



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®

Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



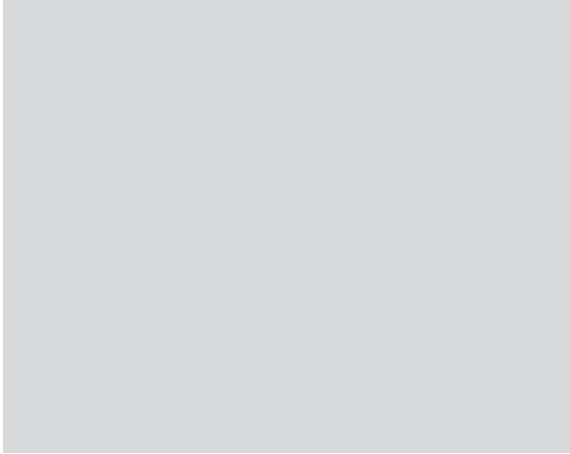
USER INSTRUCTION MANUAL



Nagakawa®



Nagakawa®



Để kích hoạt bảo hành vui lòng xem kỹ sách hướng dẫn sử dụng

Kính gửi Quý khách hàng,

Trong văn hóa của người Việt, bếp không chỉ là nơi mang lại tài khí, năng lượng cho cả ngôi nhà, mà còn là “nơi giữ lửa” yêu thương cho mọi thành viên.

Chính vì vậy, dù xã hội ngày càng phát triển, những ngôi nhà hiện đại mọc lên ngày càng nhiều, thì “nơi giữ lửa” ấy vẫn phải đáp ứng trọn vẹn yếu tố phong thủy theo thuyết ngũ hành - trong đó hành Hỏa chính là bếp, tượng trưng cho năng lượng, sức khỏe và vượng khí cho ngôi nhà.

Một gian bếp đẹp, một sản phẩm bếp sang trọng, hiện đại, hợp phong thủy, không chỉ là nguồn cảm hứng biến người đầu bếp thành người nghệ sĩ sáng tạo nên những món ăn ngon, mà còn là nơi gắn kết tình cảm các thành viên trong gia đình.

Thấu hiểu những mong muốn của khách hàng, Tập đoàn Nagakawa đã cho ra đời bộ sản phẩm bếp điện từ cao cấp công nghệ Nhật Bản, với thiết kế tinh tế hiện đại cùng những tính năng vượt trội so với những sản phẩm đang lưu hành trên thế giới.

Bếp điện từ Nagakawa không chỉ **MẠNH MẼ - BỀN BỈ - TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG**, mà còn đặc biệt chú ý đến yếu tố phong thủy của người Việt Nam, với phần thiết kế ẩn tượng của vùng nấu hồng ngoại, có thể sử dụng được đa dạng các loại nồi như: nồi đất, nồi gốm, nồi gang, nồi thủy tinh,... Việc nấu những món ăn truyền thống mang hương vị Việt chưa bao giờ dễ dàng đến thế! Cùng cuốn sách Hướng dẫn này, quý khách sẽ không chỉ biết cách sử dụng bếp điện từ Nagakawa một cách đơn giản, an toàn và hiệu quả, mà còn khám phá được bí quyết “giữ lửa” yêu thương cho tổ ấm của mình.

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin dùng các sản phẩm của Tập đoàn Nagakawa!

NỘI DUNG	TRANG
TÍNH NĂNG ƯU VIỆT	07
1. MÔ TẢ SẢN PHẨM	15
2. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG	27
3. CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG	29
4. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	34
5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	37
6. MỘT SỐ ĐIỀU CẦN LƯU Ý KHI SỬ DỤNG	57
7. VỆ SINH, BẢO QUẢN	61
8. MỘT SỐ LỖI THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ	64
9. HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	66

TÍNH NĂNG ƯU VIỆT CỦA SẢN PHẨM

Bếp điện từ Nagakawa được thiết kế bởi các chuyên gia hàng đầu của Nhật Bản và được sản xuất tại nhà máy chuyên nghiệp, chất lượng cao tại Malaysia.

Bếp điện từ Nagakawa được thiết kế tinh xảo, sang trọng, tiện nghi, tiết kiệm điện, phù hợp lắp đặt cho mọi căn bếp có phong cách khác nhau.

Bếp có mặt kính màu đen sang trọng được mài vát tinh xảo 4 cạnh, làm tăng độ tinh tế cho từng sản phẩm.

Nút điều khiển dạng Slide control + + + đa dạng cách điều khiển, giúp bạn dễ dàng sử dụng và vệ sinh.

MẶT BẾP ĐƯỢC SẢN XUẤT THEO TIÊU CHUẨN HÀNG ĐẦU THẾ GIỚI CỦA NAGAKAWA

Ưu điểm: Độ bóng mịn cao, chống trầy xước, chống bám bẩn, chống trượt, chống rạn nứt với các dòng kính cao cấp như Schott Ceran, Kanger, Eurokera...được thiết kế nhiệt độ ổn định, độ bền cao, dẫn nhiệt thấp và khả năng chịu sốc nhiệt lên đến 700°C. Tính năng truyền nhiệt định hướng gần như bằng không (chỉ nóng vùng nấu, có thể chạm tay vào vùng xung quanh mà không nóng) cùng khả năng chịu lực lớn (70 kg/cm²).

MÂM TỪ

Mâm từ được các chuyên gia Nagakawa thiết kế trên cơ sở phù hợp với điều kiện thời tiết, điện áp và thói quen đun nấu của người Việt Nam cũng như các nước đang phát triển.

Mâm từ được sản xuất từ các sợi dây đồng nguyên chất và các thanh dẫn từ chất lượng cao. Bếp điện từ Nagakawa có cấu trúc khác biệt so với các loại bếp trên thị trường hiện nay, mỗi mâm từ có 28 - 30 vòng, mỗi vòng có 84 - 111 sợi đồng nhỏ đan kết tỉ mỉ, tinh tế. Với số lượng thanh từ gấp đôi bếp thông thường, nhờ kết cấu này, bếp điện từ Nagakawa có thể đạt hiệu suất 98 - 99% (bếp gas từ 67 - 68%, bếp điện từ thông thường từ 92 - 93%), đảm bảo khả năng truyền nhiệt nhanh - tản nhiệt tốt - không gây tiếng ồn.

Đặc biệt, bếp điện từ Nagakawa có thể hoạt động ở dải điện áp rộng từ 85 - 285V, thích hợp ngay cả với những vùng nông thôn có điện áp không ổn định.

HỆ ĐIỀU HÀNH KÉP

Hệ điều hành kép là điểm khác biệt vượt trội của bếp điện từ cao cấp Nagakawa so với các loại bếp từ trên thị trường. Bếp từ Nagakawa thế hệ mới sử dụng 2 hoặc nhiều thanh công suất (viết tắt là IGBT), được sản xuất bởi Infineon của Đức - thương hiệu uy tín bậc nhất trên thế giới.

Nhờ bộ vi xử lý - sáng chế độc quyền bởi Nagakawa, bếp điện từ Nagakawa có cơ chế hoạt động cực kỳ thông minh: các IGBT có thể hoạt động đồng thời giúp bếp có thể đạt công suất tối đa 2400 - 3000W trong khoảng thời gian từ 1 - 2 giây, nhưng cũng có thể hoạt động luân phiên theo lệnh điều hành từ trung tâm, nhờ công nghệ biến tần giúp tiết kiệm năng lượng và đảm bảo tuổi thọ của bếp.

CÔNG NGHỆ INVERTER

Công nghệ Inverter còn gọi là công nghệ biến tần. Công nghệ này áp dụng để kiểm soát công suất của thiết bị, nhằm tránh hao phí năng lượng trong quá trình sử dụng. Nguyên tắc cơ bản của công nghệ Inverter là dựa trên kiểm soát từng tần số dao động (Hz) của các bảng mạch bên trong. Việc áp dụng công nghệ Inverter vào các sản phẩm của Nagakawa giúp đảm bảo độ ổn định của bếp, tiết kiệm tối đa năng lượng và gia tăng tính năng thông minh cho bếp.

Công nghệ Inverter có khả năng tự nhận diện chất liệu đáy nồi để đưa ra mức tần số dòng điện phù hợp, nhằm duy trì mức công suất tối ưu ổn định.

Do được trang bị công nghệ Inverter tích hợp trong mạch công suất, bếp từ Nagakawa có thể tối ưu và kiểm soát lượng điện sử dụng để duy trì mức nhiệt mong muốn, giúp làm giảm lượng tiêu thụ điện của các sản phẩm có sử dụng lõi từ như bếp từ. Hệ thống điều khiển IGBT tích hợp trong bộ vi xử lý của bếp điện từ Nagakawa hoạt động ổn định mức công suất thấp giúp tiết kiệm 40% so với bếp điện từ thông thường.

CHỨC NĂNG BOOSTER SIÊU NHANH

Chức năng Booster giúp bạn lựa chọn mức công suất cao nhất khi muốn nấu các món đặc trưng cần gia nhiệt nhanh, giúp lưu giữ đúng hương vị món ăn mong muốn.

Khi hoạt động ở chức năng Booster, công suất sẽ nhanh chóng được đẩy lên mức cực đại trong thời gian cực ngắn và hoạt động liên tục trong thời gian 5 phút, giúp rút ngắn tối đa thời gian đun nấu.

Nếu chọn chức năng Booster, bếp nhanh chóng đạt công suất cực đại là 2000 - 3000W tùy từng model.

CHỨC NĂNG MỘT BẾP HỒNG NGOẠI HAI VÒNG NHIỆT

Với dòng bếp hỗn hợp, tại vùng nấu hồng ngoại, bạn hoàn toàn có thể lựa chọn chế độ hoạt động một vòng nhiệt (từ mức công suất 1-5) hoặc hai vòng nhiệt (từ mức công suất 6-9).

Chế độ bếp điện 2 vòng nhiệt giúp bạn lựa chọn mức công suất nấu cao hơn chế độ một vòng nhiệt, đặc biệt khi bạn cần thời gian nấu nhanh hơn, với nhiệt độ cao hơn.

Ngoài ra, chức năng này giúp bếp hoạt động tiết kiệm điện hơn khi bạn lựa chọn chế độ một vòng nhiệt với những món ăn cần nấu chậm. Lúc này 1 trong 2 vòng nhiệt của bếp sẽ thay nhau hoạt động. Chế độ này có thể tắt ngay sau khi lựa chọn mức độ công suất từ mức 6 > 9.

HỆ THỐNG ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG THÔNG MINH

Bạn đã từng vừa nấu bếp vừa đeo găng tay làm việc khác hay chưa? Chúng tôi nghĩ các bạn bận rộn và luôn luôn gặp tình huống này.

Với khả năng cảm ứng thông minh, bếp từ của Nagakawa có khả năng khắc phục vấn đề nêu trên. Bạn hoàn toàn có thể vận hành bếp bình thường ngay cả khi sử dụng găng tay

CHỨC NĂNG DUY TRÌ NHIỆT ĐỘ KIỂM SOÁT CÔNG SUẤT (VỚI CÁC VÙNG NẤU BẾP TỪ)

Chức năng duy trì nhiệt độ tự động giữ cho món ăn ở nhiệt độ cho phép trong một khoảng thời gian mặc định tương ứng. Khi món ăn được duy trì nhiệt độ để làm chín, làm nhừ, hệ thống kiểm soát nhiệt độ và công suất hoạt động làm việc, nhằm duy trì nhiệt độ của thực phẩm với mức điều chỉnh công suất tự động giảm phù hợp. Chức năng này giúp bếp của Nagakawa hoạt động hiệu quả, mạnh mẽ nhưng vô cùng tiết kiệm điện năng.

CHỨC NĂNG CẢNH BÁO DƯ NHIỆT CHO MỖI BẾP

Khi bếp hiển thị "HOT"/"H" là lúc bếp tự động thông báo cho người dùng mặt kính vẫn nóng, không nên chạm tay vào mặt kính, tránh bị bỏng, đồng thời lượng nhiệt dư trên bếp có thể dùng để hâm nóng thức ăn mà không cần khởi động bếp, giúp tiết kiệm điện.

CHỨC NĂNG CHỐNG QUÁ NHIỆT BẢO VỆ BẾP

Chức năng chống quá nhiệt góp phần bảo vệ bếp, không cho phép sử dụng bếp khi nhiệt độ quá cao.

Khi nấu ăn chúng ta thường có thói quen làm khô nồi trên bếp trước khi cho dầu, nước hay thực phẩm vào. Khi bạn đặt nồi không có thức ăn trên bếp đang hoạt động lâu sẽ dễ làm hỏng nồi, hỏng bếp và mất an toàn cho bạn và gia đình.

Khi bạn đặt nồi không lên bếp lâu, nhiệt độ lên quá cao (~ 250 độ C), bếp từ sẽ báo lỗi, sau đó bếp sẽ tự ngừng hoạt động.

Bạn có thể nhận diện lỗi với mã báo lỗi "E5" trên màn hình bếp từ. Lỗi sẽ mất khi bạn cho thực phẩm vào nồi hoặc nhiệt độ bếp xuống dưới mức cho phép

CHẾ ĐỘ CẢM ỨNG CHỐNG TRÀN

Cảm biến chống tràn là một dạng cảm biến cảm ứng bề mặt của bếp điện từ, cảm biến sẽ được đặt tại vị trí của bàn phím điều khiển. Trong quá trình nấu nướng, khi nước tràn vào bề mặt bàn phím (phạm vi từ 3 phím trở lên), trong 3 giây bếp sẽ tự động tắt và hiển thị lỗi "Et" hoặc "r" tùy model. Lúc này hãy lau khô nước trên bàn phím và bật lại bếp để sử dụng.

CÔNG NGHỆ CẢM ỨNG ĐÁY NỒI, TỰ NHẬN DIỆN VÙNG NẤU

Hơn thế nữa, bếp điện từ Nagakawa với công nghệ tự động cảm ứng đáy nồi để đưa ra mức công suất tương thích và duy trì mức công suất ổn định cho tới khi đạt nhiệt độ tương ứng. Công nghệ này giúp việc nấu ăn của bạn trở nên dễ dàng hơn rất nhiều. Nếu trên bếp không có nồi, chức năng này sẽ tự động tắt bếp sau 50 - 60 giây để đảm bảo an toàn cho người sử dụng và thiết bị.

CÔNG NGHỆ NGĂN CHẶN NHIỆT LAN TỎA

Các chuyên gia bếp của Nagakawa đã nghiên cứu để đưa chức năng này vào sản phẩm cao cấp, giải quyết và ngăn chặn nhiệt độ nóng của bếp hồng ngoại tỏa ra, làm ảnh hưởng đến hệ thống mạch điều khiển và tuổi thọ của bếp.

Chức năng này giúp tất cả các bếp của Nagakawa hoạt động hiệu quả về mặt hiệu suất cũng như tuổi thọ sản phẩm luôn vượt trội so với các sản phẩm khác.

CHỨC NĂNG KIỂM SOÁT THỜI GIAN ĐUN NẤU

Chức năng này được cài đặt mặc định là 60p với các dòng bếp 3 vùng nấu hỗn hợp và là 120p với các dòng bếp 2 vùng nấu điện từ, dòng bếp 2 vùng nấu hỗn hợp nhằm giúp bạn loại bỏ yếu tố quên tắt thiết bị đun nấu trong quá trình chế biến nấu ăn. Ngoài ra, bếp từ Nagakawa cũng giúp bạn hoàn toàn có thể chủ động cài đặt thời gian mong muốn từ 1-99p trong suốt quá trình đun nấu.

CHỨC NĂNG PAUSE & RECALL

Chức năng này của bếp từ Nagakawa được sử dụng khi bạn vì một lý do nào đó cần tạm dừng quá trình nấu. Lúc này bạn có thể sử dụng phím Pause để tạm dừng mọi hoạt động đun nấu của bếp. Nếu muốn tiếp tục đun nấu, bạn chỉ cần ấn phím Pause một lần nữa. Lúc này bếp sẽ trở lại hoạt động bình thường với chương trình đã cài đặt trước đó.

CHỨC NĂNG SLIDE CONTROL + + + 9 LEVEL

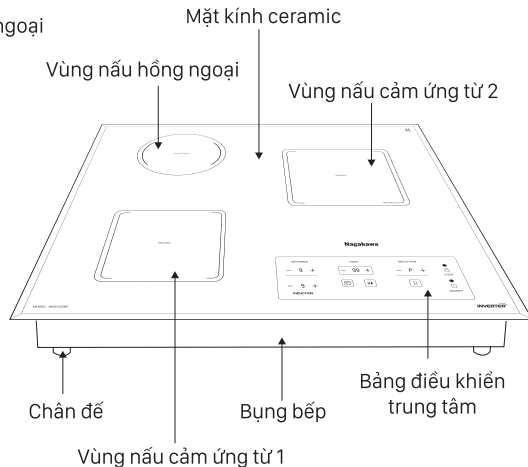
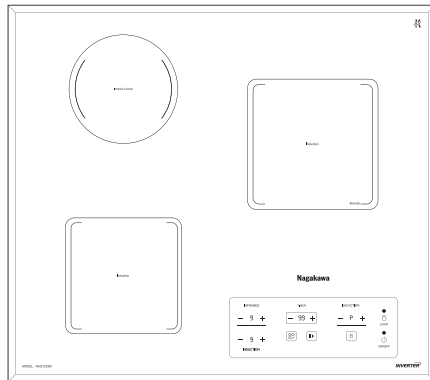
Với dòng bếp 2 vùng nấu điện từ và dòng bếp 2 vùng nấu hỗn hợp Nagakawa, bạn hoàn toàn có thể lựa chọn cách điều chỉnh tăng giảm công suất ưa thích, bằng cách có thể vuốt di chuyển trái, phải hoặc ấn phím điều chỉnh 9 mức công suất "+/-".

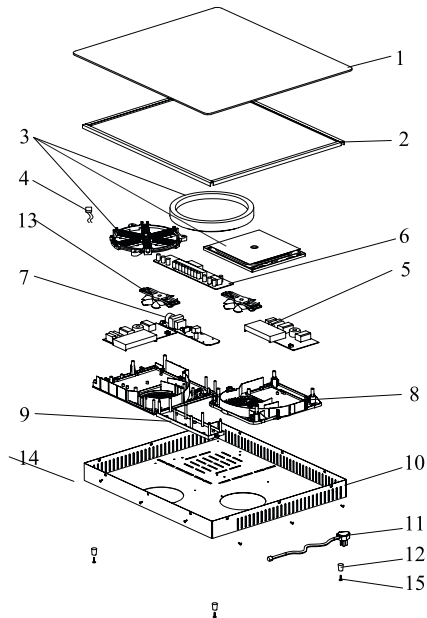
1. MÔ TẢ SẢN PHẨM

A. DÒNG BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP NAGAKAWA:

Model: NAG1253M

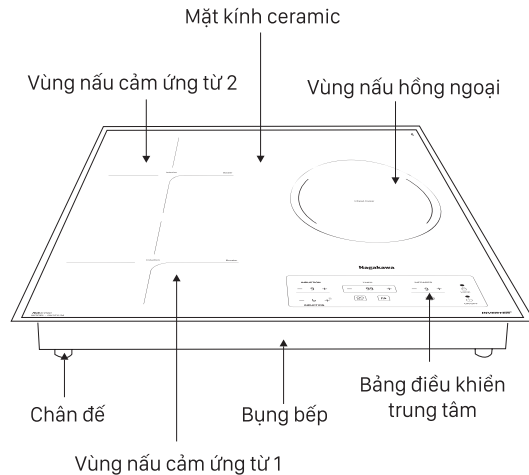
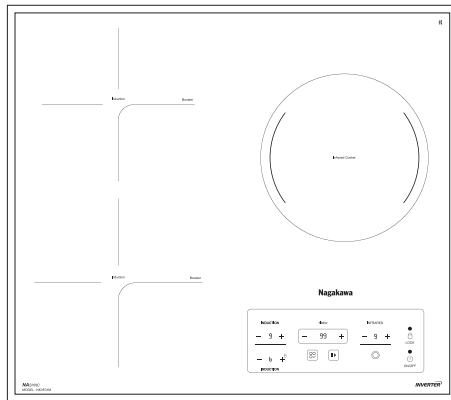
- Bếp gồm 2 vùng nấu cảm ứng từ và 1 vùng nấu hồng ngoại
- Một mặt điều khiển cảm ứng chung cho 3 vùng nấu

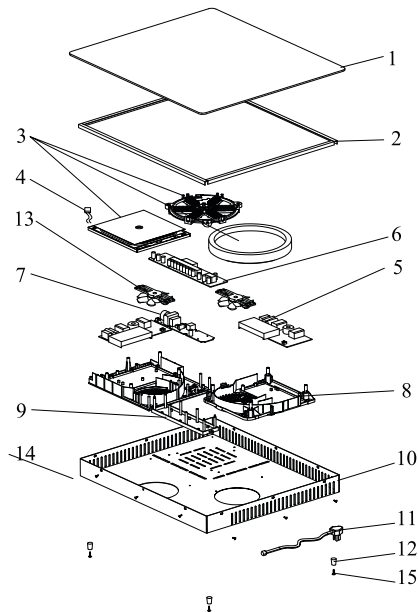




STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ/ Mâm nhiệt
4	Cảm biến
5	Bộ mạch chủ
6	Bộ mạch điều khiển
7	Bộ mạch nguồn
8	Giá đỡ chính
9	Giá đỡ bộ mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

Model: NK3F01M

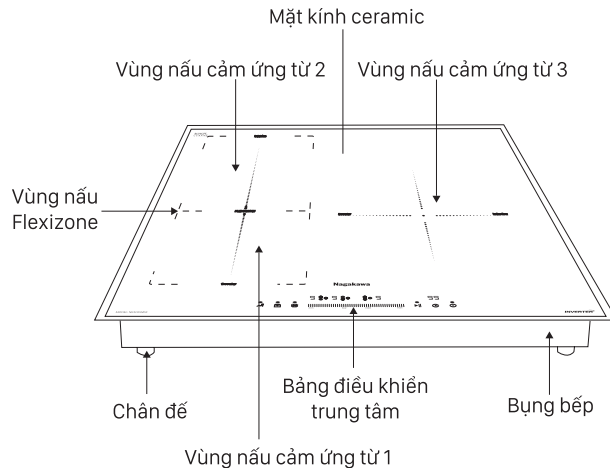
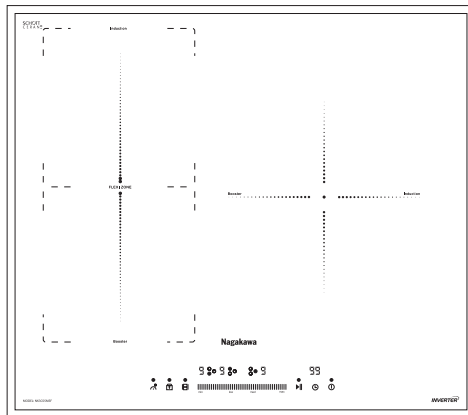


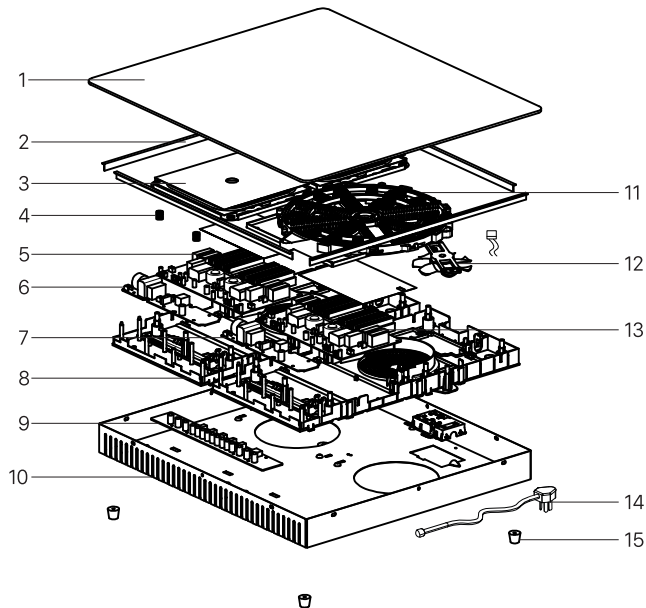


STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ/ Mâm nhiệt
4	Cảm biến
5	Bo mạch chủ
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn
8	Giá đỡ chính
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

B. DÒNG BẾP FLEXIZONE:

Model: NK3C05MSF

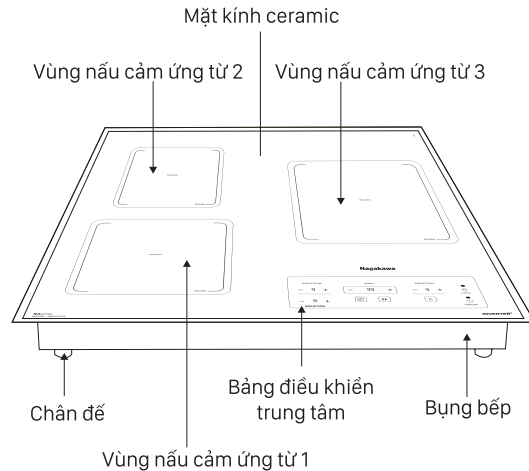
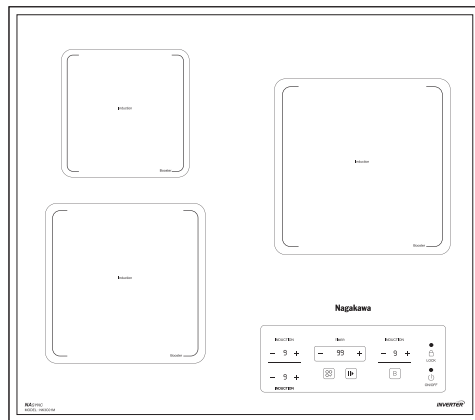


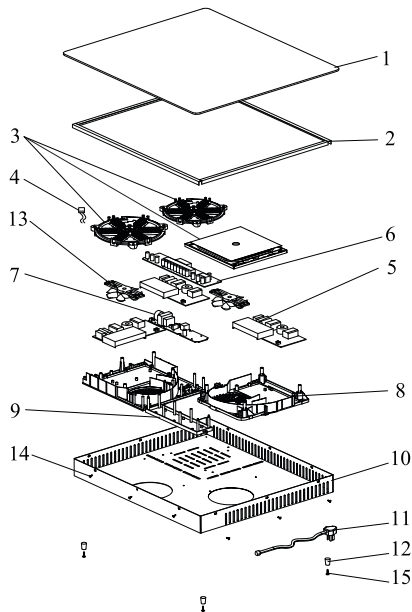


STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ Flexizone
4	Lò xo đỡ mâm từ Flexizone
5	Bo mạch nguồn bếp Flexizone
6	Bo mạch nguồn trung tâm
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Mâm từ bên phải
12	Quạt tản nhiệt
13	Bo mạch nguồn bếp bên phải
14	Dây nguồn
15	Chân đế

C. DÒNG BẾP 3 VÙNG NẤU ĐIỆN TỬ NAGAKAWA:

Model: NK3C01M, NK3C02MS



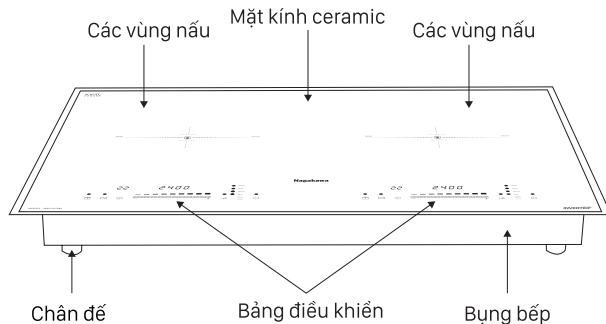
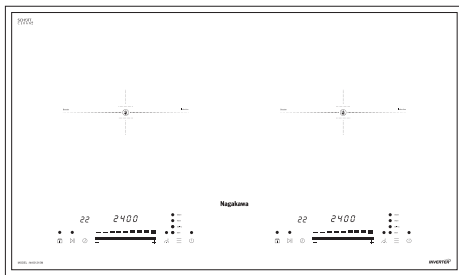


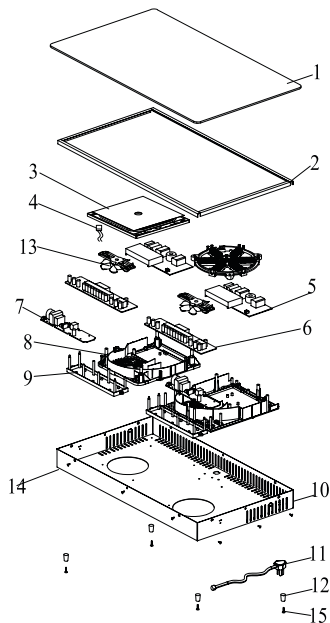
STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ
4	Cảm biến nhiệt
5	Bo mạch nguồn
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân đế
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

D. DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU ĐIỆN TỪ

- Bếp gồm 2 vùng nấu cảm ứng từ
- Hai mặt điều khiển cảm ứng độc lập

Model: NAG1202M, NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME



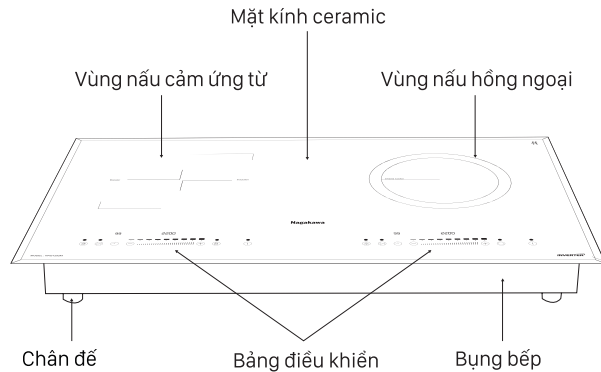
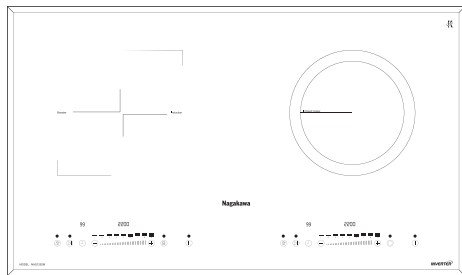


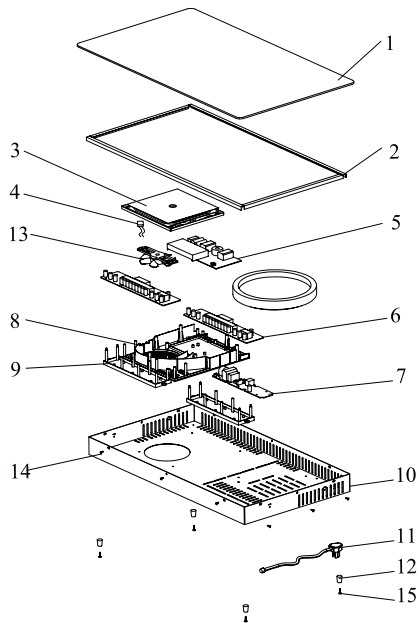
STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ
4	Cảm biến
5	Bộ mạch chủ
6	Bộ mạch điều khiển
7	Bộ mạch nguồn
8	Giá đỡ chính
9	Giá đỡ bộ mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

E. DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU HỖN HỢP

- Bếp gồm 1 vùng nấu cảm ứng từ và 1 vùng nấu hồng ngoại
- Hai mặt điều khiển cảm ứng độc lập

Model: NAG1252M



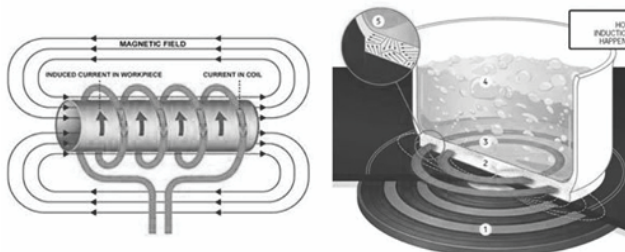


STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ
4	Cảm biến
5	Bo mạch chủ
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn
8	Giá đỡ chính
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

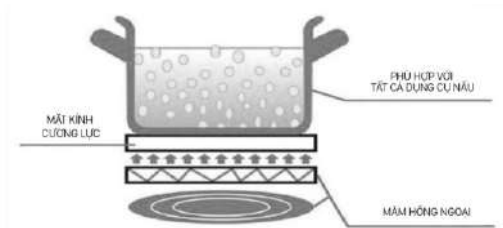
2. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Bếp điện từ Nagakawa đa vùng nấu là dòng sản phẩm cao cấp, được kết hợp hoàn hảo giữa 2 hoặc 3 vùng nấu, giúp đáp ứng được cùng lúc nhiều nhu cầu nấu nướng khác nhau với các chủng loại nồi khác nhau.

