể làm cháy đồ ăn đang nấu, hoặc sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu nếu bạn phải tắt bếp.

Chức năng Tạm dừng & Tiếp tục có thể tắt tất cả các vùng nấu. Khi bạn quay lại, bằng một lần chạm vào nút , bếp sẽ khởi động lại tại mức công suất đã dừng trước đó để tiếp tục nấu ăn.

1. Kích hoạt chức năng Tạm dừng & Tiếp tục

Để kích hoạt chức năng **Tạm dừng & Tiếp tục**, bạn có thể nhấn nút chức năng **Tạm dừng & Tiếp tục** một lần. Sau đó, tất cả các cài đặt đã lập trình sẽ ngưng hoạt động và bếp sẽ dừng đun nóng - mọi đèn báo cài đặt nhiệt đều hiển thị chữ "P".

2. Hủy chức năng Tạm dừng & Tiếp tục

Để hủy chức năng **Tạm dừng & Tiếp tục**, bạn có thể nhấn lại chức năng **Tạm dừng & Tiếp tục**, sau khi quay lại bếp. Sau đó, mọi cài đặt đã lập trình sẽ trở về trạng thái như cũ và đèn báo Dừng & Tiếp tục "P" sẽ biến mất khỏi tất cả các đèn báo.



Khi kích hoạt **Tạm dừng & Tiếp tục** hoạt động, tất cả các nút điều khiển sẽ bị tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT và Dừng & Tiếp tục.

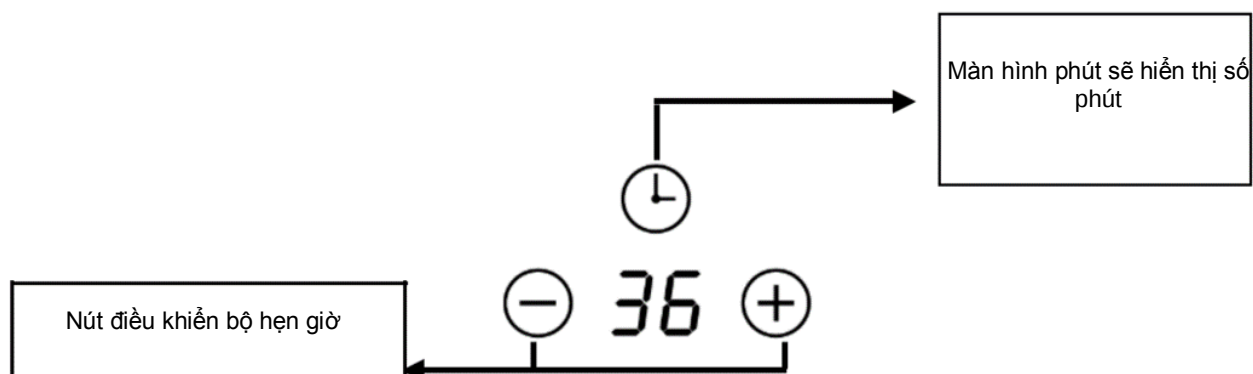
Lưu ý: Bếp sẽ tự động tắt, nếu chức năng Tạm dừng & Tiếp tục kéo dài hơn 10 phút.

Sử dụng bộ hẹn giờ

Khi bật bếp, bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Bạn có thể sử dụng nó như cảnh báo nhắc phút (**chỉ dành cho dòng BI 1325 và BC 1321 L, BC 0321 L**). Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian đã cài đặt.
- Bạn có thể cài đặt để tắt một hoặc nhiều vùng nấu.
- Bạn có thể cài cảnh báo nhắc phút/ hẹn giờ tắt bếp tối đa 99 phút.

Tổng quan về bộ hẹn giờ



Sử dụng cảnh báo nhắc phút

Nếu bạn chưa chọn vùng nấu nào

1. Chạm vào nút biểu tượng đồng hồ , chữ số trong bảng hiển thị sẽ nhấp nháy.

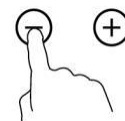


2. Sau đó điều chỉnh cài đặt Cảnh báo nhắc phút

a) Các mẫu bếp sử dụng bảng điều khiển cảm ứng: BC 1321 L, BC 0321 L

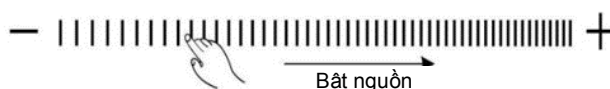
- Thực hiện cài đặt nhiệt bằng cách chạm vào nút  hoặc .
- Nếu nhấn và giữ một trong hai nút, thời gian trên bảng hiển thị sẽ được điều chỉnh giảm hoặc tăng.

Lưu ý: Sau khi hết thời gian cài đặt, bạn có thể nhấn nút biểu tượng đồng hồ để tiếp tục hẹn giờ (nếu cần).



b) Các mẫu bếp sử dụng bảng điều khiển trượt cảm ứng: BI 1325

- Chạm vào nút biểu tượng đồng hồ , chữ số hàng đơn vị trong bảng hiển thị sẽ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh chữ số đơn vị của cài đặt cảnh báo nhắc phút bằng cách trượt nút điều khiển trượt.
- Nhấn nút điều khiển bộ hẹn giờ một lần nữa, chữ số hàng chục trong bảng hiển thị sẽ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh chữ số hàng chục của cài đặt cảnh báo nhắc phút bằng cách trượt nút điều khiển trượt.

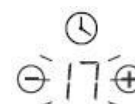


Lưu ý: Bằng cách chạm liên tục vào nút biểu tượng đồng hồ, nút trượt sẽ hoạt động theo thứ tự sau: "Chữ số hàng đơn vị-Chữ số hàng chục-Xác nhận cài đặt-Chữ số hàng đơn vị-..."



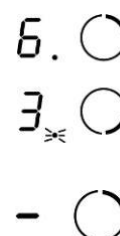
3. Khi cảnh báo nhắc phút được thiết lập, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược và màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.

4. Còi báo sẽ kêu trong 30 giây và bảng hiển thị sẽ xuất hiện dấu "-" khi đã hoàn tất thời gian cài đặt. Để tắt tiếng còi báo, bạn có thể chạm vào bất cứ nút điều khiển nào trong khoảng thời gian đó.



