

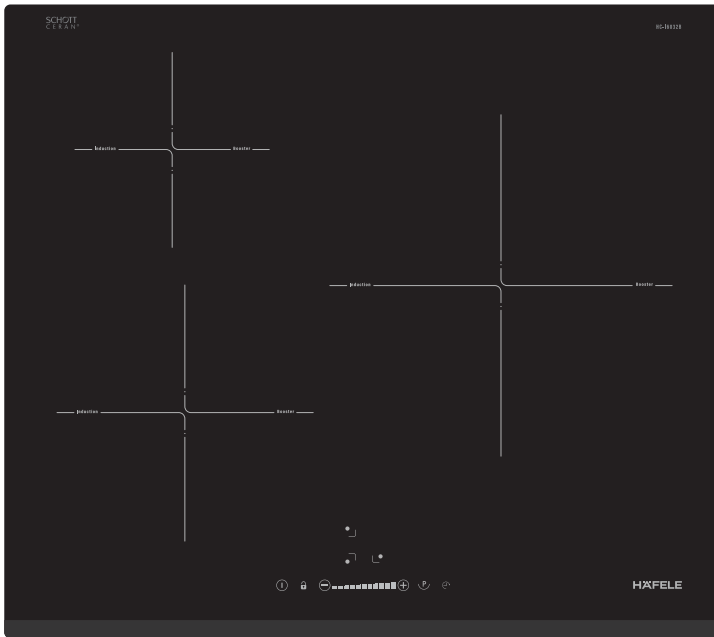
User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: : 3 ZONES INDUCTION HOB HC-I6032B
Product Applied: 533.09.901

INSTRUCTION MANUAL



Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

Warning: a steam cleaner is not be used

Metallic objects such as knives, forks, spoon s and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Power cord can't accessible after installation.

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

For installation, please read the installation section.

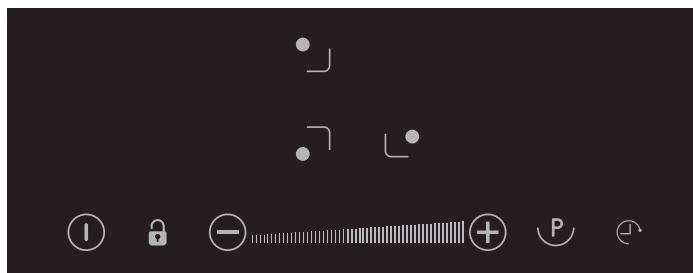
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

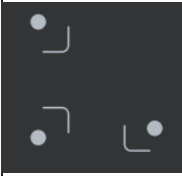
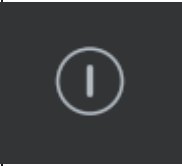
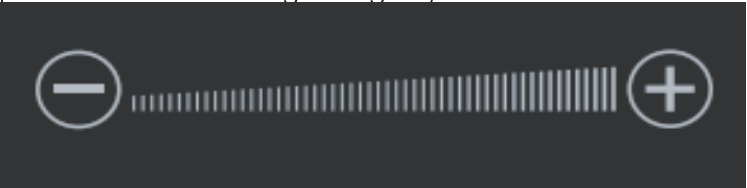
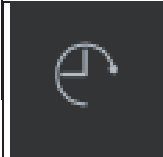
Product Overview

Top View

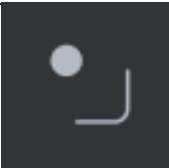
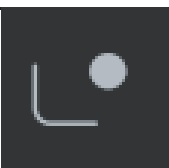


User interface



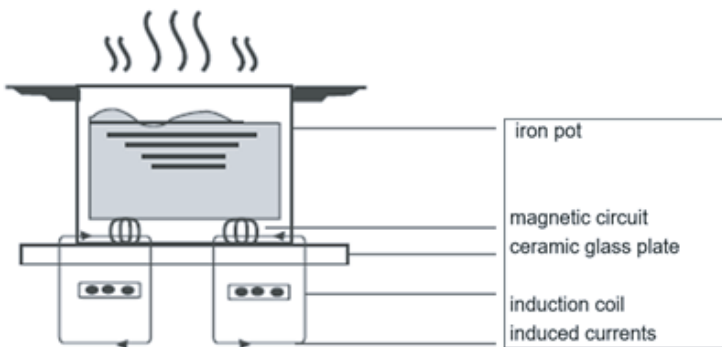
Reference	Description
 (A)	Zone select key
 (B)	Child lock key
 (C)	ON/OFF key
Power/Timer slider regulating key  (D)	
 (E)	Booster control key
 (F)	Timer key

Heating Zone Power

Heating Zone	Max. Power (220-240V~)
	2000/2300W
	1200/1500W
	2300/3000W
Total Max. Power	6500W

A Word on Induction Cooking

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

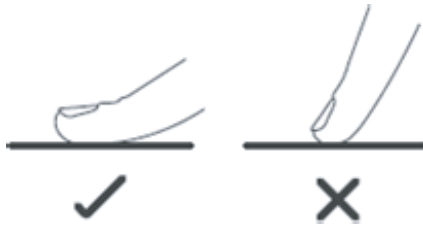


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



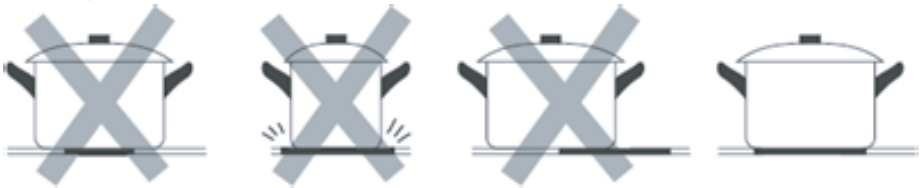
Choosing the right Cookware

	• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction. • If you do not have a magnet:	
1. Put some water in the pan you want to check. 2. If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable. • Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.	

