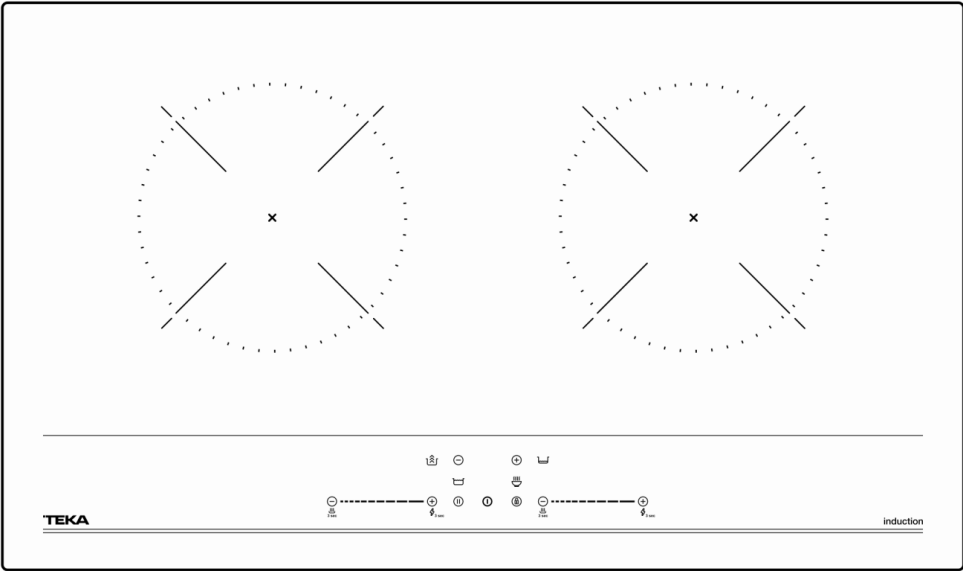


Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

Model: IBC 7322 S,IBC 7320 D



Cảnh báo an toàn

An toàn của bạn là quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng bếp.

Nguy cơ điện giật

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi tiến hành bảo trì thiết bị.
- Tiếp đất cho sản phẩm là điều cần thiết và bắt buộc.
- Việc thay đổi hệ thống điện trong nhà chỉ được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.
- Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.
- Cẩn thận – lưu ý sự sắc bén của các cạnh.
- Không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt. Hướng dẫn an toàn quan trọng • Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không được đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy lên thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể làm giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn lắp đặt
- Thiết bị này chỉ được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi người có chuyên môn.
- Thiết bị này phải được kết nối với aptomat để ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện khi cần.
- Việc không lắp đặt thiết bị một cách chính xác có thể không được bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.

Vận hành và Bảo trì

(Nguy cơ điện giật)

- Không nấu trên mặt bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức tại nguồn điện chính (công tắc âm tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Tắt điện trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Không tuân theo những lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.
- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc thiết bị cấy ghép điện khác (chẳng hạn như máy bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.

- Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

Nguy hiểm bề mặt nóng

- Trong khi sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng cho đến khi bề mặt nguội.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Để trẻ em tránh xa.
- Tay cầm xoong chảo có thể bị nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm của xoong không nhô ra khỏi các vùng nấu khác đang bật. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.
- Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến bỏng và bỏng nước.

Cắt nguy hiểm

- Lưỡi dao của dụng cụ nạo bếp sẽ lộ ra khi nắp an toàn được rút ra. Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn bảo quản an toàn và xa tầm tay trẻ em.
- Không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không bao giờ để thiết bị mà không được giám sát khi sử dụng. Đun sôi gây bốc khói và dầu mỡ tràn ra ngoài có thể bốc cháy.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn như một bề mặt làm việc hoặc cất giữ.
- Không bao giờ để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng nào trên thiết bị.
- Không đặt hoặc để bất kỳ vật có thể nhiễm từ nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của thiết bị.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và mặt bếp như được mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng các điều khiển cảm ứng). Không dựa vào tính năng phát hiện chảo để tắt các vùng nấu khi bạn lấy chảo ra.
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không cất các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong tủ phía trên thiết bị. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người trông coi trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật hạn chế khả năng sử dụng thiết bị cần có người có trách

nhiệm và đủ năng lực hướng dẫn họ cách sử dụng thiết bị. Người hướng dẫn phải hài lòng rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.

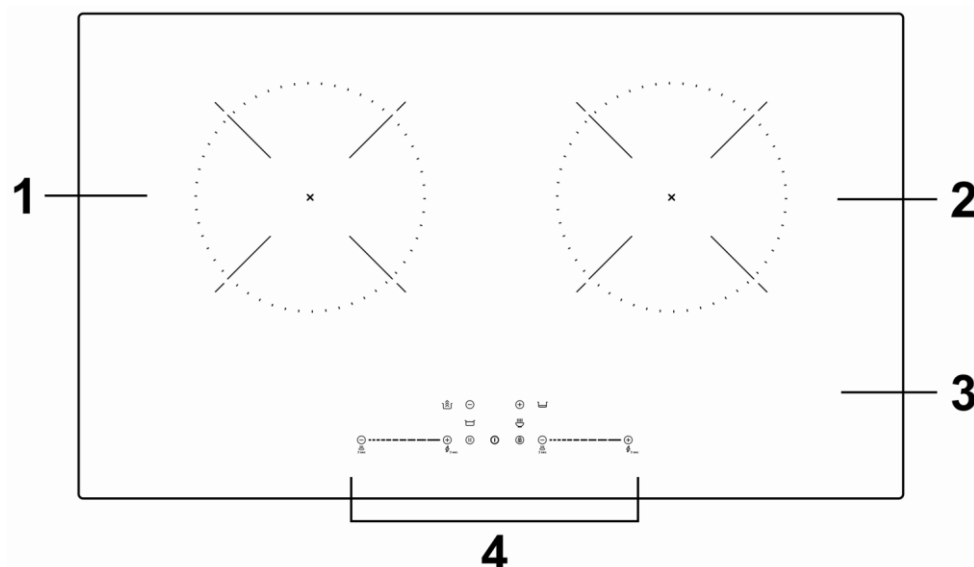
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch mặt bếp của bạn.
- Không đặt hoặc làm rơi các vật nặng lên mặt bếp.
- Không đứng trên bếp.
- Không sử dụng chảo có các cạnh lớn chồm hoặc kéo chảo trên bề mặt kính cảm ứng vì có thể làm xước mặt kính.
- Không sử dụng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa ăn mòn mạnh nào khác để làm sạch mặt bếp của bạn, vì chúng có thể làm xước mặt kính cảm ứng.
- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: -các khu vực nhà bếp trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; -nhà nông nghiệp; -bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác; môi trường kiểu giường và bữa sáng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận được của nó trở nên nóng trong khi sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi sẽ bị giữ lại trừ khi được giám sát liên tục.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các mối nguy liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu nướng không có người giám sát trên bếp với mỡ hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập lửa bằng nước, nhưng hãy tắt thiết bị và sau đó đập ngọn lửa, ví dụ: có nắp đập hoặc chặn chống cháy.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm cháy nổ: không để các vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với bề

mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận mang điện.

- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt. **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục. **CẢNH BÁO:**
 - Để ngăn thiết bị bị lật, phương tiện ổn định này phải được lắp đặt. Tham khảo hướng dẫn để cài đặt.
 - Chỉ sử dụng các tấm bảo vệ bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc do nhà sản xuất thiết bị chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng như các tấm chắn phù hợp hoặc các tấm bảo vệ bếp được tích hợp trong thiết bị. Việc sử dụng người bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn. Thiết bị này kết hợp kết nối đất chỉ cho các mục đích chức năng. Chúc mừng bạn đã mua được Lò cảm ứng mới. Chúng tôi khuyên bạn nên dành một chút thời gian để đọc Hướng dẫn / Hướng dẫn Cài đặt này để hiểu đầy đủ về cách cài đặt chính xác và vận hành nó. Để cài đặt, vui lòng đọc phần cài đặt. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ Hướng dẫn / Hướng dẫn Cài đặt này để tham khảo trong tương lai.

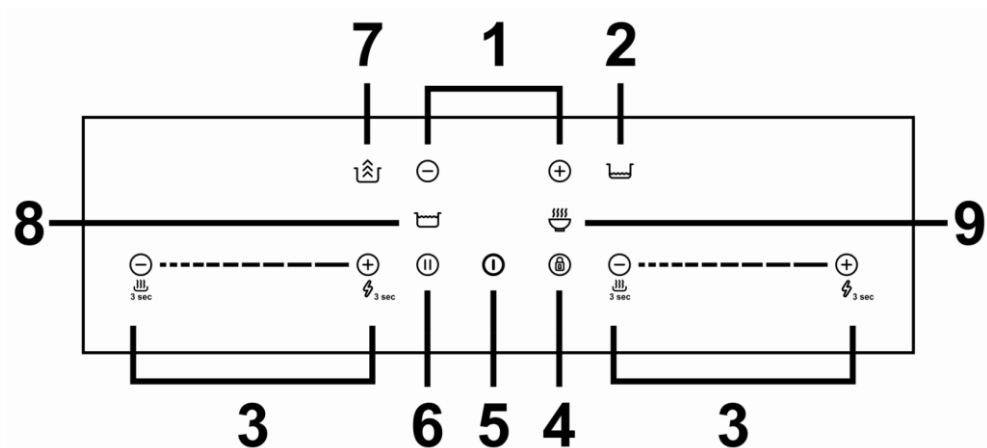
TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Bề mặt



1. Vùng nấu bên trái 2000W tăng cường 2300W
2. Vùng nấu bên phải 2000W tăng cường 2300W
3. Mặt kính
4. Bảng điều khiển

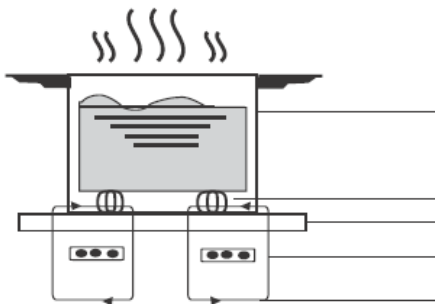
Bảng điều khiển



1. Điều chỉnh hẹn giờ
2. Chức năng chiên ngập dầu
3. Kiểm soát điều chỉnh công suất/Kiểm soát chức năng hâm nóng/Chức năng tăng cường
4. Khóa điều khiển
5. Điều khiển bật/tắt
6. Điều khiển chức năng tạm dừng hoạt động
7. Điều khiển chức năng xào
8. Điều khiển chức năng hầm
9. Điều khiển chức năng nấu súp

Nấu ăn với bếp cảm ứng

Nấu cơm với bếp cảm ứng là công nghệ nấu an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nó hoạt động bằng dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Kính trở nên nóng chỉ vì chảo nóng lên.



Nồi bằng sắt

Mạch từ

Đĩa thủy tinh gốm

cuộn dây điện từ

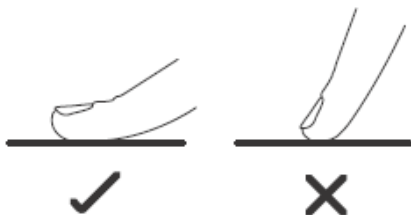
Dòng điện cảm ứng

Trước khi bạn sử dụng bếp điện từ cảm ứng mới

- Đọc hướng dẫn, lưu ý đặc biệt phần “Cảnh báo an toàn”
- Loại bỏ bất kỳ các tấm phim bảo vệ vẫn còn trên bếp từ của bạn.

Sử dụng điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển sử dụng bằng cảm ứng, vì vậy bạn không cần sử dụng bất kỳ lực nào khác.
- thao tác cảm ứng trên viền ngón tay, không được sử dụng đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo rằng các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ như đồ dùng hoặc vải) che phủ chúng. Ngay cả với một màng nước mỏng cũng sẽ làm cho bảng điều khiển khó hoạt động.



Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp



- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy phù hợp với cảm ứng nấu nướng. tìm ký hiệu cảm ứng trên bao bì hoặc trên đáy nồi/chảo.