- Vùng bếp từ (Induction cooker zone): hoạt động dựa trên nguyên lý từ trường trong cuộn dây và dòng điện Foucault. Khi có dòng điện chạy qua, cuộn dây sẽ sinh ra từ trường, khi dòng từ trường tiếp xúc với dụng cụ nấu (làm bằng các vật liệu hợp kim sắt từ) sẽ xuất hiện dòng điện Foucault sinh ra nhiệt làm nóng dụng cụ nấu mà không tác động vào mặt kính và hoàn toàn không thất thoát ra môi trường.



- **Vùng bếp hồng ngoại (infrared zone):** Hoạt động dựa trên nguyên lý bức xạ nhiệt của tia hồng ngoại có bước sóng ánh sáng lớn nhất. Dòng điện được điều khiển bằng bo mạch đi qua các cuộn dây mayso điện trở và sinh ra nhiệt lượng. Nhiệt lượng tỏa ra được tích tụ qua thấu kính hội tụ trong mặt kính của bếp (vòng tròn đỏ trên mặt bếp) và đi vào thẳng vào đáy nồi để nấu chín thức ăn, giúp cho nhiệt độ được sinh ra không bị thất thoát ra ngoài môi trường. Ưu điểm của bếp hồng ngoại là có thể sử dụng cho nhiều loại vật liệu nấu.

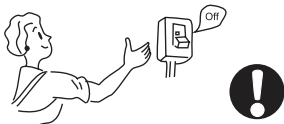


Bếp điện từ Nagakawa đa vùng nấu sử dụng vi mạch điện tử điều khiển thông minh, nhiều chức năng hoạt động an toàn với hiệu suất nhiệt cao, tiết kiệm điện, tiết kiệm thời gian nấu. Khi sử dụng không có ngọn lửa, không khói, không thải khí độc hại như CO... Mặt kính ceramic cao cấp, siêu bền, dễ dàng vệ sinh làm sạch.

3. CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

Bếp điện từ Nagakawa đa vùng nấu là thiết bị điện được sản xuất và kiểm tra chất lượng chặt chẽ, tuân thủ các tiêu chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn điện. Tuy nhiên hãy tuân thủ và làm theo các hướng dẫn khi sử dụng để phòng tránh những nguy hiểm có thể xảy ra.

1. Phải đảm bảo ngắt nguồn điện của bếp trước khi thực hiện việc lắp đặt, sửa chữa hoặc di chuyển.

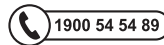
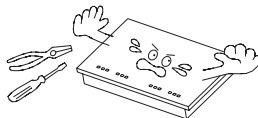


2. Phải tuyệt đối tuân thủ các nguyên tắc đấu điện nguồn cho bếp để đảm bảo an toàn điện.

- Bếp sử dụng nguồn điện ~220 V/ 1 Ph/ 50 Hz, điện áp giao động không nên vượt quá 10%.
- Phải lắp thiết bị bảo vệ nguồn điện (ELCB) riêng biệt cho bếp, để bảo vệ bếp khỏi các sự cố xung điện hay cháy nổ. Không lắp chung nguồn cấp điện của bếp với các thiết bị điện khác.
- Phải nối tiếp địa cho bếp để tránh các sự cố rò điện.

3. Việc lắp đặt, sửa chữa bảo dưỡng phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn về sản phẩm này hoặc bởi các chuyên gia kỹ thuật của Nagakawa.

- Nếu tự ý sửa chữa không đúng phương pháp có thể gây chập cháy hệ thống điện hoặc làm hỏng bếp.
- Nếu lắp đặt không đúng cách có thể gây chập cháy, phá hủy hệ thống điện. Lắp đặt không vững chắc có thể gây nứt vỡ thiết bị.
- Nagakawa sẽ không chịu trách nhiệm nếu khách hàng tự ý làm sai, gây hư hại cho sản phẩm.



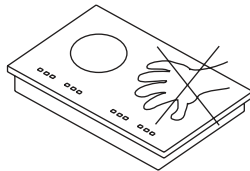
4. Sản phẩm được thiết kế để sử dụng cho nhà bếp phục vụ mục đích nấu nướng, không sử dụng với các mục đích khác (ví dụ như sưởi ấm phòng).

- Sản phẩm không được thiết kế sử dụng cho người khuyết tật hoặc thiếu năng hoặc người đang sử dụng thiết bị được cấy trong cơ thể để hỗ trợ các chức năng thiết yếu (ví dụ: máy tạo nhịp tim, thiết bị bơm insulin hoặc máy trợ thính) cần tham khảo ý kiến của bác sĩ.

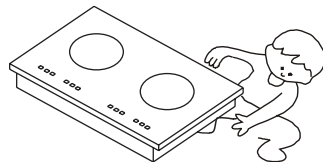
6. Chỉ được sử dụng bếp này sau khi đã lắp đặt cố định vào bàn bếp. Điều này sẽ bảo vệ người sử dụng khỏi việc vô tình chạm phải bộ phận đang hoạt động.

- Bàn bếp để lắp đặt bếp từ phải đảm bảo có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 1000°C, áp dụng với cả tấm ốp, mép, gioăng đệm, keo dính và sơn.
- Không lắp bếp lên mặt bàn bằng kim loại.

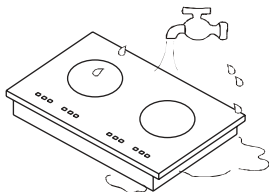
5. Thiết bị và linh kiện của bếp sẽ nóng lên rất nhiều trong suốt quá trình sử dụng. Không được chạm vào các bộ phận phát nhiệt như mâm nhiệt, mặt kính bếp điện.



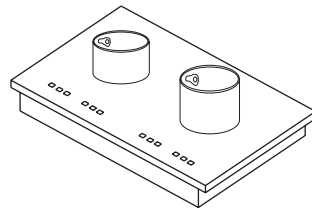
7. Không để cho trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng bếp điện từ để tránh các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Khi sử dụng bếp gần nơi có trẻ nhỏ, cần được giám sát chặt chẽ.



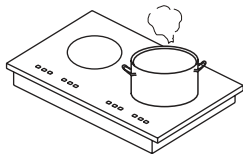
8. Không được nhúng thân bếp, dây điện nguồn vào nước hoặc các chất lỏng khác.



9. Không làm nóng thức ăn đóng hộp chưa mở nắp trên bếp điện từ vì nó có thể làm nổ hộp.



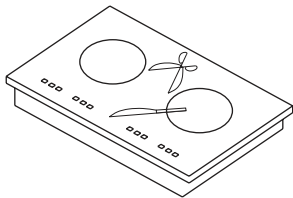
10. Phải lắp đặt bếp ở nơi thông thoáng. Không để các vật dễ cháy như chăn màn, quần áo, khăn lau...chạm vào bếp. Không lắp đặt bếp ngay trên thiết bị sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.



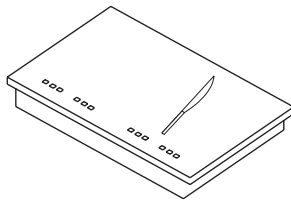
11. Không để các vật nóng ở gần dây điện nguồn. Không làm cong hoặc kéo dây điện căng quá mức. Không treo các vật nặng lên dây điện nguồn.



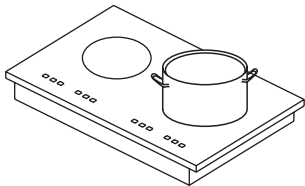
12. Không để dao, kéo, muỗng... và các vật bằng kim loại lên bề mặt bếp, vì chúng có thể bị đốt nóng lên và gây nguy hiểm.



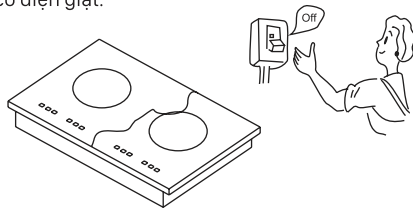
13. Không sử dụng bề mặt bếp làm thớt hoặc bàn làm việc.



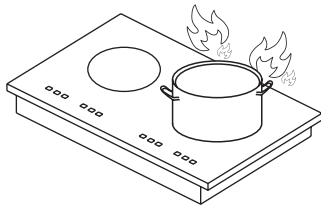
14. Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt bếp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt bếp.



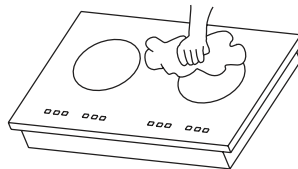
15. Nếu bề mặt bếp bị nứt, hãy ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.



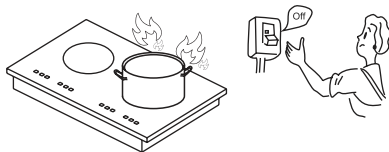
16. Cảnh báo: việc chế biến thực phẩm giàu chất béo và dầu ăn ở nhiệt độ cao có thể xảy ra cháy.



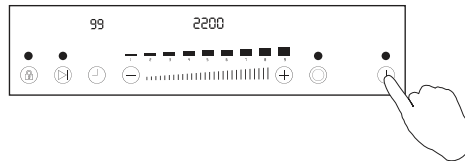
17. Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và làm sạch bếp từ. Trong trường hợp bếp bị sử dụng hoặc thao tác sai quy cách, bảo hành sẽ không có hiệu lực.



18. Nếu xảy ra cháy, không được dập tắt lửa bằng nước, hãy ngắt điện nguồn và dập lửa bằng cách trùm kín bếp bằng một tấm vải dày.



19. Sau khi sử dụng bếp điện, hãy tắt bếp bằng phím bấm trên mặt điều khiển.



4. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Bếp điện từ Nagakawa được thiết kế là loại lắp âm trên kệ bếp, để đảm bảo an toàn và thẩm mỹ cho căn bếp.

Hãy lựa chọn vị trí phù hợp trên kệ bếp để tiến hành lắp đặt bếp.

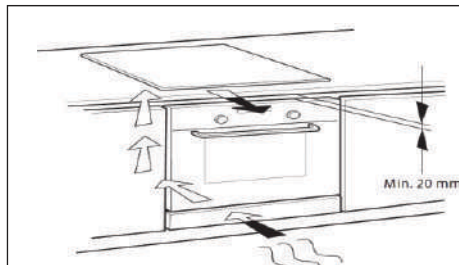
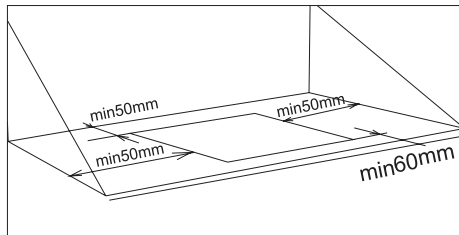
a. Vị trí lắp đặt bếp

- Bếp cần được lắp đặt trên kệ có kết cấu chắc chắn, bề mặt bằng phẳng, độ dày 28 - 40 mm và rộng tối thiểu là 600 mm, không làm bằng vật liệu kim loại.

- Tránh các vị trí lắp ngay gần thiết bị phát nhiệt mà không có quạt thông gió, hay các thiết bị có hơi ẩm hoặc rò rỉ nước như trên máy rửa bát, máy giặt. Việc này có thể làm hư hỏng linh kiện bên trong bếp.

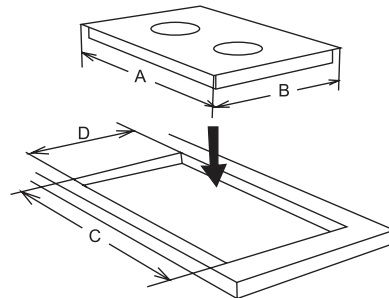
- Vị trí đặt bếp cần tính toán để có đủ khoảng không xung quanh giúp bếp giải nhiệt tốt, cụ thể: có khoảng cách ít nhất là 50 mm đến mép trong, 60 mm đến mép ngoài của kệ bếp và ít nhất 50 mm đến 2 vách bên. Khoảng cách tối thiểu từ bụng bếp đến vật bên dưới nó không nhỏ hơn 50 mm.

- Vị trí lắp bếp phải thuận lợi cho công việc nấu nướng.



- Với mỗi model bếp có kích thước khoét đá khác nhau. Hãy xem kích thước khoét đá dưới đây để thực hiện việc khoét đá cho thật chính xác.

STT	DÒNG BẾP	Kích thước mặt bếp (mm)		Kích thước khoét đá (mm)	
		A	B	C	D
1	Dòng bếp 2 vùng nấu điện từ	730	430	685	385
2	Dòng bếp 2 vùng nấu hỗn hợp	730	430	685	385
3	Dòng bếp 3 vùng nấu hỗn hợp	590	520	560	485
4	Dòng bếp Flexizone	590	520	560	485
5	Dòng bếp 3 vùng nấu điện từ	590	520	560	485



Chú ý: thông số có thể thay đổi tùy theo model sản phẩm.

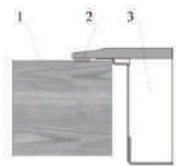
b. LẮP ĐẶT:**Cảnh báo!**

- Người sử dụng không nên tự lắp đặt, chỉ người có trình độ chuyên môn phù hợp mới thực hiện được công việc lắp đặt bếp an toàn và chính xác.
- Không được cố ý thay đổi cấu trúc của sản phẩm hoặc thay thế linh kiện hoặc lắp thêm bộ điều khiển bên ngoài bếp.
- Bếp được thiết kế để làm việc với dòng điện xoay chiều một pha, điện áp 220V và được trang bị một dây điện nguồn.
- Nguồn điện cung cấp cho bếp phải được lắp thiết bị bảo vệ an toàn (Aptomat ELCB) để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp.
- Ngắt nguồn điện ra khỏi bếp trước khi thực hiện lắp đặt bếp.

Thực hiện:

- **B1:** Làm sạch bụi khỏi kệ bếp, đặt bếp vào bên trong vị trí đã khoét đá và nhấn chặt.

- **B2:** Đấu nối dây cấp nguồn điện với thiết bị bảo vệ và nguồn điện. Yêu cầu phải đấu dây tiếp địa cho bếp để đảm bảo an toàn.



1 - Kệ bếp

2 - Đệm lót mặt bích của bếp

3 - Bếp



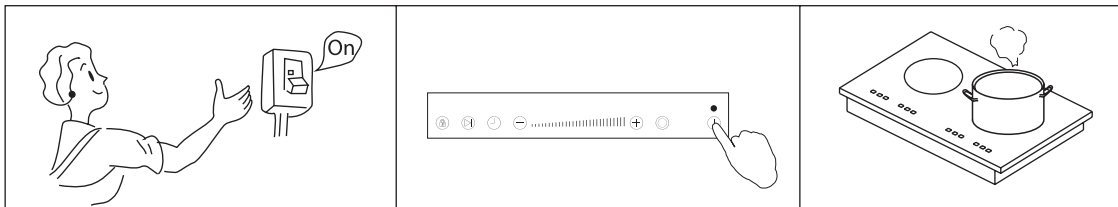
5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

a. Trước khi vận hành bếp lần đầu tiên:

- Lau sạch mặt bếp trước tiên. Cần thao tác cẩn thận tránh làm xước bề mặt kính.
- Bật hệ thống thông khí trong phòng hoặc mở cửa sổ do thiết bị có thể sinh ra mùi khó chịu khi sử dụng lần đầu.
- Vận hành thiết bị tuân thủ tất cả các hướng dẫn an toàn.

b. Vận hành:

- Bật Aptomat hoặc cầu dao lên vị trí ON để kết nối nguồn điện cho bếp.
- Đèn báo nguồn sáng và bếp đang ở chế độ chờ hoạt động.
- Cho thức ăn vào nồi và đặt nồi vào vị trí trung tâm mặt bếp.
- Thực hiện thao tác các phím trên màn hình điều khiển của từng bếp.

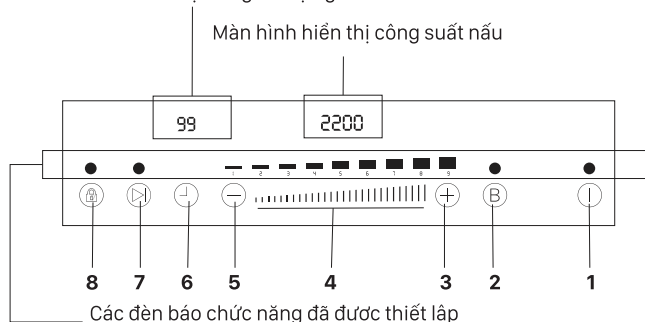


- MẶT ĐIỀU KHIỂN VÙNG BẾP TỪ (DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU ĐIỆN TỪ, DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU HỖN HỢP):

Model: NAG1202M, NAG1252M

Màn hình hiển thị thời gian hẹn giờ

Màn hình hiển thị công suất nấu

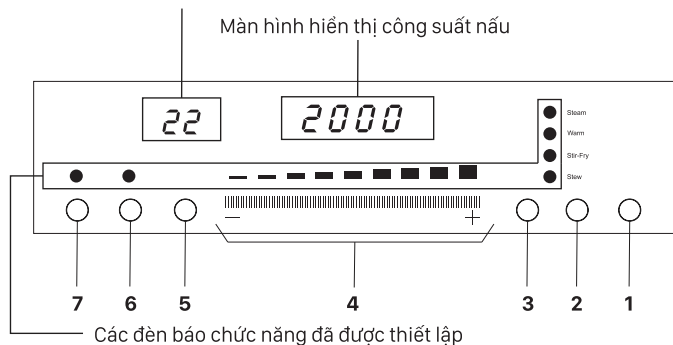


- 1: Phím : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím : Bật/ tắt chức năng Booster
- 3: Phím : Điều chỉnh tăng công suất nấu
- 4: Vùng vuốt : Điều chỉnh công suất nấu
- 5: Phím : Điều chỉnh giảm công suất nấu
- 6: Phím : Hẹn giờ tắt
- 7: Phím : Tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 8: Phím : Khóa bảo vệ

Model: NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME

Màn hình hiển thị thời gian hẹn giờ

Màn hình hiển thị công suất nấu



- 1: Phím bật/ tắt nguồn
- 2: Phím chức năng
- 3: Phím bật/ tắt chức năng Booster
- 4: Vùng vuốt/ bấm để điều chỉnh công suất bếp
- 5: Phím hẹn giờ tắt bếp
- 6: Phím tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 7: Phím khóa bảo vệ

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "-On-".
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để tắt bếp.
- Nhấn phím tăng giảm(+ -). Hoặc vuốt trái, phải bảng công suất hoặc nhấn phím Booster để điều chỉnh công suất

Vùng nấu điện từ 2400W bên trái			Vùng nấu điện từ 2000W bên phải		
+ Mức 1 - 400W	+ Mức 4 - 1000W	+ Mức 7 - 1600W	+ Mức 1 - 200W	+ Mức 4 - 800W	+ Mức 7 - 1400W
+ Mức 2 - 600W	+ Mức 5 - 1200W	+ Mức 8 - 1800W	+ Mức 2 - 400W	+ Mức 5 - 1000W	+ Mức 8 - 1600W
+ Mức 3 - 800W	+ Mức 6 - 1400W	+ Mức 9 - 2000W	+ Mức 3 - 600W	+ Mức 6 - 1200W	+ Mức 9 - 1800W
+ Booster - 2400W, sau 5 phút tự động giảm về mức 9			+ Booster - 2000W, sau 5 phút tự động giảm về mức 9		

Chú ý: giá trị công suất các mức có thể thay đổi theo từng model và phụ thuộc vào dụng cụ nấu.

- Phím (B) Booster đẩy công suất cực đại. Sau khi chế độ này chạy 5 phút. Bếp sẽ tự động trở lại mức 9.
- Phím Pause: sau khi nhấn phím Pause, các chức năng của bếp sẽ tạm dừng hoạt động. Lập lại thao tác để bếp quay trở lại hoạt động ở cài đặt trước đó. Nếu sau 5 phút không có thao tác gì, bếp sẽ tự động tắt.
- Phím đồng hồ sẽ điều chỉnh thời gian hẹn giờ tắt bếp thời gian điều chỉnh từ 1 – 99 phút (ấn phím + - để tăng hoặc giảm).
- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 3 giây để khóa - giữ 3 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn và phím khóa. Sau khi tắt bếp sẽ hủy bỏ chức năng khóa bàn phím.
- Khi sử dụng bếp từ đôi, không đặt dụng cụ nấu phù hợp sẽ báo lỗi E0.
- Thời gian chạy liên tục của bếp là 120 phút. Sau thời gian này, bếp sẽ tự động tắt.

- Nhấn phím chức năng để lần lượt lựa chọn một trong các chức năng được cài đặt sẵn: Stew - hầm, Stir Fry - xào, Warm - giữ ấm và Steam - hấp.

+ Hầm: ban đầu bếp gia nhiệt với công suất từ 1400W đến 1800W (tùy model sản phẩm) trong 20 phút, sau đó công suất bếp tự động chuyển về mức 600W đến 1000W (tùy model sản phẩm) và tự động kết thúc quá trình hầm sau 90 phút. Người dùng không thể điều chỉnh được công suất bếp trong suốt quá trình sử dụng.

+ Xào: công suất hiển thị 1800W, người dùng có thể điều chỉnh công suất bếp bằng cách vuốt thanh trượt công suất hoặc sử dụng các phím "+" và "-".

+ Giữ ấm: có 3 mức nhiệt độ có thể lựa chọn: "65°C - 75°C - 85°C" tùy từng model. Tiếp tục nhấn phím chức năng để lựa chọn nhiệt độ giữ ấm mong muốn trong ba giá trị trên.

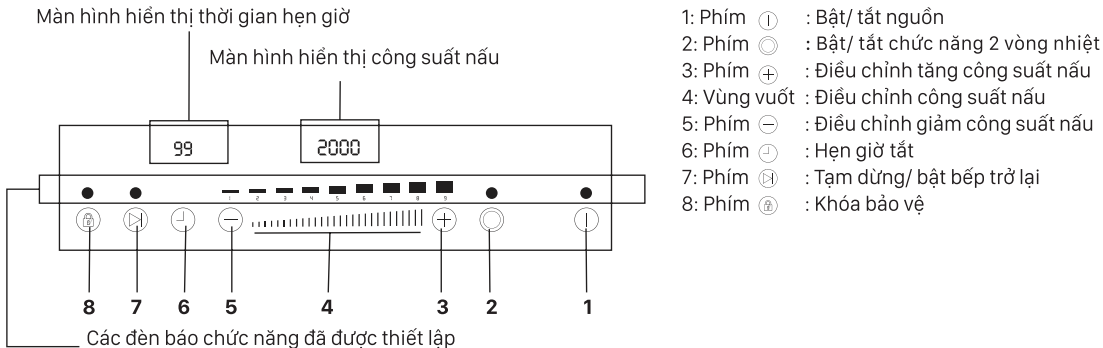
+ Hấp: công suất hiển thị 1600W - 2000W, sau 20p tự động chuyển về mức 600W - 800W tùy từng model.

- Khi đang sử dụng, nếu nước tràn lên tối thiểu 3 phím bấm điều khiển trên mặt kính, đèn hiển thị "Et", sau 3 giây bếp sẽ tự động tắt.

Chú ý: thông số có thể thay đổi tùy theo model sản phẩm.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN VÙNG BẾP HỒNG NGOẠI (DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU HỖN HỢP)

Model: NAG1252M



Vùng nấu điện từ 2400W (bên trái)

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, màn hình hiển thị “-On-”.
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để tắt bếp.
- Nhấn phím tăng giảm(+ –). Hoặc vuốt trái, phải bảng công suất hoặc nhấn phím Booster để điều chỉnh công suất
- + Mức 1 - 400W + Mức 4 - 1000W + Mức 7 - 1600W
- + Mức 2 - 600W + Mức 5 - 1200W + Mức 8 - 1800W
- + Mức 3 - 800W + Mức 6 - 1400W + Mức 9 - 2000W

Chú ý: giá trị công suất các mức có thể thay đổi theo từng model và phụ thuộc vào dụng cụ nấu.

- Phím (B) Booster đẩy công suất cực đại 2400W. Sau khi chế độ này chạy 5 phút. Bếp sẽ tự động trở lại mức 9.
- Phím Pause: sau khi nhấn phím Pause, các chức năng của bếp sẽ tạm dừng hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp quay trở lại hoạt động ở cài đặt trước đó. Nếu sau 5 phút không có thao tác gì, bếp sẽ tự động tắt.
- Phím đồng hồ sẽ điều chỉnh thời gian hẹn giờ tắt bếp thời gian điều chỉnh từ 1 – 99 phút (ấn phím + - để tăng hoặc giảm).
- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 3 giây để khóa - giữ 3 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn và phím khóa. Sau khi tắt bếp sẽ hủy bỏ chức năng khóa bàn phím.
- Khi sử dụng bếp từ đôi, không đặt dụng cụ nấu phù hợp sẽ báo lỗi E0.
- Thời gian chạy liên tục của bếp là 120 phút. Sau thời gian này, bếp sẽ tự động tắt.

Vùng nấu hồng ngoại 2000W (bên phải)

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "-On-".

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để tắt bếp.

- Bấm phím tăng giảm(+ -). Hoặc vuốt trái , phải bảng công suất để điều chỉnh công suất

+ Mức 1 - 400W dùng 1 vòng nhiệt + Mức 4 - 1000W dùng 1 vòng nhiệt + Mức 7 - 1600W dùng 2 vòng nhiệt

+ Mức 2 - 600W dùng 1 vòng nhiệt + Mức 5 - 1200W dùng 1 vòng nhiệt + Mức 8 - 1800W dùng 2 vòng nhiệt

+ Mức 3 - 800W dùng 1 vòng nhiệt + Mức 6 - 1400W dùng 2 vòng nhiệt + Mức 9 - 2000W dùng 2 vòng nhiệt

Chú ý: giá trị công suất các mức có thể thay đổi theo từng model. Bếp hồng ngoại sử dụng nguyên lý điều khiển đóng-ngắt theo thời gian, mâm hồng ngoại không hoạt động liên tục và khống chế nhiệt độ theo cảm biến nhiệt độ để đảm bảo độ bền linh kiện. Ở chế độ 1 vòng nhiệt, vòng nhiệt trong và ngoài hoạt động luân phiên nhau.

- Phím Pause: Sau khi ấn phím, các chức năng của bếp sẽ tạm dừng. Thao tác ấn lại phím, các chức năng cài đặt sẽ trở lại như cũ.

- Phím đồng hồ sẽ điều chỉnh thời gian hẹn giờ tắt bếp. Thời gian điều chỉnh từ 1 – 99 phút (ấn phím + - để tăng hoặc giảm)

- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 3 giây để khóa - giữ 3 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn.