GHI CHÚ:

1. Chấm màu đỏ bên cạnh bảng hiển thị mức công suất sẽ sáng ở những vùng nấu được cài đặt hẹn giờ. Bạn có thể kiểm tra cài đặt hẹn giờ của vùng nấu đã cài đặt chế độ hẹn giờ khác bằng cách nhấn vào nút chọn vùng nấu tương ứng.
 2. Nếu nhiều hơn một vùng nấu có cài đặt hẹn giờ, bảng hiển thị thời gian sẽ hiện lên thời gian ngắn nhất. Chấm màu đỏ bên cạnh bảng hiển thị mức công suất sẽ nhấp nháy.
5. Khi hết thời gian nấu ăn, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.



Cài đặt hẹn giờ để tắt vùng nấu

1. Chạm vào nút điều khiển chọn vùng nấu để kích hoạt vùng nấu bạn muốn cài đặt hẹn giờ, bảng hiển thị mức công suất của vùng nấu vừa chọn sẽ nhấp nháy.



Ghi chú: Đối với mẫu bếp BC 1721 L, hãy chạm trực tiếp vào nút  hoặc  của vùng nấu tương ứng để kích hoạt nó.

Ghi chú: Đối với mẫu bếp BI 1725 và BK 1725, vui lòng bỏ qua bước 1.

2. Sau đó chạm vào nút  để cài đặt hẹn giờ, chữ số trong bảng hiển thị hẹn giờ sẽ nhấp nháy.

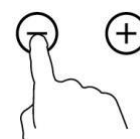


Lưu ý: Đối với mẫu bếp BC 1721 L, hãy chạm trực tiếp vào nút  hoặc  của bộ hẹn giờ để kích hoạt nó.

3. Sau đó điều chỉnh cài đặt hẹn giờ

1) Các mẫu bếp có nút điều khiển cảm ứng: BC 1321 L, BC 0321 L, BC 1721 L

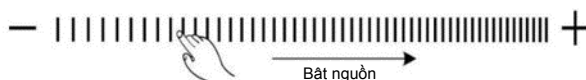
- Thực hiện bằng cách chạm vào nút  hoặc .
- Nếu nhấn và giữ một trong hai nút, thời gian hẹn giờ sẽ được điều chỉnh giảm hoặc tăng.



Lưu ý: Sau khi hết thời gian cài đặt, bạn có thể nhấn nút biểu tượng đồng hồ để tiếp tục hẹn giờ (nếu cần).

2) Các mẫu bếp có nút điều khiển trượt cảm ứng: BI 1325, BI 1725, BK 1725

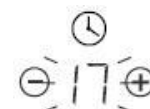
- Chạm vào nút biểu tượng đồng hồ , chữ số hàng đơn vị trong bảng hiển thị thời gian sẽ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh chữ số hàng đơn vị bằng cách trượt nút điều khiển trượt.
- Nhấn nút biểu tượng đồng hồ thêm một lần nữa, chữ số hàng chục trong bảng hiển thị hẹn giờ sẽ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh chữ số hàng chục của cài đặt báo nhắc phút bằng cách trượt nút điều khiển trượt.



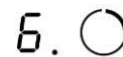
Lưu ý: Bằng cách chạm liên tục vào nút biểu tượng đồng hồ, nút trượt sẽ hoạt động theo thứ tự sau:

"Chữ số hàng đơn vị-Chữ số hàng chục-Xác nhận cài đặt-Chữ số hàng đơn vị-..."

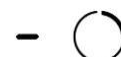
4. Khi hẹn giờ được cài đặt, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.



1. Chấm màu đỏ bên cạnh bảng hiển thị mức công suất sẽ sáng ở những vùng được cài đặt hẹn giờ. Bạn có thể kiểm tra thời gian hẹn giờ của các vùng nấu đã hẹn giờ khác bằng cách nhấn vào nút chọn vùng nấu tương ứng.
2. Nếu nhiều hơn một vùng nấu có cài đặt hẹn giờ, bảng hiển thị thời gian sẽ hiện lên thời gian ngắn nhất. Chấm màu đỏ bên cạnh bảng hiển thị mức công suất sẽ nhấp nháy.



5. Khi hết thời gian, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.



Ghi chú:

1. Cài đặt mặc định của cảnh báo nhắc phút và bộ hẹn giờ là 30 phút.
2. Sau khi điều chỉnh, bảng hiển thị hẹn thời gian sẽ nhấp nháy trong 5 giây rồi dừng lại, lúc này chương trình đã được thiết lập.
3. Cảnh báo nhắc phút và bộ hẹn giờ mà có thể được sử dụng cùng một lúc, bảng hiển thị thời gian sẽ hiện lên thời gian ngắn nhất. Nếu thời gian ngắn nhất là của chức năng cảnh báo nhắc phút, thì chấm đỏ bên cạnh bảng hiển thị thời gian sẽ nhấp nháy. Nếu thời gian thấp nhất là của chức năng cài đặt hẹn giờ, chấm đỏ của bảng hiển thị mức công suất vùng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy.
4. Nếu bảng hiển thị thể hiện thời gian cài đặt của vùng nấu. Để kiểm tra cài đặt cảnh báo nhắc phút, nhấn nút đồng hồ , bảng hiển thị sẽ hiện lên thời gian của cảnh báo nhắc phút.

Tính năng nhận diện nồi/chảo và các vật phẩm nhỏ

Đối với bếp từ, nếu màn hình nhấp nháy "U" trong bảng điều chỉnh nhiệt độ,

- bạn chưa đặt nồi/chảo lên đúng vùng nấu, hoặc
- nồi/chảo bạn sử dụng không phù hợp để nấu với bếp từ, hoặc
- nồi/chảo quá nhỏ hoặc không được đặt vào giữa vùng nấu.

Ghi chú:

1. Không có hoạt động gia nhiệt nào diễn ra, trừ khi có một nồi/chảo phù hợp đặt lên vùng nấu.
2. Bếp nấu sẽ tự động tắt sau 2 phút nếu không được đặt nồi/chảo phù hợp.
3. Khi nồi/chảo có kích thước không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ: bằng nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, nĩa, chìa khóa) đã bị bỏ lại trên bếp, thì bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp từ trong 1 phút nữa.

Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp đã và đang hoạt động trong một thời gian, sẽ có nhiệt dư. Chữ "H" xuất hiện để cảnh báo bạn nên cẩn thận với mặt bếp.



Tự động tắt

Một tính năng an toàn khác của bếp là tự động tắt. Tính năng này xảy ra khi bạn quên tắt bếp. Thời gian tắt bếp mặc định như bảng dưới đây:

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

Chống quá nhiệt

Cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp sẽ tự động dừng hoạt động.

Chống tràn

Vì sự an toàn của bạn, bếp sẽ tự động tắt nếu phát hiện có chất lỏng đun sôi hoặc khăn ướt phủ trên bảng điều khiển cảm ứng. Tất cả các nút điều khiển đều bị vô hiệu hóa ngoại trừ nút BẬT/TẮT và Khóa trẻ em, trừ khi bạn lau khô vùng điều khiển cảm ứng.

Hướng dẫn nấu ăn

Gợi ý nấu ăn

- Khi đã nấu sôi, hãy giảm cài đặt công suất.
- Sử dụng nắp vùng sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm điện bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm bớt lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức công suất cao và giảm nhiệt khi thức ăn được đun nóng.

Đun sôi, nấu cơm

- Đun món ăn sôi liu riu khiến cho các món súp và món hầm giữ được trọn vị mà không bị quá lửa
- Một số phương pháp nấu ăn, như nấu cơm, cần được cài đặt ở nhiệt độ cao để đảm bảo thực phẩm chín kỹ trong khoảng thời gian khuyến nghị.

Bít tết áp chảo

Để nấu món bít tết có hương vị ngon:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng trong khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo rán có đáy dày.
3. Quét dầu lên cả hai mặt bít tết. Cho một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng rồi đặt thịt vào.
4. Lật bít tết chỉ một lần trong quá trình nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của bít tết và độ chín bạn mong muốn. Thời gian có thể khác nhau từ khoảng 2 - 8 phút cho mỗi bên. Ăn vào miếng bít tết để xem nó đã nấu chín ở mức độ nào – nếu thịt càng chắc thì miếng thịt càng chín.
5. Để bít tết nằm trên đĩa ấm trong vài phút để nó nguội bớt và mềm hơn trước khi dùng.

Các món xào

1. Chọn một chảo gồm bằng phẳng thích hợp hoặc chảo cỡ lớn.
2. Chuẩn bị sẵn tất cả các thành phần và nguyên liệu. Nên xào nhanh. Nếu nấu nhiều, hãy chia thức ăn theo nhiều mẻ nhỏ.
3. Làm nóng chảo nhanh và thêm hai muỗng dầu.
4. Nấu thịt trước, đặt nó sang một bên và giữ ấm.
5. Xào rau. Khi rau đã nóng nhưng vẫn giữ được độ giòn, hãy điều chỉnh nhiệt ở mức thấp hơn, cho thịt vào chảo và thêm nước sốt.
6. Khuấy nhẹ các thành phần để đảm bảo chúng được đun nóng qua.
7. Dùng ngay.

Cài đặt nhiệt

Các hướng dẫn cài đặt bên dưới dành cho bếp từ. Cài đặt chính xác sẽ tùy vào các yếu tố như dụng cụ nấu của bạn và số lượng bạn đang nấu. Thử nghiệm với bếp từ để tìm các cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Cài đặt nhiệt	Sự phù hợp
1 - 2	• hâm nóng nhẹ một lượng nhỏ thức ăn • làm tan chảy sô cô la, bơ và thực phẩm chín nhanh • đun sôi nhẹ • hâm nóng chậm
3 – 4	• gia nhiệt trước • đun sôi nhanh • nấu cơm
5 - 6	• bánh kếp
7 - 8	• áp chảo/xào qua • nấu mì ống
9	• xào • nấu nhừ • đun sôi súp • nước sôi

Phân 4: Cách vệ sinh và bảo trì

CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Quan trọng: Trước khi thực hiện bất kỳ công tác bảo trì hoặc vệ sinh nào, hãy NGẮT thiết bị khỏi NGUỒN ĐIỆN và đảm bảo các thiết bị nguội hoàn toàn.

Vệ sinh bề mặt bếp

Lau sạch chất tràn đổ khỏi bề mặt bếp sau khi nấu. Luôn đảm bảo bề mặt bếp đủ nguội trước khi vệ sinh.

Sử dụng khăn mềm hoặc giấy lau bếp để làm sạch bề mặt. Nếu chất tràn đổ đã khô trên bề mặt bếp, bạn có thể cần phải sử dụng chất tẩy rửa gốm thủy tinh chuyên dụng - có sẵn ở hầu hết các siêu thị.

Không sử dụng chất tẩy rửa gây ăn mòn khác và/hoặc bụi nhùi kim loại..., vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt gốm thủy tinh của bếp.

Gợi ý và mẹo

Điều gì?	Thế nào?	Quan trọng!
Chất bẩn hàng ngày trên mặt kính (dầu vân tay, dầu vết, vết bẩn do thức ăn hoặc chất tràn đổ không đường để lại trên mặt kính)	- Tắt nguồn điện. - Dùng chất tẩy rửa gốm thủy tinh trong khi mặt kính vẫn còn ẩm (nhưng không nóng!) - Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. - Bật nguồn bếp.	- Khi tắt nguồn bếp, phải cẩn trọng bề mặt bếp vì có khả năng mặt bếp còn nóng. - Các dụng cụ cọ rửa công suất lớn, một số dụng cụ cọ rửa bằng nylon và các chất tẩy rửa mạnh/gây ăn mòn có thể làm trầy xước mặt kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc dụng cụ cọ rửa của bạn có phù hợp hay không. - Tuyệt đối không để lại dư lượng chất vệ sinh trên bề mặt kính bếp: mặt kính có thể bị ố màu.
Các chất đổ tràn, chất tan chảy và các chất có đường nóng rơi lên trên mặt kính	Loại bỏ chúng ngay bằng dao lạng cá, dao trộn màu hoặc lưỡi dao nạo phù hợp với mặt bếp gốm thủy tinh, nhưng hãy chú ý đến các bề mặt vùng nấu còn nóng: - Tắt nguồn điện. - Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ vệ sinh ở góc 30° và cạo sạch vết bẩn hoặc chất đổ tràn ra vùng bếp nguội. - Lau sạch vết bẩn hoặc chất tràn đổ bằng khăn lau hoặc khăn giấy. - Thực hiện theo các bước từ 2 - 4 cho các 'Chất bẩn tràn trên mặt kính' như đã nêu trên.	- Loại bỏ vết bẩn còn lại từ chất tan chảy và thực phẩm có đường hoặc chất tràn đổ càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên mặt kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt kính. - Mối nguy hiểm: khi tháo nắp bảo vệ, lưỡi dao trong dụng cụ vệ sinh rất sắc bén. Sử dụng lưỡi dao này hết sức cẩn thận và luôn cất giữ an toàn và tránh xa tầm tay trẻ em.
Chất tràn đổ lên các nút điều khiển cảm ứng	- Tắt nguồn điện. - Thấm ướt chỗ tràn đổ. - Lau sạch vùng điều khiển cảm ứng bằng miếng xốp hoặc khăn ẩm sạch. - Lau khô hoàn toàn vùng này bằng khăn giấy. - Bật nguồn bếp.	Bếp có thể phát ra tiếng bip và tự tắt và các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động nếu bị ướt. Đảm bảo bạn đã lau khô vùng điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp.