- Bạn có thể kiểm tra dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không

Bằng cách thực hiện một bài kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển nam châm

về phía đáy nồi/chảo, nếu nó bị hút vào thì nồi/chảo đó thích hợp cho

cảm ứng từ.



- Nếu bạn không có nam châm:

1. Cho một ít nước vào chảo bạn muốn kiểm tra.

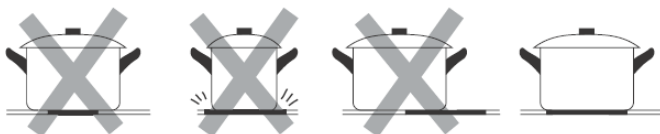
2. Nếu không nhấp nháy trên màn hình và nước đang nóng, nồi/chảo phù hợp

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

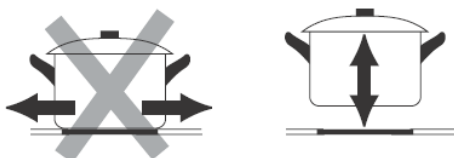
Không được sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh lõm chồm hoặc đáy cong.



Đảm bảo rằng đáy nồi của bạn đang nằm phẳng trên mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng nồi có đường kính lớn bằng vùng nấu đã chọn. Sử dụng nồi rộng hơn một chút năng lượng sẽ được sử dụng tối đa. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu quả có thể kém hơn mong đợi. Nồi nhỏ hơn 120mm có thể không nấu được trên bếp. Luôn đặt nồi của bạn trên vùng nấu của bếp.



Luôn nhắc nồi ra khỏi bếp từ - không được trượt, nếu không mặt kính sẽ bị xước.



Kích thước nồi/chảo

Các vùng nấu có giới hạn, từ động điều chỉnh phù hợp với đường kính của nồi/chảo. Tuy nhiên, đáy của nồi chảo phải có đường kính tối thiểu theo vùng nấu tương ứng. Để bếp của bạn đạt hiệu quả tốt nhất, vui lòng đặt nồi/chảo ở vị trí giữa vùng nấu.

Đường kính đáy của dụng cụ nấu bếp từ

Đường kính vùng nấu mm	Minimum (mm)
1 & 2(200mm)	120

Những điều trên có thể thay đổi tùy vào chất lượng nồi/chảo được sử dụng.

Sử dụng bếp từ

Bắt đầu nấu

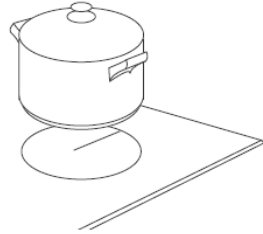
1. Ấn nút điều khiển mở/tắt.

Sau khi mở nguồn, bộ rung sẽ phát ra tiếng bíp một lần tất cả đều hiển thị “-” hoặc “---”, chỉ rằng bếp đã chuyển sang trạng thái chế độ chờ

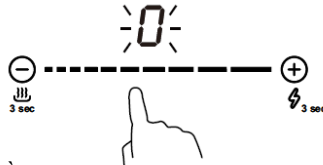


2. Đặt nồi/chảo lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng

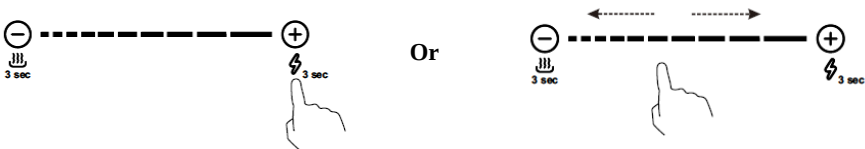
• Đảm bảo rằng đáy nồi/chảo và bề mặt vùng nấu sạch sẽ và khô ráo



3. Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu và đèn báo sẽ nhấp nháy bên cạnh.



4. Chọn mức công suất bằng cách chạm vào “-”, “+” hoặc trượt dọc theo điều khiển “-” hoặc chỉ cần chạm vào bất kỳ điểm nào của “-”



a. Nếu bạn không cài đặt công suất trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần bắt đầu lại ở bước 1.

b. Bạn có thể thay đổi các mức nhiệt độ bất kỳ lúc nào trong khi nấu

c. Nếu trượt dọc theo “-” công suất sẽ thay đổi từ mức 1 đến mức 9.

Nếu màn hình hiển thị nhấp nháy  kèm với cài đặt nhiệt độ cho bếp từ

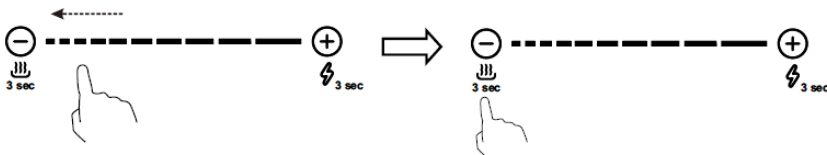
Điều đó có nghĩa là:

- Bạn không đặt nồi/chảo đúng vùng nấu hoặc,
- nồi/chảo bạn đang sử dụng không phù hợp để nấu trên bếp từ hoặc,
- nồi/chảo quá nhỏ hoặc không đúng tâm của vùng nấu.

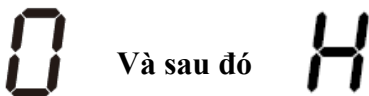
Không có quá trình đun nóng xảy ra khi không có nồi/chảo phù hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi/chảo phù hợp được đặt trên đó.

Khi bạn kết thúc nấu ăn

1. Tắt vùng nấu bằng cách trượt dọc theo dấu “-“ sang bên trái và sau đó chạm vào “-“ và kéo về “0”



Đảm bảo rằng màn hình hiển thị “0” sau đó hiển thị “H”



2. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào bảng điều khiển MỞ/TẮT.



3. Cẩn thận với bề mặt nóng của bếp

‘H’ sẽ hiển thị vùng nấu nào đang nóng khi chạm vào. Nó sẽ mất đi khi bề mặt nguội cho đến khi nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng. Nếu bạn muốn nghe được tiếng nồi/chảo lâu hơn thì hãy sử dụng bếp khi còn nóng.