- Phím 2 vòng nhiệt để điều chỉnh bếp cài đặt chế độ 1 hoặc 2 vòng nhiệt.

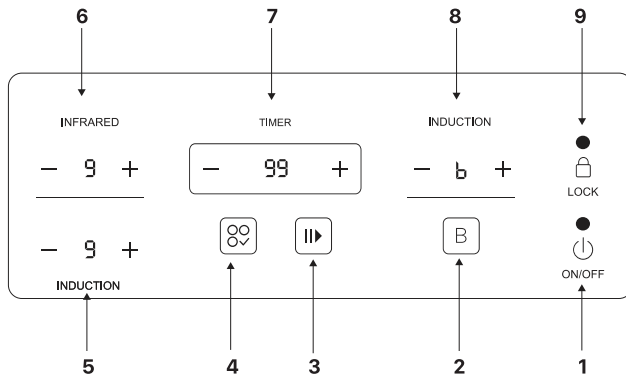
Nếu sử dụng phím 2 vòng nhiệt, bếp tự động đạt mức công suất 2000W.

Bấm một lần nữa để điều chỉnh chế độ 1 vòng nhiệt. Bếp tự động chuyển về mức công suất 1200W.

- Thời gian chạy liên tục của bếp là 120 phút. Sau thời gian này, bếp sẽ tự động tắt.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP

Model: NAG1253M



- 1: Phím : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím : Bật/ tắt chức năng Booster
- 3: Phím : Tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 4: Phím : Lựa chọn vùng nấu
- 5: Vùng điều khiển bếp từ số 1
- 6: Vùng điều khiển bếp hồng ngoại số 2
- 7: Vùng điều chỉnh hẹn giờ
- 8: Vùng điều khiển bếp từ số 3
- 9: Phím LOCK: Khóa bảo vệ

DÒNG BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP: SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN TRUNG TÂM VỚI PHẦN ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT ĐỘC LẬP CHO TỪNG VÙNG NẤU

Bếp gồm 3 vùng nấu

Vùng nấu số 1: mâm từ 2000W

+ Mức công suất từ 1 đến 9 sử dụng phím +/- để điều chỉnh công suất, không có phím Booster

Vùng nấu số 2: mâm hồng ngoại 1200W

+ Mức công suất từ 1 đến 9 sử dụng phím +/- để điều chỉnh nhiệt độ mặt bếp

Vùng nấu số 3: mâm từ 2400W

+ Mức công suất điều chỉnh từ 1 đến 9 sử dụng phím +/- để điều chỉnh công suất.

+ Phím Booster dùng để điều chỉnh công suất đạt mức cực đại (2400W). Sau khi chế độ này chạy 5 phút. Bếp sẽ tự động trở lại mức 9 (để đảm bảo tính an toàn cho mạch điều khiển và thiết bị). Phím Booster chỉ sử dụng được khi bếp sử dụng 1 vùng nấu duy nhất.

- Chế độ hẹn giờ:

+ Chế độ hẹn giờ tự động: Thời gian chạy mặc định của từng bếp là 60 phút,

+ Chế độ hẹn giờ theo cài đặt: nhấn phím lựa chọn vùng nấu, sử dụng phím +/- để điều chỉnh thời gian hẹn giờ trong khoảng từ 01 đến 99 phút.

- Phím tạm dừng: Sau khi ấn phím các chức năng của bếp sẽ tạm dừng. Thao tác ấn lại phím, các chức năng cài đặt sẽ trở lại như cũ.
- Phím Lock: dùng để khóa bàn phím (bấm để khóa - giữ 2 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn.
- Sau khi sử dụng bếp, nếu mặt kính còn nóng, trên màn hình hiển thị vùng nấu tương ứng hiện cảnh báo "H", sau khi mặt kính nguội, cảnh báo "H" sẽ tự động biến mất.

CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp. Màn hình từng vùng nấu tương ứng hiển thị "0".
- Bếp có 3 vùng nấu, tương ứng là 3 vùng điều khiển độc lập. Để điều chỉnh công suất của từng vùng nấu, sử dụng phím + và - để điều chỉnh công suất bếp. Để tắt vùng nấu, sử dụng phím +/- điều chỉnh công suất bếp về mức 0, bếp sẽ tự động tắt. Màn hình hiển thị cảnh báo "H" với những vùng nấu có mặt kính còn nóng. Cảnh báo "H" sẽ tự động biến mất khi mặt kính nguội đi.
- Đối với vùng nấu số 3 (vùng nấu điện từ 2400W), nhấn phím Booster để kích hoạt chức năng Booster của bếp, công suất bếp được đẩy lên cực đại, sau 5 phút công suất bếp tự động chuyển về mức 9.

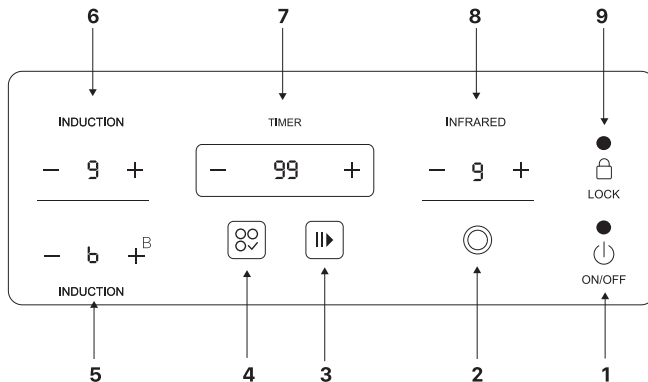
Chú ý: chức năng Booster chỉ có thể sử dụng với vùng nấu số 3 (vùng nấu điện từ 2400W), Sau khi bếp đã nóng, kích hoạt chức năng Booster công suất bếp phát ra sẽ phụ thuộc vào cảm biến nhiệt độ.

- Nhấn phím Lock để khóa bếp, tất cả các phím chức năng sẽ bị khóa lại và không thể sử dụng được (chỉ có thể sử dụng phím nguồn nếu bạn muốn tắt khẩn cấp). Nhấn và giữ phím Lock trong 2 giây để mở khóa bếp.
- Nhấn phím Pause để bếp tạm dừng hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp hoạt động trở lại ở cài đặt trước đó.
- Để điều chỉnh hẹn giờ tắt bếp, nhấn phím lựa chọn vùng nấu, sử dụng phím +/- để thiết lập thời gian hẹn giờ tắt bếp trong khoảng 01 - 99 phút.
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để tắt toàn bộ bếp. Màn hình hiển thị cảnh báo "H" với các vùng nấu có mặt kính còn nóng. Cảnh báo "H" tự động biến mất khi mặt kính nguội đi.

Chú ý: Trong trường hợp dụng cụ nấu không phù hợp, sau 3 giây bếp sẽ hiện cảnh báo U, sau 1 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có dụng cụ nấu đặt lên.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP

Model: NK3F01M



- 1: Phím : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím : Bật/ tắt chức năng 2 vòng nhiệt
- 3: Phím : Tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 4: Phím : Lựa chọn vùng nấu
- 5: Vùng điều khiển bếp từ số 1
- 6: Vùng điều khiển bếp từ số 2
- 7: Vùng điều chỉnh hẹn giờ
- 8: Vùng điều khiển bếp hồng ngoại số 3
- 9: Phím LOCK: Khóa bảo vệ

CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn 3 giây để bật bếp, màn hình các vùng nấu tương ứng hiển thị "0". Để tắt bếp, nhấn và giữ phím nguồn 3 giây hoặc nhấn phím "-" về mức "0".
- Bếp được thiết kế 3 vùng nấu với 3 vùng điều khiển độc lập tương ứng. Để điều chỉnh công suất từng vùng nấu, nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều khiển bếp từ/ hồng ngoại tương ứng. Có thể điều chỉnh công suất để vùng nấu hoạt động từ mức 1 đến mức 9, vùng nấu không hoạt động khi công suất ở mức 0. Màn hình hiển thị thời gian mặc định là 60 phút và bắt đầu đếm ngược. Sử dụng phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian hoạt động của bếp trong khoảng từ 01 đến 99 phút. Sau khi tắt bếp màn hình hiển thị "H" tương ứng từng vùng nấu có nhiệt độ mặt kính $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Cảnh báo "H" Tắt khi nhiệt độ mặt kính $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Khi tất cả các vùng nấu đang hoạt động, nhấn phím lựa chọn vùng nấu để chọn vùng nấu cần cài đặt thời gian tắt bếp, đèn báo vùng nấu tương ứng sẽ sáng nhấp nháy ở chế độ chờ. Nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian tắt bếp.
- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím tạm dừng để bếp dừng hoạt động tất cả các vùng nấu. Sau 5 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác gì. Nhấn phím tạm dừng một lần nữa để bếp hoạt động trở lại mức cài đặt trước đó.
- Chức năng khóa an toàn: nhấn và giữ phím khóa trong 3 giây để khóa toàn bộ bếp ngoại trừ phím khóa và phím nguồn. Lặp lại thao tác để mở khóa bếp.
- Chức năng 2 vòng nhiệt dành riêng cho vùng nấu hồng ngoại: Khi bếp ở chế độ chờ, nhấn phím 2 vòng nhiệt 1 lần, đèn báo hiển thị công suất mức 9, bếp hoạt động cả 2 vòng nhiệt. Bếp hoạt động liên tục cả 2 vòng nhiệt trong 2 phút. Sau 2 phút, nhiệt độ mặt kính $\sim 550^{\circ}\text{C}$, bếp hoạt động theo chu trình "Bật/ Tắt" theo cảm biến nhiệt độ trên mặt kính. Nhấn phím 2 vòng nhiệt 1 lần nữa, đèn báo hiển thị công suất mức 5, bếp hoạt động 1 vòng nhiệt trong/ngoài luân phiên nhau.

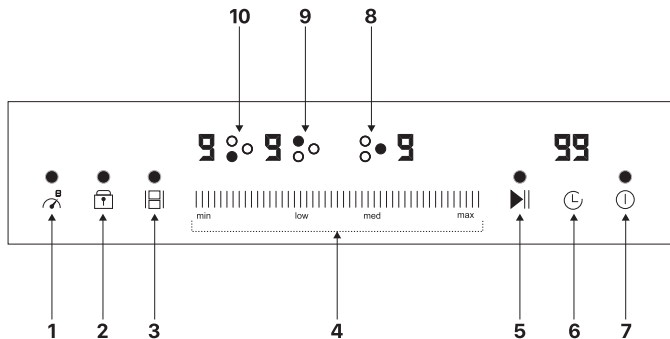
- Phím Booster: 

+ Ở chế độ chờ, nhấn và giữ phím Booster trong 2 giây để vùng nấu điện từ phía dưới hoạt động ở công suất cực đại, đèn báo hiển thị "b", công suất bếp quay trở lại mức 9 sau 5 phút.

+ Nhấn phím Booster một lần nữa để bếp quay trở lại hoạt động ở cài đặt trước đó.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP FLEXIZONE

Model: NK3C05MSF



- 1: Phím chức năng Booster
- 2: Phím khóa bảo vệ
- 3: Phím Flexizone
- 4: Vùng điều chỉnh công suất bếp
- 5: Phím Tạm dừng/ Bật bếp trở lại
- 6: Phím hẹn giờ
- 7: Phím nguồn
- 8: Phím lựa chọn vùng nấu số 3
- 9: Phím lựa chọn vùng nấu số 2
- 10: Phím lựa chọn vùng nấu số 1

CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, lúc này bếp vào chế độ chờ hoạt động. Lặp lại thao tác để tắt bếp.
- Nhấn phím lựa chọn vùng nấu, vùng nấu được chọn sẽ sáng nhấp nháy ở chế độ chờ. Sử dụng thanh trượt để điều chỉnh công suất bếp theo nhu cầu sử dụng. Có thể điều chỉnh công suất bếp từ mức 1 đến mức 9 (đèn báo mức công suất tương ứng hiển thị). Để tắt từng vùng nấu riêng biệt, chọn vùng nấu đang hoạt động cần tắt, trên thanh trượt điều chỉnh công suất, nhấn và giữ vị trí "min" trong 2s để tắt vùng nấu. Sau khi tắt bếp đèn báo hiển thị "H" tương ứng từng vùng nấu có nhiệt độ mặt kính $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Cảnh báo "H" tắt khi nhiệt độ mặt kính $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Để chọn chế độ Flexizone, nhấn phím Flexizone, đèn hiển thị chế độ Flexizone sáng, đèn báo vùng nấu 1 và vùng nấu 2 (2 vùng nấu Flexizone) hiển thị công suất mức 5. Để thay đổi công suất của 2 vùng nấu Flexizone, bấm phím chọn vùng nấu sau đó sử dụng thanh trượt để điều chỉnh công suất theo nhu cầu sử dụng. Nhấn phím Flexizone một lần nữa để hủy chế độ, tắt hoàn toàn vùng nấu Flexizone.
- Phím chức năng Booster được sử dụng độc lập cho từng vùng nấu và vùng nấu kết hợp Flexizone. Ta không thể sử dụng chức năng Booster cùng lúc cho 2 vùng nấu hoặc 3 vùng nấu. Khi bếp ở chế độ chờ, chọn vùng nấu cần sử dụng, nhấn phím Booster, đèn báo "b" hiển thị trên vùng nấu được chọn, bếp tự động xác nhận sau 5 giây. Công suất ở chế độ Booster của vùng nấu 1, vùng nấu 2, vùng nấu 3 tương ứng là 2400W, 2000W và 2800W, của vùng nấu Flexizone 1+2 là 3000W. Sau 5 phút công suất trở về mức 9. Nhấn phím Booster một lần nữa, công suất bếp trở lại mức cài đặt trước đó.
- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím tạm dừng để bếp dừng hoạt động tất cả các vùng nấu. Sau 5 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác gì. Nhấn phím tạm dừng một lần nữa để bếp hoạt động trở lại mức cài đặt trước đó.

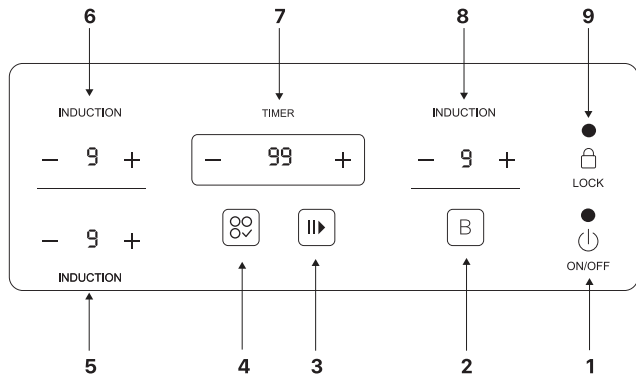
- Chức năng hẹn giờ tắt bếp: Chọn vùng nấu, màn hình hiển thị mức công suất bếp tương ứng nhấp nháy. Nhấn phím hẹn giờ, màn hình đồng hồ hiển thị "00" nhấp nháy. Nhấn phím "max"/"min" để điều chỉnh tăng/giảm 1 phút một lần, hoặc nhấn và giữ phím "max"/"min" để điều chỉnh tăng/giảm 10 phút một lần. Hết thời gian hẹn giờ, vùng nấu được hẹn giờ sẽ tự động tắt.

Chú ý:

- + Thời gian hẹn giờ có thể cài đặt từ 01 đến 99 phút, sau 3s tự động thiết lập chức năng.
 - + Khi lựa chọn vùng nấu, nếu sử dụng chức năng hẹn giờ sẽ hẹn giờ tắt độc lập từng vùng nấu.
 - + Khi không lựa chọn vùng nấu nếu sử dụng chức năng hẹn giờ sẽ tắt toàn bộ bếp.
- Chức năng khóa an toàn: nhấn và giữ phím khóa trong 3 giây để khóa toàn bộ bếp ngoại trừ phím khóa và phím nguồn. Lặp lại thao tác để mở khóa bếp.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU ĐIỆN TỪ

Model: NK3C01M, NK3C02MS



- 1: Phím : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím : Bật/ tắt chức năng Booster
- 3: Phím : Tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 4: Phím : Lựa chọn vùng nấu
- 5: Vùng điều khiển bếp từ bên dưới
- 6: Vùng điều khiển bếp từ bên trên
- 7: Vùng điều chỉnh hẹn giờ
- 8: Vùng điều khiển bếp điện từ bên phải
- 9: Phím LOCK: Khóa bảo vệ

CÁCH VẬN HÀNH:

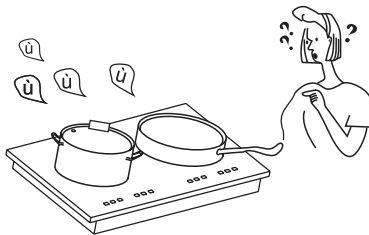
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, lúc này bếp vào chế độ chờ hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp.
- Bếp được thiết kế 3 vùng nấu với 3 vùng điều khiển độc lập tương ứng. Để điều chỉnh công suất bếp, nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều khiển để điều chỉnh công suất vùng nấu cảm ứng từ tương ứng. Có thể điều chỉnh công suất để vùng nấu hoạt động từ mức 1 đến mức 9, vùng nấu không hoạt động khi công suất ở mức 0. Màn hình hiển thị thời gian mặc định là 60 phút và bắt đầu đếm ngược. Sử dụng phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian hoạt động của bếp trong khoảng từ 01 đến 99 phút. Sau khi tắt bếp màn hình Hiển thị "H" tương ứng từng vùng nấu có nhiệt độ mặt kính $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Cảnh báo "H" Tắt khi nhiệt độ mặt kính $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Ở chế độ chờ, nhấn phím lựa chọn vùng nấu để chọn vùng nấu cần cài đặt thời gian tắt bếp, đèn báo vùng nấu tương ứng sẽ sáng nhấp nháy ở chế độ chờ. Nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian tắt bếp.
- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím tạm dừng để bếp dừng hoạt động tất cả các vùng nấu. Sau 5 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác gì. Nhấn phím tạm dừng một lần nữa để bếp hoạt động trở lại mức cài đặt trước đó.
- Chức năng khóa an toàn: nhấn và giữ phím khóa trong 3 giây để khóa toàn bộ bếp ngoại trừ phím khóa và phím nguồn. Lặp lại thao tác để mở khóa bếp.
- Chức năng Booster dành riêng cho vùng nấu điện từ bên phải: Khi bếp ở chế độ chờ, nhấn phím Booster để vùng nấu điện từ bên phải hoạt động ở công suất cực đại, đèn báo hiển thị "b", công suất bếp trở lại mức 9 sau 5 phút. Nhấn phím Booster một lần nữa, bếp quay trở lại mức công suất ở cài đặt trước đó.

6. MỘT SỐ ĐIỀU CẦN LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

a. Âm thanh bếp phát ra:

Trong quá trình hoạt động, bếp có thể phát ra một số âm thanh, điều đó là bình thường, không ảnh hưởng đến việc vận hành chính xác của bếp.

- Tiếng ù ù: phát ra khi quạt gió hoạt động để giải nhiệt cho linh kiện điện tử trong thân bếp. Trong một số trường hợp, tiếng này vẫn còn sau khi mới tắt bếp.
- Tiếng vo ve nhỏ: xuất hiện khi nồi nấu rỗng, sẽ hết khi cho nước hoặc thực phẩm vào nồi.
- Tiếng rít: xuất hiện khi cài đặt bếp nấu ở nhiệt độ tối đa, sử dụng loại nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau. Khi sử dụng càng nhiều vùng nấu ở mức cài đặt nhiệt tối đa thì tiếng này càng tăng cao. Tiếng này sẽ giảm khi giảm nhiệt độ.



b. Lựa chọn dụng cụ nấu cho bếp:

Bếp điện từ Nagakawa đa vùng nấu, mỗi vùng nấu phù hợp với chủng loại vật liệu dụng cụ nấu khác nhau.

VÙNG BẾP TỪ

- Loại không phù hợp:
 - + Dụng cụ nấu làm bằng các chất liệu như sứ, thủy tinh, nhôm, đồng... (không có đế làm bằng vật liệu sắt từ).
 - + Dụng cụ đun có đường kính đáy nhỏ hơn 12cm.
 - + Dụng cụ đun có đáy không bằng phẳng.
- Chú ý: vùng bếp từ sẽ không hoạt động nếu dụng cụ đun nấu không phù hợp.



VÙNG BẾP HỒNG NGOẠI

- Loại không phù hợp:
 - + Dụng cụ nấu có đáy không bằng phẳng
 - + Các dụng cụ bằng chất liệu không chịu nhiệt như nhựa, giấy...dễ chảy hoặc dễ cháy.
 - + Dụng cụ nấu có đường kính đáy nhỏ hơn 12cm.
- Chú ý: vùng bếp hồng ngoại sẽ vẫn hoạt động khi đặt dụng cụ nấu không phù hợp hoặc không có dụng cụ nấu. Việc dùng sai dụng cụ nấu có thể gây thất thoát nhiệt hoặc hỏng bề mặt bếp và dụng cụ nấu.



LƯU Ý:

- Sử dụng dụng cụ nấu chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn giúp phân bố nhiệt đồng đều trên toàn bộ đáy nồi, giảm thiểu việc cháy dính thực phẩm. Nồi và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.
- Đáy lõm hoặc logo dập nổi của nhà sản xuất sẽ ảnh hưởng đến hệ thống tự động cảm ứng điều khiển nhiệt độ của bếp và có thể gây quá nhiệt cho nồi hoặc chảo.
- Đảm bảo đáy dụng cụ nấu luôn khô ráo khi đặt lên vùng nấu: tránh làm bắn bề mặt bếp và phát ra khói hay tiếng kêu bất thường khi nấu.
- Để đạt được kết quả đun nấu tối ưu, đường kính của đáy làm bằng sắt từ phải phù hợp với đường kính vùng nấu. Nếu bộ nồi không được nhận dạng trong một vùng nấu cụ thể, thử đặt bộ nồi trong một vùng nấu nhỏ hơn.
- Vùng giúp giữ nhiệt trong nồi/ chảo và do đó giảm thời gian đun nóng, tiết kiệm năng lượng.

c. Sử dụng năng lượng hiệu quả:

Sử dụng năng lượng hiệu quả không chỉ giúp tiết kiệm tiền điện mà còn thể hiện trách nhiệm bảo vệ môi trường.

Để sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm điện theo các cách sau:

1- Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp

Bộ nồi có đáy phẳng và đường kính lớn phù hợp với vùng nấu giúp nhiệt truyền từ bếp sang nồi nhanh và hiệu quả, giảm thiểu thất thoát nhiệt ra môi trường bên ngoài.

3. Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy nồi

Cặn bẩn ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả.

5. Tắt bếp khi không sử dụng

Khi không có nhu cầu sử dụng trong một thời gian dài, hãy ngắt nguồn điện của bếp để đảm bảo an toàn.

2. Luôn đậy vung kín khi nấu

Tránh mở vung để nhìn vào nồi khi không cần thiết.

4. Điều chỉnh mức công suất phù hợp linh hoạt trong quá trình nấu

Không cài đặt mức công suất cao nhất liên tục khi nấu trong thời gian dài. Điều này không những dễ làm cạn nước, cháy thực phẩm mà còn gây tốn điện và giảm tuổi thọ của linh kiện.

7. VỆ SINH, BẢO QUẢN:

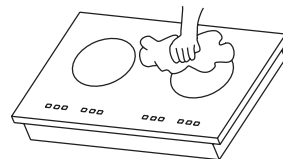
Việc vệ sinh và bảo dưỡng bếp thường xuyên và đúng quy cách giúp tiết kiệm năng lượng khi sử dụng và tăng cường tuổi thọ cho bếp.

a. Vệ sinh bếp:

- Hãy thực hiện khóa bàn phím của bếp trước khi vệ sinh để bếp không bị bật lên trong quá trình vệ sinh.



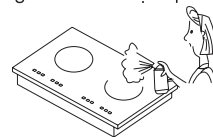
- Nên vệ sinh bề mặt bếp sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.



- Không sử dụng các dụng cụ cọ rửa cứng (như búi sắt...) để vệ sinh bếp, vì sẽ làm trầy xước hoặc hỏng bề mặt kính của bếp.

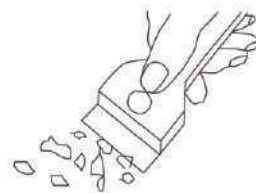
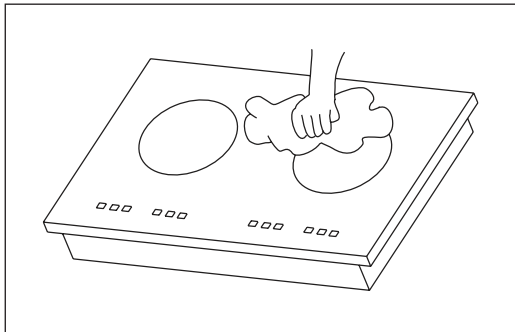


- Tuyệt đối không sử dụng các chất làm sạch có tính ăn mòn hoặc kiềm mạnh, bằng hơi nước hoặc áp suất.



Các bước vệ sinh:

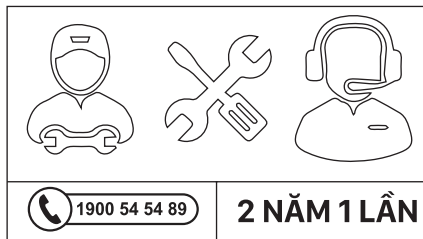
- Nhẹ nhàng lau sạch bề mặt kính bếp bằng khăn mềm ẩm, có thể dùng bột làm bóng và bột tẩy chất bẩn chuyên dụng để vệ sinh, sau đó dùng khăn ẩm lau sạch.
- Đối với các vết bẩn khó lau có thể dùng các chất tẩy rửa trung tính để vệ sinh, rồi dùng khăn mềm lau sạch các vết bẩn còn bám lại.
- Có thể làm sạch kỹ các vết bẩn dính chặt vào bếp bằng dao cạo, sau đó, lau sạch bề mặt bếp bằng khăn ẩm.



Dao cạo làm sạch bếp

b. KIỂM TRA & BẢO DƯỠNG ĐỊNH KỲ

- Cùng với việc vệ sinh hàng ngày, việc kiểm tra bảo dưỡng định kỳ giúp đảm bảo cho bếp điều kiện hoạt động tốt nhất, ngăn chặn các sự cố có thể xảy ra.
- Việc kiểm tra, bảo dưỡng nên được thực hiện định kỳ 2 năm một lần.
- Lưu ý: Chỉ kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc chuyên gia kỹ thuật Nagakawa được thực hiện việc kiểm tra & bảo dưỡng định kỳ bếp.
- Thực hiện các bước vệ sinh bên trong bụng bếp, các cửa thoát thông gió của bếp và kiểm tra định kỳ bộ phận điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác.
- Phát hiện kịp thời các vấn đề lỗi và thực hiện sửa chữa (nếu có).



8. MỘT SỐ LỖI THƯỜNG GẶP

a. Các lỗi xảy ra với vùng bếp từ

Mã lỗi	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
E0	Không có nồi nấu, nồi nấu ko phù hợp, mâm từ hỏng	Tự động tắt sau 1 phút
E1	Điện áp thấp hơn 85V	Kiểm tra điện áp
E2	Điện áp cao hơn 285V	Kiểm tra điện áp
E3	Cảm biến mặt bếp ngắn mạch	Giảm công suất hoặc tắt bếp
E4	Cảm biến IGBT ngắn mạch	Giảm công suất hoặc tắt bếp
E5	Nhiệt độ mặt bếp quá cao (khoảng 250 độ C)	Tự động tắt sau 1 phút
E6	IGBT quá nhiệt	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E7	Hỏng cảm biến mặt bếp	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
EC	Lỗi kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
Hot	Mặt kính quá nóng	Không chạm tay lên mặt kính
Et	Tràn nước ra mặt kính	Lau sạch nước, chất bẩn trên mặt kính

b. Các lỗi xảy ra với bếp điều khiển trung tâm (bếp 3 lò)

Mã lỗi	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Ū	Không có nồi nấu, nồi nấu ko phù hợp, mâm từ hỏng	Tự động tắt sau 1 phút
E1	Điện áp thấp hơn 85V	Kiểm tra điện áp
E2	Điện áp cao hơn 285V	Kiểm tra điện áp
E3	Cảm biến mặt bếp ngắn mạch	Giảm công suất hoặc tắt bếp
E4	Cảm biến IGBT ngắn mạch	Giảm công suất hoặc tắt bếp
E5	Nhiệt độ mặt bếp quá cao (khoảng 250 độ C)	Tự động tắt sau 1 phút
E6	IGBT quá nhiệt	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E7	Hỏng cảm biến mặt bếp	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
EC	Lỗi kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
H	Mặt kính quá nóng	Không chạm tay lên mặt kính
r	Tràn nước ra mặt kính	Lau sạch nước, chất bẩn trên mặt kính

9. HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Hiện nay Nagakawa sử dụng chế độ bảo hành điện tử thay cho chế độ bảo hành trên giấy.

Bảo hành điện tử là một hình thức mới bằng SMS qua tổng đài 8100 hoặc qua website, giúp tiết kiệm thời gian, công sức, khách hàng sẽ được hưởng dịch vụ bảo hành tốt nhất.

Để đảm bảo quyền lợi khách hàng, vui lòng thực hiện kích hoạt bảo hành điện tử ngay sau khi mua, lắp đặt sản phẩm Nagakawa.

a. Cách kích hoạt bảo hành điện tử Nagakawa:

Lấy thẻ kích hoạt bảo hành bên trong ô đựng thẻ ở quyển sách này. Cào nhẹ lớp phủ màu bạc trên thẻ để lấy mã kích hoạt.

Có hai cách thực hiện kích hoạt bảo hành như sau:

* **Cách 1:** Truy cập vào website: www.baohanh.nagakawa.com.vn và làm theo hướng dẫn.