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



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



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



Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.
After power on, the buzzer beeps once,
all displays show “ – ”, indicating that the
induction hob has entered the state of standby
mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone
that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the
surface

Of the cooking zone are clean and dry.

3. According to the heating zone where the pan is placed, select a
relevant zone select key by pressing “  ” key (A). The symbol 0.
selected will stay fully it.

4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the “-”key will decrease the power to “0” level, or press the “+” and “-” at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces
“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Booster function

Activated the booster function

Select the heating zone by touching the zone select key (A).
Touching the boost control key (E) , the zone indicator show “P” and the power reach Max.

Cancel the Booster function

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to cancel.
 2. Touching the slider regulating key (D) to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to level 9.
- The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control “” (B) for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo “

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch the keylock control “” (B) for 3 seconds. The timer indicator will turn off show “Lo “.
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key (F) . The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "-“ or ”+“ control of the timer

Hint: Touch the "-“ or ”+“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-“ or ”+“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-“ and ”+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key (F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the “+” and “-“ buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-“ or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
Touching the “-“ and “+” together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

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

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



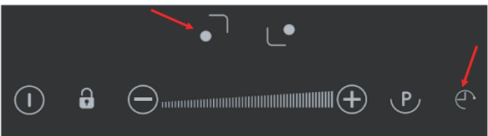
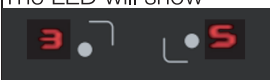
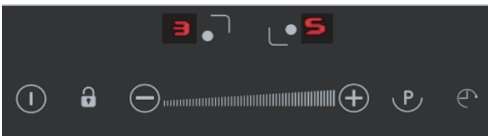
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.
6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones” together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Overflow function: In the shutdown state or during working, if there is water spilling to the crystal board and the area of the water covers more than 3 buttons [including 3 buttons], the appliance will shut down by it self within 10 seconds and reports 3 beeps.

Power Limitation Adjustment Instruction (1.5kW/ 2.8kW/ 3.7kW/ 4.5kW/ 6.0kW/ 6.5kW).

ATTENTION! : Only the authorized service representatives may make this adjustment!

Make sure the hob is switched off. The required power level can be set by carrying out the following steps within 60 seconds:

Step	Control Panel Operation	Display
1	 +  When the hob is turned off, press the zone select key and timer key	
2	The LED will show 	
3	Press the zone select key to choose the power limitation	Select 1.5kW/2.8kW/3.7kW/4.5kW/6.0kW/6.5kW alternative
4	 Press timer key to quit	Quit setting

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or defective; Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

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

Technical Specification

Induction Hob Model	533.09.901 – HC-I6032B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ (AC)
Installed Electric Power	6500W (230V)
Product Size LxWxH (mm)	590x520x60
Building-in Dimension AxB (mm)	565x495

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

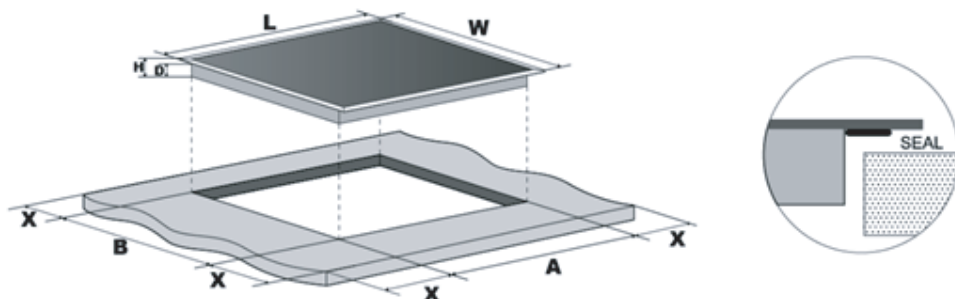
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

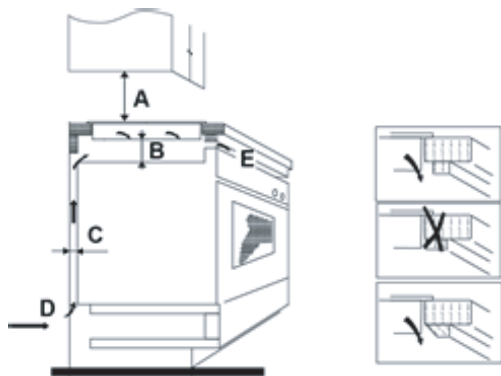


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- The work surface is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Before locating the fixing brackets

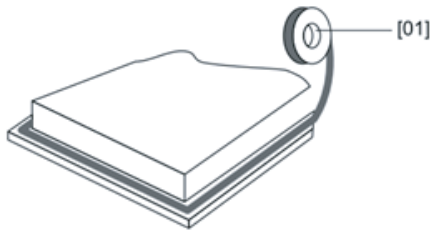
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

