



TOMATE ELECTRODOMÉSTICOS

Register No.: M3560791



MADE IN SPAIN

[EN]	Use and installation manual	4
[VIE]	Hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng	8

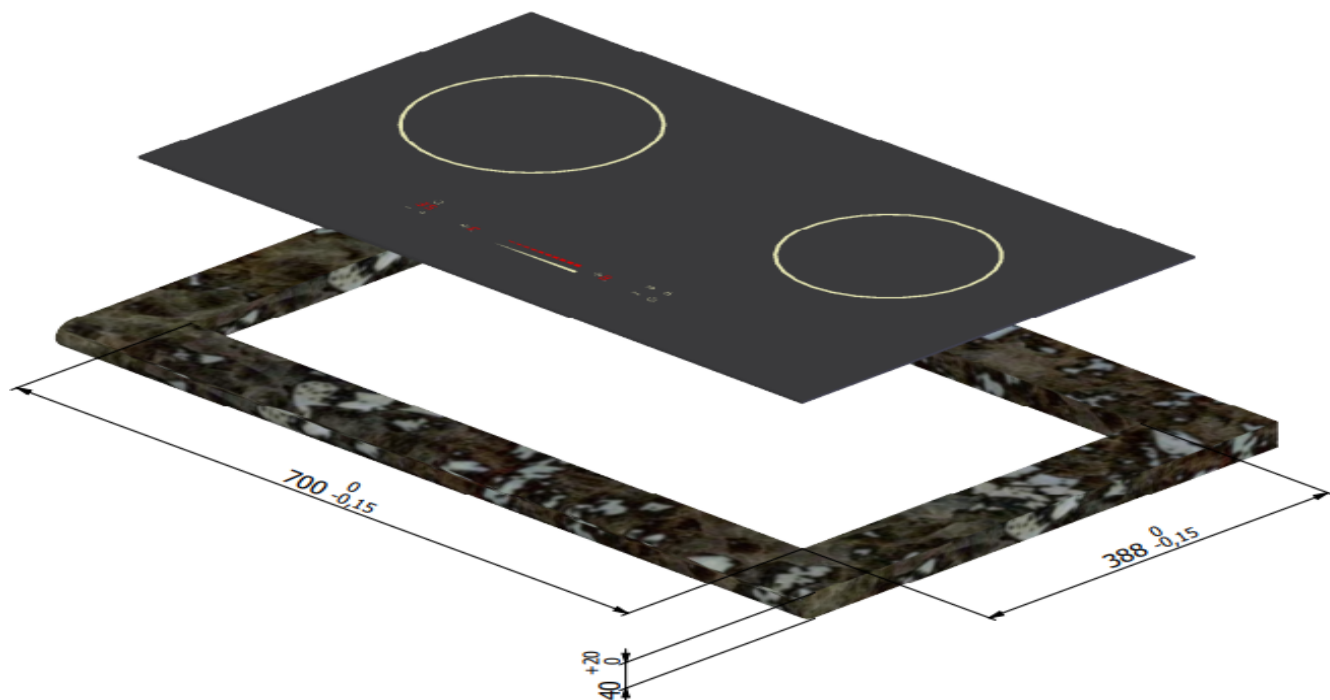


induction hobs/bếp từ

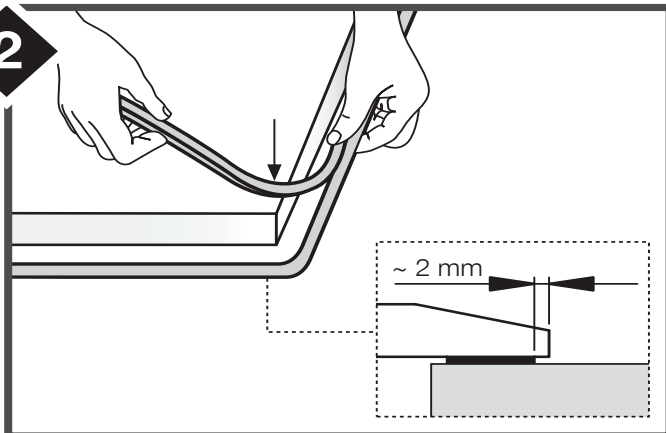
TOM 02I-8G LUX



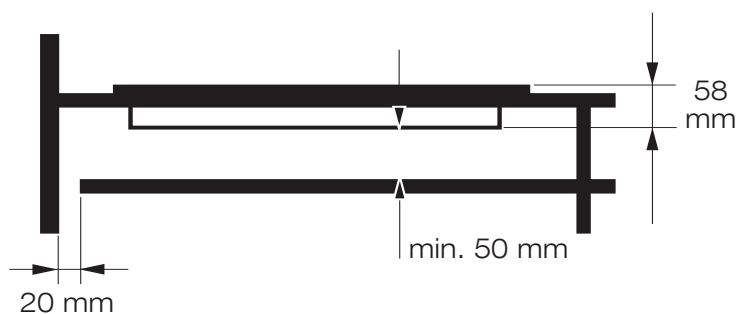
1



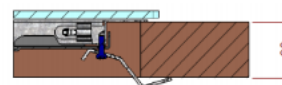
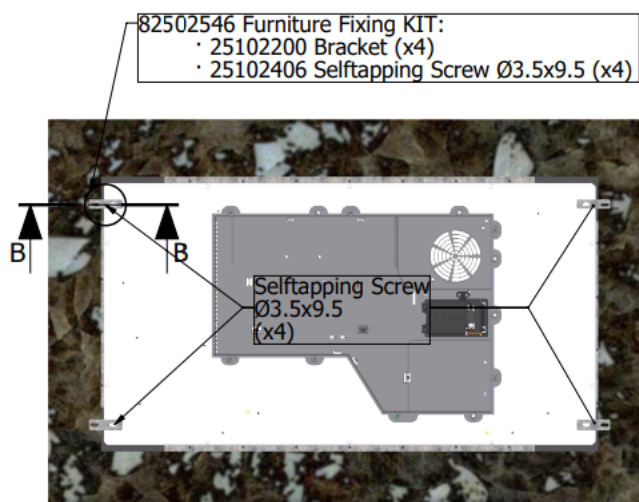
2