* **Cách 2:** Kích hoạt qua SMS gửi tổng đài 8100, nhắn tin theo cú pháp sau:

Soạn tin nhắn **"NAG SERIAL MAKICHHOAT"** gửi **8100**.

Lưu ý: + Số Serial của sản phẩm được quy định lấy trên tem dán trên thân sản phẩm hoặc trên bao bì.

+ Tất cả các kí tự có thể viết in hoặc viết thường. Giữa các nội dung phải có dấu cách.

- Khi nhận được tin nhắn trả lời kích hoạt thành công từ tổng đài 8100, khách hàng đã hoàn thành việc kích hoạt bảo hành điện tử Nagakawa. Nếu thất bại, vui lòng thực hiện lại.

- Cước phí là 1500 VNĐ cho một tin nhắn gửi đi.

b. Tra cứu thông tin bảo hành sản phẩm:

- Để tra cứu thời gian bảo hành của sản phẩm có 2 cách:

+ Cách 1: truy cập vào website www.baohanh.nagakawa.com.vn và làm theo hướng dẫn.

+ Cách 2: soạn tin nhắn theo cú pháp: **"NAG SERIAL" gửi 8100** (serial đã được kích hoạt).

Tổng đài 8100 sẽ tự động gửi lại tin nhắn có thông tin thời gian bảo hành của sản phẩm.

Cước phí là **1500 VNĐ** cho một tin nhắn gửi đi.

B. QUY ĐỊNH BẢO HÀNH

Sản phẩm bếp điện từ Nagakawa của quý khách được áp dụng chính sách bảo hành 5 năm cho toàn bộ linh kiện phần điện do lỗi từ nhà sản xuất.

Mạng lưới trạm bảo hành ủy quyền của Nagakawa có mặt trên toàn quốc. Khi khách hàng có yêu cầu, xin vui lòng liên hệ với Trung tâm tư vấn và chăm sóc khách hàng Nagakawa **Hotline 1900 54 54 89** để được hỗ trợ và giải đáp.

a. Điều kiện bảo hành miễn phí:

Khách hàng sẽ được hưởng chế độ bảo hành miễn phí khi sản phẩm thỏa mãn tất cả các điều kiện sau:

- Sản phẩm chính hãng Nagakawa. Được lắp đặt, kết nối đồng bộ đúng tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật của hãng.
- Sản phẩm đang trong thời hạn bảo hành, đã được kích hoạt bảo hành điện tử theo quy định của hãng.
- Sản phẩm hư hỏng linh kiện do lỗi kỹ thuật từ phía nhà sản xuất.
- Tem thông số kỹ thuật và tem serial dán trên máy phải còn nguyên vẹn, không bị rách hoặc bị tẩy xóa.

b. Điều kiện không được bảo hành miễn phí, có thể lựa chọn dịch vụ sửa chữa tính phí:

Khách hàng sẽ không được hưởng chế độ bảo hành miễn phí khi sản phẩm có một trong các điều kiện sau:

- Sản phẩm đã hết thời hạn bảo hành.
- Sản phẩm chưa được kích hoạt bảo hành điện tử.
- Tem thông số kỹ thuật hoặc tem serial dán trên máy đã bị tẩy xóa, cạo sửa, trầy rách ...
- Sản phẩm được lắp đặt, kết nối không đồng bộ, không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật của hãng.

- Sản phẩm bị hư hỏng do lắp đặt, sử dụng không đúng kỹ thuật, sử dụng sai điện áp hoặc do điện thế nguồn điện không ổn định, các mối tiếp điện không tốt; sản phẩm không được vệ sinh bảo dưỡng định kỳ.

c. Các điều kiện khác:

- Với các sản phẩm lắp đặt ở vị trí phức tạp, không đảm bảo an toàn lao động, gây khó khăn cho công việc bảo hành, yêu cầu khách hàng phải hỗ trợ phương tiện hoặc thiết bị... (nhà sản xuất không chịu chi phí thuê dàn giáo, thang....).

- Thẻ kích hoạt bảo hành cho mỗi bộ máy chỉ được cấp một lần, nếu mất đề nghị liên hệ với Trung tâm tư vấn & chăm sóc khách hàng Nagakawa để được giúp đỡ.

As Vietnamese traditional concept, the kitchen is not only the place that gather the warm atmosphere and the energy for your beloved home but also hold the fire of affection for every member of the family.

Therefore, no matter how developed the society, how many homes are built, the “fire keeper” should still be the place that fully represents for the element “Fire” according to Five elements philosophy. The kitchen embodies energy, health and prosperity of your home.

A fancy kitchen, a premium modern product yet fengshui philosophy harmonized is not only an inspiration that makes an artist out of a chef to create delicious dishes, but also a place that gathers all family members together.

Deeply understand our customer’s insight, Nagakawa Corporation released our brand-new product, the Japan technology induction hob with sophisticated and modern design and outstanding functions in comparison with other international products around the world.

Nagakawa induction hob, not only **Strong – Endurance – Energy Saving** but focus on Vietnamese Fengshui concepts as well. Together with induction cooker zone , the infrared cooker zone that supports different type of pans such as ceramic, cast iron or glass pans, etc.....,has made the cooking of traditional flavored Vietnamese foods much easier.

Through our user manual, you will find out how to use the induction hob in a simple, safe, efficient way and also know how to keep the fire for your beloved home.

Thank you for choosing and having trust in Nagakawa Group products.

CONTENT	PAGE
Product superior functions.	72
1. Product description	79
2. Operating principles	91
3. Safety precautions during operation	93
4. Installing instruction	98
5. Rating instruction	101
6. Precautions before use	120
7. Maintenance and cleaning	124
8. Common errors and solutions	127
9. E-warranty activation guideline.	129

PRODUCT SUPERIOR FUNCTIONS

Nagakawa induction hob is designed by top experts from Japan, manufactured in professional and high qualified factory in Malaysia. Its design is not only fancy, sophisticated but also convenient for users. With a dynamic yet space-saving, our product is suitable to install in various kitchen styles.

The cooktop is made of luxurious black glass with sophisticatedly grind edges.

Slide control +++ button with various cooking modes make it easier to use and clean.

Cooktop glass is produced with top international standards.

Advantages: Nagakawa induction cooker glass is really shiny, smooth, anti-scratch, antidust, antislip and anti-cracked. There are so many deluxe kinds of glass name such as Schoot Ceran, Kanger, Eurokera... They are designed with stable temperature, high endurance and thermal shock endurance is up to 700°C. In addition, very low orientation conductivity makes it safe for users (only cooking area is hot).

INDUCTION COIL

Induction coil is designed by Nagakawa technicians to adapt to tropical climate, voltage and cooking habit of Vietnamese households and other developing countries. Induction coil is made of pure copper strings and high-quality connectors. Nagakawa induction hob structure is different from other hobs in the market that each coil consists of 28 to 30 rolls. That of Nagakawa's roll includes 111 copper strings that sophisticatedly hand-rolled around. The number of induction coils is doubled a normal induction hob, so Nagakawa induction hob can reach the efficiency of 98 to 99 percent (this rate for gas stove is 67-68%, for normal induction hob is 92-93%) ensuring fast heat-transmission, good heat-release and complete silence. Moreover, Nagakawa induction hob can work at a wide range of voltage from 85 to 285V that adapts to unstable voltage in the rural area.

DUAL OPERATING SYSTEM LASTS LONGER AND SMOOTHER

For normal induction hob that use single operating system, the capacity therefore is not maximum. For Nagakawa induction hob, the Japan experts studied and applied dual operating system which is doubled the efficiency in comparison with other normal induction hob. This dual system helps Nagakawa induction hob always operates persistently at a highest capacity performance (as for 2400W - 3000W coil).

INVERTER TECHNOLOGY

This advanced technology is used to control hob's capacity to save energy during its operation. The inverter technology principle based on the consolation of frequency (Hz) for every mainboard design. The application of inverter technology to Nagakawa's products will enhance the stability, save energy and add more smart functions to the induction hob. Inverter technology can identify bottom saucepan material to use a proper electromagnetic frequency to maintain a stable capacity. Equipped with inverter technology in the capacity controlling board, Nagakawa induction hob can maximize and fully control the electrical usage to keep the required heating and reduce electric consumption.

IGBT control system is integrated in microprocessor in Nagakawa induction cooker. Stable working at low power helps it to save 40% energy compared with other normal induction cookers.

SUPER FAST BOOSTER FUNCTION

Booster function helps user to turn on the maximum capacity to cook faster in order to remain the dishes expected flavor. When Booster function is turned on, heating will be at maximum capacity and maintain for 5 minutes continuously. To be more specific, the default capacity at level 1 is 400W. When pressing Booster button, it will rapidly reach the maximum capacity from 2000W to 3000W.

INDUCTION HOB WITH 2-HEAT CIRCLE MODE

For series 2 hybrid model, in induction zone , you can choose to activate 1 heat circle or 2 heat circle. For 2 heat circle mode, the operating capacity is higher than 1 - heat circle mode, especially when you need to cook faster with higher temperature. In addition, this function will save more energy with 1 - heat circle mode for dishes with simmer recipes. With this mode, the 2-heat circle will work spontaneously and automatically turn off after choosing capacity level from 6 to 9.

TOUCH CONTROL PANEL

Have you ever worn cooking gloves while doing other house work? For busy housewives, you will always face this problem, won't you?

With smart touch control panel, Nagakawa induction hob solves the above problem. Even when you wear gloves, you can control the induction hob with ease.

TEMPERATURE MAINTENANCE CAPACITY CONTROL FUNCTION (FOR COOKING ZONES)

This function keeps the temperature at a specific level in a controllable period of time to stew the food. The induction hob will control the temperature to cook the food slowly by adjusting a suitable temperature. This function enables Nagakawa induction hob to be powerful and efficient yet energy saving.

HOT WARNING FUNCTION

When display panel shows "HOT" or "H" that means the cooktop is still hot and should not be touched to avoid burns. The heat from the cooktop can be used to warm foods without starting the hob.

ANTI-OVERHEATING FUNCTION

Anti-overheating function protect the induction hob from overheating during operation. Before cooking, we tent to dry our saucepan first before adding cooking oil, water or foods in. When cooking without the food, overheating will cause damage to the saucepan and the induction hob itself. It is also unsafe for you and your family. When you put the saucepan without anything on it, the temperature will be too high to over 250 degree Celsius. Our induction hob will turn off automatically and show "E5" on display panel for overheating. This error code will disappear automatically when it decreases to allowable temperature.

ANTI-SPILL MODE

Anti-spill sensor is a type of thermal sensor of the induction hob and this sensor will be placed in control panel area. During cooking, when the water spill per the control panel area, this sensor will be activated and turn off the hob. This sensor keeps your kitchen safe and clean.

PAN BOTTOM SENSOR TECHNOLOGY – COOKING AREA SELF DETECTED

With this technology, the induction hob will turn off automatically after 50 – 60 seconds of turning on without cooking for your own safety. However, for Nagakawa induction hob, the technology brings you even more. Pan bottom self-detection technology will detect the material of the pan bottom to suggest a suitable cooking mode with a stable capacity. Pan bottom sensor technology shall make your cooking more interesting and easier than ever!

THERMAL INSULATION TECHNOLOGY

Nagakawa experts have studied and applied this advance technology to our premium product to prevent the heat of the induction hob during operation from damaging control board and reducing product life span. This function of Nagakawa induction hob improves operating efficiency as well as increases life span of the product.

TIMER FUNCTION

This function is set default for 60 minutes for series 3 hybrid model and 120 minutes for series 2 induction and series 2 hybrid in case of user forgetting to turn off the hob during food preparation.

Besides, you can set up timer from 1 to 99 minutes with Nagakawa induction hob.

PAUSE AND RECALL FUNCTION

During cooking, in case of urgent or emergency situation that you need to pause so that you have sometimes to deal with it, just press "Pause". After finished, press "Pause" again to resume cooking at your pre-set modes and functions.

SLIDE CONTROL + + + 9 LEVEL FUNCTION

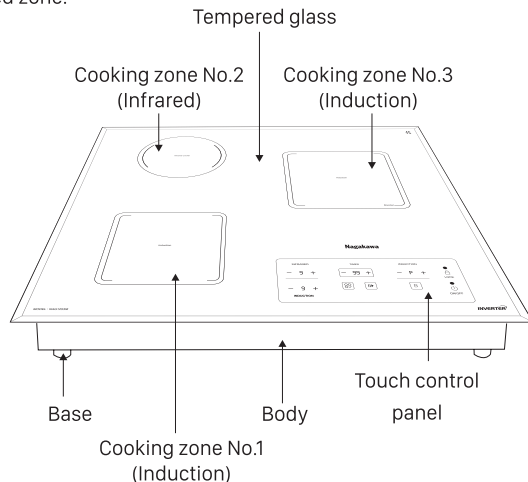
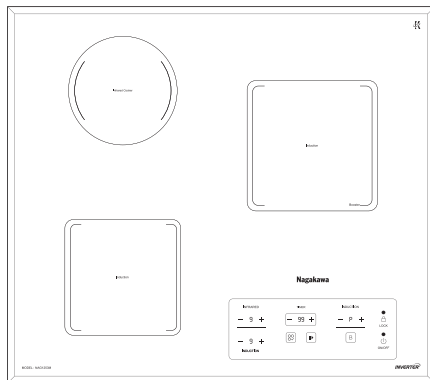
For Nagakawa induction hob series 2 induction and series 2 hybrid model you can adjust and choose the suitable and preferable capacity by sliding touch control or choose 1 out of the 9 level from control panel.

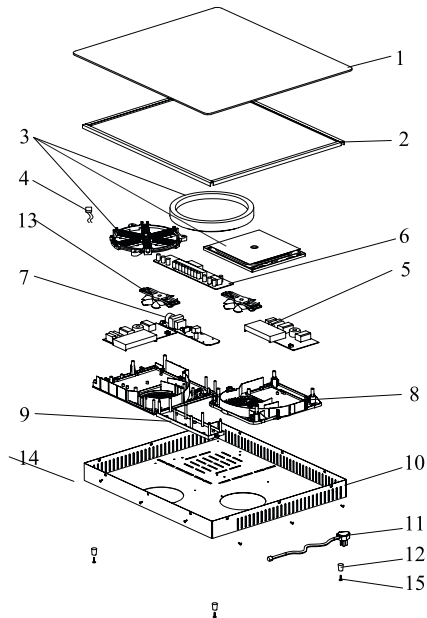
1.PRODUCT DESCRIPTION

A. NAGAKAWA TRIPLE ZONE HYBRID HOB (SERIES 3 HYBRID MODEL):

- Cooktop includes two induction zones and one infrared zone.
- One touch control panel for three cooker zones.

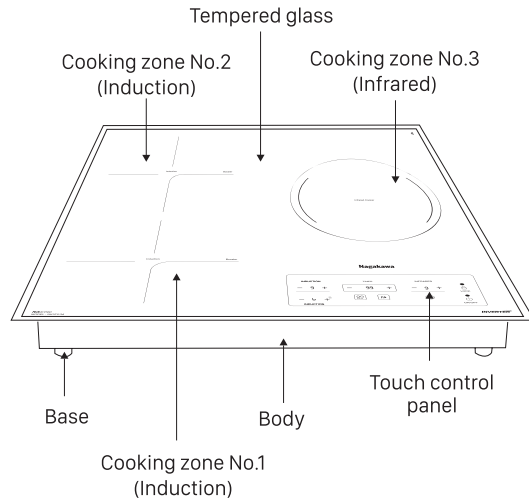
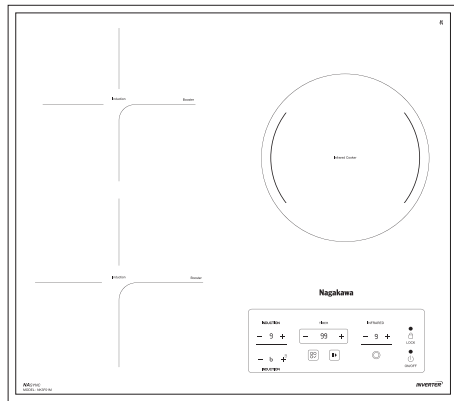
Model: NAG1253M

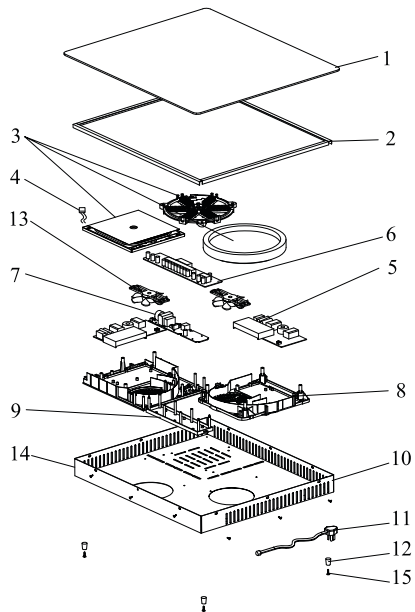




NO	Components
1	Glass cooktop
2	Glass cooktop holder
3	Induction and infrared coils
4	Sensor
5	Main board
6	Control board
7	Power main board
8	Main holder
9	Main board holder
10	Body
11	Power cord
12	Base
13	Cooling fan
14	Glass cooktop screw
15	Body screw

Model: NK3F01M

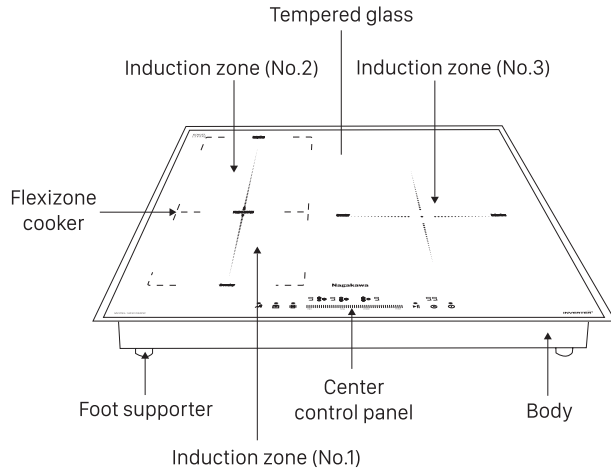
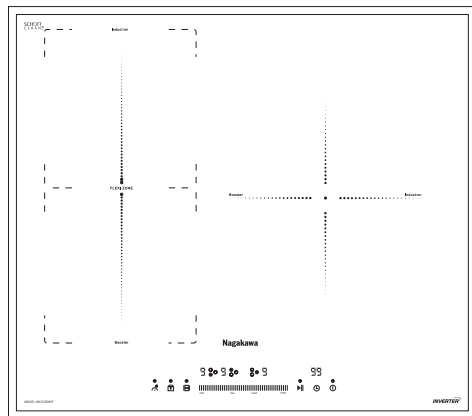


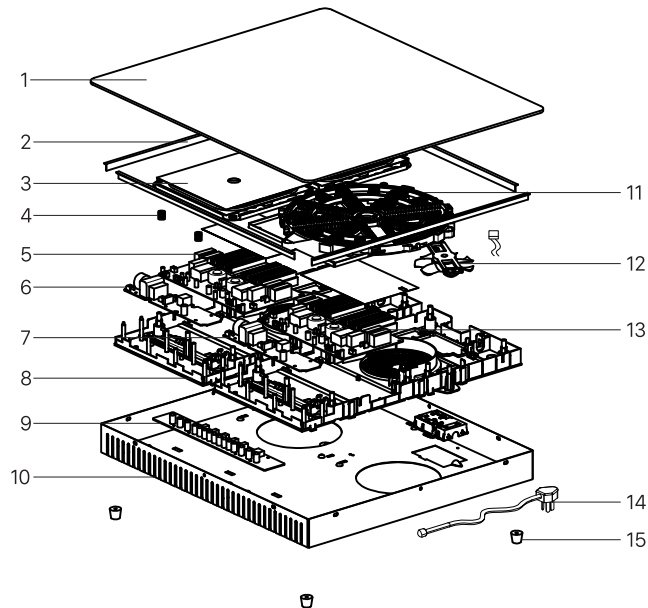


NO	Components
1	Glass cooktop
2	Glass cooktop holder
3	Induction and infrared coils
4	Sensor
5	Main board
6	Control board
7	Power main board
8	Main holder
9	Main board holder
10	Body
11	Power cord
12	Base
13	Cooling fan
14	Glass cooktop screw
15	Body screw

B. FLEXIZONE SERIES:

Model: NK3C05MSF

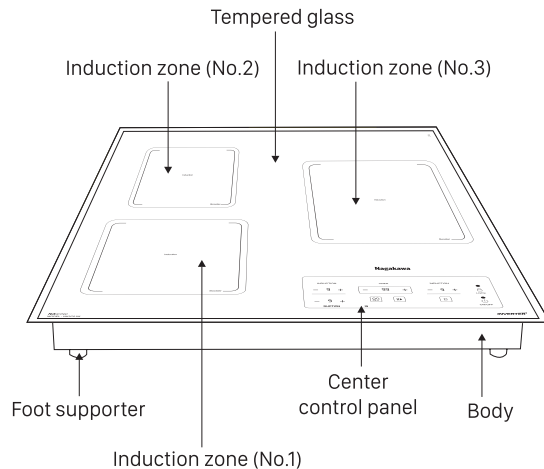
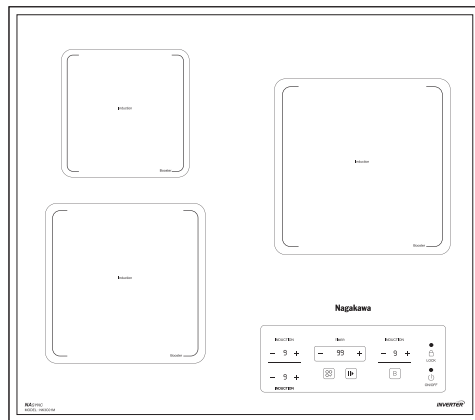


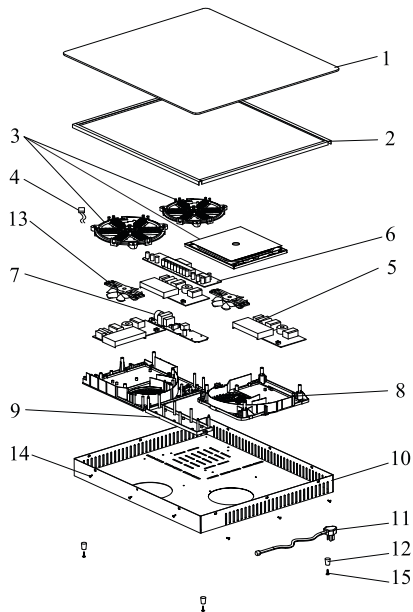


NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Flexizone induction coil
4	Flexizone coil spring
5	Flexizone main PCB
6	Center main PCB (cooker No.1 + No.2)
7	EMC main PCB
8	Main plastic base
9	Control PCB
10	Body
11	Right induction coil
12	Cooling fan
13	Cooker No.3 main PCB
14	Power cord
15	Foot supporter

C. TRIPLE INDUCTION ZONES SERIES:

Model: NK3C01M, NK3C02MS



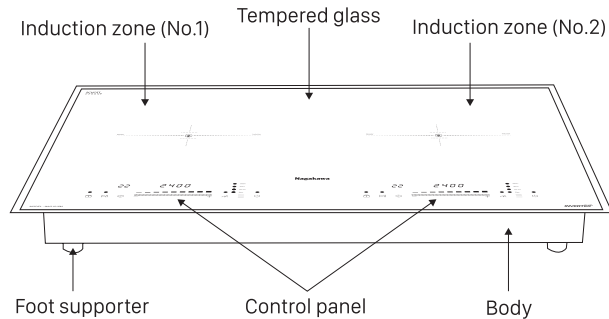
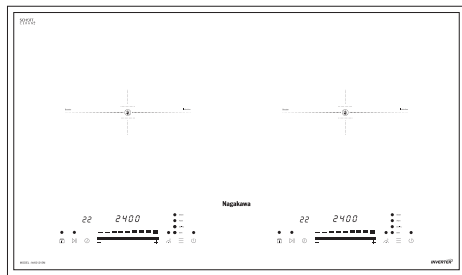


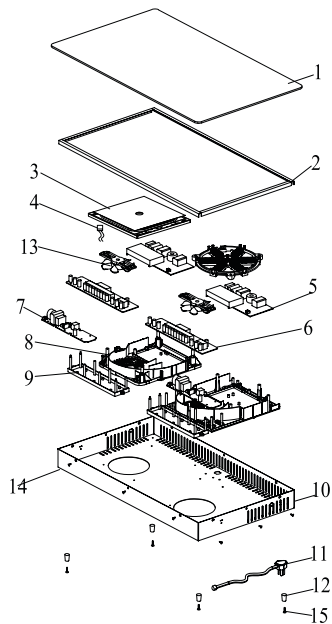
NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction coil
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

D. DOUBLE INDUCTION ZONES SERIES

- Cooktop includes two induction zones.
- Two independent touch control panels.

Model: NAG1202M, NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME



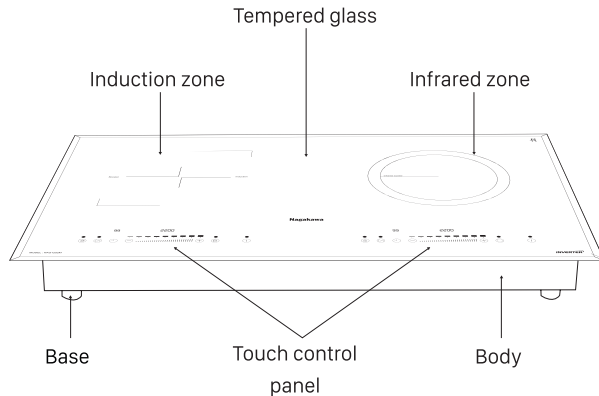
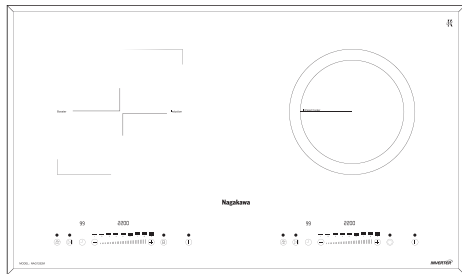


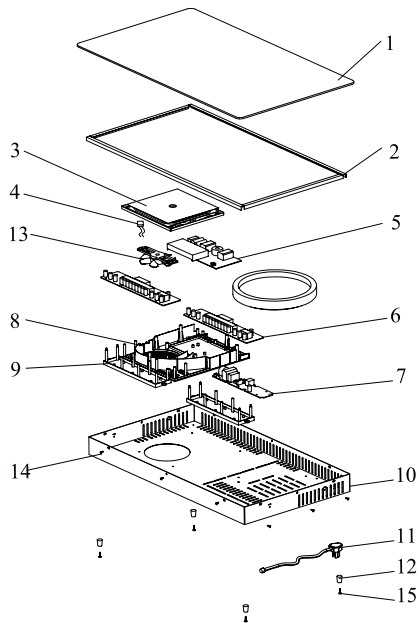
NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction coil
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

E. NAGAKAWA DUAL ZONE HYBRID HOB (SERIES 2 HYBRID MODEL):

- Cooktop includes one induction zone and one infrared zone
- Two independent touch control panels

Model: NAG1252M



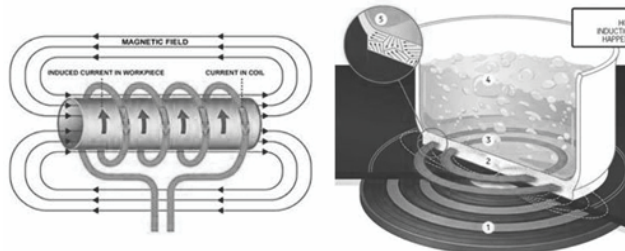


NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction coil
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

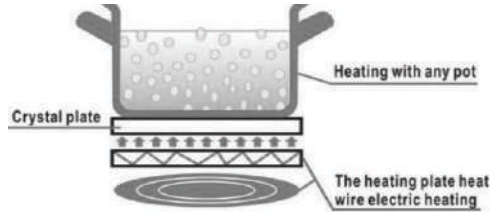
2. OPERATING PRINCIPLES

Nagakawa multiple-cooker zone induction hob is the premium product series, with great combination of 2 or 3 separated cooker zone . You can cook your favorite dishes at the same time with different cookware.

- **Induction cooker zone:** operates as electromagnet principle produced by the induction coil and Foucault current. When there's electric current, the induction coil will generate magnetic field. When this magnetic wave is in contact with the cookware, that are made of ferromagnetic materials such as cast iron or stainless steel, it will heat them and cook without any impact on the cooktop glass or causing heat loss to the surrounding environment.



Infrared cooker zone: Based on the principle of thermal radiation of infrared rays with the longest wavelength of light. Electric currents pass through electronic circuits then light up carbon wires and generate heat. The generated heat is accumulated through the focus lens set under the glass surface of the stove (see the red circle on the top) and goes straight to the bottom of the pot to ripen food. It helps the heat to be produced without being leaked out. The advantage of infrared cookers is that they can be used for a variety of pot materials.

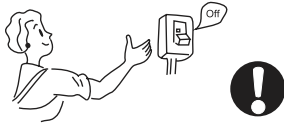


Nagakawa multi-zone cookers have intelligent electronic controller circuit, multiple functions, and safe operation with high thermal efficiency that save electricity and cooking time. When cooking with no fire, there will be no smoke and harmful exhaust. Nagakawa cooktops are also made out of high quality tempered glass which is super durable and easy to clean.

3. SAFETY PRECAUTIONS DURING OPERATION

Nagakawa multiple-cooker zone induction hob is a household electrical hob produced and strictly tested. It also follows the National Standard on Electrical Safety. However, please follow below usage guidance to prevent any unexpected accidents.