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

Installation

Fig 1

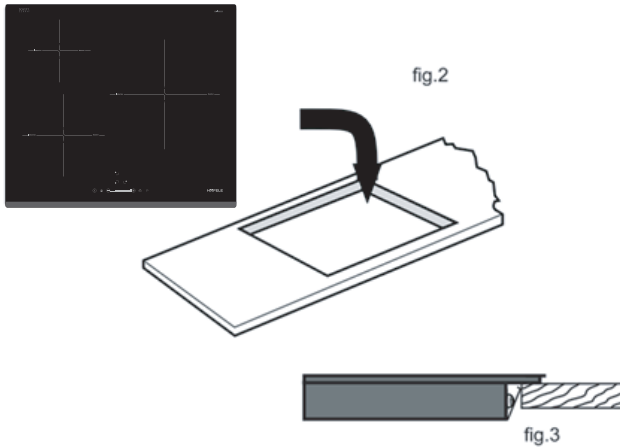


01



[04] x1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

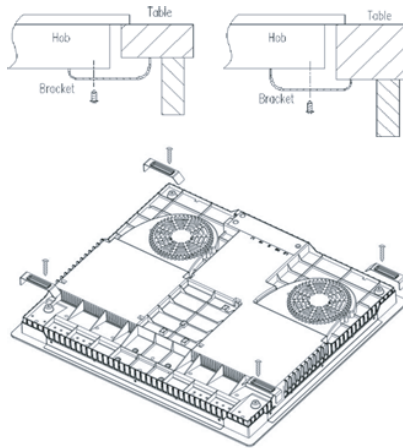


Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop (fig.2). Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig.3).

OR

- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply

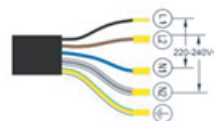
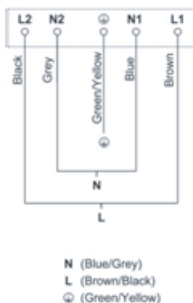
 This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese



Quét Mã Để Đăng Ký Bảo Hành &
Chính Sách Bảo Hành

Tên sản phẩm: BẾP TỪ 3 VÙNG NẤU HC-I6032B
Mã sản phẩm áp dụng: 533.09.901

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Cảnh báo an toàn

An toàn của Quý vị luôn là mối quan tâm hàng đầu của chúng tôi. Hãy đọc kỹ thông tin trong tài liệu này trước khi sử dụng.

Không để những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng bếp từ, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người có trách nhiệm. Không để trẻ nhỏ chơi đùa với thiết bị.

Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đối với bề mặt bếp bằng thủy tinh-gốm hoặc vật liệu tương tự, tắt điện để bảo vệ các bộ phận mang điện.

Cảnh báo: Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp từ.

Không đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và vung nắp trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

Sau khi sử dụng, hãy tắt bếp từ bằng bộ điều khiển và tắt nguồn cấp điện cho bếp, không được tắt bếp bằng tính năng nhận diện nồi chảo

Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Nguy cơ hỏa hoạn: Không cất giữ các vật dụng trên bề mặt bếp nấu ăn.

THẬN TRỌNG: Quá trình nấu nướng phải được giám sát. Đặc biệt, một quá trình nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Nếu nấu ăn mà không giám sát dầu mỡ đang được chế biến trên bếp có thể dẫn đến nguy hiểm và hỏa hoạn.

Nếu dây nguồn bị hỏng, cần phải thay bằng dây chính hãng của nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ chuyên môn về kỹ thuật điện để tránh nguy hiểm.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu được giám sát của người có trách nhiệm hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và có thể hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ nhỏ không được đùa nghịch với thiết bị. Không để trẻ nhỏ làm sạch và bảo trì nếu không có sự giám sát của người có trách nhiệm.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị sẽ rất nóng trong quá trình sử dụng.

Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.

Trẻ dưới 8 tuổi phải tránh xa bếp trừ khi được giám sát liên tục của người có trách nhiệm.

CẢNH BÁO: Nếu nấu ăn mà không giám sát dầu mỡ đang được chế biến trên bếp có thể dẫn đến nguy hiểm và hỏa hoạn.

KHÔNG được cố gắng dập lửa bằng nước; đầu tiên hãy tắt thiết bị và sau đó che phủ ngọn lửa, như bằng nắp vung hoặc chăn chống cháy.

THẬN TRỌNG: Quá trình nấu nướng phải được giám sát. Đặc biệt, một quá trình nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Nguy cơ hỏa hoạn: không cất giữ các vật dụng trên bề mặt bếp nấu ăn.

CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng tấm chắn bếp do nhà sản xuất thiết bị thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng hoặc tấm chắn bếp được tích hợp trong thiết bị. Nếu sử dụng tấm chắn không thích hợp, tai nạn có thể xảy ra.

Sau khi lắp đặt bếp, không được tiếp cận với dây nguồn.

Chúng tôi khuyến cáo Quý vị nên dành thời gian để đọc Hướng dẫn Sử dụng / Hướng dẫn Lắp đặt này để hiểu đầy đủ các cách thức lắp đặt và vận hành bếp chính xác.

Để lắp đặt, vui lòng đọc phần lắp đặt.

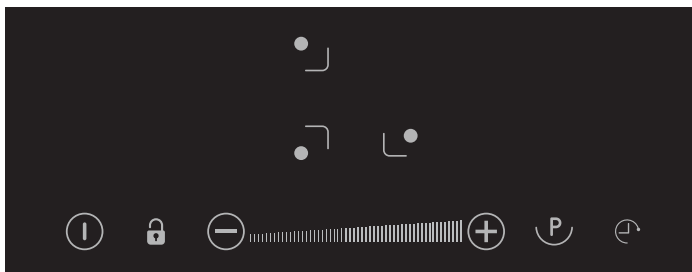
Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ Hướng dẫn Sử dụng/Hướng dẫn Lắp đặt này để tham khảo sau này.