Bảo trì bếp

Nếu bạn thấy bếp của mình có vấn đề, trước khi liên hệ với dịch vụ bảo hành hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua bếp, vui lòng kiểm tra các bước sau:

1. Không có nguồn điện cắm vào thiết bị:
 - Kiểm tra xem có bị cắt điện tại khu vực của bạn hay không;
 - Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối với nguồn điện đúng cách hay chưa;
 - Cài đặt bộ hẹn giờ đã hết giờ chưa;
 - Bếp có đạt mức cài đặt thời gian nấu lâu nhất và tự động tắt hay không;
 - Có chất lỏng đun sôi trên bảng điều khiển cảm ứng và thiết bị chống tràn có tự động tắt hay không;
2. Không thể kích hoạt các nút trên bảng điều khiển cảm ứng:
 - Bếp có ở chế độ "Khóa trẻ em" với chữ "Lo" hiển thị trên màn hình bộ hẹn giờ hay không;
 - Chất lỏng/khăn ướt trên bảng điều khiển cảm ứng có kích hoạt chức năng chống tràn hay không;
3. Sau khi nấu xong, có chữ "H" hiển thị trên màn hình:
 - Điều này là bình thường. Bếp tích hợp các tính năng an toàn Cảnh báo Nhiệt dư. Chữ H sẽ xuất hiện cho đến khi bề mặt bếp đủ nguội để chạm vào.
4. Sau khi tắt, quạt của bếp từ vẫn hoạt động trong một lúc:
 - Điều này là bình thường nhằm giúp các thiết bị nguội hoàn toàn.
5. Một số loại chảo tạo ra tiếng ồn hoặc tiếng lách cách trong khi sử dụng bếp từ:
 - Điều này là bình thường vì đó là âm thanh của cuộn cảm ứng trong khi hoạt động, và về cấu tạo của dụng cụ nấu nướng khác nhau của bạn, tiếng lách cách có thể hơi khác nhau.
6. Mặt kính đang bị trầy xước:
 - Kiểm tra xem bạn có sử dụng dụng cụ nấu không phù hợp hay không, như dụng cụ nấu có mép lởm chởm.
 - Kiểm tra xem bạn có đang sử dụng dụng cụ cọ rửa hoặc sản phẩm lau chùi không phù hợp hoặc gây ăn mòn hay không.

Kiểm tra lỗi cho bếp từ

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

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
E1/E2	Điện áp cung cấp bất thường	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường hay không; hãy bật nguồn sau khi nguồn điện bình thường.
E3	Nhiệt độ cao từ cảm biến chảo	Kiểm tra xem có chất lỏng trong chảo hay không, hãy đổ chất lỏng vào rồi khởi động lại.
E5	Nhiệt độ cao từ cảm biến nhiệt độ IGBT	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp từ nguội hẳn.

Đối với tất cả các mã lỗi khác, hãy tắt thiết bị và gọi cho nhà cung cấp dịch vụ của bạn.

Phân 5: Thông số kỹ thuật

MẪU	BK 1725	BI 1725	BI 1325
Loại	Bếp điện (Bếp kết hợp)	Bếp điện (Bếp từ)	Bếp điện (bếp từ)
Số đầu đốt	2	2	2
Cấu tạo đầu đốt	Ø210 mm (2000 W) Ø138-230 cm (1100/2200 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø210 mm (2000 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø160 mm (1500 W)
Chặn hệ thống an toàn	Có	Có	Có
Màu sắc	Đen	Đen	Đen
Bảng điều khiển cảm ứng	Có	Có	Có
Chương trình/bộ hẹn giờ	Bảng số	Bảng số	Bảng số
Khóa hệ thống	Có	Có	Có
Điện (Vôn)	220-240	220-240	220-240
Tần số điện (Hz)	50-60	50-60	50-60
Kích thước (P x L x T) mm	730 x 430 x 60	730 x 430 x 60	288 x 520 x 56
Kích thước lỗ cắt (P x L) mm	705 x 405	705 x 405	270 x 500
Trọng lượng (kg)	10	9,5	6

MẪU	BC 1721 L	BC 1321 L	BC 0321 L
Loại	Bếp điện (Bếp hồng ngoại)	Bếp điện (Bếp hồng ngoại)	Bếp điện (Bếp hồng ngoại)
Số đầu đốt	2	2	2
Cấu tạo đầu đốt	Ø138-230 cm (1100/2200 W) Ø138-230 cm (1100/2200 W)	Ø120 - 200 mm (1000/2000 W) Ø165 mm (1200 W)	Ø120 - 200 mm (1000/2000 W) Ø165 mm (1200 W)
Chặn hệ thống an toàn	Có	Có	Có
Màu sắc	Đen	Đen	Đen
Bảng điều khiển cảm ứng	Có	Có	Có
Chương trình/bộ hẹn giờ	Bảng số	Bảng số	Bảng số
Khóa hệ thống	Có	Có	Có
Điện (Vôn)	220-240	220-240	220-240
Tần số điện (Hz)	50-60	50-60	50-60
Kích thước (P x L x T) mm	730 x 430 x 60	288 x 520 x 52	288 x 520 x 52
Kích thước lỗ cắt (P x L) mm	705 x 405	270 x 500	270 x 500
Trọng lượng (kg)	7.6	4.5	4.5

MODENA

INSTRUCTION AND GUIDE TO USING MODENA ELECTRIC COOKER

Thank you for your trust and decision to buy MODENA product and make it a part of your modern family's needs and lifestyle. The stylish and advanced design in each product is an elegant combination for your daily household activities.