1. Make sure to disconnect power supply before installation, maintenance or reposition.



2. Strictly follow power supply rules for your own safety Induction hob uses 220V/1PH/50Hz power supply, electric voltage fluctuation should be less than 10%.

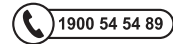
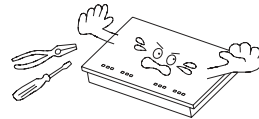
Install separate circuit breaker to protect induction hob from electric failures. Do not merge its power supply with other electrical equipments.

Induction hob must be correctly grounded to provide protection against electric leakage.

3. The installation, maintenance or repair must be carried out by technicians or Nagakawa technical team.

Any attempt to repair may lead to system damage and hob malfunction.

Nagakawa shall take no responsibility for any incorrect installation that cause the induction hob to be broken.



4. This hob is designed as a cooking equipment only. Do not use it for other purposes such as a room heater.

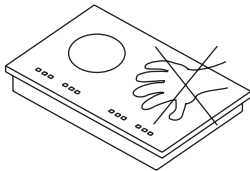
Warning: Keep this hob out of reach of children or people with physical or mental disability. Users with implanted devices in the body such as the heart-pacemaker, insulin pumps or hearing aids need doctor's consultation.

6. Only use this hob after proper installation on the kitchen cabinet to protect users from unintentionally touching working component parts.

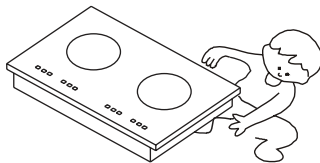
Kitchen cabinet must be made of materials that can stand the temperature up to 1000 degree Celsius.

Do not install this induction hob on cabinet surface that made of metal.

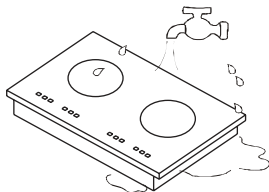
5. Do not touch the cooker zone and area nearby during and after use, the surface may be hot enough to cause burns.



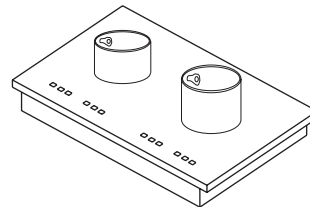
7. Do not let children under 8 years old use this induction hob to avoid any potential threats. Children supervision is needed during cooking process.



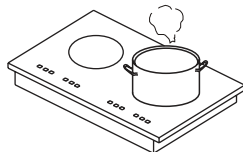
8. Do not wash this hob under water or other sources of liquid.



9. Do not place unopened canned food on the induction hob to avoid explosion.



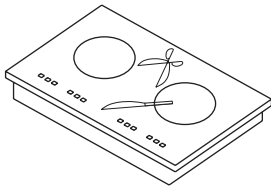
10. Install this hob in a tidy place. Do not put flammable objects such as blanket, clothes and towel, etc. around. Do not install this hob above a heater without ventilation, or above dish washer, refrigerator, freezer or washing machine.



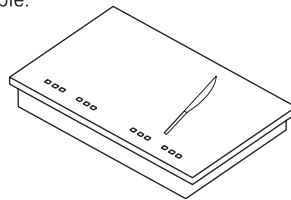
11. Do not put heat source near the power cord. Do not bend, over stretch or put heavy objects on the power cord.



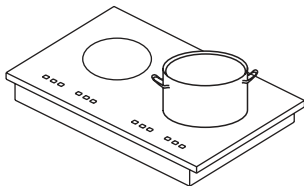
12. Do not put knives, scissors, spoons or other metal kitchenware on the surface of this hob because they can be heated and cause serious burns.



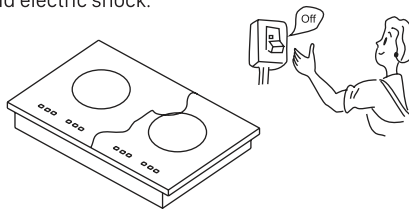
13. Do not use the surface of this hob as a cutting board or working table.



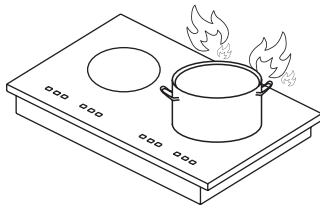
14. Please avoid dropping hard objects on the surface of this hob because this can cause the surface to be cracked.



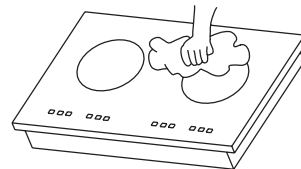
15. In case the surface is cracked, unplug the power cord to avoid electric shock.



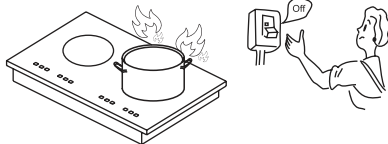
16. Warning: When cooking with fat and oil in high temperature, they can burst out into flame.



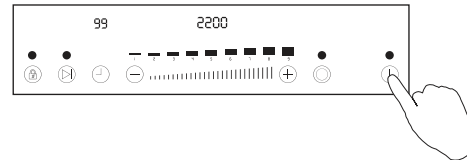
17. Please read and follow this user instruction manual on usage and cleaning. In case of wrong manipulation, warranty is voided.



18. In case of fire, never use water to put it off. Unplug the power cord first and use a thick blanket or towel to cover the fire.



19. After usage, turn off this hob by press On/Off button on the control panel.

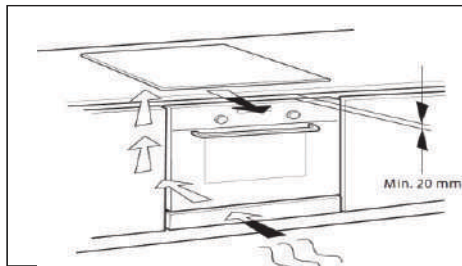
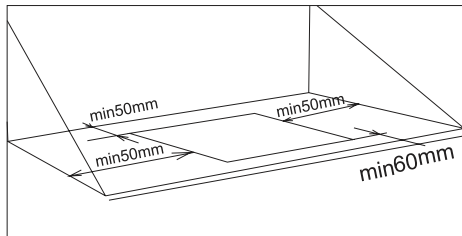


4. INSTALLING INSTRUCTION.

This induction hob is designed as a build-in device to put on kitchen cabinet for your own safety. Please choose a suitable position to install this hob.

a. INSTALLING POSITION.

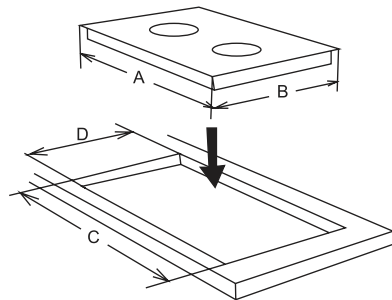
- This hob should be installed on a steady cabinet with flat surface, 28 to 40 mm in thickness and a minimum 600 mm in width. Do not install on a metal cabinet surface.
- Avoid installing this hob near a heat source without ventilation, near a wet or water leakage item such as a washing machine or dish washer because these conditions can cause damage to the component parts of the induction hob.
- Installing position should have enough space for heat ventilation. There's at least 50 mm from inner cooktop edge, 60 mm from outer edge and at least 50 mm from 2 side edges. The minimum distance to lower cabinet should be around 50 mm.
- Installing position should be convenient for your cooking routine.



Each model has different size, so the installing for each model is also different. Please see table below for the precise size of each model.

Cooktop size – Installing size

NO	SERIES	Cooktop size (mm)		Installing canbinet surface measures (mm)	
		A	B	C	D
1	Series 2 Induction	730	430	685	385
2	Series 2 Hybrid	730	430	685	385
3	Series 3 Hybrid	590	520	560	485
4	Series Flexizone	590	520	560	485
5	Series 3 Induction	590	520	560	485



Attention: specification, data may vary by product (base on model)

b. INSTALLATION

Warning!

Please do not install this hob by yourself, it must be carried out by trained technicians for safe and precise installation. Do not change the structure of the induction hob or its component parts intentionally. Do not try to install remote controller to this hob.

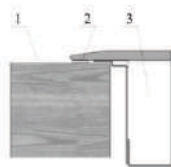
This hob is designed to work with 220V AC current and is equipped with one power cord only.

The source of power must be equipped with an electric leakage circuit breaker (ELCB) to turn off this hob automatically in urgent cases.

Unplug power cord during installation.

Instruction:

Step 1: Remove all dust from cabinet surface before putting the induction hob in pre-setup position.



- 1 - Kitchen cabinet
- 2 - Flange gasket of the hob
- 3 - Hob

Step 2: Plug the power cord in safety devices then the power source. Make sure the hob is grounded properly for your own safety.



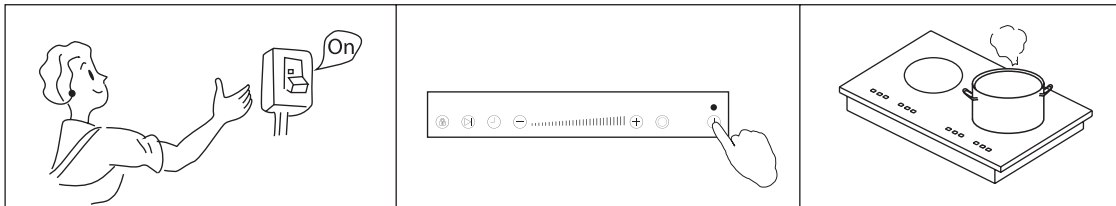
5. RATING INSTRUCTION

a. FOR FIRST USE

- Clean the cooktop for first use by a soft towel. Be careful not to scratch the cooktop glass.
- Turn on the indoor ventilation device or open the window because this hob may generate unpleasant smell at first use.
- Follow safety instructions during operation.

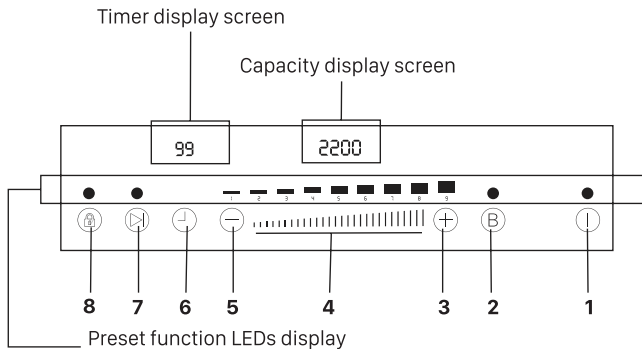
b. OPERATION

- Turn on circuit breaker for power supply to the hob.
- Power LED is on and the hob is on standby mode
- Put cooking materials into the pan and put the pan onto the cooker zone .
- Adjust by pressing the buttons on control panel of each cooker zone .



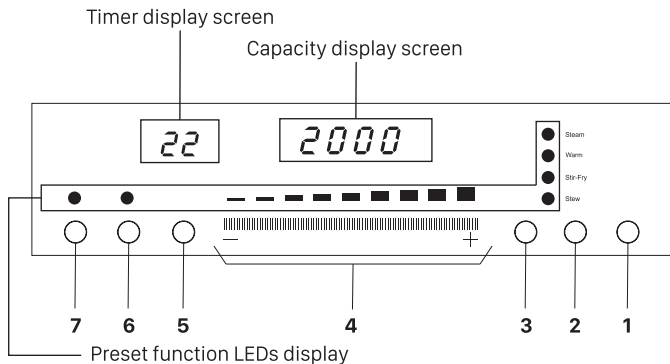
CONTROL PANEL DISPLAY (SERIES 2 INDUCTION AND SERIES 2 HYBRID MODEL):

Model: NAG1202M, NAG1252M



- 1) ① : On/off.
- 2) ② : On/off Booster button.
- 3) ③ : Increase capacity button.
- 4) Slide control: Capacity adjust.
- 5) ⑤ : Reduce capacity button.
- 6) ⑥ : Timer button.
- 7) ⑦ : Pause/Resume button.
- 8) ⑧ : Safety lock.

Model: NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME



- 1: On/ Off button
- 2: Function button
- 3: Booster On/ Off button
- 4: Touch and slide control bar
- 5: Timer button
- 6: Pause/ Resume button
- 7: Safety lock button

NAGAKAWA DUAL ZONE INDUCTION HOB :

- Press ON button and hold for 3 seconds to turn on
- Press OFF button and hold for 3 seconds to turn off
- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity

Induction cooking zone 2400W	Induction cooking zone 2000W
+ Level 1 - 400W + Level 4 - 1000W + Level 7 - 1600W	+ Level 1 - 200W + Level 4 - 800W + Level 7 - 1400W
+ Level 2 - 600W + Level 5 - 1200W + Level 8 - 1800W	+ Level 2 - 400W + Level 5 - 1000W + Level 8 - 1600W
+ Level 3 - 800W + Level 6 - 1400W + Level 9 - 2000W	+ Level 3 - 600W + Level 6 - 1200W + Level 9 - 1800W
+ Booster - 2400W	+ Booster - 2000W

Note: power of each level may change (it bases on model).

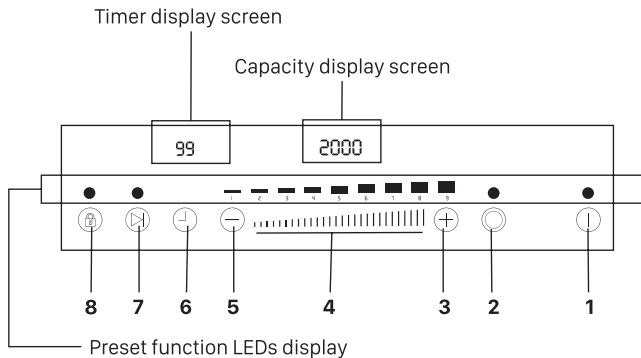
- Booster function increases power to maximum for 5 minutes, then cooker returns to previous setting automatically.
- When press Pause button, all hob functions will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation.
- Press Timer button to set time to turn off your hob, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.
- Lock button is used to lock control button on the panel except for the power button. Press and hold for 3 seconds to active function and vice versa)
- For dual zone induction hob, if you are not using proper pan or saucepan, E0 error code will show on display screen.
- This hob will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

- Touch Function button respectively to choose one of these functions: Stew, Stir Fry, Warm and Steam.
 - + Stew: firstly, cooker heats 1400W - 1800W (based on model) in 20 minutes. After that, it changes to 600W - 1000W (based on model) automatically and shuts off after 90 minutes. We can not adjust power for the whole process.
 - + Stir Fry: display power is 1800W and we can adjust power by using "+" and "-" or sliding bar.
 - + Warm: we can choose one of these temperatures: "65°C - 75°C - 85°C" (based on model). Touch function button again to set up temperature.
 - + Steam: display power is 1600W - 2000W, it changes to 600W - 800W (based on model) after 20 minutes.
- If there is water spreading on the glass (cover at least 3 buttons), display board will show "Et" then product will turn off automatically after 3 seconds.

Attention: specification, data may vary by product (base on model)

- INFRARED COOKER CONTROL PANEL (SERIES 2 HYBRID)

Model: NAG1252M



- 1: Button ① : On/ Off
- 2: Button ② : On/ Off 2-circle function
- 3: Button ⊕ : Increase power
- 4: Slide area : Adjust power
- 5: Button ⊖ : Decrease power
- 6: Button ⌚ : Timer function
- 7: Button ⏸ : Pause/ Recall
- 8: Button 🔒 : Lock

DUAL ZONE HYBRID HOB (SERIES 2 HYBRID MODEL): 2 COOKER ZONES

Cooker zone 1: 2400W (on the left)

- Press ON button and hold for 3 seconds to turn on
- Press OFF button and hold for 3 seconds to turn off
- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity

+ Level 1 - 400W + Level 4 - 1000W + Level 7 - 1600W

+ Level 2 - 600W + Level 5 - 1200W + Level 8 - 1800W

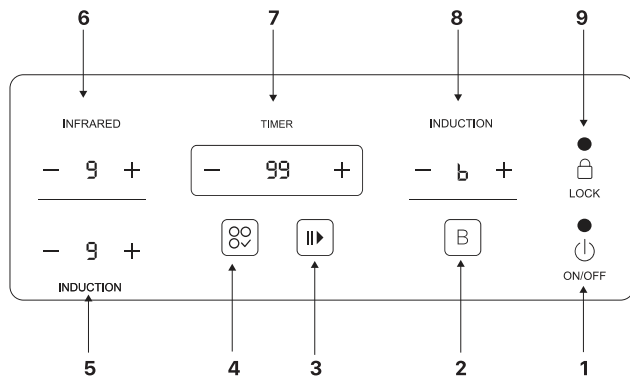
+ Level 3 - 800W + Level 6 - 1400W + Level 9 - 2000W

Note: power of each level may change (it bases on model).

- Booster button increases capacity to the maximum of 2400W and this function lasts for 5 minutes. After that the hob will be back to previous mode.
- When press pause button, all hob function will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation.
- Press timer button to set time to turn off your hob, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.
- Lock button is used to lock control button on the panel except for the power button. Press and hold for 3 seconds to active function and vice versa.
- For dual zone induction hob, if you are not using proper pan or saucepan, E0 error code will show on display screen.
- This hob will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

- SERIES 3 HYBRID CENTER CONTROL PANEL

Model: NAG1253M



- 1: On/off button.
- 2: On/off Booster button.
- 3: Pause/Resume function button.
- 4: Choose cooker zone.
- 5: Control panel induction cooker zone (No.1)
- 6: Control panel infrared cooker zone (No.2)
- 7: Timer buttons.
- 8: Control panel induction cooker zone (No.3)
- 9: Lock button.

Cooker zone 2: 2000W (on the right)

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "-On-".

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 3 giây để tắt bếp.

- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity

+ Level 1 – 400W uses 1 heat circle + Level 4 – 1000W uses 1 heat circle + Level 7 – 1600W uses 2 heat circles

+ Level 2 – 600W uses 1 heat circle + Level 5 – 1200W uses 1 heat circle + Level 8 – 1800W uses 2 heat circles

+ Level 3 – 800W uses 1 heat circle + Level 6 – 1400W uses 2 heat circles + Level 9 – 2000W uses 2 heat circles

Note: power of each level may change (it bases on model).

- Press pause button, all hob functions will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function.

- Press timer button to set time to turn off your hob, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.

- Press Lock button to lock control buttons on the panel except for the power button. Press and hold for 3 seconds to active function and vice versa)

2-heat circle button: Use to adjust 1 circle or 2 circles mode

- When press 2-heat circle button, the induction hob will reach the capacity of 2000W automatically.

- Press this button once again to choose 1-heat circle mode, the hob capacity will reduce to 1200W immediately.

- This hob will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

NAGAKAWA TRIPLE ZONE HYBRID HOB (SERIES 3 HYBRID MODEL): INDEPENDENT CONTROL PANEL FOR EACH COOKER ZONE .

- Press ON button and hold for 2 seconds to turn on
- Press OFF button and hold for 2 seconds to turn off
- This hob includes 3 cooker zones

Cooker zone: Induction coil 2400W

+ 9 levels capacity adjustment, use button +/- to adjust the capacity.

Booster button increase capacity to the maximum of 2400W and this function lasts for 5 minutes. After that the hob will be back to level 9 to ensure safety for this appliance and the main control board). The booster function can be activated when there's only one cooker zone is in use.

Cooker zone: Induction coil 2000W

+ 9 levels capacity from 1 to 9, use button +/- to adjust the capacity. There's no booster button.

Cooker zone: Infrared cooker zone 1200W

+ 9 levels capacity from 1 to 9, use button +/- to adjust the temperature.

- Timer

+ Automatic timer: The default running time for each cooker zone is 60 minutes.

+ Manual timer: Press button No.4 on previous page to choose cooker zone that you want to set the time. Use button +/- to adjust your desire running time, its range is from 1 to 99 minutes.

- Pause button: When press pause button, all hob functions will be paused. Press again to resume previous function.
- Lock button: Press and hold lock button for 2 second to lock all function buttons except for power button. Press and hold this button once again to unlock.
- After usage, the cooktop glass is still hot, the display screen will show "H" for the next 1 to 3 minutes until it cools down and turn off automatically.

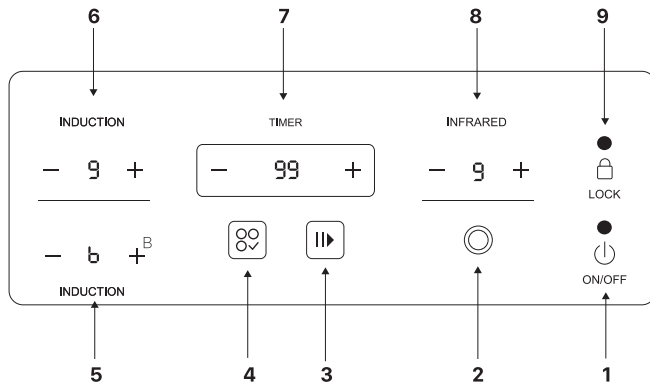
OPERATING INSTRUCTION:

- Touch and hold power button for 3 seconds to turn on product. Display panel of 3 cooking zones show "0".
- There are 3 cooking zones, they are independent about adjusting power. We use +/- to adjust power for the corresponding cooking zone. If power level is set "0", cooking zone will shut off. Display panel shows "H" for the hot cooking zone. Warning "H" is gone if the glass temperature decreases.
- For induction cooking zone no.3 (on the right - 2400W), touch Booster button to use max power. Power level automatically changes to 9 after 5 minutes.
- Touch Lock button to lock all product, we can not use any button except power and lock buttons. Touch and hold lock button for 2 seconds to unlock product. We can use power button to shut off product if it's necessary.
- Touch Pause button to temporarily stop working. Repeat operation, product will work at the previous setting.
- To set the time when product shuts off, use +/- to set up the time within 01-99 minutes.
- Touch and hold power button for 3 seconds to shut off product. Display panel shows "H" for the hot cooking zone. Warning "H" is gone if the glass temperature decreases.

Note: If there is not suitable pot on cooking zones, warning "U" displays after 3 seconds, product automatically shuts off after 1 minute if we don't put suitable pot on cooking zones.

- SERIES 3 HYBRID CENTER CONTROL PANEL

Model: NK3F01M



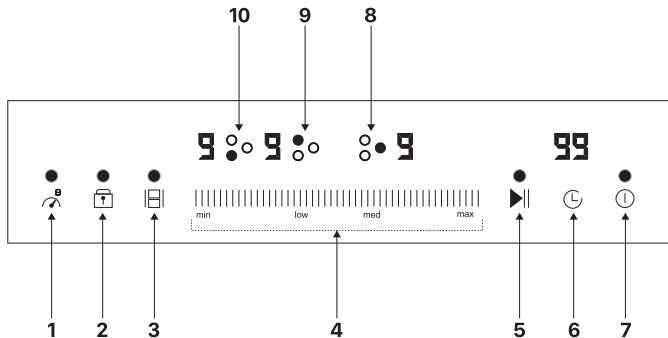
- 1: Phím : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím : Bật/ tắt chức năng 2 vòng nhiệt
- 3: Phím : Tạm dừng/ bật bếp trở lại
- 4: Phím : Lựa chọn vùng nấu
- 5: Vùng điều khiển bếp từ số 1
- 6: Vùng điều khiển bếp từ số 2
- 7: Vùng điều chỉnh hẹn giờ
- 8: Vùng điều khiển bếp hồng ngoại số 3
- 9: Phím LOCK: Khóa bảo vệ

OPERATION:

- Touch and hold power button for 3 seconds to turn on product, display panels show "0". Repeat operation or use "-" to change power level to "0" to turn off product.
- There are 3 cooking zones and 3 independent control panels. To adjust power of cooking zone, use "+" và "-" on the corresponding cooking zones. Power level change be adjust from 1 to 9, if power level is 0, cooking zone is not working. Time display panel shows 60 and countdown. Use "+" and "-" on Time control panel to adjust working time from 01 to 99 minutes. After shutting off, cooking zone shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- When all cooking zones are working: choose cooking zone, corresponding indicator light will bright and blink. Use "+" and "-" on Time control panel to adjust the time when cooking zone shuts off.
- When product is working, touch Pause button to temporarily stop working. Product will shut off automatically if there is no operation in 5 minutes. Touch Pause button again to resume working at the previous setting.
- Safety lock function: Touch and hold lock button for 3 seconds to lock product. All button will be locked and can not be used. Repeat operation to unlock product or use power button to shut off product if it's necessary.
- 2-circle function for infrared cooker: Touch this button when product is standby mode, display panel shows power level 9, cooking zone works with both 2 circles for 2 minutes. Glass temperature is round 550°C after 2 minutes, it will work as "On/Off" process follows glass temperature sensor. Touch 2-circle button again, it will work with only one circle (inside or outside circle alternatively), display panel shows power level 5.
- Booster button  : when product is standby mode, touch and hold Booster button for 2 seconds to use max power for induction cooking zone No.1, display panel show "b". It automatically changes to power level 9 after 5 minutes. Touch this button again to cancel this function, it turns to previous setting.

- SERIES FLEXIZONE CONTROL PANEL

Model: NK3C05MSF



- 1: Booster button
- 2: Lock button
- 3: Flexizone button
- 4: Power adjustment sliding bar
- 5: Pause/ Resume button
- 6: Timer button
- 7: Power button
- 8: Cooking zone No.3 selection button
- 9: Cooking zone No.2 selection button
- 10: Cooking zone No.1 selection button

OPERATION:

- Touch and hold power button for 3 seconds to turn on product. It goes into standby mode. Repeat operation to turn off product.
- Use selection button to choose desired cooking zone. Corresponding indicator light will bright. Use power adjustment sliding bar to adjust power from level 1 to level 9. To shut off a desired cooking zone, we use selection button to choose cooking zone, touch and hold "min" (on sliding bar) for 2 seconds. After shutting off product, display panel shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Flexizone function: touch Flexizone button, Flexizone indicator light brights, display panels of cooking zone No.1 and No.2 show level 5. To adjust power of Flexizone (cooking zone No.1 and No.2), use selection button to choose cooking zone, adjust power by using sliding bar. Touch Flexizone again to cancel this function.
- Booster function can be used for each separated cooking zone and Flexizone but we can not use Booster function for both 2 or all cooking zones. Turn on product, choose cooking zone, touch Booster button, display panel shows "b" above chosen cooking zone. It will be confirmed after 5 seconds. In Booster mode, power of cooking zone No.1, No.2 and No.3 are: 2400W, 2000W and 2800W, power of Flexizone is 3000W. It automatically changes to level 9 after 5 minutes. Touch this button again to cancel Booster function, power level changes to level 9 automatically.
- Touch Pause button when product is working to temporarily stop working all cooking zones. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation. Repeat operation to resume working at previous setting.

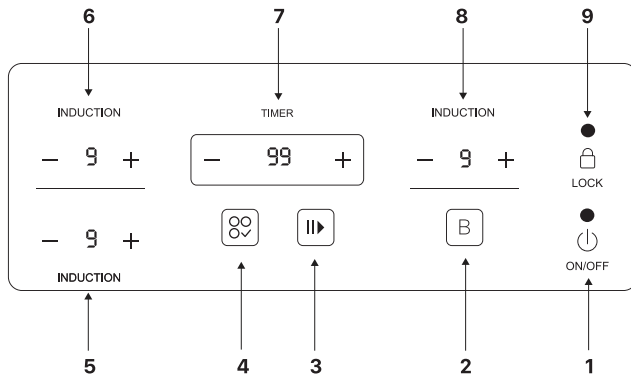
- Timer function: choose cooking zone, corresponding display panel shows power level and blinks. Touch Timer button, timer display panel shows "00" and blinks. Touch "max" and "min" to adjust 1 minute at once or touch and hold "max" and "min" to adjust 10 minutes at once. Corresponding cooking zone shuts off when the setting time runs out of.

Note:

- + Timer can be set from 01 to 99 minutes. The setting time will be confirmed automatically after 3 seconds.
- + If we set Timer for each cooking zone, the corresponding cooking zone will shut off when the time runs out of.
- + If we don't choose any cooking zone, using Timer function can shut off all cooking zones.
- Lock function: Touch and hold lock button for 3 seconds to lock all button except lock and power buttons. Repeat operation to unlock or use power button to shut off product.

- TRIPLE INDUCTION COOKER SERIES CONTROL PANEL:

Model: NK3C01M, NK3C02MS



- 1: Power button
- 2: Booster button
- 3: Pause/ Resume button
- 4: Cooking zone selection button
- 5: Cooking zone No.1
- 6: Cooking zone No.2
- 7: Timer control area
- 8: Cooking zone No.3
- 9: Lock button

OPERATION:

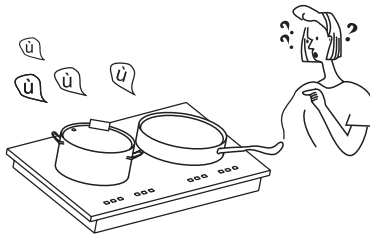
- Touch and hold power button for 3 seconds to turn on product. It goes into standby mode. Repeat operation to turn off product.
- Use selection button to choose desired cooking zone. Corresponding indicator light will bright. Use "+" and "-" to adjust power from level 1 to level 9. Cooking zone does not work if power level is "0". Time display panel shows 60 minutes and countdown. Adjust timer from 01 to 99 minutes by using "+" and "-" button. After shutting off product, display panel shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- At standby mode, touch cooking zone selection button to choose desired cooking zone, use "+" and "-" to adjust the time when product shuts off.
- When product is working, touch Pause button to temporarily stop working. Product will shut off automatically after 5 minutes if there is no operation. Repeat operation to resume working.
- Lock function: touch and hold lock button for 3 seconds to lock all buttons except lock and power buttons. Do it again to unlock or use power button to shut off product.
- Booster function for cooking zone No.3 only: touch Booster button and cooking zone No.3 will work at the max power for 5 minutes, then it changes to power level 9 if there is no operation. If we touch this button again, power level will change to the previous setting.