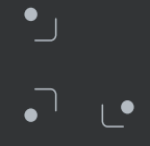
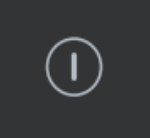
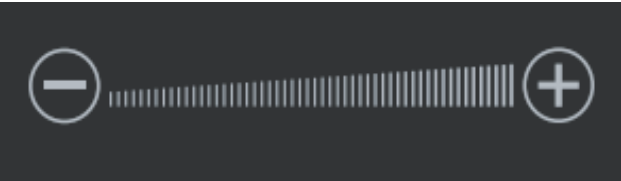
Giới thiệu chung về sản phẩm

Mặt trước bếp



Giao diện người dùng



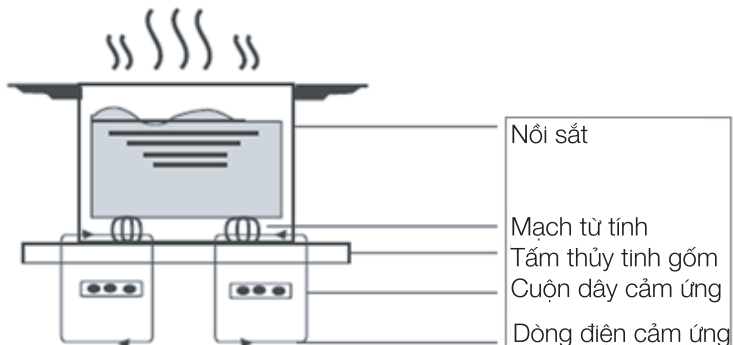
Ký hiệu	Mô tả
 (A)	Phím chọn khu vực vùng nấu bếp từ
 (B)	Phím khóa An toàn Trẻ em
 (C)	Phím TẮT / MỞ
Phím điều chỉnh thanh trượt Công suất / Hẹn giờ  (D)	
 (E)	Phím Tăng cường công suất
 (F)	Phím hẹn giờ

Công suất khu vực vùng nấu

Khu vực vùng nấu	Nguồn điện, Công suất tối đa (220 - 240V~)
	2000/2300W
	1200/1500W
	2300/3000W
Tổng công suất tối đa	6500W

Giới thiệu về Bếp từ

Bếp từ là công nghệ đun nấu an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Thiết bị hoạt động bằng các rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính chỉ trở nên nóng vì nồi đun đã làm nóng mặt kính.



Trước khi sử dụng Bếp từ mới

- Đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng này, đặc biệt lưu ý phần “Cảnh báo An toàn”.

- Tháo các tấm màng bảo vệ vẫn còn trên bếp.

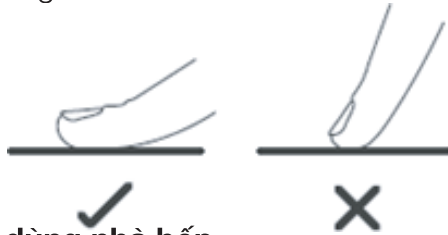
Sử dụng Điều khiển Cảm ứng

- Các nút điều khiển sẽ phản hồi khi chạm vào, vì vậy Quý vị không cần phải dùng lực để ấn.

- Chỉ sử dụng đầu ngón tay chứ không sử dụng móng tay để nhấn nút.

- Quý vị sẽ nghe thấy tiếng “bíp” sau mỗi lần chạm.

- Đảm bảo rằng các nút điều khiển luôn được lau chùi sạch sẽ, khô ráo và không có vật lạ (ví dụ: dụng cụ hoặc vải) che phủ. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể khiến các nút điều khiển không hoạt động được.



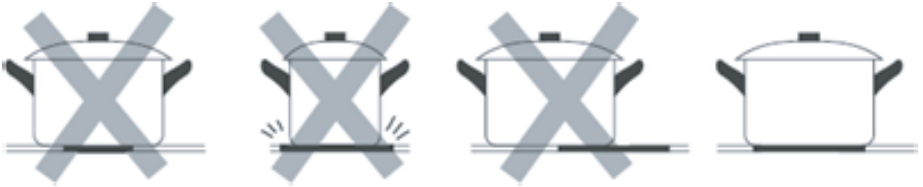
Lựa chọn đúng đồ dùng nhà bếp

	• Chỉ sử dụng các dụng cụ nấu bếp có đáy phù hợp với bếp từ. Tìm biểu tượng cảm ứng trên bao bì hoặc ở đáy nồi.
• Quý vị có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn của mình có phù hợp hay không bằng cách dùng nam châm để kiểm tra. Di chuyển nam châm về phía đáy nồi. Nếu bị hút, nồi phù hợp sử dụng cho bếp từ. • Nếu không có nam châm:	
1. Cho một ít nước vào nồi mà Quý vị muốn kiểm tra. 2. Nếu ký hiệu không nhấp nháy trên màn hình và nước đang được đun nóng, thì nồi phù hợp để sử dụng cho bếp từ. • Dụng cụ nấu nướng làm từ các vật liệu sau đây là không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đế từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.	

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



Đảm bảo rằng đáy nồi nhẵn, nằm phẳng trên bề mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng nồi nấu có đường kính lớn bằng với hình ảnh minh họa đã chọn của bếp. Sử dụng nồi nấu rộng hơn một chút sẽ sử dụng năng lượng với hiệu suất tối đa. Nếu Quý vị sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn so với mong đợi. Sử dụng nồi nấu có đường kính không được nhỏ hơn 140mm để tránh trường hợp bếp từ không nhận được nồi nấu. Luôn đặt nồi chính giữa khu vực nấu của bếp từ.



Luôn phải nhắc nồi ra khỏi bếp từ - không được kéo hoặc trượt, nếu không sẽ làm trầy xước mặt kính.