Sử dụng chức năng tăng cường

Tăng cường là chức năng mà một vùng nấu sẽ tăng lên công suất lớn hơn trong một giây và sẽ kéo dài trong 5 phút. Vì vậy, bạn có thể nấu ăn với công suất mạnh hơn và nhanh hơn.

Sử dụng chức năng tăng cường để được công suất lớn hơn

1. Chạm vào nút trên bảng điều khiển mà bạn muốn tăng cường, sau đó giữ nút “+” trong 3 giây. Màn hình nguồn sẽ hiển thị “UP” để cho biết rằng khu vực nấu đang được tăng cường công suất.



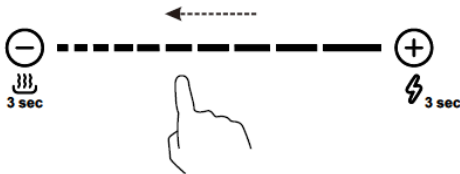
2. Mức tăng cường sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó vùng nấu sẽ quay trở lại mức công suất “9”.



3. Nếu bạn muốn hủy bỏ tăng cường trong 5 phút này, hãy chạm và giữ nút “+” trong 3 giây. Vùng nấu sẽ quay lại mức công suất “9”. Hoặc trượt dọc theo “-” sang bên trái vùng nấu sẽ quay lại mức công suất mà bạn đầu bạn đã chọn



Hoặc



Sử dụng chức năng hâm nóng

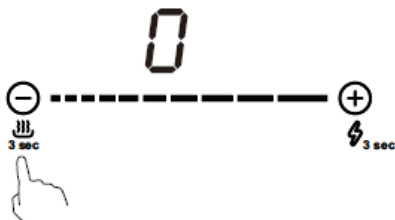
Chức năng hâm nóng phù hợp để hâm nóng thức ăn.

Sử dụng chức năng hâm nóng để có được nhiệt độ ổn định

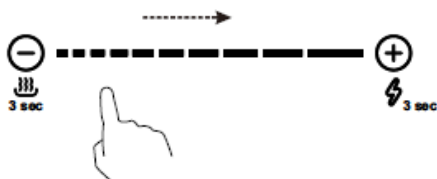
1. Chạm vào nút trên bảng điều khiển mà bạn muốn sử dụng chức năng hâm nóng, sau đó chạm và giữ nút hâm nóng trong 3 giây. Chỉ báo vùng nấu sẽ hiển thị “A”



2. Để hủy chế độ hâm nóng, hãy chạm và giữ “-” trong 3 giây. Vùng nấu sẽ trở về công suất “0”. Hoặc trượt dọc theo dấu “+” đến đúng điểm, vùng nấu sẽ quay lại vùng nguồn mà bạn đã chạm vào.



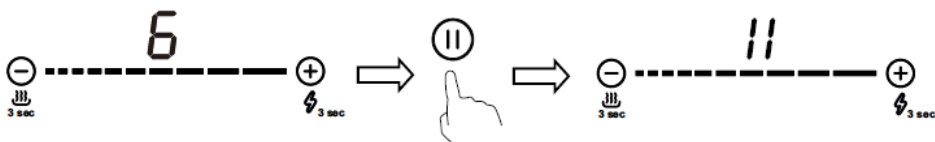
Hoặc



Sử dụng chức năng tạm dừng hoạt động STOP&GO

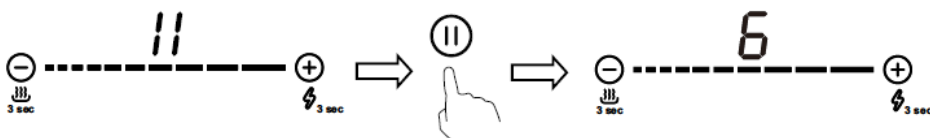
Chức năng tạm dừng có thể được sử dụng bất cứ lúc nào trong lúc nấu. Nó cho phép bếp dừng hoạt động và sau đó hoạt động trở lại.

1. Đảm bảo rằng các vùng nấu đang hoạt động.
 2. Chạm vào nút STOP+GO, vùng nấu sẽ hiển thị “II”.
- Và sau đó bếp sẽ ngừng hoạt động trong phạm vi của tất cả các vùng nấu, ngoại trừ nút STOP&GO



và khóa.

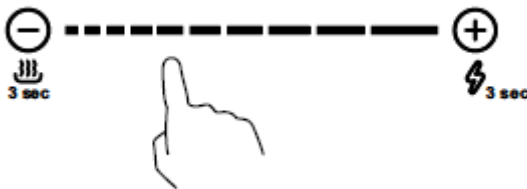
3. Để hủy chức năng tạm dừng, chạm vào nút STOP&GO, sau đó vùng nấu sẽ quay trở lại trạng thái mà bạn đã cài đặt trước đó.



Sử dụng chức năng chiên ngập dầu, xào, hầm và nấu súp

- Ở trạng thái chế độ chờ hoặc chế độ làm việc khác, chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

3. Chạm vào
muốn sử
đèn báo màu



chức năng mà bạn
dùng, bạn có thể thấy
đỏ bên cạnh các nút

chức năng sẽ sáng, trong khi đó màn hình sẽ hiển thị chỉ báo tương ứng công suất của vùng nấu.



Braise



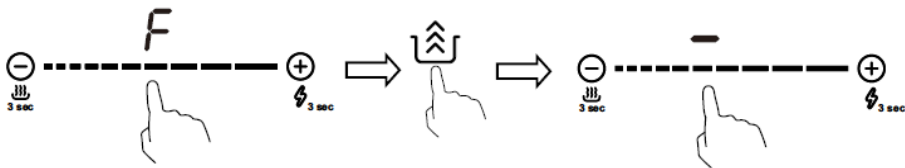
Soup

4. Bốn chức năng này có công suất cài đặt sẵn và chỉ báo tương ứng.

	Xào	Chiên ngập dầu	Hầm	Súp
Công suất	2000W	1700W	1200W	1500W
Chỉ báo vùng nấu	F	E	U	O

4. Để hủy bốn chức năng này, chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu, sau đó chạm vào nút chức năng tương ứng, vùng nấu sẽ trở lại trạng thái nguồn “-” và đèn LED đỏ sẽ tắt. Hoặc trượt dọc theo thanh trượt, vùng nấu sẽ quay trở lại giai đoạn nguồn mà bạn đã chạm vào.