3



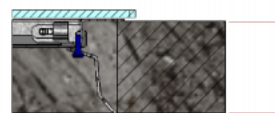
4



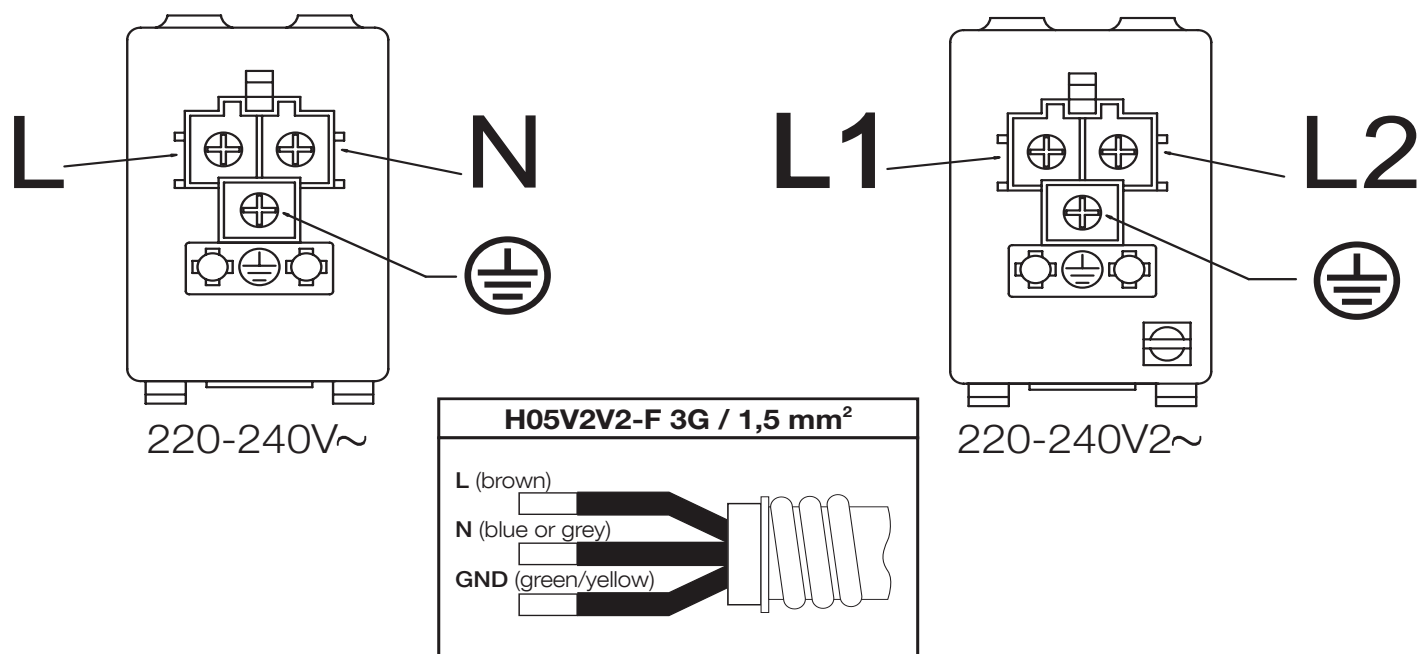
SECCIÓN B-B
ESCALA 1 : 2



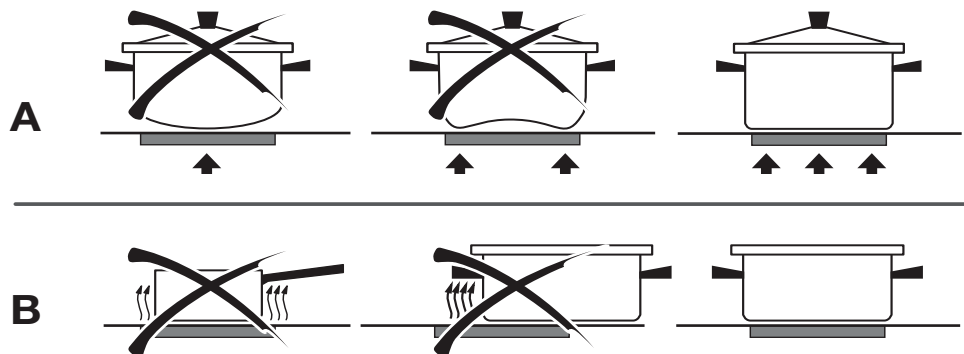
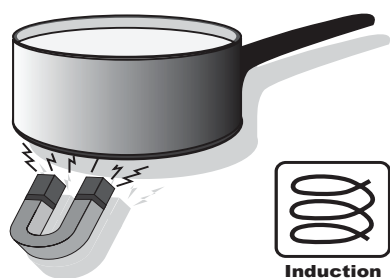
SECCIÓN B-B
ESCALA 1 : 2