Sử dụng bếp từ

Bắt đầu nấu ăn

1. Chạm vào nút điều khiển BẬT/TẮT và giữ trong 3 giây. Sau khi bật nguồn, còi kêu “bíp” một lần, tất cả màn hình đều hiển thị " - ", cho biết bếp từ đã chuyển sang trạng thái chờ.



2. Đặt nồi thích hợp lên vùng nấu mà Quý vị muốn sử dụng.
Đảm bảo đáy nồi và bề mặt vùng nấu sạch sẽ và khô ráo

3. Theo khu vực gia nhiệt nơi đặt nồi, chọn khu vực nấu cần sử dụng, nhấn chọn bằng phím "  " (A). Ký hiệu 0 được chọn sẽ giữ nguyên.

4. Điều chỉnh mức nhiệt bằng cách chạm vào thanh trượt điều chỉnh (D).



- Nếu Quý vị không chọn mức nhiệt trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Quý vị sẽ cần phải bắt đầu lại từ Bước 1.
- Quý vị có thể điều chỉnh mức nhiệt bất cứ lúc nào trong khi nấu.

Nếu màn hình nhấp nháy xen kẽ với quá trình điều chỉnh nhiệt:

Điều này có nghĩa là:

- Quý vị chưa đặt nồi vào đúng vùng nấu hoặc,
- Nồi đang sử dụng không phù hợp với bếp từ hoặc,
- Nồi quá nhỏ hoặc đặt không chính giữa vùng nấu.

Nhiệt độ sẽ không tăng lên trừ khi có nồi phù hợp được đặt trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi phù hợp trên bếp.

Khi đã nấu ăn xong

1. Chạm vào vùng liên quan, chọn phím (A) mà Quý vị muốn tắt.
2. Nhấn phím "-" để giảm công suất xuống mức "0", hoặc nhấn "+" và "-" cùng lúc, mức công suất sẽ giảm xuống 0 ngay lập tức.
3. Cẩn thận với bề mặt nóng:

"H" sẽ cho biết khu vực nấu nào đang có nhiệt độ cao. Ký hiệu này sẽ biến mất khi bề mặt nguội xuống nhiệt độ an toàn. Chức năng này cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu Quý vị muốn làm nóng thêm các nồi nấu khác, sử dụng hâm nóng đĩa thức ăn khác khi bếp vẫn còn nóng.

Sử dụng chức năng tăng cường (Booster)

Kích hoạt chức năng tăng cường (Booster)

1. Chọn vùng cần điều chỉnh nhiệt bằng cách nhấn vào phím chọn vùng (A).
2. Chạm vào phím điều chỉnh tăng cường (Booster)  (E), chỉ báo vùng hiển thị "P." Và công suất đạt đến mức Max.

Hủy chức năng tăng cường (Booster)

1. Chạm vào vùng cần điều chỉnh nhiệt, nhấn chọn phím (A) cần hủy.
2. Chạm vào phím điều chỉnh thanh trượt (D) để hủy chức năng Booster, khi đó vùng nấu sẽ trở về mức 9.
 - Chức năng này có thể hoạt động ở mọi vùng nấu.
 - Vùng nấu trở lại mức 9 sau 5 phút.

Sử dụng chức năng Khóa trẻ em

- Quý vị có thể khóa các nút điều khiển để ngăn việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật vùng nấu ăn).
- Khi khóa các chức năng điều khiển, tất cả các chức năng điều khiển (ngoại trừ điều khiển TẮT) đều bị vô hiệu hóa.

Để khóa chức năng điều khiển

Nhấn giữ phím điều khiển khóa  (B) trong 3 giây. Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

Để mở khóa chức năng điều khiển

1. Đảm bảo đã bật bếp từ.
2. Chạm và giữ phím điều khiển khóa đồng thời trong 3 giây  (B). Chỉ báo hẹn giờ sẽ tắt hiển thị "Lo"
3. Bây giờ bếp từ đã sẵn sàng để sử dụng.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều bị vô hiệu (trừ chức năng TẮT), bếp từ có thể tắt bất cứ lúc nào bằng chức năng điều khiển TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng cần phải mở khóa bếp trước để thực hiện các thao tác tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Bếp được trang bị một cảm biến nhiệt để theo dõi nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động ngừng hoạt động.

Phát hiện các vật thể lạ nhỏ

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

Tự động tắt để bảo vệ

Tự động tắt là chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của Quý vị. Chức năng sẽ tự động được kích hoạt nếu Quý vị quên tắt bếp sau khi nấu ăn xong. Thời gian làm việc mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1~3	4~6	7~8	9
Thời gian mặc định (phút)	360	180	120	90

Khi nồi được lấy ra, bếp từ có thể ngừng gia nhiệt ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.



Những người có cấy ghép máy tạo nhịp tim cần tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng bếp từ.

Sử dụng bộ hẹn giờ

Quý vị có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Có thể sử dụng như là chức năng đếm phút. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian đã đặt.
- Có thể cài đặt để tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian đã đặt.
- Có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Sử dụng bộ hẹn giờ như một chức năng đếm phút

Nếu không chọn vùng nấu nào:

1. Đảm bảo bật ít nhất một chức năng nấu.

Lưu ý: Có thể sử dụng bộ đếm phút ngay cả khi không chọn bất kỳ vùng nấu nào.

2. Chạm vào phím Hẹn giờ (F) . Đèn báo hẹn giờ sẽ bắt đầu nhấp nháy và "10" sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.