Ví dụ:



Khóa bảng điều khiển

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

Khóa điều khiển

Chạm vào nút khóa bàn phím. Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị “Lo”.

Mở khóa điều khiển

1. Đảm bảo rằng bếp từ đang hoạt động
2. Chạm và giữ nút khóa bàn phím một lúc (khoảng 3 giây).
3. Bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ trở lại.



Khi bếp đang ở chế độ khóa, tất cả các điều khiển đều bị tắt ngoại trừ BẬT/TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút BẬT/TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần vận hành tiếp theo.

Bảo vệ thiết bị

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ tích hợp có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ và bếp hồng ngoại. Khi nhiệt độ quá cao, bếp từ và bếp hồng ngoại sẽ tự động ngừng hoạt động.

Bảo vệ chống tràn

Bảo vệ chống tràn là một trong những chức năng bảo vệ an toàn. Bếp sẽ tự động tắt trong vòng 10 giây nếu nước chảy xuống bảng điều khiển, trong khi đó bếp sẽ phát ra 1 tiếng bíp.

Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp đã hoạt động một thời gian, sẽ có một số phần nhiệt dư ra. Chữ “H” xuất hiện để cảnh báo bạn tránh xa bếp.

Phát hiện những bất thường nhỏ

Khi một kích thước không phù hợp hoặc nồi/chảo không có nhiệm từ (ví dụ như nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (như dao, nĩa, chìa khóa) được để trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong vòng 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp từ trong 1 phút tiếp theo.

Bảo vệ tự động tắt máy

Tự động tắt là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt khi kết thúc việc nấu nướng. Thời gian mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng bên dưới:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Hẹn giờ mặc định (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Mức công suất	F	E	U	O
Hẹn giờ mặc định (Phút)	60	60	80	99



Người có vấn đề về tim mạch nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng sản phẩm này.

Sử dụng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ bằng hai cách khác nhau:

- Bạn có thể sử dụng nó như bộ hẹn giờ nhắc nhở. Trong trường hợp này bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào cho đến khi hết thời gian cài đặt.
- Bạn có thể cài đặt nó để tắt 1 vùng nấu sau khi hết thời gian cài đặt.
- Bạn có thể cài đặt thời gian hẹn giờ đến 240 phút.

Sử dụng hẹn giờ như là bộ hẹn giờ nhắc nhở

Nếu bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào

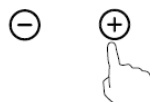
1. Đảm bảo rằng bếp đã được bật.

Lưu ý: Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ ngay cả khi bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào

2. Chạm “-” hoặc “+” của bộ điều khiển hẹn giờ, chỉ báo bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy và “001” hoặc “240” sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.



3. Đặt thời gian bằng cách chạm vào điều khiển “-” hoặc “+”.



Gợi ý: Chạm vào điều khiển “-” hoặc “+” để giảm hoặc tăng 1 phút.

Giữ nút điều khiển “-” hoặc “+” để giảm hoặc tăng 10 phút.

Nếu thời gian cài đặt vượt quá 240 phút thì bộ hẹn giờ sẽ tự động trở về 0 phút.

4. Hủy thời gian bằng cách chạm vào nút “-” của bộ đếm thời gian và cho trở về 0 phút.



5. Khi thời gian được thiết lập, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức.

Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và chỉ báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.



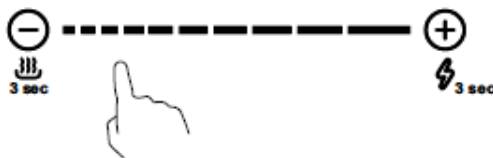
6. Buzzer sẽ kêu trong 30 giây và chỉ báo hẹn giờ hiển thị “- - -” khi thời gian cài đặt kết thúc.



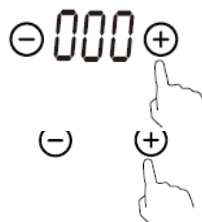
Đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu

Vùng nấu được đặt cho tính năng này sẽ:

1. Chạm vào điều khiển để lựa chọn vùng nấu nào mà bạn muốn hẹn giờ.



2. Chạm phím “-” hoặc “+” của điều khiển hẹn giờ, “000” sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.

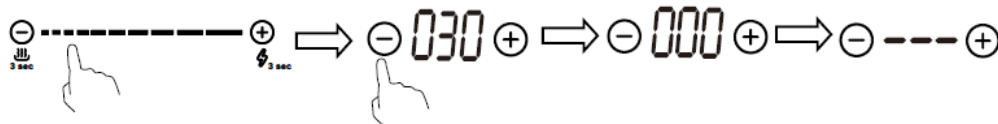


3. Ấn “-” or “+” để cài đặt thời gian



4. Gợi ý: Chạm nút “-” hoặc “+” một lần sẽ giảm hoặc tăng 1 phút. Chạm và giữ nút “-” hoặc “+” sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút. Nếu thời gian cài đặt vượt quá 240 phút, bộ hẹn giờ sẽ tự động trở về 0 phút.

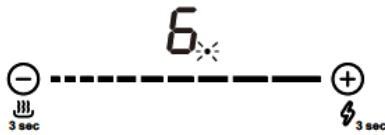
5. Để hủy hẹn giờ, chạm vào thanh trượt của điều khiển, sau đó chạm nút “-” của bộ hẹn giờ và giảm về “0”, bộ hẹn giờ bị hủy và “000” sẽ hiển thị trên màn hình phút, và sau đó “- - -”



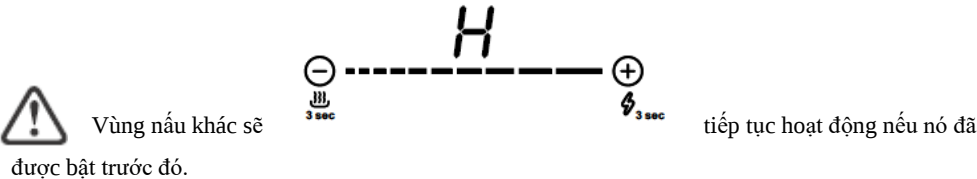
6. Khi thời gian được thiết lập, thời gian bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.