6. PRECAUTIONS BEFORE USE

a. Strange sounds from the hob

During operation, the hob generates unwanted sounds. These sounds are normal and they do not affect the operation of the hob.

- Buzzer sound: generated by the ventilation fan to cool down electronic component parts on the hob body. This sound remains for a few minutes after the hob is off.
- Small buzz sound: This sound appears when the pot is empty and it will disappear when you put water or food in the pot.
- Hiss sound: This sound appears when cooking at maximum capacity. The higher the temperature, the bigger the sound will be and vice versa.



b.Choosing cookware for induction cooker

The Nagakawa induction cooker Nagakawa is equipped with multiple cooking zones, each zone is suitable with different types of cookware made of different materials.

INDUCTION COOKER ZONE

- Improper cookware
- + Pans made of ceramic, glass, copper, aluminum, etc. without the ferromagnetic bottom plate of the pan.
- + Pans with the bottom diameter is smaller than 12 cm.
- + Pans with nonflat bottom plate.

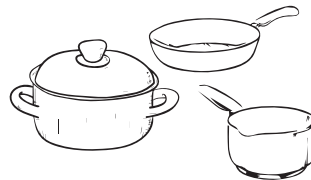
Note: Induction cooker zone may not be functional if the cookware is not made of suitable materials.

**INFRARED COOKER ZONE**

- Improper cookware
- + Pans with unflat bottom plate.

Cookware with flammable materials such as plastic or paper.

Note: Even with improper cookware materials, Infrared cooker zone may still function. However, it will damage cookware and the cooktop.



NOTES:

- Use high quality pan with flat bottom plate to distribute heat evenly on the bottom and reduce overheated foods. Thick cast iron pans can distribute heat effectively.
- Concave or embossed logo of manufacturer affect the temperature sensor of the hob that may cause overheating pan.
- Make sure that the bottom plate is dry before putting on the cooker zone to avoid any abnormal sounds for smoke during cooking.
- To maximize the cooking efficiency, the bottom plate diameter made of ferromagnetic material should be matched with cooker zone diameter. If the cooker zone cannot detect the pan, try a smaller cooker zone .
- Pot lid helps to reduce heat loss to surrounding environment and save energy.

c. EFFICIENT ENERGY USE

Efficient energy usage not only reduces electricity cost but also protect the environment. To use energy efficiently, please refer the below suggestions:

1. USE SUITABLE COOKWARES

Pans with flat and sizable bottom plate will increase heat conduction fast and effectively at the same time minimize heat loss to surrounding environment.

3. KEEP COOKTOP AND PAN BOTTOM PLATE CLEAN

Unclean cooktop and pan bottom plate reduce heat conduction.

5. TURN OFF THE HOB AFTER USE.

When you have no plan or you are away from home for a long time, unplug the power cord for your own safety.

2. ALWAYS USE LID

During cooking, try not open lid often.

4. USE SUITABLE CAPACITY DURING COOKING

Do not use maximum capacity for a long period of time. This may cause burned and reduce life span of the hob.

7.MAINTENANCE AND CLEANING

Proper and frequent maintenance will help to save energy and increase life span of the product.

a. Cleaning:

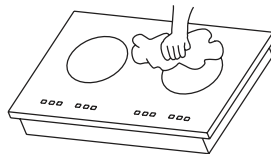
- Press lock button before cleaning to avoid turning on the process



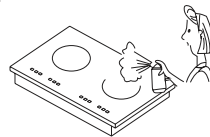
- Do not use hard tools for cleaning the surface to prevent scratching or damaging the glass



- Cooktop surface should be cleaned after use

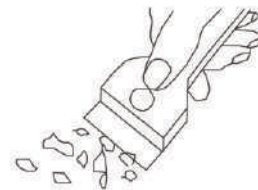
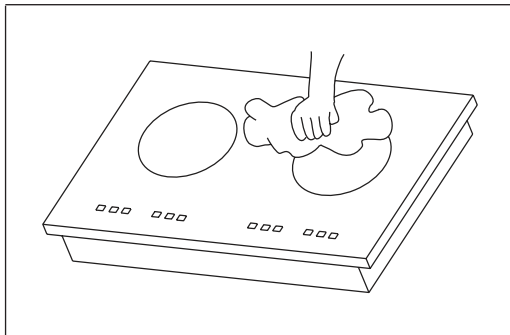


- Absolutely do not use strong abrasive or alkaline cleaners, by steam or by pressure.



CLEANING STEPS:

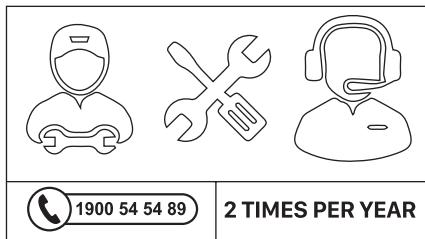
- Gently wipe the cooktop with a soft damp towel, can use the polishing powder and the professional cleaner powder then use a damp towel to wipe.
- For stains, neutral detergents may be used for cleaning, then use a damp towel to clean the remaining stains.
- Use the cooktop scraper to clean the hard stains, then clean them by a damp towel.



The cooktop scraper

b. Periodically checking and maintaining

- With daily cleaning, the periodically maintenance help us to assure the best condition of the hob, prevent the possible breakdowns.
- The checking and maintaining should be implemented 2 times per year.
- Notes: Only Nagakawa technicians can perform the periodically checking and maintaining.
- Perform cleaning inside the hob, ventilation doors and periodic inspection of touch controls panel and other parts.
- Promptly detect error and fix them (if any).



8. COMMON ERRORS

a.Errors of induction hob:

Error code	Possible causes	Solutions
E0	No pots, improper pots, damaged induction coil	Automatically turn off after 01 minute
E1	Low voltage (<85V)	Check the voltage
E2	High voltage (>285V)	Check the voltage
E3	Cooktop sensor short circuit	Reduce the capacity or turn off the hob
E4	IGBT sensor short circuit	Reduce the capacity or turn off the hob
E5	Cooktop temperature overheat (around 250°C)	Automatically turn off after 01 minute.
E6	IGBT overheat	Turn off the hob, call customer service
E7	Cooktop sensor malfunction	Turn off the hob, call customer service
EC	Connection error between display board and main board	Turn off the hob, call customer service
Hot	Glass temperature is too high	Do not touch on the glass
Et	Water spreading on the glass	Clean the glass

b. Errors of triple zone hybrid hob:

Error code	Possible causes	Solutions
U	No pots, improper pots, damaged induction coil	Automatically turn off after 01 minute
E1	Low voltage (<85V)	Check the voltage
E2	High voltage (>285V)	Check the voltage
E3	Cooktop sensor short circuit	Reduce the capacity or turn off the hob
E4	IGBT sensor short circuit	Reduce the capacity or turn off the hob
E5	Cooktop temperature overheat (around 250°C)	Automatically turn off after 01 minute.
E6	IGBT overheat	Turn off the hob, call customer service
E7	Cooktop sensor malfunction	Turn off the hob, call customer service
EC	Connection error between display board and main board	Turn off the hob, call customer service
H	Glass temperature is too high	Do not touch on the glass
r	Water spreading on the glass	Clean the glass

9.E-WARRANTY ACTIVATION GUIDLINE.

Nagakawa now uses electronic warranty instead of paper-based warranty.

Electronic warranty is a new form by sending SMS via 8100 switchboard or via website, which saves time, efforts, and customers will enjoy the best warranty service.

To ensure customer benefits, please activate electronic warranty immediately after purchasing and installing Nagakawa products.

a. How to activate Nagakawa electronic warranty:

Get the warranty activation card inside the card holder in this booklet. Scratch the silver coating gently on the card to get the activation code. There are two ways to implement warranty activation as follows:

* **Option 1:** Access website: www.baohanh.nagakawa.com.vn and follow the instructions.

* **Option 2:** Activate via SMS to the 8100 switchboards, send a message according to the following syntax:

Text a message **"NAG SERIAL ACTIVATIONCODE"** and send to **8100**.

Note: + The serial number of the product is specified on the sticker on the product body or on carton box.

+ All characters can be written in uppercase or lowercase. There must be spaces between the content.

- Upon receiving the successful activating message from 8100 switchboard, the customer has completed Nagakawa electronic warranty activation. If fail, please try again.

- Charges are VND 1,500 for a message.

b. Looking up product warranty information:

- To look up the warranty period of the product there are 2 different ways:

+ **Option 1:** Access to website www.baohanh.nagakawa.com.vn and follow the instructions.

+ **Option 2:** Compose a message with the syntax: **"NAG SERIAL"** send to **8100** (serial no. has been activated).

The **8100** switchboards will automatically send the message with warranty period information of the hob.

The charge is **VND 1,500** for a message.

B. Warranty regulations:

Your Nagakawa induction hob is applied to a 5-year warranty for all electric components due to manufacturer defects. Nagakawa's authorized service network is available nationwide. When customers have requests, please contact Nagakawa Customers Care & Consulting Center **Hotline 1900 54 54 89** for supports.

a. Free warranty conditions:

Customers will get free warranty when the product meets all the following conditions:

- Genuine Nagakawa products, installed and connected synchronously as Nagakawa standards and technical regulations.
- The product is within the warranty period and activated electronic warranty as Nagakawa instruction in this user manual.
- Components are damaged due to technical errors from the manufacturer.
- Specification and serial labels on the product must be intact.

b. In case of free warranty is not available, customers can choose the charged services:

Customers will not be entitled to a free warranty when the product has one of the following conditions:

- Warranty period has expired.
- Electronic warranty is not activated.
- Specification and serial labels on the product have been erased or scratched.
- Products are installed, connected asynchronously, not in accordance with Nagakawa's technical standards.
- Products are damaged due to improper installation and use; using the wrong voltage or the voltage is not stable, bad electrical connections. The product is not periodically cleaned and maintained.

c. Other conditions:

- With products installed in a complicated position, not ensuring labor safety, making it difficult for warranty, customer must support facilities or equipment (manufacturers do not bear the cost of renting scaffolding, ladders etc.).
- Warranty activation card for each product is only issued once, if lost, please contact the Nagakawa Customers Care & Consulting Center for help.

ベトナムの文化において「キッチンが金運をもたらすのみならず家全体にエネルギーをもたらす場所」であり、そしてそれは家族全員の「愛の火を育む場所」でもあります。

社会発展と共に増加する現代の住宅需要において「愛の火を育む場所」であるキッチンは、五行説にもとづく風水の要素を満たしている必要があります。五行の内「火」は家庭のエネルギー、健康、繁栄を象徴するもの、すなわちキッチンなのです。

美しくリッチでモダンでかつ風水の要素を取り入れたIHクッキングヒーターは、おいしい料理をつくる料理人を芸術家へと変えるインスピレーションとなり、さらには家族全員を強く結びつける場所ともなりえます。

ナガカワグループは、お客様のご要望を踏まえ、洗練されたモダンなデザインと、現在の製品と比較して優れた機能を備えた、日本のハイエンド技術である電気調理器を発売しました。世界中。

Nagakawa IHクッキングヒーターは、高火力・耐久性・省エネ性に優れているだけでなく、土鍋、セラミック鍋、鋳鉄鍋、ガラス鍋等、様々な鍋に対応可能なラジエントヒーターを有し、印象的なデザイン、さらにベトナム人の風水の要素にも格別な注意を払って設計されています。その結果、ベトナム料理の伝統的な調理法もかつてないほどお手軽になりました。

当取扱説明書をお読みいただくことにより、Nagakawa IHクッキングヒーターを簡単で安全、かつ効果的に使用できるだけでなく、ご自宅の「愛の火を育む秘訣」を知ることができます。

この度はNagakawaグループ製品をご利用頂き、誠にありがとうございます。

目次：	ページ
優れた製品機能	135
1. 製品詳細	142
2. 動作原理	154
3. 使用時の安全警告	156
4. 据付方法	161
5. 操作方法	164
6. 使用上の注意事項	185
7. 清掃・お手入れ	189
8. エラーコードと対処	192
9. 電子保証書のご利用案内	194

優れた製品機能

Nagakawa IHクッキングヒーターは、日本の一流の専門家によって設計され、マレーシアの高品質な専門工場で製造されています。

Nagakawa IHクッキングヒーターは洗練されたデザイン、リッチで快適、省エネに優れるなど、様々なスタイルのキッチンに適しています。

IHクッキングヒーターのリッチな黒ガラス表面は4つのエッジで研ぎ澄まされ面取りもされており、各製品の洗練度は非常に高いものとなっています。

スライドキー【+++】は多様なコントロールが選択可能で使いやすく、またお手入れもしやすいデザインとなっています。

IHクッキングヒーターの表面は世界最高基準により製造されています。

メリット：滑らかで引っかき傷が付きにくく、汚れも付着しにくい上に割れにくい特性をもち、特にカンガー社のガラスは安定した温度設計、高耐久性をもち、熱伝導性は低く、最大700℃までの耐熱が可能です。熱伝導率はほぼゼロ（ヒーターのみが高温となるので周囲に触れることは可能）、高耐力（70kg / cm²）です。

電磁コイル

電磁コイルは、Nagakawaの専門家によりベトナムや発展途上国の気候条件、電圧、調理習慣に合わせ設計されています。

電磁コイルは純銅ストリングと高品質コネクターで作られています。Nagakawa IHクッキングヒーターは、現在市場で販売されている調理器とは構造が異なり、各電磁コイルには28～30ロールを有し、各ロールは細かく繊細に織られた111本の小さな銅ストリングで構成されています。それは通常のIHクッキングヒーターの2倍のコイル数を有する構造で、熱効率は最大98～99%（ガスコンロは67～68%、従来のIHクッキングヒーターは92～93%）に達し、高速加熱・迅速な放熱でノイズも抑えられています。更にNagakawa IHクッキングヒーターは75～260Vの幅広い電圧範囲で作動可能であり、電圧が不安定な農村地方にも適しています。

ダブルオペレーティングシステム

ダブルオペレーティングシステムは、市場の他IHクッキングヒーターと比較においてNagakawa高級IHクッキングヒーターの大きく優れた点です。Nagakawa IHクッキングヒーターは、世界で最も信頼できるブランド、インフィニオン（ドイツ）により製造された「IGBT」と称されるトランジスタを2つ以上使用しています。

Nagakawaの独自開発によるプロセッサにより、Nagakawa IHクッキングヒーターは非常にインテリジェントな操作メカニズムを備えています。IGBTは同時に作動できるため、IHクッキングヒーターは1～2秒で最大容量2400Wへ達することが可能な他、中央からのコマンドの下で交互に操作し、エネルギーを節約、更にはインバーター技術によりIHクッキングヒーターの長寿命化も実現しています。

Inverterテクノロジー

本テクノロジーは、デバイスの容量を制御し稼働中のエネルギーの節約にもちいられます。インバーター技術の基本原理は、内部回路基板の各発振周波数（Hz）制御に基づいています。Nagakawa製品にインバーター技術をもちいることで、IHクッキングヒーターの安定性、最大限の省エネとIHクッキングヒーターのスマート機能を向上させています。

インバーター技術を取り入れることにより、鍋底部の材料を検知し、安定した容量を維持するための適切な電磁周波数維持が可能です。

電源回路に統合されたインバーター技術を搭載したNagakawa IHクッキングヒーターは、必要な熱レベルを維持するために電気使用量を最適化・制御でき、磁気コア使用製品の電力消費量削減にも役立ちます。

開閉リレーを使用したIHクッキングヒーターは通常、使用中の70%はON、30%がOFFであり、容量の最大70%も使用することから、調理温度を維持するために継続的なオン／オフの必要があります。当機能は自動的に維持され、再起動時にはIHクッキングヒーターを加熱するためにエネルギーが補填されなければならず電力消費が発生します。

対してNagakawa IHクッキングヒーターは、連続的にオン／オフする必要はなく、設定された容量に従って一定の温度が維持され鍋底部の熱を均一に保ちます。インバーター技術を備えた誘導式IHクッキングヒーターは、通常のIHクッキングヒーターと比較し電力消費を40%節約、耐久性も数倍高いとの研究結果がでています。

超高速ブースター機能

ブースター機能は素早い加熱が必要な特定の調理の際に使用し、最適な電力レベルを選択することでご希望する風味への仕上がりに重宝いたします。

ブースター機能を使用した場合、最短時間で最大レベルまで素早く温度が上昇し5分間の連続運転によって調理時間を短縮します。

具体的には、IHクッキングヒーターの火力レベル1は400W、ブースター機能を選択した場合、IHクッキングヒーターによっては即時に最大容量の2000W～2400Wへ達します。

2ヒートサークルのヒーター

ハイブリッドヒーターの場合、1つまたは2つのヒートサークル作動モードを選択できます。

2ヒートサークルは、1ヒートサークルよりも高い調理能力を有し、高温で短時間調理が必要な際に重宝します。

また、ゆっくり時間をかけた調理が必要な場合、1ヒートサークルモードを選択し電力を節約する事が可能です。この際は2つのヒートサークルのうち1つずつが交互に作動します。当モードは火力6～9を選択するとOFFになります。

スマートタッチコントロールシステム

手袋をしたまま調理をしたご経験はありませんか？ 忙しいアナタは、いつもそんなふうではないでしょうか。
Nagakawa・クッキングヒーターは、スマート操作タッチパネルにより上記問題を即刻解決！ 手袋着用でもクッキングヒーター操作がらくらく簡単です！

温度維持機能（ヒーター用）

当機能は制御可能な時間内に温度を一定のレベルに保ち食品を煮込みます。 クッキングヒーターは適切な温度調整をすることにより、食品をゆっくりと調理するための温度制御を行います。 当機能によりNagakawaのクッキングヒーターは、強力かつ効率的でありながら省エネを実現しています。

高温警告機能

操作パネルに「HOT」または「H」と表示された場合、トッププレートが未だ高温であるため絶対に触れないでください。火傷の原因となります。また、 トッププレートの余熱はクッキングヒーターを起動しない場合でも食品の保温・温めにご利用いただけます。

過熱防止機能は運転中のクッキングヒーターを過熱から保護します。調理の前に、まずはしっかりと乾燥させた鍋の中に食用油、水、または食品を入れます。それらなしに調理した場合、加熱時に鍋・ヒーターが損傷し、お客様やご家族に危険が及ぶ場合もあります。空焚きのため高温（約250度）となった場合、クッキングヒーターは自動的に停止し、その際操作パネルに「E5」と表示されます。食品等を鍋に入れる、または許容温度まで低下すると当エラーは自動的に解除されます。

煮こぼれ防止モード

こぼれ防止センサーはクッキングヒーターの熱センサーで操作パネル部に配置されます。調理中、お湯等が操作パネル表面に付着した場合、センサーが作動しヒーターは自動的にオフとなり、ヒーターを安全かつ清潔に保ちます。

鍋底検知、ヒーターの自己検知

利用者の安全を確保するために、鍋を乗せずに50～60秒経過するとヒーターは自動的に停止します。さらにセンサーテクノロジーを備えたNagakawa・クッキングヒーターでは、使用する鍋の種類を検知し、安定した火力を維持するための調理モードを自動的に選択します。当センサーテクノロジーにより、調理がこれまで以上にお手軽となりました。

熱拡散防止技術

Nagakawa所属のヒーターの専門家は、当機能をハイエンド製品に組み込む研究を行っており、ラジエントヒーターの熱が放射された際に制御回路システムやヒーターへの影響を防ぎます。

当機能は全てのNagakawa・ヒーターの効率的な作動をもたらすことから、製品寿命は他社製品よりも常に優れております。

調理時間制御機能

当機能は、お客様が調理中にヒーターを切り忘れた場合、3口ヒーターは60分、2口ヒーターは120分（デフォルト設定）で自動停止する機能です。更にNagakawa・ヒーターは調理中のタイマー設定（1～99分）が可能です。

一時停止& 再起動機能

当機能は何かしらの理由で調理を一時中断する場合に使用されます。 その場合「一時停止キー」を押すことにより全ての調理操作が停止します。調理を再開する場合は「一時停止キー」を再度押してください。ヒーターは停止前に設定したモード・機能で調理を再開します。

スライドコントロール + ++ 9 段階の火力調整機能

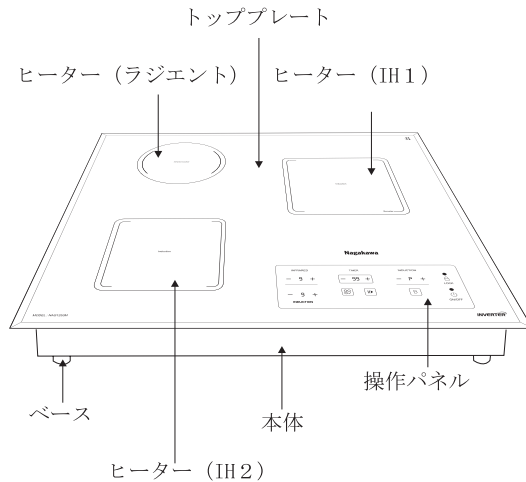
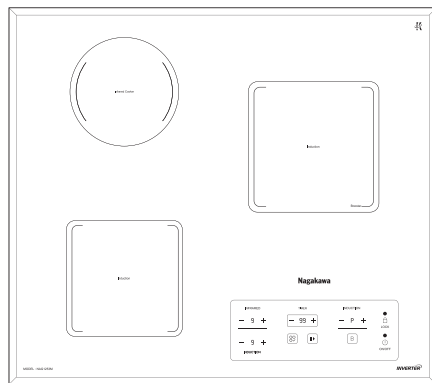
Nagakawa 2口IHヒーター、ハイブリッドヒーターの場合、左右にスライドする、または9段階火力調節キーを押すことで、必要に応じた火力への調節が可能です。

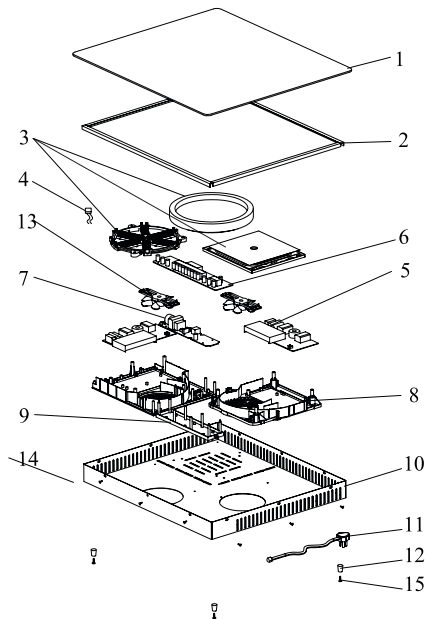
1. 製品詳細

a. Nagakawa3口ハイブリッドヒーター:

- 2 IH & 1 ラジエントヒーター
- 1操作パネル

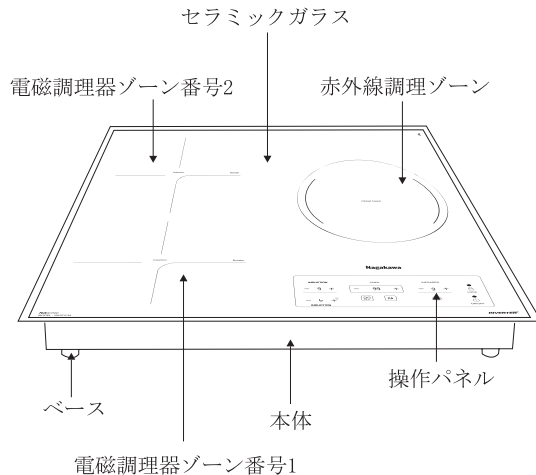
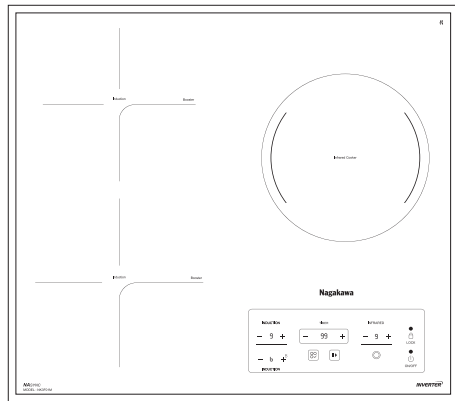
モデル: NAG1253M

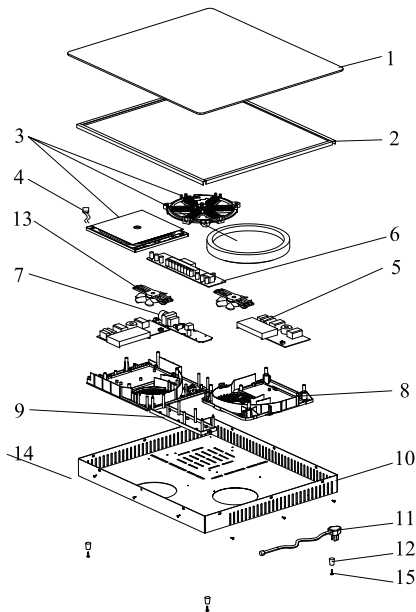




No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	電磁コイル
4	センサー
5	メインボード
6	制御盤
7	パワーメインボード
8	メインホルダー
9	メインボードホルダー
10	ヒーター本体
11	電源コード
12	ベース
13	冷却ファン
14	トッププレートホルダー用ネジ
15	本体取付用ネジ

モデル: NK3F01M

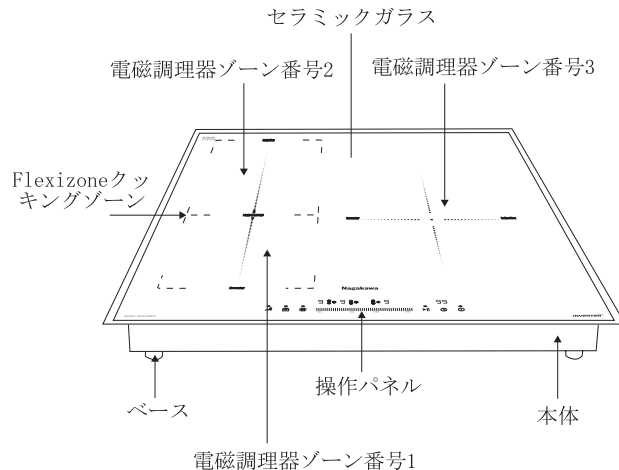
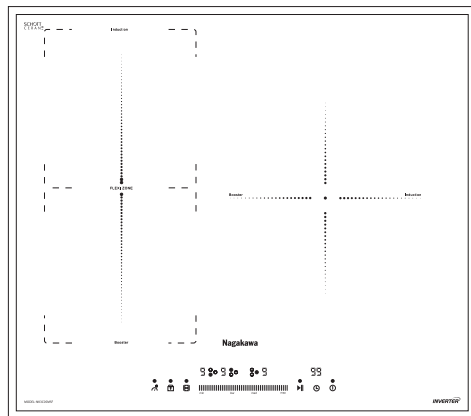


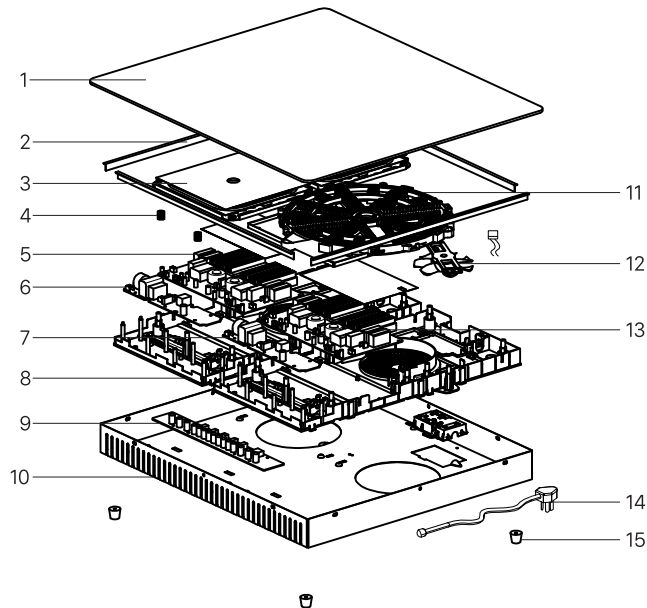


No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	電磁コイル
4	センサー
5	メインボード
6	制御盤
7	パワーメインボード
8	メインホルダー
9	メインボードホルダー
10	ヒーター本体
11	電源コード
12	ベース
13	冷却ファン
14	トッププレートホルダー用ネジ
15	本体取付用ネジ

B. FLEXIZONEキッチンライン：

モデル：NK3C05MSF

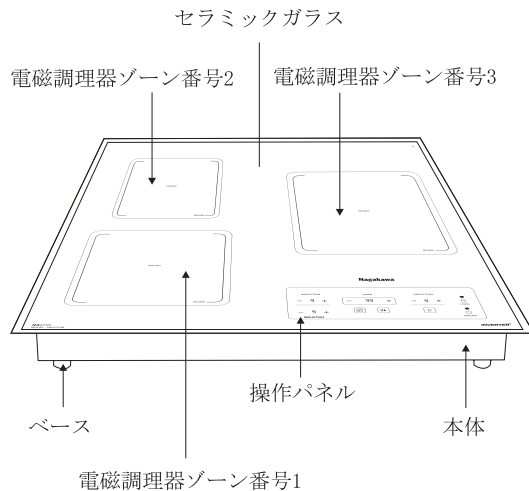
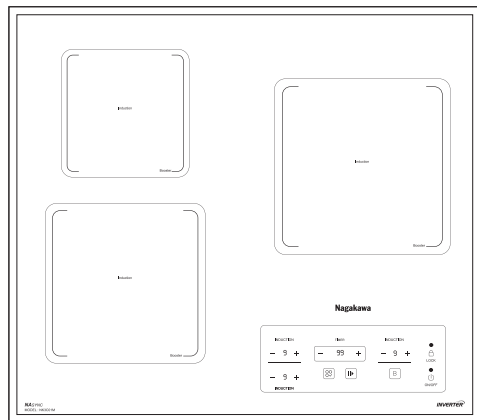