3. Cài đặt thời gian bằng cách chạm vào chức năng điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ.

Gợi ý: Chạm một lần vào nút điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 1 phút.

Chạm và giữ nút điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.

Chạm đồng thời vào "-" và "+", bộ hẹn giờ bị hủy và chỉ báo hẹn giờ sẽ tắt.

4. Khi thời gian được cài đặt, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.

Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.

5. Âm thanh sẽ vang lên tiếng "bíp" trong 30 giây và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt khi hết thời gian cài đặt.

Cài đặt bộ hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu

Nếu bộ hẹn giờ được cài đặt trên một vùng:

1. Chọn vùng nấu liên quan đang hoạt động bằng cách chạm vào phím chọn vùng (A).
2. Nhấn phím Hẹn giờ (F) "", đèn báo thời gian sẽ nhấp nháy và lúc này Quý vị có thể cài đặt hẹn giờ.
3. Sử dụng các nút "+" và "-", thời gian có thể cài đặt từ 1 đến 99 phút.

Gợi ý: Chạm một lần vào nút điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 1 phút.

Chạm và giữ nút điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng 10 phút.

Chạm đồng thời vào nút điều khiển "-" và "+", bộ hẹn giờ bị hủy và chỉ báo hẹn giờ sẽ tắt.

4. Khi thời gian được cài đặt, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy trong 5 giây.

LƯU Ý: Dấu chấm màu đỏ bên cạnh chỉ báo mức nguồn sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.



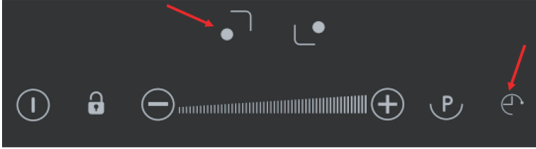
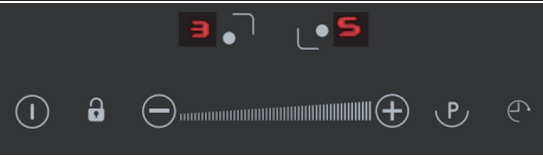
5. Khi hết thời gian hẹn giờ, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật.
6. Khi sử dụng chức năng "hẹn giờ để thông báo" và "hẹn giờ để tắt các vùng" cùng nhau, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại với mức ưu tiên hàng đầu. Nhấn vùng nấu để hiển thị thời gian còn lại.

Chức năng cảnh báo chống tràn: Ở trạng thái bếp đang tắt máy hoặc trong quá trình làm việc, nếu có nước tràn vào khu vực bảng điều khiển và diện tích nước bao phủ hơn 3 nút [bao gồm 3 nút], Bếp sẽ tự tắt trong vòng 10 giây và phát cảnh báo tiếng bip.

Hướng dẫn điều chỉnh giới hạn công suất (1.5kW/ 2.8kW/ 3.7kW/ 4.5kW/ 6.0kW/ 6.5kW)

CHÚ Ý!: Chỉ đại diện dịch vụ được ủy quyền mới có thể thực hiện điều chỉnh này!

Đảm bảo bếp đã được tắt. Có thể đặt mức công suất cần thiết bằng cách thực hiện các bước sau trong vòng 60 giây:

Các bước	Bảng điều khiển	Màn hình hiển thị
1	 Khi tắt bếp, nhấn phím chọn vùng nấu và phím hẹn giờ	
2	Đèn LED sẽ hiển thị 	
3	Nhấn phím chọn vùng nấu để chọn mức công suất	Lần lượt chọn các mức công suất 1,5 / 2,8 / 3,7kW / 4,5kW / 6,0kW / 6,5kW
4	 Nhấn phím hẹn giờ để thoát	Thoát chế độ cài đặt

Hiển thị và kiểm tra lỗi

Nếu có hiện tượng bất thường, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã bảo vệ tương ứng:

Thông báo lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
	Không có nồi được đặt lên hoặc nồi không phù hợp;	Thay nồi phù hợp
ER03	Nước hoặc nồi nấu trên kính khu vực bảng điều khiển	Lau sạch khu vực điều khiển
F1E	Lỗi kết nối giữa bảng hiển thị và bo mạch chính bên trái (vùng nấu có đèn báo hiển thị “E”)	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc bị lỗi; Thay Mainboard.
F3E	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây. (vùng nấu có chỉ báo hiển thị “E”)	Thay cảm biến cuộn dây
F4E	Mainboard bị lỗi cảm biến nhiệt độ. (vùng nấu có chỉ báo hiển thị “E”)	Thay mainboard
E1E	Cảm biến nhiệt độ của tấm kính gốm cao	Khởi động lại sau khi bếp từ nguội.
E2 E	Cảm biến nhiệt độ của IGBT cao	Khởi động lại sau khi bếp từ nguội.
E3 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá cao)	Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn bếp sau khi nguồn điện bình thường.
E4 E	Điện áp cung cấp bất thường (quá thấp)	Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn bếp sau khi nguồn điện bình thường.
E5 E	Lỗi cảm biến nhiệt độ (vùng nấu có đèn hiển thị “E”)	Cáp kết nối không được cắm đúng cách hoặc có lỗi khi lắp ráp;

Trên đây là những nhận định và cách kiểm tra những hư hỏng thường gặp.

Không được tự ý tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng. Vui lòng liên hệ với Trung tâm bảo hành của chúng tôi.