5



6



A. On/Offkey. Unlock key.

B. Turn off cooking zone

C. Pausekey

D. Slider zones

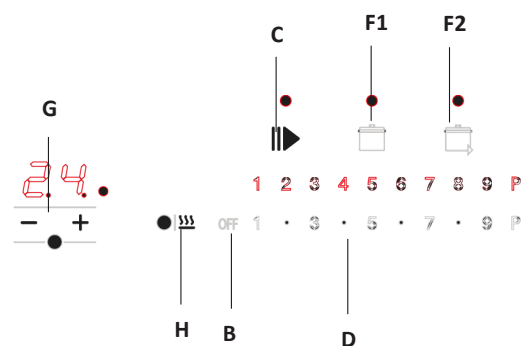
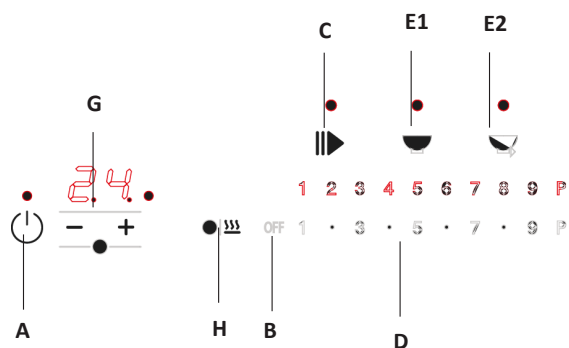
E1. Rice serving selection. **E2.** RICE cook