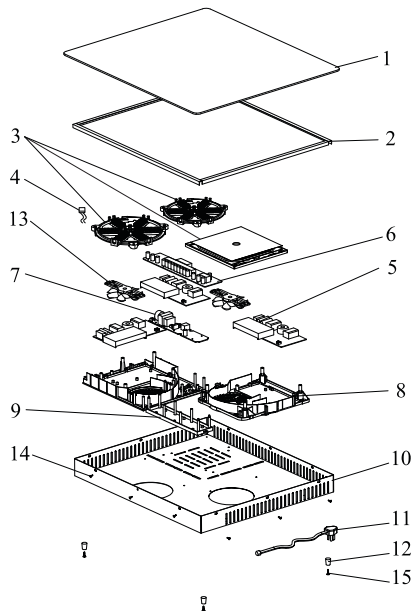


No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	Flexizoneのリム
4	Flexizoneのサポートスプリング
5	Flexizoneストーブソースボード
6	パワーボード
7	EMCパワーボード
8	コンポーネントホルダー
9	パワーメインボード
10	ヒーター本体
11	右からホイール
12	冷却ファン
13	右側のキッチンパワーボード
14	電源コード
15	ベース

C. キッチンライン3電気調理ゾーン

モデル: NK3C01M, NK3C02MS



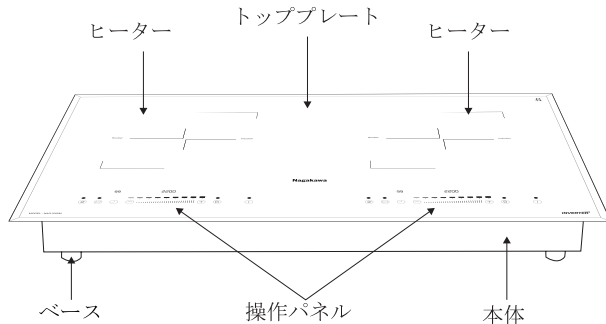
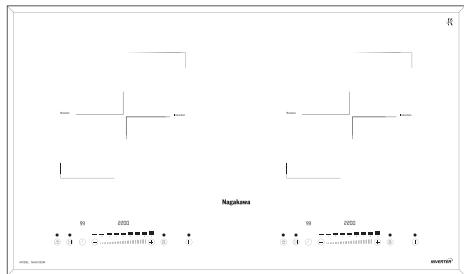


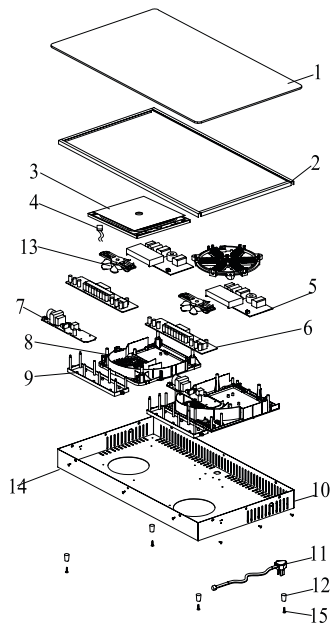
No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	電磁コイル
4	センサー
5	メインボード
6	制御盤
7	パワーメインボード
8	メインホルダー
9	メインボードホルダー
10	ヒーター本体
11	電源コード
12	ベース
13	冷却ファン
14	トッププレートホルダー用ネジ
15	本体取付用ネジ

B. 2口IHヒーター

- 2口ヒーターIH
- 独立式2操作パネル

モデル: NAG1202M, NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME



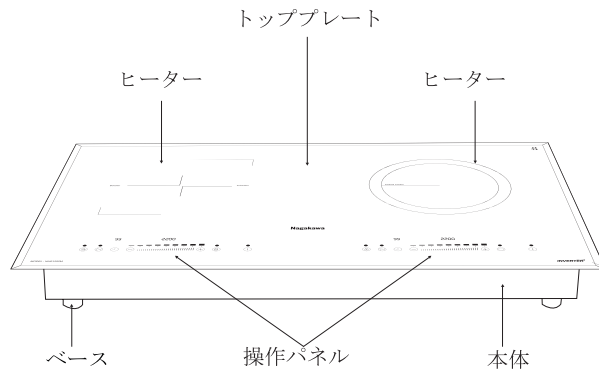
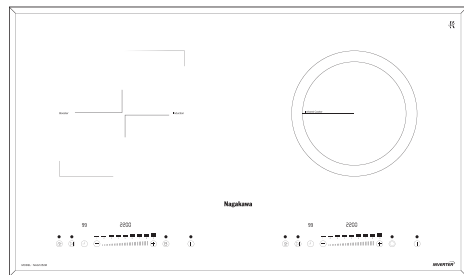


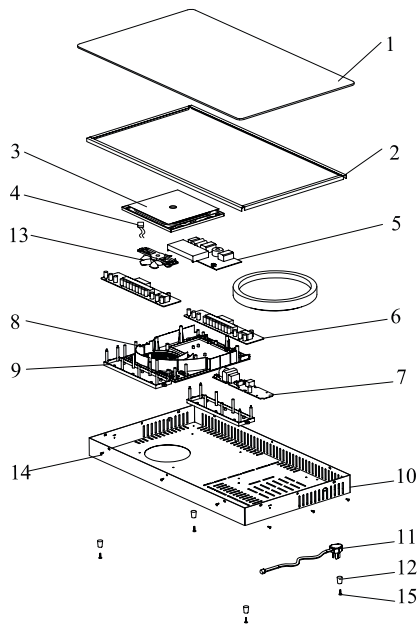
No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	電磁コイル
4	センサー
5	メインボード
6	制御盤
7	パワーメインボード
8	メインホルダー
9	メインボードホルダー
10	ヒーター本体
11	電源コード
12	ベース
13	冷却ファン
14	トッププレートホルダー用ネジ
15	本体取付用ネジ

C. Nagakawa 2口ハイブリッドヒーター：

- 1IH & 1 ラジエント
- 独立式1操作パネル

モデル：NAG1252M



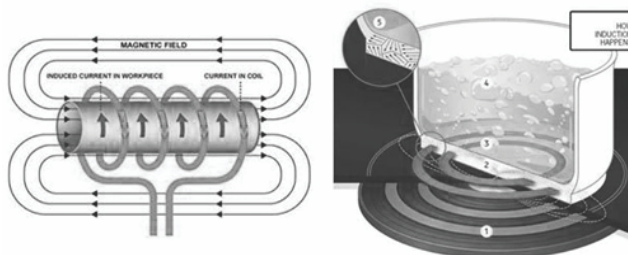


No	部品名
1	トッププレート
2	トッププレートホルダー
3	電磁コイル
4	センサー
5	メインボード
6	制御盤
7	パワーメインボード
8	メインホルダー
9	メインボードホルダー
10	ヒーター本体
11	電源コード
12	ベース
13	冷却ファン
14	トッププレートホルダー用ネジ
15	本体取付用ネジ

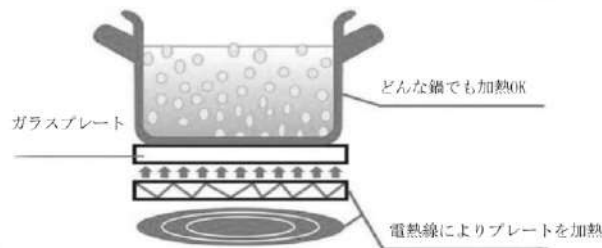
2. 動作原理

Nagakawa ・ハイブリッドクッキングヒーターは、2、3口を組み合わせたハイエンド製品で、様々な鍋で同時に様々な調理が可能です。

－ IHヒーター(Induction cooker zone)：電磁コイルとフーコー電流によって生成される電磁石の原理に基づき作動します。電流が流れると電磁コイルが磁場を生成し、この電磁波が鋳鉄やステンレス鋼などの調理器具と接触すると加熱が開始、調理器具がガラスに影響を与えたり、周囲の環境に熱損失を引き起こすこと無く調理することが可能です。



-ラジエントヒーター(Infrared zone)：光の波長が最も長いラジエントヒーターの熱放射原理に基づいています。電流が電子回路を通過するとカーボンワイヤーが点灯し熱が発生します。発生した熱は、ヒーターのトッププレート下にあるフォーカスレンズセット(トッププレート上の赤丸)を介して蓄積され、鍋底に直進し食品を熱します。これにより生成した熱を逃がすことはありません。ラジエントヒーターの大きなメリットは様々な鍋に使用できるという点です。

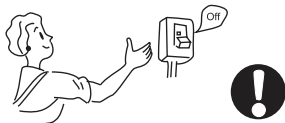


Nagakawa ・ハイブリッドクッキングヒーターは、インテリジェントな電子制御回路、多様な機能、高い熱効率、安全な操作などを備えている上、電力・調理時間の節約が可能です。また、調理時に炎や煙、CO2等の有害ガスを排出することはありません。高級感漂うトッププレートは耐久性が高くお手入れがとても簡単です。

3. 使用時の安全警告

Nagakawa ・ハイブリッドクッキングヒーターは、電気安全に関する国家技術基準に準拠して厳密に製造され品質検査された電気機器です。但し、起こりうる可能性のある危険回避のために使用手順は必ず順守してください。

1. 据付、修理、または移動する前にヒーターの電源を切ってください。



2. 電気の安全を確保するために、ヒーターへの電気的な接続の決まりは必ず遵守してください。

-キッチンでは約220 V / 1 Ph / 50 Hzを使用し、電圧変動は10%を超えてはなりません。

-電流サージや火災から保護するために、ヒーター専用の漏電遮断器（ELCB）取り付けが必要です。電源を他の電気機器と共有しないでください。

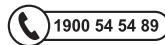
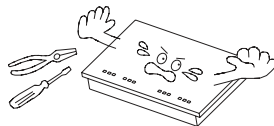
クッキングヒーターは、漏電を防ぐために正しく据付する必要があります。

3. 据付、修理、保守は、本製品に関する専門資格を有する者、またはNagakawa技術者が実施する必要があります。

- 勝手に不適切な修理を行った場合、システムの損傷や本体の故障を引き起こす可能性があります。

- 正しい取り付けがされていない場合、火災の原因となり電気系統を損傷させる場合があります。

- お客様ご自身の過失により製品を損傷させた場合、Nagakawaは責任を負いません。



4. 当製品は調理器具としてのみ設計されています。室内暖房など他用途には使用しないでください。

警告：当製品は身体的または精神的障がい者が使用する用途には設計されていません。ペースメーカー、インスリンポンプ、補聴器など、体内埋め込み型医療装置を使用している方のご使用は医師の判断が必要です。

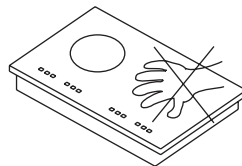
6. キッチンキャビネットに固定後にのみ使用してください。使用者が意図せず動作している構成部品への接触から保護します。

－クッキングヒーターを据付するためのキッチンキャビネットは、壁材、枠材、ガスケット、接着剤、塗料等の材料をいたるまで1000℃までの耐熱性を有する必要があります。

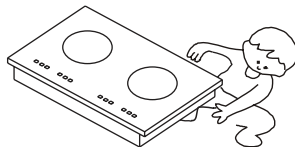
－ 金属製テーブル上にヒーターを据付しないでください。

5. 当製品とそのコンポーネントは、使用中に非常に熱くなります。

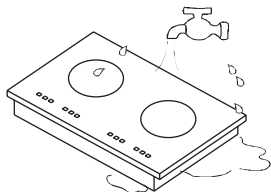
トッププレートなどの発熱部分には触れないでください。



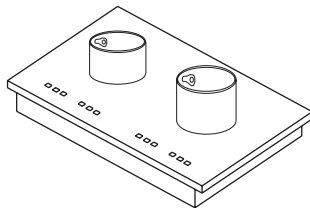
7. あらゆる危険を回避するために、8歳未満のお子様にはヒーターを使用させないでください。また、お子様の近くでヒーターを使用する場合は、注意深く監視する必要があります。



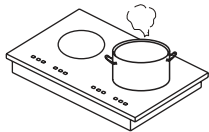
8. ヒーターの本体・電源コードを水、またはその他液体に浸さないでください。



9. 未開封の缶詰食品は絶対にヒーターで加熱しないでください。破裂する可能性があります



10. ヒーターは換気の良い場所に据付する必要があります。蚊帳、布団、衣服、タオルなど、可燃物をヒーターに触れさせないでください。また暖房機器、食器洗い機、冷蔵庫、冷凍庫、洗濯機の上に直接据付しないでください。



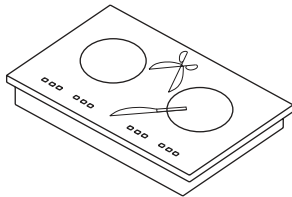
11. 電源コードの近くに高温なものを置かないでください。

コードを過度に曲げたり引っ張ったりしないでください。

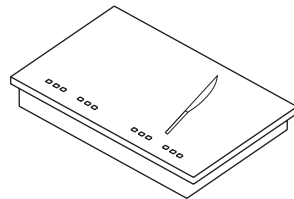
電源コードに重いものを掛けしないでください。



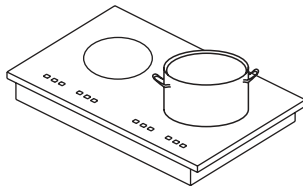
12. ヒーターの表面にナイフ、はさみ、スプーンなどの金属製品を置かないでください（高温となり危険です）



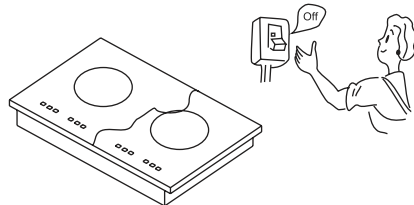
13. トッププレートを仕事用テーブルやまな板等として使用しないでください。



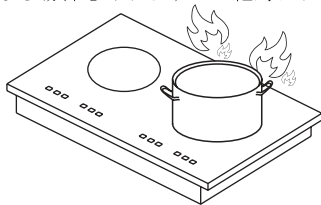
14. ヒーター表面にひび割れたり壊れたりする可能性のある物（調味料の瓶など）を落とさないでください。



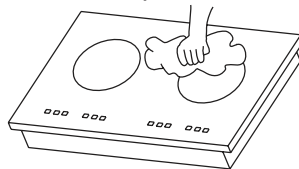
15. トッププレートにひびが入っている場合、感電の危険を避けるためすぐに電源を切ってください。



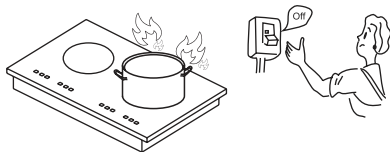
16. 警告：油脂を多く含む食品を高温調理すると火災の原因となる場合がありますので絶対におやめください。



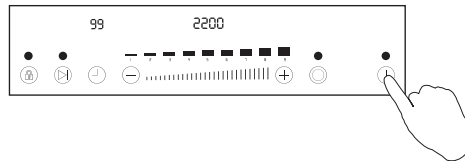
17. ヒーターが誤った方法で使用、操作された場合、保証は無効となりますので当説明書の取扱いとお手入れ方法に従ってください。



18. 火災が発生した場合は絶対に水をかけず、電源を切りヒーターを厚い布で覆い消火してください。



19. 使用後は操作パネルのキーを押してヒーターを完全に切ってください。

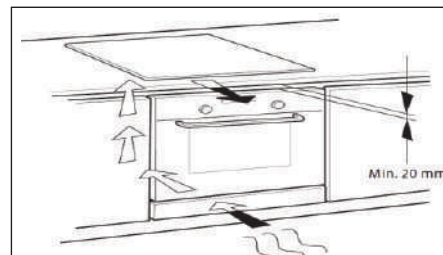
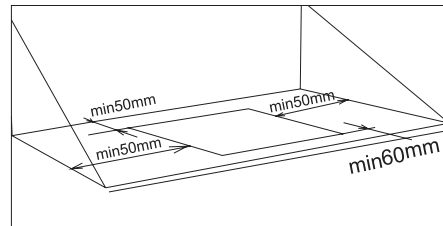


4. 据付方法

当クッキングヒーターは、キッチンキャビネットに据付されるよう設計されており、キッチンの安全性と外観を保証します。キッチンキャビネット上の適した位置を選択し据付ください。

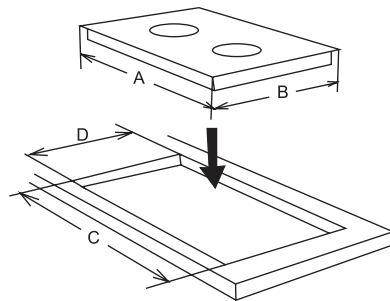
a. 据付位置

- 当クッキングヒーターは、頑丈な構造、平らな表面、厚さ28～40 mm、幅最小600 mm以上の安定したキッチンキャビネットに据付する必要があります。金属製キッチンキャビネット上には据付しないでください。
- 換気装置のない熱源付近、食器洗い機や洗濯機付近などの湿気や水漏れのある場所を避けてください。ヒーター内コンポーネントの損傷を引き起こす可能性があります。
- 据付には熱換気のための十分なスペースが必要です。トッププレート内側の端から少なくとも50 mm、外側の端から60 mm、2つの側面の端から50 mmの距離を取ることが必要です。キッチンキャビネット下部までの最小距離は約50 mmです。
- ヒーターの据付位置は調理に利便である必要があります。



-ヒーターのモデルによりサイズが異なる為、モデルごとに据付も異なります。各モデルの正確なサイズについては下表を参照してください。

順番	モデル	トッププレートサイズ (mm)		穴寸法 (mm)	
		A	B	C	D
1	2 ロッキングヒーター (IH)	730	430	685	385
2	2 ロハイブリッドヒーター	730	430	685	385
3	3 ロハイブリッドヒーター	590	520	560	485
4	Flexizone ストーブライン	590	520	560	485
5	キッチンライン3 つの電磁調理ゾーン	590	520	560	485



b. 据付:

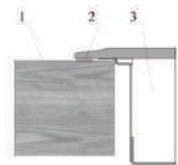
警告!

- 安全・正確性の面からお客様ご自身で据付してはならず、適切な有資格者のみが据付を行えます。
- 製品構造を意図的に変更、部品交換、またヒーター外部に追加のコントローラーを取り付けるなどしないでください。
- 220Vの単相AC電圧で作動するよう設計されており電源コードが装備されています。
- ヒーター電源には、緊急時に電力を遮断する安全保護装置（ELBブレーカー）の取り付けが必要です。
- ヒーターの据付を行う前にヒーターから電源を外してください。

手順:

ステップ1: キッチンキャビネット表面のほこりを取り除き、彫り込んだ穴の中にヒーターを置き押し込みます。

ステップ2: 電源コードを保護装置と電源に接続します。 安全性を確保するために、ヒーターへアース線の取り付けをお勧めいたします。



- 1 - キッチンキャビネット
- 2 - ヒーターのフランジガスケット
- 3 - セラミックヒーター



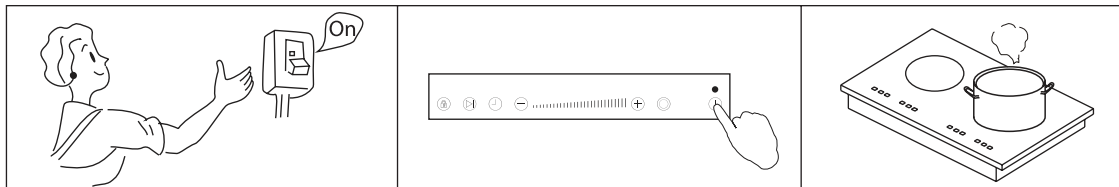
5. 操作案内

a. 初回操作前：

- － まずは柔らかい布でヒーター表面をきれいに拭いてください。その際、表面を傷つけないようていねいに拭いてください。
- － 初回使用する際には不快な臭いが生ずる可能性があるため、室内換気システムを作動させるか、または窓を開けてください。
- － 全ての安全指示に従って装置を操作してください。

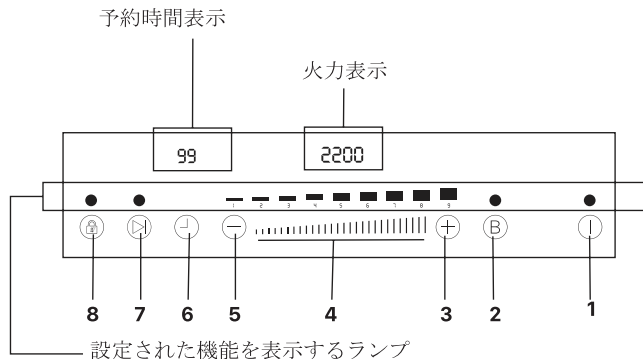
b. 操作

- － ヒーターへ電源を供給するためブレーカーまたはスイッチをオンにします。
- － 電源LEDが点灯すると、ヒーターがスタンバイモードになっています。
- － 鍋に食品を入れ、ヒーター表面の中央に鍋を置きます。
- － 各ヒーターの操作パネルキーを押して調節を行います。



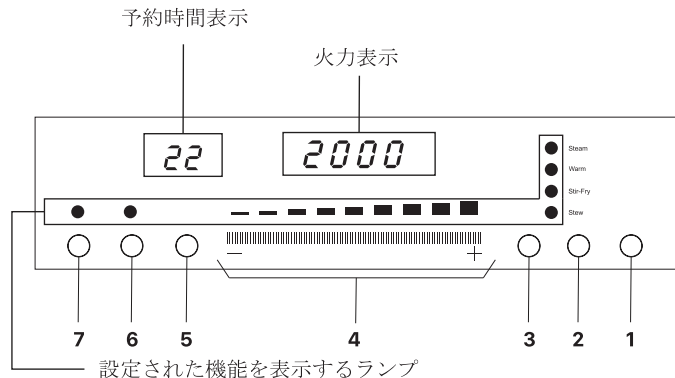
-IHヒーター操作パネル（2口IHヒーターモデル、ハイブリッドヒーター）：

モデル：NAG1202M, NAG1252M



- 1: ⓘ キー：電源オン/オフ
- 2: B キー：ブースター機能オン/オフ
- 3: + キー：火力増加調節
- 4: タッチエリア：火力調節
- 5: - キー：火力減少調節
- 6: ⌚ キー：オン/オフ時間予約
- 7: ⏮ キー：停止/再稼働
- 8: 🔒 キー：保護ロック

モデル：NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME



- 1: キー：電源オン/オフ
- 2: 機能ボタン
- 3: キー：ブースター機能オン/オフ
- 4: タッチエリア：火力調節
- 5: キー：オン/オフ時間予約
- 6: キー：停止/ 再稼働
- 7: キー：保護ロック

2口IHヒーターモデル：

- ON キー長押し(3秒間)で電源が入ります。
- OFFキー長押し(3秒間)で電源が切れます。
- 上下 (+-) キーを押す、または火力調節パネルを左右にスライドして火力を調節します。

2400Wからのキッチンエリア	2000Wからのキッチンエリア
+ 段階1 - 400W + 段階4 - 1,000 W + 段階7 - 1,600 W	+ 段階1 - 200W + 段階4 - 800 W + 段階7 - 1,400 W
+ 段階2 - 600 W + 段階5 - 1,200 W + 段階8 - 1,800 W	+ 段階2 - 400 W + 段階5 - 1,000 W + 段階8 - 1,600 W
+ 段階3 - 800 W + 段階6 - 1,400 W + 段階9 - 2,000 W	+ 段階3 - 600 W + 段階6 - 1,200 W + 段階9 - 1,800 W
Booster: 2400W	Booster: 2000W

注: 各レベルの容量値は、モデルによって異なる場合があります。

- ブースター (B) キーは最大 まで一気に上昇し、5分間実行した後ヒーターは自動で元のモードに戻ります。
 - Pause (一時停止) キー：Pauseを押すとヒーター機能が一時停止し、再度押すと設定は元のモードに戻ります。
 - 時計キーは、1～99分の調整時間でヒーター電源を切るためのタイマーを調整します (+-キーを押し上下出来ます)。
 - Lock (ロック) キーは操作パネルをロックするために使用されます (ロック・ロック解除は共に3秒間長押し)。
- ロック後は電源キーを除く全ての操作パネルキーが使用できません。
- 2口ヒーターを使用する際、適切な鍋をのせていない場合には「E0エラー」が表示されます。
 - ヒーターの連続使用時間は最大120分です。 当時間が経過すると電源は自動的にOFFとなります。

-機能キーを押して、インストール済みの機能の1つを順番に選択します。シチュー-シチュー、炒め物-炒め物、温かい-保温し、スチーム-スチーム。

+トンネル：最初に、シェフは1400Wから1800W（製品モデルに応じて）の容量で20分間加熱し、次にキッチンの容量は自動的に600Wから1000W（製品モデルに応じて）に変更され、自動的に終了します。90後に処理します。分。ユーザーは使用中にストーブの容量を調整することはできません。

+炒め物：1800Wの表示容量。ユーザーは、パワースライダーをスワイプするか、「+」と「-」のキーを使用して、キッチンの容量を調整できます。

+保温：モデルに応じて、「65oC-75oC-85oC」の3つの選択可能な温度レベルがあります。ソフトキーを押し続けて、上記の3つの値から希望の保温温度を選択します。

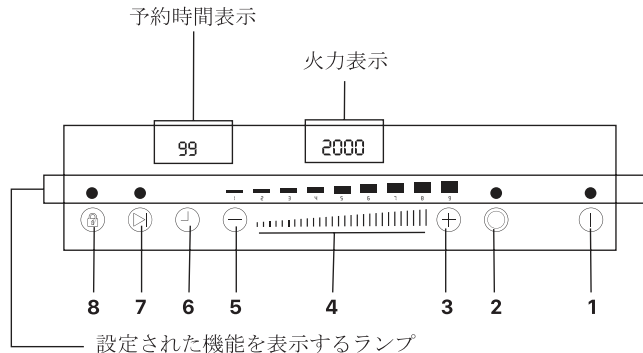
+蒸し：表示容量1600W-2000W、20p後、モデルに応じて自動的に600W-800Wに切り替わります。

-使用中、水がガラス上の少なくとも3つのコントロールキーから溢れると、ライトは「Et」を示し、3秒後にストーブは自動的にオフになります。

注：仕様は製品モデルによって異なる場合があります

－ 赤外線キッチンコントロールパネル（2ゾーン混合調理シリーズ）

モデル：NAG1252M



1. 電源キー
2. リングヒートキー
3. 調整キーが増加します
4. パワー調整スライダー
5. 下向き調整キー
6. タイマーキー
7. キーを一時停止/再開します
8. ロックキー

2口ハイブリッドヒーター

左ヒーター：2,400W

- ON キー長押し(3秒間)で電源が入ります。
 - OFFキー長押し(3秒間)で電源が切れます。
 - 上下 (+-) キーを押す、または火力調節パネルの左右をスワイプして火力を調節します。
- | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|
| + 段階1 - 400W | + 段階4 - 1000 W | + 段階7 - 1,600 W |
| + 段階2 - 600 W | + 段階5 - 1,200 W | + 段階8 - 1,800 W |
| + 段階3 - 800 W | + 段階6 - 1,400 W | + 段階9 - 2,000 W |

注: 各レベルの容量値は、モデルによって異なる場合があります。

- ブースター (B) キーは最大2400Wまで一気に上昇し、5分間実行された後ヒーターは自動で元のモードに戻ります。
- Pause (一時停止) キー：Pauseを押すとヒーター機能が一時停止し、再度押すと設定は元のモードに戻ります。
- 時計キーは、1～99分の調整時間でヒーター電源を切るためのタイマーを調整します（+-キーを押し上下出来ます）。
- Lock (ロック) キーは操作パネルをロックするために使用されます（ロック・ロック解除は共に3秒間長押し）。ロック後は電源キーを除く全ての操作パネルキーが使用できません。
- 2口ヒーターを使用する際、適切な鍋をのせていない場合には「E0エラー」が表示されます。
- ヒーターの連続使用時間は最大120分です。 当時間が経過すると電源は自動的にOFFとなります。

左ヒーター：2000W（ラジエント）

- ON キー長押し(3秒間)で電源が入ります。

- OFFキー長押し(3秒間)で電源が切れます。

- 上下（+-）キーを押す、または火力調節パネルの左右をスワイプして火力を調節します。

+段階1-400W：1ヒートサークル +段階4-1,000W：1ヒートサークル +段階7-1,600W：2ヒートサークル

+段階2-600 W：1ヒートサークル +段階5-1,200W：1ヒートサークル +段階8-1,800W：2ヒートサークル

+段階3-800W：1ヒートサークル +段階6-1,400W：2ヒートサークル +段階9-2,000W：2ヒートサークル

- Pause（一時停止）キー：Pauseを押すとヒーター機能が一時停止し、再度押すと設定は元のモードに戻ります。

- 時計キーは、1～99分の調整時間でヒーター電源を切るためのタイマーを調整します（+-キーを押し上下出来ます）。

- Lock（ロック）キーは操作パネルをロックするために使用されます（ロック・ロック解除は共に3秒間長押し）。
ロック後は電源キーを除く全ての操作パネルキーが使用できません。