Thông số kỹ thuật

Mã sản phẩm bếp từ	533.09.901 – HC-I6032B
Khu vực nấu	3 vùng nấu
Hiệu điện thế	220-240V~ (AC)
Nguồn điện lắp đặt	6500W (230V)
Kích thước sản phẩm LxWxH(mm)	590x520x60
Kích thước lắp đặt AxB (mm)	565x495

Trọng lượng và Kích thước của bếp là gần đúng. Chúng tôi liên tục cố gắng cải thiện sản phẩm của mình, do vậy chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

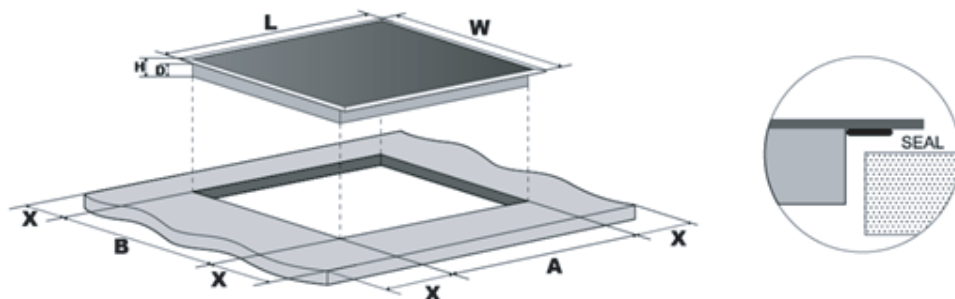
Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt cần lắp bếp theo kích thước hiển thị trong bản vẽ.

Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải đảm bảo khoảng trống tối thiểu 5cm xung quanh.

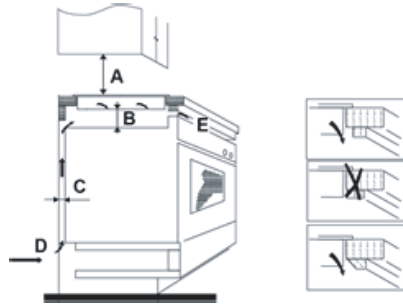
Đảm bảo độ dày của bề mặt lắp bếp ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt là loại chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình dưới đây:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Trong mọi trường hợp, đảm bảo bếp của Bếp từ luôn được thông gió tốt và các cửa hút gió và thoát khí không bị chặn. Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây.

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Đường dẫn khí	Đường thoát khí 5mm

Trước khi lắp đặt bếp từ, hãy đảm bảo:

- Mặt bếp vuông vức và bằng phẳng, không có cấu trúc nào cản trở các yêu cầu về không gian;
- Mặt bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt;
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, thì lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp;
- Quá trình lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về kỹ thuật cũng như các tiêu chuẩn và quy định hiện hành;
- Phải lắp đặt một công tắc cách ly phù hợp (cầu dao điện) có khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện lưới được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định, lắp đặt và định vị sao cho tuân thủ các quy tắc và quy định về hệ thống dây điện tại địa phương. Công tắc cách ly (cầu dao điện) phải là loại đã được phê duyệt và đảm bảo khoảng cách 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động, nếu quy tắc đi dây tại địa phương cho phép thay đổi các yêu cầu này);
- Công tắc cách ly (cầu dao điện) phải đảm bảo người dùng có thể dễ dàng tiếp cận;
- Vui lòng tham khảo ý kiến của cơ quan quản lý địa phương và luật pháp nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt;
- Hãy sử dụng lớp hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch men) cho các bề mặt tường xung quanh bếp nấu.

Sau khi lắp đặt xong Bếp từ, đảm bảo rằng:

- Không thể tiếp cận cáp nguồn điện qua cửa tủ hoặc ngăn kéo;
- Có đủ luồng không khí lưu thông từ bên ngoài tủ đến đáy bếp;
- Nếu bếp từ được lắp phía trên ngăn kéo hoặc ngăn tủ, thì tấm chắn bảo vệ nhiệt phải được lắp bên dưới để bếp;
- Người dùng có thể dễ dàng tiếp cận công tắc cách ly (cầu dao điện);

Trước khi định vị các giá đỡ cố định

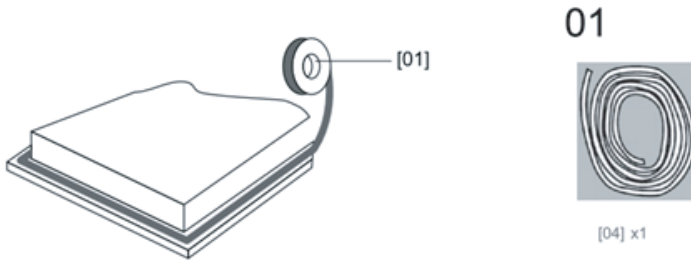
Bếp phải được đặt trên một bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Cố định các giá đỡ

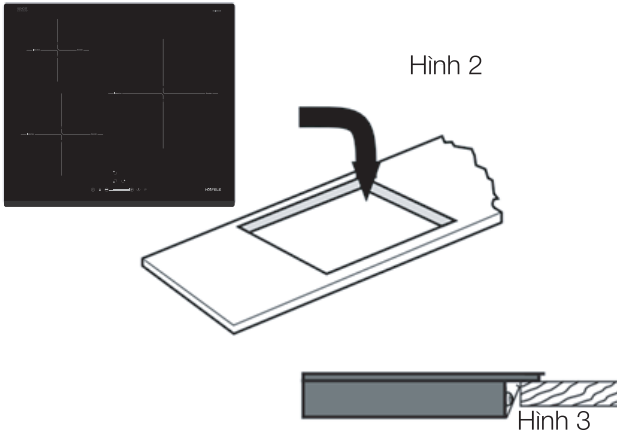
- Nên đặt thiết bị trên một bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Lắp đặt

Hình 1



Kéo căng vòng đệm được cung cấp dọc theo mép dưới của bếp, đảm bảo các đầu chồng khít lên nhau.