F1. Stew serving selection. **F2** - STEW cook

G. G1/G2 [-]/[+] Timer key

H. Timer/Warm selection

7



Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop 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.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with

water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOB IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally. Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

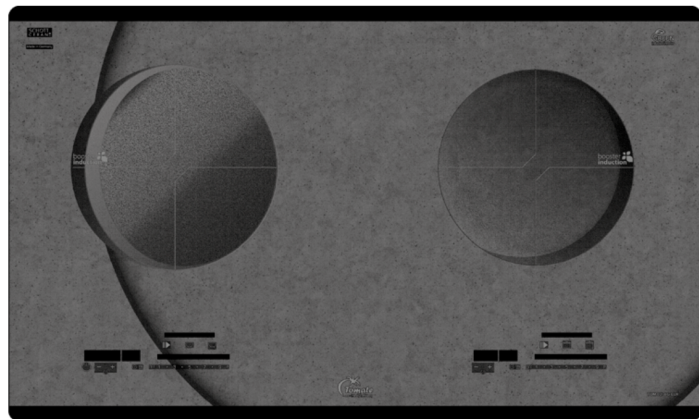
It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.

MODEL: TOM 02I-8G LUX



• SWITCHING THE APPLIANCE ON

The cooktop is switched ON/OFF by touching the [A][ON/OFF] key for 2 second, a double beep sounds and the On/Off status led is switched on. If the selection of a heater is not done in 10 seconds, the cooktop will be turned off automatically and also the On/Off status led is switched off.

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone by touching the corresponding Slider Selection [D]

slide right on the **Slider** to increase the power level or slide left to decrease it.

The power of the single cooking zone can be adjusted in **9** different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from « 1 » to « 9 ».

• POT DETECTION « »

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. If the cookware is removed from an active cooking zone, the display shows the symbol «  » which disappear when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings. After use, always bring power to « 0 » (**do not leave on the symbol «  »**). The symbol «  » also appears on one of the cooking zones displays when:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.

• Redual heater

If the temperature of the cooking zone is still high (over **50°**) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present

• The booter

With a short press on the highest level of slider keys, user can select the Booster Functions. A beep sounds and the heater display shows “P” and its corresponding slider bar graph visualizes all the bar ON (P level).

The heater will work at maximum power level for 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the heater will return to level “9”.

• TIMER [G]

This function allows establishing the time (from « 1 » to « 99 » minutes) for automatically switching the selected cooking zone off.

You can set the time max to 99 minutes and can be activated when burner is working.

Press “+” “-” or slide control to adjust the time.

• HEAT-UP function

User activates the “heat-up” function by pressing the “Heat-up” key when cooking zone is working a power level bigger than zero and it has been selected. It is not possible to activate Heat-up function when the heater is working at warm, 9 or P power level.

The heat-up time depends on the level of the set cooking stage.

Cooking level	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Heat-up time (s)	0	40	70	120	180	260	430	120	195

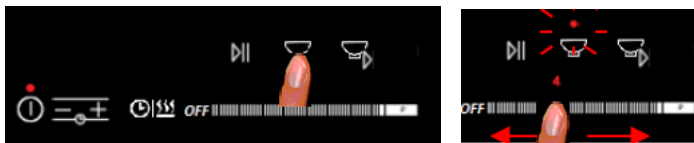
• Automatic rice cooking

Left heater is prepared to cook rice for 2, 4, 6 and 8 servings. user has to choose the amount of rice to cook (see below table),

Servings	Rice	Water
2	140 g	1.5 times the amount of rice
4	280 g	1.5 times the amount of rice
6	420 g	1.5 times the amount of rice
8	560 g	1.5 times the amount of rice

• Rice serving selection [E1]

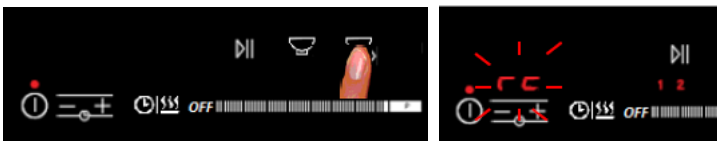
Pressing rice serving selection key, user can choose the number of serving to cook with the rice automatic cooking. By default, the number is 2, and can be modified to 2, 4, 6 and 8 servings by pressing the slider.