- 2ヒートサークルキーは1、または2ヒートサークルモードを調節します。

2ヒートサークルキーを押すとヒーターは自動的に2,000Wへ上昇します。

再度押すと1ヒートサークルモードに戻ります。1,200Wへ自動的に調節されます。

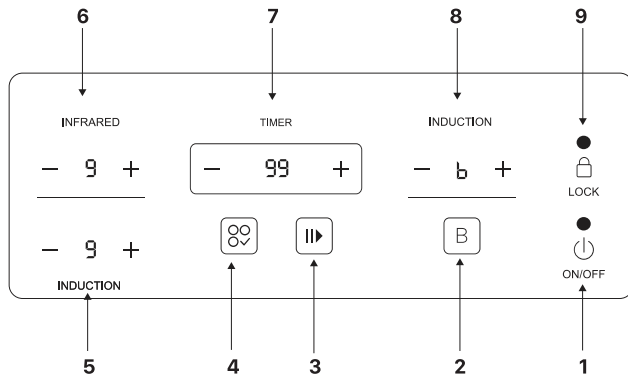
-ヒーターの連続使用時間は最大120分です。 当時間が経過すると電源は自動的にOFFとなります。

操作方法:

- ① キーを2秒間長押ししてヒーターの電源を入れます。
- ⊕ キーと⊖ キーを使用してヒーター容量を増減します。または、これら2つのキー間のストリップを指でスライドし必要に応じた容量調整もできます。200W～2,000Wまで調整可能です。 200W・400W容量の場合、ヒーターは交互に運転・停止を行い、600W以上の場合は双方が連続運転します。
- ヒートサークルキーを2回押すと、小ヒートサークルが使用可能となります。
- Ⓢ キーを2秒間長押しでヒーターがロックされます。その際は全てのキー操作が無効となります。ロック解除するには再度操作を繰り返します。
- ヒーター作動時に Ⓜ キーを押すと全ての機能が一時停止し、再度押すと元のモードに戻ります。
- Ⓒ キーと ⊕ ⊖ キーを組み合わせると、ヒータータイマーを1～99分の間で調節できます。
- ヒーターの電源を切るには、① キーを2秒間長押しします。

-キッチンコントロールフェイス3クッキングゾーン

モデル : NAG1253M



- 1: 電源オン/オフ
- 2: ブースター機能オン/オフ
- 3: 停止/再稼働
- 4: ヒーター選択
- 5: 左ヒーター2 (IH)
- 6: 右ヒーター (ラジエント)
- 7: 時間予約
- 8: 右ヒーター1 (IH)
- 9: LOCKキー: 保護ロッカー

3口ハイブリッドヒーター： 独立式操作パネル

- ON キー長押し(2秒間)で電源が入ります。
- OFFキー長押し(2秒間)で電源が切れます。

3つのヒーターは以下の通り。

ヒーター3：2,400W (IH)

+ 1～9の容量段階を調整するには、+ /-キーを使用します。

+ブースターキーは最大2400Wまで一気に上昇し、5分間実行されるとヒーターは自動的に9段階に戻ります（制御回路・機器の安全確保のため）。ブースターキーは単一のヒーターを使用する場合のみに使用できます。

ヒーター1：2,000W (IH)

+ 1～9の容量段階はキーを使用して電力を調整します（ブースターキーはありません）

ヒーター2：1,200W (ラジエント)

+ 1～9の電力レベルは、+ /-キーを使用してヒーターの表面温度を調整します

-タイマーモード：

+自動タイマー：各ヒーターのデフォルト時間は60分です。

+手動タイマー：前ページの4キーを押し時間設定するヒーターを選択します。+/-キーを押して、1～99分までの範囲で調理時間を調節します。

- 一時停止キー：一時停止キーを押すとヒーター機能が一時停止し、再度押すと設定は元のモードに戻ります。
- Lock（ロック）キーは操作パネルをロックするために使用されます（押すとロックされ、ロック解除するには2秒間長押しします）。ロック後は、電源キーを除く全ての操作パネルキーの使用ができません。
- ヒーターを使用した後、ガラス部が未だ高温な場合は操作パネルに「H」が表示されます。1～3分後、トッププレートが冷えるとヒーターは自動的にOFFとなります。

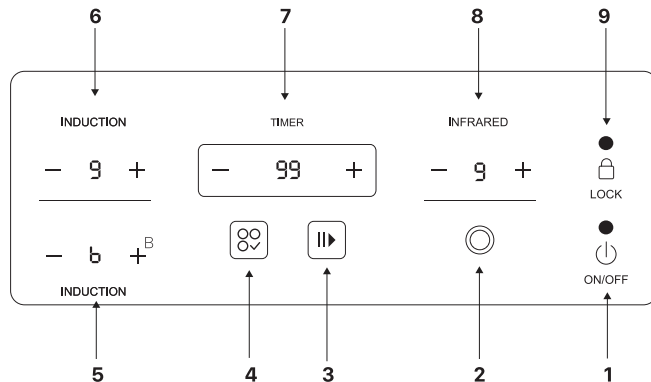
操作方法:

-電源キーを3秒間押し続けて、ストーブをオンにします。対応する各調理ゾーンの画面には「0」が表示されます。-キッチンには3つの調理ゾーンがあり、それぞれ3つの独立したコントロールゾーンがあります。各調理ゾーンの容量を調整するには、+キーと-キーを使用してストーブの容量を調整します。調理ゾーンをオフにするには、+ /-キーを使用してキッチンの容量を0に調整します。ストーブは、自動的にオフになります。ディスプレイには、熱いガラスを使用した調理ゾーンに対して「H」警告が表示されます。警告「H」は、ガラス表面が冷えると自動的に消えます。

-調理ゾーンNo. 3 (2400Wからの調理ゾーン) の場合、ブースターキーを押してストーブのブースター機能をアクティブにします。キッチン容量が最大に押し上げられ、5分後にキッチン容量が自動的にレベル9に切り替わります。注: ブースター機能は、調理ゾーンNo. 3 (2400Wからの調理ゾーン) でのみ使用できます。ストーブが高温になった後、ストーブの出力のブースター機能をアクティブにするかどうかは、温度センサーによって異なります。-ロックキーを押してキッチンをロックすると、すべてのファンクションキーがロックされて使用できなくなります(電源キーは、緊急事態をオフにする場合にのみ使用できます)。ロックキーを2秒間押し続けて、ストーブのロックを解除します。-一時停止キーを押して、キッチンを一時停止します。アクションを繰り返して、キッチンを前の設定から操作に戻します。-タイマーを調整してストーブをオフにするには、調理ゾーン選択キーを押し、+ /-キーを使用してタイマーを設定し、01-99分の範囲でストーブをオフにします。-電源キーを3秒間押し続けて、ストーブ全体の電源を切ります。ディスプレイには、熱いガラスの調理ゾーンで「H」警告が表示されます。警告「H」は、ガラス表面が冷えると自動的に消えます。注: 調理器具が適切でない場合、3つの調理器具がU警告を表示した後、1分後、調理器具が取り付けられていない場合、ストーブは自動的にオフになります。

-キッチンコントロールフェイス3クッキングゾーン

モデル: NK3F01M



- 1: 電源オン/オフ
- 2: 機能2ヒートリング
- 3: 停止/ 再稼働
- 4: 調理ゾーンを選択します
- 5: マグネットキッチンコントロールエリア1
- 6: マグネットキッチンコントロールエリア2
- 7: コントロールゾーンタイマー
- 8: 赤外線ストーブ制御エリア3
- 9: 保護ロック

操作方法:

-電源キーを3秒間押し続けてストーブをオンにすると、対応する調理ゾーンの画面に「0」が表示されます。キッチンの電源を切るには、電源キーを3秒間押し続けるか、「-」ボタンを押して「0」にします。-キッチンには、3つの独立したコントロールゾーンを備えた3つの調理ゾーンで設計されています。各調理ゾーンの容量を調整するには、対応する赤外線/誘導ホブ制御領域の「+」キーと「-」キーを押します。調理ゾーンがレベル1からレベル9までアクティブになるように電力を調整できます。電力が0の場合、調理ゾーンは非アクティブになります。ディスプレイにはデフォルト時間の60分が表示され、カウントダウンが開始されます。タイマー調整エリアの「+」キーと「-」キーを使用して、キッチンの稼働時間を01〜99分に設定します。ストーブの電源を切ると、ディスプレイには、ガラス表面温度が60°C以上の各調理ゾーンの「H」が表示されます。警告「H」ガラス表面温度が40°C±20°C以下の場合にはオフ。-すべての調理ゾーンがアクティブになったら、調理ゾーン選択キーを押して、調理時間が必要な調理ゾーンを選択します。スタンバイモードでは、対応する調理ゾーンインジケータライトが点滅します。タイマー調整エリアの「+」と「-」キーを押して、キッチンのオフ時間を設定します。-キッチンが稼働しているときに、一時停止キーを押して、すべての調理ゾーンを非アクティブにします。5分後、アクションがない場合、ストーブは自動的にオフになります。もう一度一時停止キーを押すと、キッチンが前の設定に戻ります。-セキュリティロック機能: ロックキーを3秒間押し続けると、ロックキーと電源キーを除くキッチン全体がロックされます。ストーブのロックを解除するために繰り返します。-赤外線調理ゾーン専用の2つのヒートリングの機能: キッチンがスタンバイモードのときに、キー2つのヒートリングを1回押すと、インジケータライトに電力レベル9が表示され、キッチンは両方のヒートリングを操作します。キッチンは2つのヒートリングで2分間継続して動作します。ガラス表面の温度が約550°Cの2分後、キッチンはガラスの温度センサーに応じて「オン/オフ」のサイクルに従って動作します。2ヒートリングキーをもう一度押すと、インジケータライトに電力レベル5が表示され、ストーブは1つのヒートリングを交互に出し入れします。

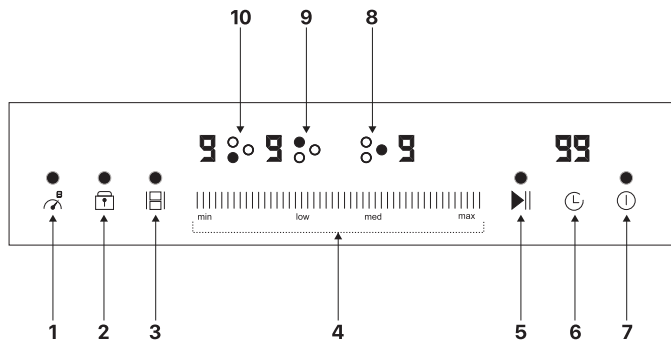
-ブースターキー：

+スタンバイモードで、ブースターキーを下から2秒間押し続けると、電気調理ゾーンが最大容量で動作し、インジケーターライトに「b」が表示され、5分後にキッチン容量がレベル9に戻ります。

+ブースターキーをもう一度押すと、キッチンが以前の設定に戻ります。

-キッチンコントロールフェイスフレキシゾーン

モデル: NK3C05MSF



- 1: ブースターファンクションキー
- 2: キーセキュリティロック
- 3: FlexiZoneキー
- 4: 厨房容量調整エリア
- 5: 一時停止/ストップをオンに戻します
- 6: タイマーキー
- 7: 電源キー
- 8: 調理ゾーン選択キー3
- 9: 調理ゾーン選択キー2
- 10: ナンバーワンクッキングゾーン選択キー

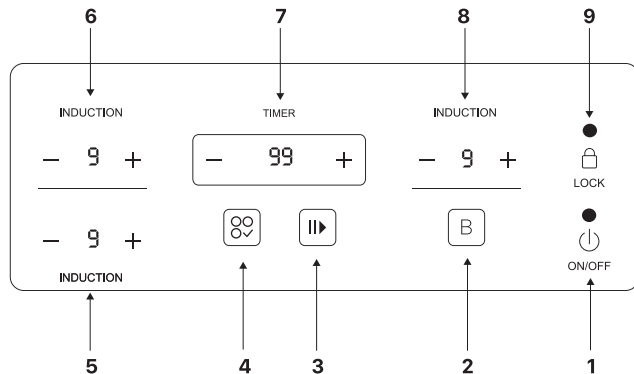
操作方法:

-電源キーを3秒間押し続けてストーブをオンにすると、ストーブはスタンバイモードになります。調理するために繰り返します。-調理ゾーン選択キーを押すと、選択した調理ゾーンがスタンバイモードで点滅します。スライダーを使用して、必要に応じてキッチンの容量を調整します。厨房容量はレベル1からレベル9まで調整できます（対応する電力レベルインジケータが表示されます）。各調理ゾーンを個別にオフにするには、オフにするアクティブな調理ゾーンを選択し、電源調整スライダーで「最小」位置を2秒間押し続けて、調理ゾーンをオフにします。ストーブの電源を切ると、インジケータライトに「H」が表示されます。これは、ガラス表面温度が60° C以上の各調理ゾーンに対応しています。ガラス表面温度が40° C±20° C以下の場合、警告「H」がオフになります。-Flexizoneモードを選択するには、Flexizoneキーを押します。Flexizoneモードインジケータが点灯し、調理ゾーン1と2（2つのFlexizone調理ゾーン）インジケータが5乗を示します。2つの調理ゾーンの容量を変更するには、Flexizoneを押します。調理ゾーン選択キーを押し、スライダーを使用して必要に応じて容量を調整します。 Flexizoneキーをもう一度押すとモードがキャンセルされ、Flexizoneクッキングゾーンが完全にオフになります。-ブースターファンクションキーは、Flexizoneの組み合わせで各調理ゾーンと調理ゾーンに個別に使用されます。 2つの調理ゾーンまたは3つの調理ゾーンでブースター機能を同時に使用することはできません。キッチンがスタンバイモードのとき、使用する調理ゾーンを選択し、ブースターキーを押すと、選択した調理ゾーンにインジケータライト「b」が表示され、ストーブは5秒後に自動的に確認します。調理ゾーン1、調理ゾーン2、調理ゾーン3のブースターモードでの容量は、調理ゾーンFlexizone 1 + 2のそれぞれ2400W、2000W、2800Wです。5分後、電力はレベル9に戻ります。ブースターキーをもう一度押すと、キッチンの電力は前の設定に戻ります。-キッチンが稼働しているときに、一時停止キーを押して、すべての調理ゾーンを非アクティブにします。 5分後、アクションがない場合、ストーブは自動的にオフになります。もう一度一時停止キーを押すと、キッチンが前の設定に戻ります。

-キッチンオフタイマー機能：調理ゾーンを選択すると、画面に対応するキッチン容量レベルが点滅して表示されます。タイマーキーを押すと、時計の画面に「00」が点滅します。'' max '' / '' min '' キーを押して1分ごとに増分/減速調整を行うか、'' max '' / '' min '' キーを押して10分ごとに増分/減速調整を行います。タイマー時間の終わりに、時限調理ゾーンは自動的にオフになります。注意： +タイマー時間は、3秒後に自動的に機能を設定した後、01～99分に設定できます。 +調理ゾーンを選択する際、タイマー機能を使用すると、各調理ゾーンとは独立してタイマーがオフになります。 +調理ゾーンを選択しない場合、タイマー機能を使用すると、ストーブ全体がオフになります。-セキュリティロック機能：ロックキーを3秒間押し続けると、ロックキーと電源キーを除くキッチン全体がロックされます。ストーブのロックを解除するために繰り返します。

-キッチンコントロールフェイス3電気調理ゾーン

モデル: NK3C01M, NK3C02MS



1. 電源キー
2. ブースターキー
3. キーを一時停止/再開します
4. 調理ゾーン選択キー
5. 磁気調理器制御エリア1
6. 磁気ストーブ制御エリア2
7. タイムゾーン調整タイマー
8. 磁気キッチンコントロールエリア3
9. ロックキー

操作方法:

-電源キーを3秒間押し続けてストーブをオンにすると、ストーブはスタンバイモードになります。調理するために繰り返します。-キッチンには、3つの独立したコントロールゾーンを備えた3つの調理ゾーンで設計されています。ストーブの容量を調整するには、制御領域の「+」キーと「-」キーを押して、それぞれ電磁調理器の容量を調整します。調理ゾーンがレベル1からレベル9までアクティブになるように電力を調整できます。電力が0の場合、調理ゾーンは非アクティブになります。ディスプレイにはデフォルト時間の60分が表示され、カウントダウンが開始されます。タイマー調整エリアの「+」キーと「-」キーを使用して、キッチンの稼働時間を01〜99分に設定します。ストーブの電源を切ると、ディスプレイには、ガラス表面温度が60° C以上の各調理ゾーンの「H」が表示されます。警告「H」ガラス表面温度が40° C±20° C以下の場合はオフ。-スタンバイモードでは、調理ゾーン選択キーを押して、キッチンのオフ時間を必要とする調理ゾーンを選択します。スタンバイモードでは、対応する調理ゾーンインジケータライトが点滅します。タイマー調整エリアの「+」と「-」キーを押して、キッチンのオフ時間を設定します。-キッチンが稼働しているときに、一時停止キーを押して、すべての調理ゾーンを非アクティブにします。 5分後、アクションがない場合、ストーブは自動的にオフになります。もう一度一時停止キーを押すと、キッチンが前の設定に戻ります。-セキュリティロック機能: ロックキーを3秒間押し続けると、ロックキーと電源キーを除くキッチン全体がロックされます。ストーブのロックを解除するために繰り返します。-ブースター機能は適切な電磁調理ゾーン用です: キッチンがスタンバイモードのときにブースターキーを押して、適切な電磁調理ゾーンを最大容量で動作させます。インジケータライトに「b」と表示されます。ストーブの容量に戻ります。 5分でレベル9。ブースターキーをもう一度押すと、ストーブは前の設定の電力レベルに戻ります。

6. 使用上の注意事項

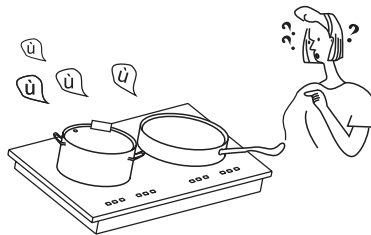
a. 音

運転中、ヒーターは正常な動作にもかかわらず、音を発することがあります。

-ハム音（ブーン）：ヒーター本体の電子部品を冷却するためのブロワーが作動した際に生じます。 場合によっては、ヒーター電源OFF後も音を発することがあります。

-小さなバズ音：調理鍋が空になると発し、鍋に水や食べ物を入れると消えます。

-ヒス音（高音ノイズ）：ヒーターを最高温度で使用、または様々な材質で作られた鍋を使用した場合に発せされます。 最大加熱設定で同時に多くのヒーターが使用されると音は大きくなります。その場合、設定温度を下げると音は小さくなります。



b. 鍋の選択

Nagakawaクッキングヒーターはハイブリッドで、それぞれが異なる種の鍋に適しています

IH

－ 使用できない鍋：

＋磁器、ガラス、アルミニウム、銅などの材料で作られた調理器具（磁石がつかない）

＋鍋底面直径が12cm未満。

＋鍋底が平らでない。

注：鍋が適していない場合ヒーターは作動しません。



ラジエント

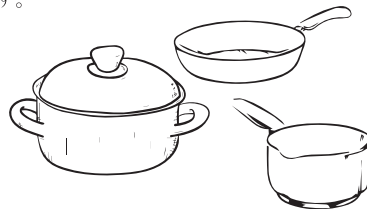
－ 使用できない鍋

＋鍋底が平らでない

＋燃えやすいプラスチック、紙などの非耐熱性材料で作られた鍋。

＋鍋底面直径が12cm未満。

注：不適切な鍋をのせた場合、または鍋をのせない場合でも作動します。鍋を誤用すると、熱効率が低下する、またはヒーター・鍋の表面を損傷させる場合があります。



注意:

- 高品質な調理器具（底面が平ら）を使用した場合、調理器具の底全体に熱が均一に分散され食品の焦げ付きを最小限に抑えることが可能です。厚い鉄製の鍋やフライパンは非常に効果的に熱分散をさせることができます。
- 鍋底に凹凸がある、またはメーカーロゴがエンボス加工されている鍋は、ヒーター温度を制御する自動検知システムに影響を与え、鍋・フライパンの過熱を引き起こす可能性があります。
- ヒーター表面を汚さず、かつ調理時の多量の煙・異音を防ぐために、鍋をヒーターにのせる際は、鍋底外側が乾いていることを確認してください。
- 最適な調理効果を得るには、強磁性体で底面直径がヒーター直径と一致する必要があります。特定のヒーターで鍋を検出できない場合は、より小さなヒーターをお試しください。
- 鍋蓋を使うことで鍋の熱維持を助け、それにより加熱時間を短縮、かつエネルギーを節約できます。

C. エネルギーの効率的な使用：

エネルギーを効率的に使用することは、電気代を節約できるだけでなく環境保護へも貢献します。 エネルギーの高効率使用、および電力節約の方法は次の通りです。

1- 適した鍋を使用する

平らな底面とヒーターに適した径を備えた鍋を使用することで、ヒーターから鍋への熱伝達を迅速かつ効果的に行い、外部への熱損失を最小限に抑えます

3- ヒーターと鍋底面を常に清潔に保つ
夾雑物は効果的な熱伝達を妨げます。

5- 使用しない時は電源を切る

長期間の使用がない場合は、ヒーターの電源を切り安全を確保してください。

2- 調理する際は常にしっかりと蓋をする

必要な時以外、鍋を開けるのは避けてください。

4- 調理中は最適な火力レベルへこまめに調節する

長時間調理する際は火力レベルを最大にし続けしないでください。これは単に水分を排出し食べ物を焦がすだけでなく、多大な電力消費を引き起こし、更には部品の寿命を縮めます。

7. 清掃・お手入れ:

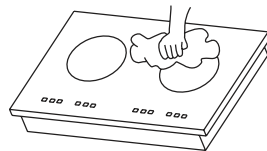
ヒーターの定期的、かつ適切な清掃・メンテナンスは、使用時のエネルギーの節約に役立ちヒーターの寿命を延ばします。

a. ヒーター清掃:

－クリーニング中に操作パネルがオンにならないよう、清掃前に必ずヒーターをロックしてください



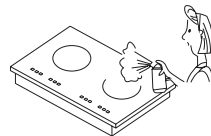
－使用する度にヒーター表面を綺麗に清掃してください



－ハードクリーニングツール（金たわしなど）を使用しヒーターを拭かないでください。ヒーターのガラス表面に傷や損傷が生じます。

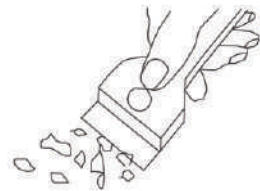
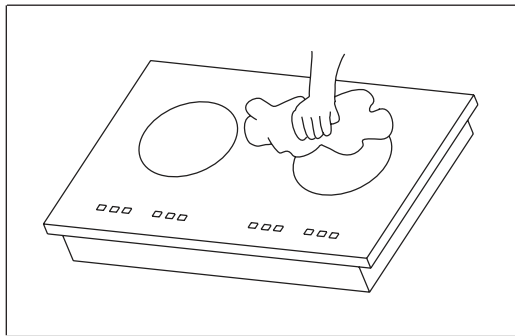


－蒸気や圧力、強力な研磨剤や強アルカリ性洗剤等を使用しないでください。



清掃方法：

- ヒーターのトッププレートを柔らかく湿らせた布で軽く拭きます。研磨剤や専用洗剤（粉末）を使用することも可能ですが、その際は拭き取りをしっかりと行ってください。
- 汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れを落としてから柔らかい布で拭きあげてください。
- ヒーターに付着した汚れが頑固な場合はスクレーパーで取り除き、その後ヒーター表面を湿らせた布で拭いてください。



ヒーター清掃用スクレーパー

b. 定期的な点検・メンテナンス

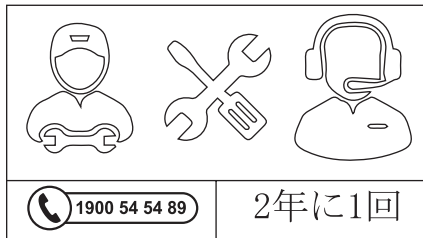
-日々の清掃に加え、定期的な点検・メンテナンスをすることにより、ヒーターが常に最良の状態であることを確認し、トラブルを未然に防ぐことができます。

-保守・点検は2年に1回行ってください。

-注：ヒーターの定期的な点検・メンテナンスができるのは資格を持つ技術者、またはNagakawaの技術専門家のみです。

-ヒーター内部、吸気口、操作パネルやその他部品の定期点検も行います。

-エラーを迅速に検出し必要に応じて修理を行います。



8. エラーコード・対処

a. ヒーターのエラーとその対処

エラーコード	原因	対処
E0	調理鍋なし・不適切な調理鍋・トレイ破損	11分後に自動OFF
E1	電圧が低すぎる（85V未満）	電圧を確認する
E2	電圧が高すぎる（285Vを超えている）	電圧を確認する
E3	ヒーターセンサーのショート	火力を下げる、またはヒーターをOFFする
E4	IGBTセンサーのショート	火力を下げる、またはヒーターをOFFする
E5	ヒーター表面温度の高騰（約250℃以上）	1分後に自動OFF
E6	IGBT過熱	電源を切る
E7	ヒーターセンサー故障	電源を切る
EC	ディスプレイボード・電源ボード間接続エラー	電源を切る
Hot	ガラスの温度が高すぎる	ガラスに触れないでください
Et	ガラスにこぼれた水	ガラスをきれいにする

b. ラジエントヒーターのエラーとその対処

エラーコード	原因	対処
ū	調理鍋なし・不適切な調理鍋・トレイ破損	11分後に自動OFF
E1	電圧が低すぎる（85V未満）	電圧を確認する
E2	電圧が高すぎる（285Vを超えている）	電圧を確認する
E3	ヒーターセンサーのショート	火力を下げる、またはヒーターをOFFする
E4	IGBTセンサーのショート	火力を下げる、またはヒーターをOFFする
E5	ヒーター表面温度の高騰（約250℃以上）	1分後に自動OFF
E6	IGBT過熱	電源を切る
E7	ヒーターセンサー故障	電源を切る
EC	ディスプレイボード・電源ボード間接続エラー	電源を切る
H	ガラスの温度が高すぎる	ガラスに触れないでください
r	ガラスにこぼれた水	ガラスをきれいにする

9. 電子保証書のご利用案内

Nagakawaでは現在、紙ベースでの保証に代わり電子保証書をご提供しています。

電子保証書は、登録センター8100へのSMS送信、またはWebサイトを介した新しい形であり、お客様においては、手間がかからず最高の保証サービスを受けることが可能となりました。

お客様の権利を確保するために、Nagakawa製品を購入、取り付け後すぐに電子保証書にユーザー登録してください。

a. Nagakawa電子保証書をユーザー登録する方法：

本書カードホルダー内の保証カードの銀部分をやさしく削り、ユーザ番号を確認ください。

保証ユーザー登録には次の2つの方法があります。

*方法1：ウェブサイト「www.baohanh.nagakawa.com.vn」へアクセスし、その指示に従う。

*方法2：登録センター8100にSMS経由にてユーザー登録する。次の構文にそってメッセージを作成し送信する。

「NAG SERIAL ユーザー番号」を作成、8100へ送信する。

注： + 製品のシリアル番号は、製品またはパッケージのスタンプに記載されています

+ 文字は大文字・小文字どちらでも構いませんが、各語の間にはスペースが必要です。

- 8100からのアクティブ化成功SMSが受信され次第、お客様のNagakawa電子保証書ユーザー登録は完了となります。
失敗した場合はもう一度やり直してください。

- SMS送信料は1500 ドンです。

b. 製品保証情報の参照

-製品保証期間は次の2つの方法でご確認いただけます。

+方法1：ウェブサイト「www.baohanh.nagakawa.com.vn」へアクセスし、その指示に従う。

+方法2：構文「NAG SERIAL」でSMSを作成し、8100へ送信する（ユーザー登録されているシリアル番号）。登録センター8100は、製品の保証期間を通知するSMSを自動で返信します。

SMS送信料金は1500ドンです。

B. 保証規定

Nagakawaクッキングヒーターは、メーカーの欠陥による全ての電気部品に対し5年間の保証が適用されます。

Nagakawaの認定保証サービスネットワークは全国でご利用いただけます。 また、お客様からのご要望等ございましたら、Nagakawa・カスタマーケアセンター「1900 54 54 89」までお気軽にご連絡ください。

a. 無料保証の条件

以下の条件全てを満たしている場合に限り、お客様は無料保証を受けることができます。

- Nagakawa純正品であり、同社の標準・技術規制に従って据付、接続がされている。
- 製品が保証期間内であり、同社規定に従って電子保証がユーザー登録されている。
- メーカーの技術的欠陥による部品損傷。
- ヒーターに貼付されている仕様の表示・シリアルスタンプが破損または消されていない。

b. 無料保証ができない場合でも、以下、有料修理サービスのご利用が可能です。

- 製品が次のいずれかの条件に該当する場合、お客様は無料保証を受けることができません。
- 製品の保証期間が切れている。
- 製品の電子保証書をユーザー登録していない。
- 仕様表示スタンプ、またはヒーターに貼られたシリアルスタンプが消されている、または破損などしている。
- 製品の据付・接続が同社技術基準外である。
- 不適切な取り付け・使用による製品の損傷。規格外電圧の使用、または電圧が安定せず接続が不良。製品が定期的に清掃・メンテナンスされていない。

c. その他条件

-複雑な場所に据付され、労働上の安全が確保できない製品に関しては保証作業が困難となるため、移動手段、または設備のサポートをお客様へ要求する場合もございます（足場・はしご等のレンタル費用に関してメーカーは負担いたしません）。

-各製品の保証ユーザー登録カードは1回のみ発行されます。紛失した場合は、Nagakawa・カスタマーケア・コンサルティングセンターまでお問い合わせください。



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®

NAGAKAWA GROUP

WWW.NAGAKAWA.COM.VN



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®



Nagakawa®