This book contains various matters regarding electric cooker, from its method of usage, maintenance, various professional features of the product down to its trouble-shooting. As a manufacturer of user friendly home appliances, we thrive to simplify the description in this manual to facilitate the users.

In order for this electric cooker to perform normally for an extended period of time, we highly recommend not only the buyer to hold onto this manual, but also those who wish to operate the product optimally to maintain its service period and quality. This manual is recommended for use by anyone who operates the electric cooker.

We also provide a customer care service for MODENA users as well as other support information on our official website www.modena.com.vn. Please contact us if you have other questions regarding the electric cooker.

Enjoy your daily activities, we hope that our products may provide the best services to your family.

MODENA

CONTENTS	PAGE
Introduction	21
- Part 1 : Safety Warnings	23
- Part 2 : Installation	25
- Part 3 : How to Use	28
- Part 4 : Cleaning & Maintenance	38
- Part 5 : Specification	40

Part 1 : Safety Warnings

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

INSTALLATION

ELECTRICAL SHOCK HAZARD AND CUT 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 MODENA Technician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- No combustible material or products should be placed on the appliance at any time.
- 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 MODENA Technician. By contact MODENA Customer Service.
- 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

Electric cooker MODENA is specifically designed for long- term use so it does not require complex maintenance. However, there are some things that are recommended to treat your electric stove so that the quality of the stove is maintained.

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact MODENA technician.
- Switch the hob 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 AND CUT 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 ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: 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.
- The razor-sharp blade of a hob 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. Boil over 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 hob 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 hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other service should be done by MODENA technician.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.

- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents for cleaning, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by MODENA technician.
- 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.
- 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.

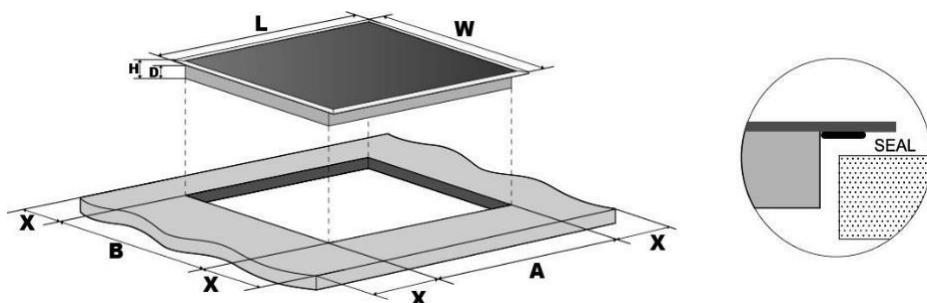
Part 2 : Installation

INSTALLATION INSTRUCTIONS

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately. Please contact MODENA Customer Service for installation.

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

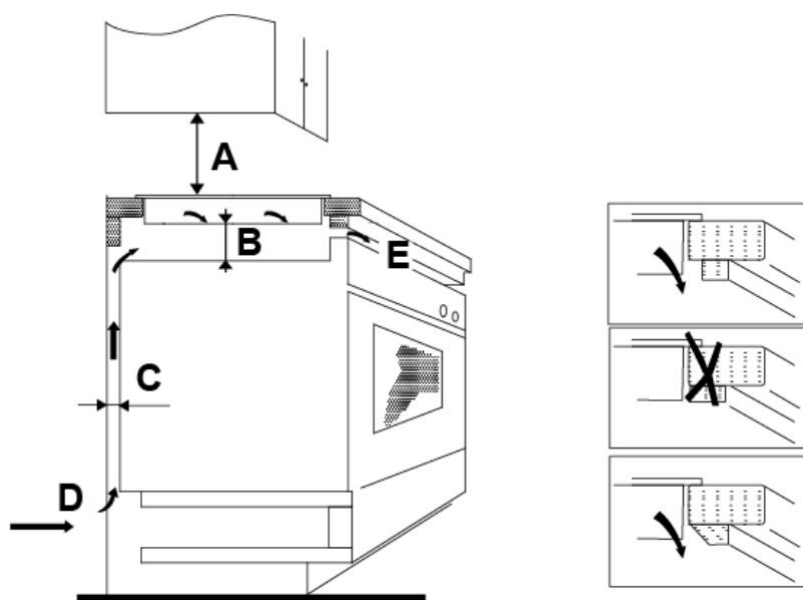


MODEL	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
BK 1725	730	430	56	52	705+5 - 0	405 +5 -0	50 mini
BI 1725							
BC 1721 L							
BC 1321 L	288	520	52	48	265 +5 -0	495 +5 -0	50 mini
BC 0321 L	288	520	52	48	265 +5 -0	495 +5 -0	50 mini
BI 1325	288	520	56	53	265 +5 -0	495 +5 -0	50 mini

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric 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 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	50 mm minimal	20 mm minimal	Air Intake	Air exit 5 mm

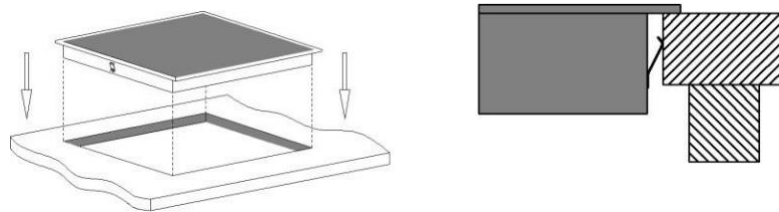
Before locating the fixing brackets

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

Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob there are total 2 pcs clip and 2 pcs screw, for induction hob there are total 4pcs clip and 4pcs screw). Find the easy fit kit package first.

Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



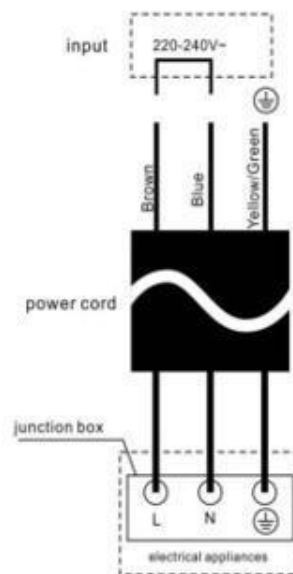
Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance have a large power rating and must be connected to electricity by MODENA Technician.**

Notes:

6. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by MODENA technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
7. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
8. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
9. The cable must not be bent or compressed.
10. The cable must be checked regularly and only replaced by MODENA technician.

The method of connections shown below.



Cautions

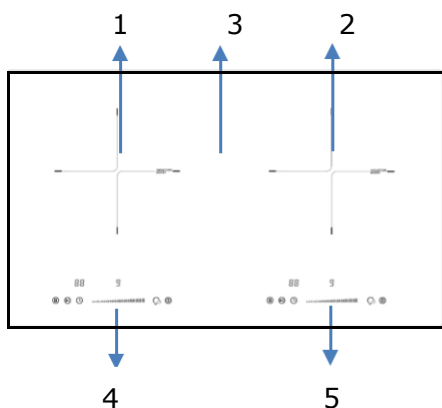
8. **The hob must be installed by MODENA technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
9. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
10. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
11. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
12. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
13. A steam cleaner is not to be used.
14. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm.
In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information

Part 3 : Operation Instructions

PRODUCT REVIEW

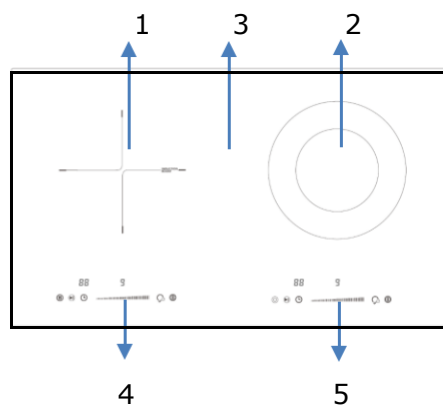
MODEL :

BI 1725



1. Induction Zone 1
2. Induction Zone 2
3. Ceramic Glass
4. Control panel of cooking zone# 1
5. Control panel of cooking zone#2

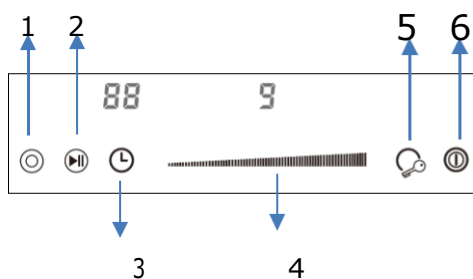
BK 1725



1. Induction Zone
2. Vitroc ceramic Burner Dual Zone
3. Ceramic Glass
4. Control panel of cooking zone# 1
5. Control panel of cooking zone#2

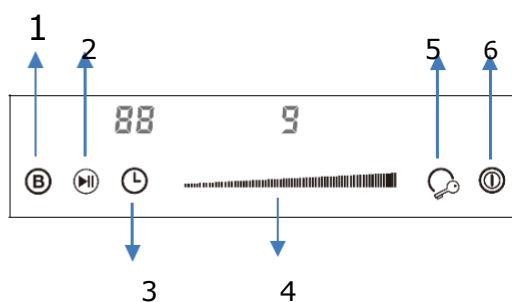
Control Panel

Combination (Vitroc ceramic)



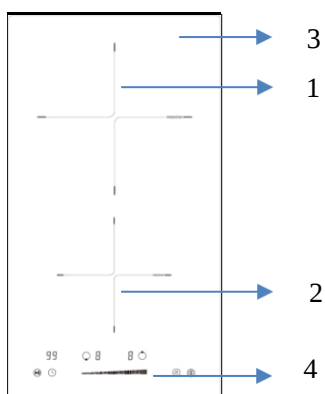
8. Booster function /Extend zone control buttons
9. Stop & Go control buttons
10. Timer control button
11. Heating level/Timer adjusting slider
12. Child Lock control button
13. ON/OFF button

Induction



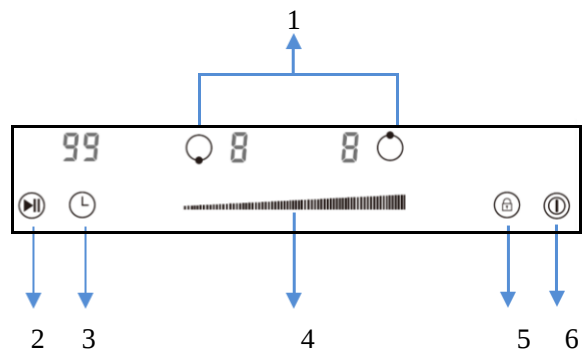
MODEL :

BI 1325



1. Induction Zone 1
2. Induction Zone 2
3. Ceramic Glass
4. Control panel

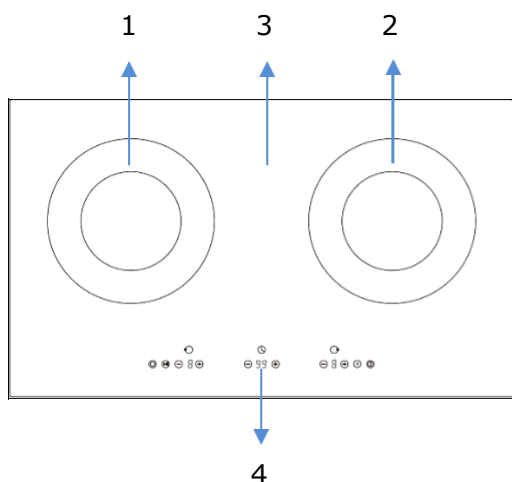
Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control buttons
3. Timer control button
4. Heating level/Timer adjusting slider
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button

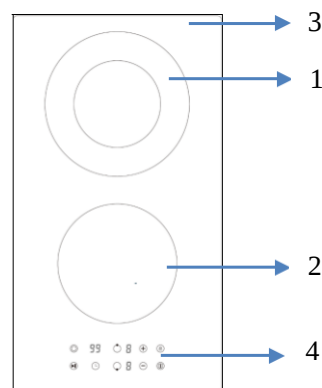
MODEL :