7. LƯU Ý: Chấm đo bên cạnh chỉ báo mức nguồn sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.



8. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt và hiển thị “H”

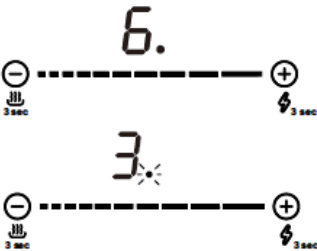


Đặt hẹn giờ để tắt nhiều vùng nấu

1. Nếu sử dụng chức năng này cho nhiều vùng nấu, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian ngắn nhất. (ví dụ. thời gian cài đặt vùng 1 là 3 phút, vùng 2 thời gian cài đặt là 6 phút, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị là 3)

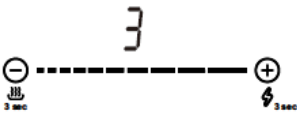
LƯU Ý: chấm đo nhấp nháy bên cạnh chỉ báo công suất có nghĩa là chỉ báo hẹn giờ đang hiển thị thời gian của vùng nấu.

Nếu bạn muốn kiểm tra thời gian đã đặt của vùng nấu khác, hãy chạm vào điều khiển trượt của vùng nấu 1 lần. Bộ đếm thời gian sẽ cho bạn biết được thời gian đã đặt của nó.

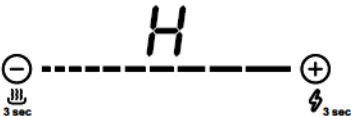


(cài đặt 6 phút)

(cài đặt 3 phút)



2. Khi hết thời gian hẹn giờ, vùng gia nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt và hiển thị “H”



LUU Ý: Nếu bạn muốn thay đổi thời gian sau khi bộ hẹn giờ đã được đặt, bạn phải bắt đầu từ bước 1.

Hướng dẫn nấu ăn



Cẩn thận khi chiên, vì dầu mỡ sẽ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chức năng tăng cường công suất. Ở nhiệt độ cực cao, dầu mỡ sẽ tự bốc cháy và điều này gây ra nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Khi thức ăn đã sôi, giảm nhiệt độ bếp lại
- Sử dụng nắp đậy sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng do giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu nướng.
- Bắt đầu nóng ở nhiệt độ cao và giảm dần xuống khi thức ăn đã quá sôi.

Hầm, nấu cơm

- Quá trình sôi sẽ diễn ra dưới nhiệt độ khoảng 85°C, khi các bọt khí thỉnh thoảng nổi lên trên bề mặt của món ăn. Đó là bí quyết cho món súp ngon và món hầm được mềm vì hương vị sẽ được giữ lại mà sẽ không làm thức ăn quá chín. Bạn cũng nên nấu các loại nước sốt làm từ trứng và bột mì dưới nhiệt độ sôi.
- Một số công việc khác bao gồm nấu cơm có thể cài đặt nhiệt độ cao hơn để đảm bảo thực phẩm được nấu chín đúng thời gian mong muốn.

Steak áp chảo

Để nấu được món steak thơm ngon:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo.
3. Phết dầu lên 2 mặt của miếng steak. Đổ một ít dầu vào chảo nóng rồi để thịt vào chảo.
4. Chỉ lật steak một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng thịt và cách bạn muốn nấu. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2-8 phút cho mỗi bên. Ăn steak để đánh giá độ chín của thịt – món thịt càng săn chắc thì món ăn sẽ càng ngon.
5. Để miếng steak ra ngoài đĩa trong vài phút để miếng thịt trở nên mềm hơn trước khi thưởng thức.

Món xào

1. Chọn nồi/chảo có bề mặt tương thích bằng sứ hoặc một chảo rán lớn.
2. Chuẩn bị tất cả nguyên liệu và thiết bị. Nên xào nhanh tay. Nếu nấu số lượng lớn, hãy xào thức ăn thành nhiều mẻ nhỏ.
3. Làm nóng chảo và thêm 2 thìa dầu.
4. Nên xào phần thịt trước, để sang một bên và giữ ấm.
5. Cho rau vào xào rau. Khi rau còn nóng và chưa chín tới, hãy chuyển chảo sang vùng nấu có cài đặt thấp hơn, cho thịt lại vào chảo và thêm nước sốt.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để đảm bảo chúng đã được nấu chín.
7. Thường thức món ăn ngay lập tức.

Thiết lập nhiệt

Cài đặt bên dưới chỉ là hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu nướng và số lượng thức ăn bạn sẽ nấu. Hãy thử nghiệm với bếp từ để tìm ra cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Thiết lập nhiệt	Sự thích hợp
1 - 2	• hâm nóng cho lượng thức ăn nhỏ. • phù hợp chocolate nóng chảy, bơ và các loại thực phẩm nhanh chảy. • sôi nhẹ. • làm nóng chậm.
3 - 4	• đun nóng • sôi nhanh • nấu cơm
5 - 6	• bánh xếp
7 - 8	• xào • nấu mì ý
9	• xào • làm khô • đun sôi súp • đun sôi nước