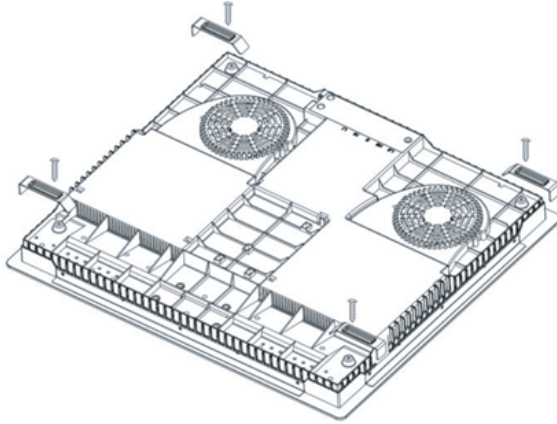
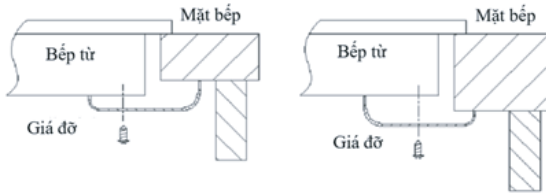


Không sử dụng chất kết dính để cố định bếp vào mặt bếp.

Sau khi miếng đệm được lắp vào, hãy đặt bếp vào phần khoét trên mặt bếp (Hình 2). Dùng lực ấn xuống nhẹ nhàng lên bếp để đẩy vào mặt bếp, đảm bảo bịt kín xung quanh các mép ngoài (Hình 3).

HOẶC

- Cố định bếp trên bề mặt bếp bằng cách vận chặt vít của bốn giá đỡ ở đáy bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.
- Điều chỉnh vị trí giá đỡ cho phù hợp với độ dày bề mặt bếp khác nhau.



Thận trọng

1. Chỉ nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ mới được lắp đặt bếp từ. Chúng tôi luôn có các chuyên gia hỗ trợ lắp đặt theo yêu cầu của Quý vị. Không được tự ý lắp đặt bếp.
2. Không được lắp đặt bếp từ lên trên máy rửa chén bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện tử của bếp;
3. Bề mặt bếp từ phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để nâng cao độ ổn định.
4. Tường và vùng gia nhiệt cảm ứng phía trên mặt bàn phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh bất kỳ thiệt hại nào, các lớp ghép nối và chất kết dính cũng phải có khả năng chịu nhiệt.

Nối bếp từ với nguồn điện lưới

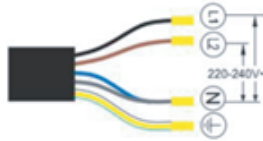
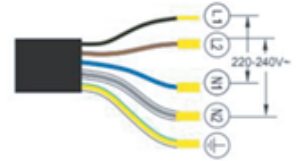
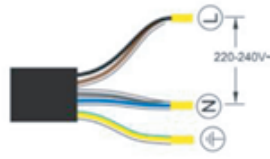
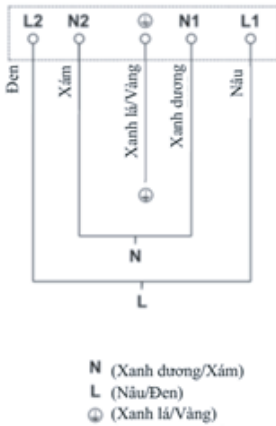
 Bếp từ chỉ được người có trình độ chuyên môn nối với nguồn điện chính. Trước khi nối bếp với nguồn điện, hãy kiểm tra xem:

1. Hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp với nguồn điện của bếp không.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được quy định trong bảng định mức.
3. Các đoạn cáp của nguồn cấp điện có thể chịu được tải trọng được chỉ định trên biển định mức.

Để nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc thiết bị phân nhánh vì có thể gây quá nhiệt và cháy nổ.

Cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận mang nhiệt nào và phải được đặt sao cho nhiệt độ không vượt quá 75°C.

 Để thợ điện kiểm tra xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp mà không cần thay đổi hay không. Mọi thay đổi chỉ được thợ điện có trình độ thực hiện.



Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, chỉ những đại lý sau bán hàng có đầy đủ các công cụ chuyên dụng mới được phép thực hiện để tránh mọi tai nạn.

- Nếu thiết bị được kết nối trực tiếp với nguồn điện, phải lắp đặt bộ ngắt mạch đa cực với khoảng hở tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện là chính xác và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Không được uốn cong hoặc nén cáp điện.
- Cáp điện phải được các kỹ thuật viên có đủ trình độ kiểm tra thường xuyên và thay thế.



TIÊU HỦY: Không được tiêu hủy sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại. Việc thu gom riêng các chất thải để xử lý đặc biệt là cần thiết.

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị Châu Âu 2011/65/EU về Chất thải Điện và Thiết bị Điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo thiết bị được thải bỏ đúng cách, Quý vị sẽ giúp ngăn chặn bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, nếu không thiết bị có thể gây ra những tác động nghiêm trọng nếu không được xử lý đúng cách.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết không được xử lý sản phẩm như rác thải sinh hoạt thông thường. Nên vận chuyển thiết bị đến địa điểm thu gom tái chế hàng điện và điện tử.

Thiết bị này yêu cầu phải xử lý như chất thải chuyên dụng.

Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải gia đình hoặc cửa hàng nơi Quý vị mua sản phẩm.

Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi Quý vị mua sản phẩm.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