BC 1721 L



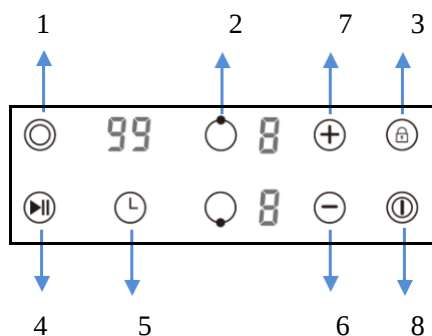
1. Vitroc ceramic Dual Zone 1
2. Vitroc ceramic Dual Zone 2
3. Ceramic Glass
4. Control panel of cooking zone

BC 1321 L, BC 0321 L



1. Vitroc ceramic Dual Zone 1
2. Vitroc ceramic Dual Zone 2
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



1. Extend zone control buttons
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control buttons
5. Timer control button
6. Heating level/Timer "-" button
7. Heating level/Timer "+" button
8. ON/OFF button

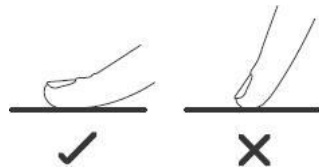
Note : Product diagrams in instruction manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choose 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 hob.

- If you do not have a magnet:

3. Put some water in the pan you want to check.

4. 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 for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

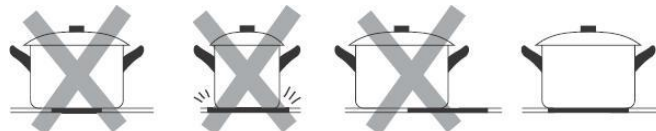
- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

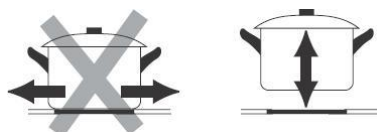
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Note : You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob. Make sure that base of your pot or pan is smooth, sits flat against the ceramic glass, and same size as the cooking zone for better cooking performance.

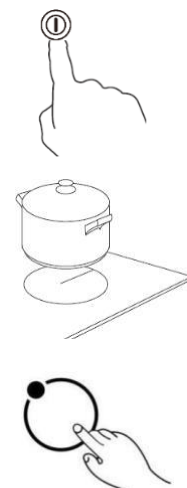
USING YOUR HOB

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.
Press and hold the ON/OFF ① control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on. Now the hob enter into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”
4. 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.
5. Touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone will flash when be active.

Notes: For **BC 1721 L**, **BI 1725**, **BK 1725**, to adjust heating level, please skip step 3.

Notes: For **BC 1721 L**, the timer/cooking zone selection icon is only symbol to illustrate what the control button below is for.



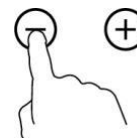
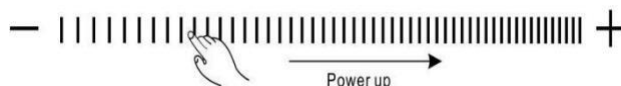
5. Then set heating level of cooking zone

a) Touch control models: BC Model

- Set heat setting by touching the $\ominus$ or $\oplus$ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

b) Slider Touch control models: BI and BK Model

- For the model with a touch slider control, you can adjust heat setting by touching the slider control.

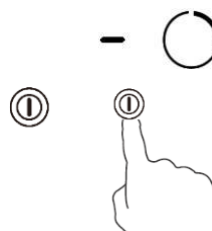


Notes:

5. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light on for 1 second then off.
6. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
7. You can modify the heat setting at any time during cooking. The heating element will turn off under power level 0, with indicator shows “-”
8. The heat setting indicator of the selected zone will flash when adjusting. After adjusting, the number in indicator will flash for 5 seconds and then stop flash, then the setting has been confirmed.

To turn off hob

1. Adjust heat setting to 0 level, which indicator shows “-”
3. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF control button.



Notes:

3. If there is power cut off during cooking, all programmer setting will be cancelled, you need to reset the programmer again.
4. The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Beware of hot surfaces

After turn off, the letter "H" *H* will show in the power setting indicator if cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

When in Standby mode, if the surface of cooking zone is hot to touch, the letter "H" and "-" will show in its heat setting indicator alternately.

Using Large Heating Area-Ceramic Hob

For **BC 1321 L**, **BC 0321 L**, **BC 1721 L**, **BK 1725**, have one or several extended cooking zones (Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat. To active Extended zone **when hob is working**, please follows below:

1. Select and active cooking zone you would like to use extended zones.

b) **For model BK 1725:**

Touch the slider control button of corresponding heating zone to active it for adjustment.

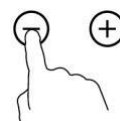
c) **For model BC 1721 L :**

Touch the  or  button of corresponding heating zone to active it for adjustment.

d) **For model BC 1321 L, BC 0321 L:**

4. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.

5. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control button  to active extended heating element to get a large heating area.



Notes:

3. By continuous touch the control button, the extended zone works at below consequence: -Dual zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central zone..."
4. When the Dual Zone of extended cooking zone active, the LED indicator of it will show heat setting and  alternately .

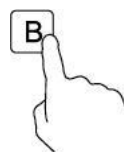
Using Booster Function-Induction Hob

For induction hob models which with Booster function, you can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when induction hob is working, follows below:

4. Turn on the hob by touch ON/OFF control button.

5. Touch the Booster function control button  , the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing. Then Booster function be active, the power reach Max for 5 minutes, and then return to the



pre-set heat setting.

6. To cancel Booster function:

- When in Booster function, touch the "Booster" control button again, you can inactive Booster function.
- You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Note:

After booster finish, the cooking zone will return to previously power level setting before booster.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button . The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

3. Make sure the electric hob is turned on.
4. Touch and hold the Child Lock control button  3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.



Under the child lock mode, all controls button are disable except the ON/OFF  and child lock .

You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Note: Under Child Lock function, if turn the hob off, the Child Lock function will still valid. If you want to turn on the hob after that, need to inactive Child Lock function first.

Stop & Go function

Make cooking easy! When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.

The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button  hob restarts where they were, to carry on cooking.

3. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show “P”.

4. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator “P” disappear from all indicators.