Bảo dưỡng và Vệ sinh

Những trường hợp?	Làm như thế nào?	Quan trọng!
Vết bẩn dính trên kính (dầu vân tay, vết bẩn do thức ăn để lại hoặc chất đường trên mặt kính)	1. Ngắt điện bếp. 2. Bôi chất tẩy rửa cho bếp khi mặt kính vẫn còn ấm (nhưng không nóng) 3. Rửa và lau sạch bằng khăn khô hoặc khăn giấy. 4. Bật lại nguồn cho bếp nấu.	• Khi ngắt nguồn điện của bếp, sẽ không có chỉ thị “Bề mặt nóng” những vùng nấu có thể vẫn còn nóng. • Dụng cụ cọ rửa hạng nặng, một số chất tẩy rửa nylon và chất tẩy rửa mạnh/mài mòn có thể làm xước kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp hay không. • Không để lại cặn tẩy rửa trên mặt bếp: mặt kính có thể bị ố vàng.
Đồ đun sôi, nấu chảy và đường nóng tràn vào mặt kính	Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng dao thái miếng cá, dao bằm hoặc dao cạo lưỡi lam phù hợp với mặt bếp bằng kính cảm ứng, nhưng hãy cẩn thận với các bề mặt vùng nấu nóng 1. Ngắt bếp 2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở một góc 30° và cạo cặn bẩn hoặc chất tràn ra khu vực mát của bếp nấu. 3. Lau sạch chất bẩn hoặc chất tràn ra ngoài bằng khăn lau bát đĩa hoặc khăn giấy. 4. Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 theo mục “Làm sạch mặt kính bị bẩn mỗi ngày” ở trên.	• Loại bỏ các vết bẩn do nấu tan chảy để lại và thức ăn có đường hoặc thức ăn bị tràn càng nhanh càng tốt. Nếu để nguội trên mặt thủy tinh, chúng sẽ khó loại bỏ hoặc có thể vĩnh viễn làm hỏng mặt kính. • Cẩn trọng: Khi lớp bọc bảo vệ đóng lại, lưỡi dao trong cạo sắc như dao cạo. Cẩn thận khi sử dụng và luôn lưu trữ an toàn và để xa tầm tay trẻ em.
Thức ăn tràn trên điều khiển cảm ứng	1. Tắt nguồn điện của bếp. 2. Thấm nước bị tràn 3. Lau khu vực cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc vải ẩm sạch. 4. Lau khô khu vực hoàn toàn bằng khăn giấy. 5. Bật lại nguồn cho bếp nấu.	• Bếp có thể kêu tiếng bip và tự động tắt. Và các nút điều khiển cảm ứng có thể sẽ không hoạt động khi có chất lỏng trên chúng. Đảm bảo rằng bạn đã lau khô khu vực nút điều khiển cảm ứng trước khi bật lên.

Gợi ý và Lời khuyên

Các vấn đề	Nguyên nhân	Lời khuyên
Không thể bật bếp từ	Không có điện.	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và nó đã được bật. Kiểm tra xem có tình trạng mất điện trong nhà hoặc khu vực của bạn. Nếu bạn đã kiểm tra tất cả mọi thứ và tình trạng vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên.
Các điều khiển cảm ứng không phản hồi	Điều khiển bị khóa.	Mở khóa điều khiển. Xem phần “Sử dụng bếp từ” để được hướng dẫn.
Điều khiển cảm ứng khó vận hành	Có thể có nước nhỏ qua phần điều khiển hoặc bạn có thể đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào điều khiển.	Đảm bảo vùng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng thao tác cảm ứng trên viền ngón tay.
Mặt kính bị xước.	Dụng cụ nấu nướng thô sơ. Máy cọ rửa không phù hợp, mài mòn hoặc sản phẩm tẩy rửa đang được sử dụng.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đế phẳng và nhẵn. Xem phần “Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp”. Xem phần “Bảo dưỡng và làm sạch”.
Một số chảo phát ra tiếng kêu lách tách hoặc tiếng cách.	Điều này có thể bị gây ra bởi cấu tạo của dụng cụ nấu ăn (các lớp kim loại khác nhau có mức độ rung khác nhau).	Điều này là bình thường với dụng cụ nấu nướng và không chỉ ra lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng với nhiệt độ cao.	Điều này là do công nghệ của nấu ăn cảm biến.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm xuống hoặc hoàn toàn biến mất khi bạn giảm nhiệt độ xuống.
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp từ.	Quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ để ngăn các thiết bị điện tử khỏi quá nhiệt. Nó có thể tiếp tục hoạt động ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp.	Điều này là bình thường và không đòi hỏi hành động sửa chữa gì. Không được ngắt nguồn điện cho bếp từ khi quạt đang chạy.
Chảo không nóng và xuất hiện trên màn hình.	Bếp từ không phát hiện chảo vì nó không thích hợp cho nấu ăn cảm ứng. Bếp từ không phát hiện chảo vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng trọng tâm của nó.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với nấu ăn cảm ứng. Xem phần “Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp”. Cẩn giữa chảo và đảm bảo rằng đế của nó phù hợp với kích thước của vùng nấu.
Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt bất ngờ, âm báo phát ra và mã lỗi được hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trong màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại lỗi chữ cái và số, chuyển đổi nguồn điện cho bếp từ ra khỏi bức tường, và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.

Lỗi hiển thị và Kiểm tra

Nếu có điều bất thường xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị mã bảo vệ tương ứng:

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách khắc phục
F3/F4	Cảm biến nhiệt độ của cuộn dây cảm ứng bị hỏng	Vui lòng liên hệ với nhà cung ứng.
F9/FA	Cảm biến nhiệt độ của IGBT bị hỏng	Vui lòng liên hệ với nhà cung ứng.
E1/E2	Điện áp cung cấp bất thường	Vui lòng kiểm tra lại nguồn điện. Bật nguồn sau khi kiểm tra và chắc chắn nguồn điện bình thường.
E3	Cuộn dây cảm ứng của cảm biến có nhiệt độ cao	Vui lòng liên hệ nhà cung ứng.
E5	Cảm biến nhiệt độ IGBT có nhiệt độ cao	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp nguội.

Thông tin ở trên là những nhận định và kiểm tra các hư hỏng thường gặp.
Vui lòng không tự ý tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng bếp từ.