• Automatic rice cooking switch on/off [E2]

Pressing automatic rice cooking key, user can switch on and switch off the automatic rice cooking.

Automatic rice cooking is a predefined time count down of 37 minutes. Depending on the servings selected, the heater will perform one algorithm of power level or another.



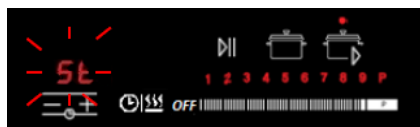
• Automatic stew cooking

Right heater is prepared to automatic stew cooking. The stew default by factory is function starts (40 minutes). The induction cooking zone is operated at level P for 7 minutes and then at level 3 for 33 minutes.

Power stage as well as the time can be adjusted by the user. For this, user must select the desired power and time and then must press “adjustable stew cooking” key and will save the new values.

There are minimum values for the “adjustable stew cooking”. If user select a power level less than 3 or if user select a time value less than 6 minutes, the automatic stew cooking set 3 to the power level and 6 minutes to the time value.

- Turn on the cooking zone at the desire level for the star level of stew. Example level 9. Then set the timer to the minutes want to stew. Select the [F1] Key to programe. The cooking zone is automatic turn off and save the level and the time which seleted. Press [F2] key to start the stew.

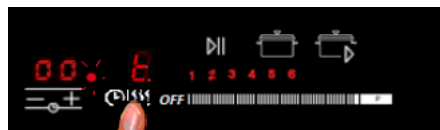


The only way to exit from automatic stew cooking is with the “automatic stew cooking” key.

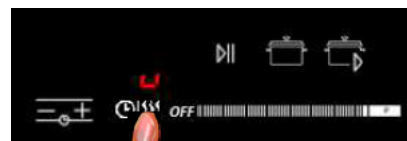
• Selection of heater's timer / Warm function:press [H]

There are two function in the same key:

1-With a **short press**, the **heater's timer** is selected, so user can visualize timer time or change timer's value, in case the that the timer is temporized.



2-And with a **long press** the **warm function** is activated, a “u” power level is showed in the display and slider bar graph is off.



• STOP &GO FUNCTION: press [C] key

With this key can set in “pause mode” each heater. After pressing the pause key, the “activation” sound appears and LED over the key is set during the entire break. Power in the heater will switch off, and a STOP message is displayed in the timer display and in the heater display. All keys related with this heater, like slider, timer, rice cooking, stew cooking will also be locked except for the pause key and power off key.

The break can be ended by pressing the pause key again. The “de-activation” sound appears. If this is done within 10 minutes, cooking process will continue as programmed before the break. If within 10 minutes the break is not eliminated by pressing the pause function key, the heater will switch off automatically.

• Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically. The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

Power level	Max. time on (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng này, bao gồm các thông tin quan trọng về lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị một cách an toàn. Giữ lại hướng dẫn này để tham khảo về sau. Tất cả các thao tác lắp đặt (nối điện) đều phải được nhân viên có chuyên môn thực hiện theo các tiêu chuẩn và quy tắc có hiệu lực.

MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

- Chỉ sử dụng bếp trong nhà để chuẩn bị và làm nóng thực phẩm. Không sử dụng bếp cho bất cứ loại mục đích nào khác.
- Những cá nhân không thể sử dụng thiết bị một cách an toàn do năng lực thể chất, cảm giác và thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức không được sử dụng thiết bị này khi không được giám sát hoặc hướng dẫn của một người có trách nhiệm.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn được giữ cách xa bếp trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ em trên 8 tuổi chỉ được phép sử dụng bếp nếu được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị.
- Trẻ em không được làm sạch và bảo dưỡng thiết bị khi không được giám sát.
- Chỉ kỹ thuật viên bảo dưỡng có thẩm quyền được thực hiện lắp đặt, sửa chữa và bảo dưỡng. Người không có chuyên môn thực hiện các công việc trên có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- **NGUY CƠ GÂY ĐIỆN GIẬT!** Nếu bếp bị hỏng hoặc sút, nứt hoặc vỡ, tắt bếp ngay và dừng sử dụng. Ngắt nguồn điện của bếp.
- **CẢNH BÁO!** Nếu dây nguồn của thiết bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý bảo dưỡng hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh gây nguy hiểm.
- **CẢNH BÁO!** Thiết bị và các bộ phận dễ cầm nắm của bếp có thể nóng lên trong

quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đun nóng.