When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

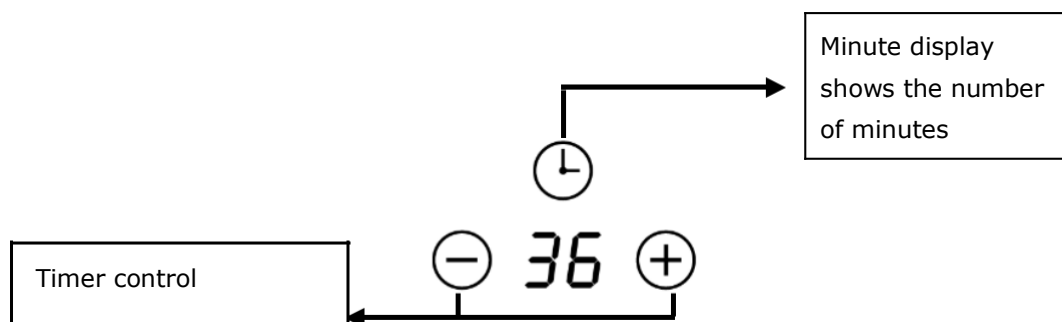
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder (**only for BI 1325 and BC 1321 L, BC 0321 L**). In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer Overview



Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones

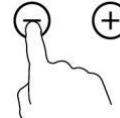
3. Touch the timer control button  the number in timer indicator flashing.



4. Then adjust Minute Minder setting

a) **Touch control models: BC 1321 L, BC 0321 L**

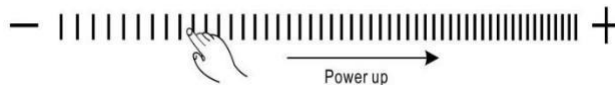
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.



Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

c) **Slider Touch control models: BI 1325**

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit -Confirm Setting-Single Digit-..."



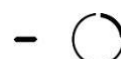
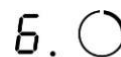
5. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

6. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.



NOTES:

3. The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by press corresponding cooking zone select button.
4. If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Setting the Timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button to active the cooking zone you wish to set timer for, the power level indicator of the selected cooking zone flashing.

Notes: For model BC 1721 L, directly touch the  or  button of corresponding cooking zone to active it.

Notes: For model BI 1725 and BK 1725, please skip step 1.



2. Then Touch the timer control button  to active timer control, the number in timer indicator flashing.

Note: For model BC 1721 L, directly touch the  or  button of timer to active it.

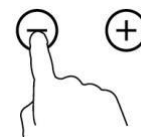


4. Then adjust Timer setting

1) Touch control models: BC 1321 L, BC 0321 L, BC 1721 L

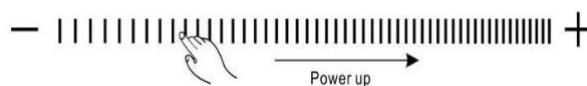
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.



3) Slider Touch control models: BI 1325, BI 1725, BK 1725

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

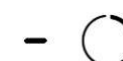


Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence:
"Single Digit-Tens Digit- Confirm Setting -Single Digit-..."

6. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



1. The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.
3. If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Notes :

5. The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.
6. After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.
7. For the minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.
8. If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button  the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if the display flashes”  “ in heat setting indicator.

- 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.

Notes:

4. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
5. The hob will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
6. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ **H** ”appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Cooking Guidelines

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power 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 flavors 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:

6. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
7. Heat up a heavy-based frying pan.
8. 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.
9. 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.
10. 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

8. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
9. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
10. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
11. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
12. 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.
13. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
14. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below for **induction hob** are guidelines only. The exact setting will depend on 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
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Part 4 : Cleaning and Maintenance

CLEANING AND MAINTENANCE

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, 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 hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 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.
Spil overs on the touch controls	1. Switch off the power supply. 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 on the power supply to the hob.	• The hob may beep and turn It self 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 hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

2. There is no power to the appliance:
 - Check whether there is a power cut of your department;
 - Check whether the appliance is been connected to electricity properly;
 - Has the timer setting elapsed;
 - Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
 - Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
 - Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
 - Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:
 - This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
 - This is normal, this is to help appliances completely cool down.
6. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
 - This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
7. The glass is being scratched:
 - Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
 - Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

Failure Inspection for induction hob

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

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

Part 5 : Specification

MODEL	BK 1725	BI 1725	BI 1325
Type	Electric Hob (Combination Hob)	Electric (Induction Hob)	Electric (Induction Hob)
Number of burners	2	2	2
Burner composition	Ø210 mm (2000 W) Ø138-230 cm (1100/2200 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø210 mm (2000 W)	Ø210 mm (2000 W) Ø160 mm (1500 W)
Blocking securing system	Yes	Yes	Yes
Color	Black	Black	Black
Touch control panel	Yes	Yes	Yes
Program / Timer	Digital	Digital	Digital
Lock system	Yes	Yes	Yes
Electricity (Volt)	220-240	220-240	220-240
Electric frequency (Hz)	50-60	50-60	50-60
Dimension (P x L x T) mm	730 x 430 x 60	730 x 430 x 60	288 x 520 x 56
Cut off Dimension (P x L) mm	705 x 405	705 x 405	270 x 500
Weight (kg)	10	9.5	6

MODEL	BC 1721 L	BC 1321 L	BC 0321 L
Type	Electric (Ceramic Hob)	Electric (Ceramic Hob)	Electric (Ceramic Hob)
Number of burners	2	2	2
Burner composition	Ø138-230 cm (1100/2200 W) Ø138-230 cm (1100/2200 W)	Ø120 - 200 mm (1000/2000 W) Ø165 mm (1200 W)	Ø120 - 200 mm (1000/2000 W) Ø165 mm (1200 W)
Blocking securing system	Yes	Yes	Yes
Color	Black	Black	Black
Touch control panel	Yes	Yes	Yes
Program / Timer	Digital	Digital	Digital
Lock system	Yes	Yes	Yes
Electricity (Volt)	220-240	220-240	220-240
Electric frequency (Hz)	50-60	50-60	50-60
Dimension (P x L x T) mm	730 x 430 x 60	288 x 520 x 52	288 x 520 x 52
Cut off Dimension (L x W) mm	705 x 405	270 x 500	270 x 500
Weight (kg)	7.6	4.5	4.5

Note :

Note :