Thông số kỹ thuật

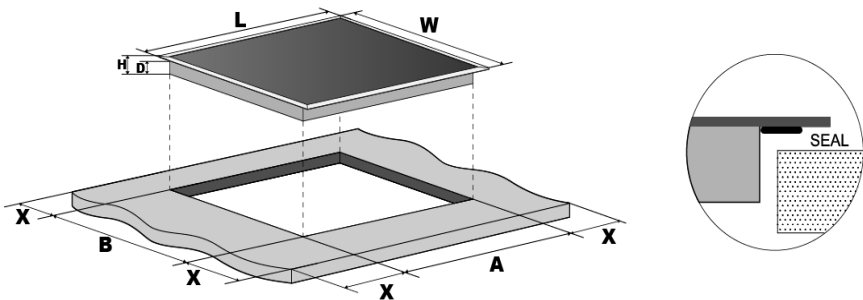
Bếp từ	IBC 7322 S,IBC 7320 D
Số vùng nấu ăn	2 Zones
Cung cấp hiệu điện thế	220-240V~, 50-60Hz
Nguồn điện đã lắp đặt	4140W~4830W
Kích thước sản phẩm L×W×H(mm)	730*430*60
Kích thước lắp đặt bên trong A×B (mm)	680*380

Trọng lượng và kích thước là gần đúng. Bởi vì chúng tôi liên tục cố gắng cải tiến sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần báo trước.

Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt làm việc theo các kích thước trong bản vẽ.
Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải đảm bảo khoảng trống tối thiểu 5cm xung quanh lỗ.
Đảm bảo độ dày của bề mặt làm việc ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt làm việc chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình bên dưới:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	60	56	680 ⁺⁵	380 ⁺⁵	50 mini

Trong bất kì trường hợp nào, hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và đường không khí vào và ra không bị tắc. Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình bên dưới:



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp điện và tủ phía trên bếp điện ít nhất phải là 760mm.

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

Trước khi lắp đặt bếp từ, cần bảo đảm rằng:

- bề mặt lắp đặt là hình vuông và bằng phẳng, và không có thành phần cấu trúc nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- bề mặt lắp đặt được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, lò có quạt làm mát tích hợp.
- việc lắp đặt sẽ tuân thủ các yêu cầu về thông quan và các tiêu chuẩn bvaf quy định hiện hành.
- một công tắc cách ly thích hợp cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính

được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và định vị để tuân thủ các quy tắc và quy định về dây dẫn địa phương.

Công tắc cách ly phải là loại đã được phê duyệt và cung cấp khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đi dây cục bộ cho phép sự thay đổi này).

- công tắc cách ly sẽ dễ dàng tiếp cận với khách hàng khi đã lắp đặt bếp.
- bạn tham khảo ý kiến của các cơ quan quản lý xây dựng địa phương và các quy định của pháp luật nếu nghi ngờ về việc lắp đặt.
- bạn sử dụng chất liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch men) cho bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng:

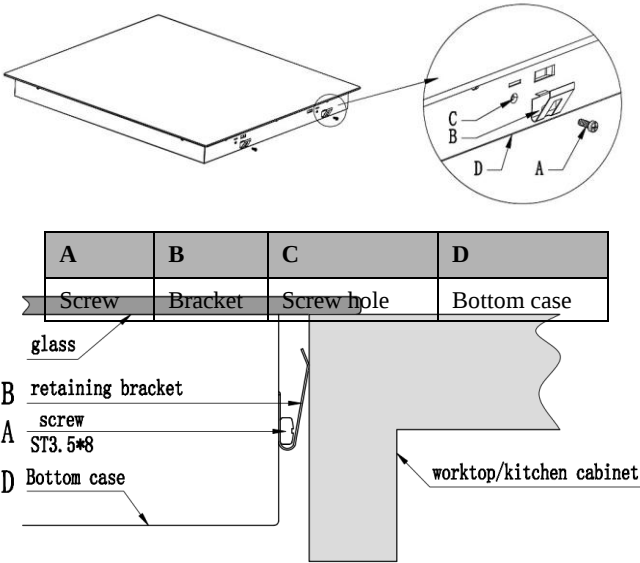
- không thể tiếp cận cấp điện qua cửa tủ hoặc ngăn kéo
- có đủ luồng không khí trong lành từ bên ngoài tủ đến chân bếp.
- nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, một hành rào ảo nhiệt được lắp bên dưới để bếp
- khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận công tắc cách ly.

Trước khi xác định vị trí các giá treo

Thiết bị phải được đặt trên bề mặt phẳng, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các bộ điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Điều chỉnh vị trí giá treo

Cố định bếp trên bề mặt làm việc bằng cách vặn 4 giá đỡ ở dưới cùng của bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.



Thận trọng

1. Bếp điện cảm ứng phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn. Chúng tôi có các chuyên gia hỗ trợ bạn. Vui lòng không bao giờ tự mình tiến hành lắp đặt.
2. Bếp sẽ không được lắp ngay phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử của bếp.
3. Bếp điện cảm ứng phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để nâng cao độ tin cậy của nó.
4. Tường và vùng phát nhiệt phía trên mặt bàn phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp với nguồn điện chính



Bếp này chỉ được kết nối với nguồn điện chính bởi một người có chuyên môn phù hợp.

Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, hãy kiểm tra xem:

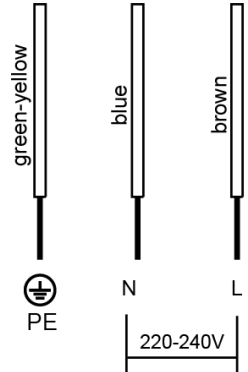
1. hệ thống dây điện trong nước phù hợp với nguồn điện được kéo bởi bếp.
 2. điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong tấm đánh giá
 3. các đoạn cáp cung cấp điện có thể chịu được tải trọng ghi trên bảng thông số.
- Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc phân nhánh thiết bị, vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy.

Cáp cung cấp điện không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được định vị sao cho nhiệt độ sẽ không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.



Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nước có phù hợp và không cần thay đổi.

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc cầu dao một cực, phương pháp kết nối được trình bày dưới đây.



- Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, việc vận hành phải được thực hiện bởi đại lý sau bán hàng với các công cụ chuyên dụng để tránh bất cứ tai nạn nào.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện, phải lắp bộ ngắt mạch đa cực với độ hở tối thiểu giữa các tiếp điểm là 3mm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng đầu nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp không được uốn cong hoặc bị nén.
- Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên được ủy quyền.



Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về Thiết bị điện và rác thải điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa bất kì thiệt hại nào có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, có thể bị gây ra nếu bị xử lý nhầm đường.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết rằng nó có thể không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để tái chế hàng điện và điện tử.

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

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