- **CẢNH BÁO!** Việc đi ra ngoài khi đang đun nấu bằng dầu hoặc mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn. TUYỆT ĐỐI không dập lửa bằng nước mà phải tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng cách đậy nắp vung hoặc phủ chăn dập lửa.
- **CẢNH BÁO!** Bếp nóng lên trong quá trình sử dụng và vẫn còn nóng sau khi được tắt đi một lúc. Vẫn còn nguy cơ bỏng cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt.
- **THẬN TRỌNG!** Phải theo dõi quá trình đun nấu. Việc đun nấu trong thời gian ngắn phải được theo dõi liên tục.
- **NGUY CƠ GÂY HỎA HOẠN!** Không đặt đồ vật lên bề mặt đun nấu! Không được đặt đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung nổi lên bề mặt bếp do chúng có thể bị nóng lên.
- Luôn tắt vùng nấu sau khi sử dụng!
- Thiết bị không được dự định sử dụng bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Hướng dẫn lắp đặt này để chỉ dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh, bảo dưỡng phù hợp với luật và tiêu chuẩn hiện tại.

Để đảm bảo sản phẩm hoạt động đúng chức năng các điểm lưu ý sau cần được thực hiện:

- Bề mặt cần sử dụng vật liệu chịu nhiệt
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, sản phẩm cần có hệ thống quạt hút thông gió làm mát.
- Không được lắp đặt bếp dưới bếp rửa bát: trong trường hợp bắt buộc lắp đặt cần có khay thấm nước ở giữa 2 sản phẩm.

Không tuân thủ thực hiện các điều cảnh báo nêu trên có thể dẫn đến việc sản phẩm vận hành không đúng chức năng.

THÔNG GIÓ

Đảm bảo khoảng cách giữa bếp và các dụng cụ nhà bếp khác phải có sự đối lưu và thoát khí (Hình 3).

Không chặn lỗ thông gió để tránh sản phẩm bị gặp sự cố.

KẾT NỐI ĐIỆN (Hình 5)

Trước khi kết nối điện cần kiểm tra:

- Hệ thống điện phù hợp với dòng điện được nêu trên tem kỹ thuật.
- Hệ thống điện kết nối tiếp đất phù hợp với

quy định và tiêu chuẩn hiện hành.

Nếu sản phẩm không đi kèm với dây và ổ cắm, hãy sử dụng dây và ổ cắm với giá trị phù hợp được ghi trên tem kỹ thuật.

Trong trường hợp kết nối trực tiếp tới mạch điện cần lắp đặt thêm công tắc 2 cực, khoảng cách tối thiểu của công tắc là 3mm (dây tiếp đất màu vàng/xanh không được nối với công tắc này.)

Lưu ý khi lắp đặt công tắc cần được lắp đặt tại vị trí dễ dàng sử dụng.

ĐIỆN TỬ

Chức năng:

Chức năng của hệ thống điện tử là trực tiếp truyền nhiệt từ bộ chuyển đổi sóng từ đến nồi nấu.

Ưu điểm:

- Hệ thống truyền nhiệt chỉ hoạt động khi nồi nấu được đặt lên bếp
- Nhiệt được truyền trực tiếp và tỏa đều dưới đáy nồi để nấu chín thực phẩm
- Tiêu thụ ít điện năng và giảm thiểu thời gian trong quá trình nấu nướng.
- Bề mặt xung quanh của bếp luôn được

mát (vì khi nấu toàn bộ phần nhiệt lượng được truyền trực tiếp vào đáy nồi).

SỬ DỤNG (Bảng điều khiển- Hình 7)

Sử dụng hệ thống điều khiển cảm ứng ở vị trí tương ứng theo nhu cầu đun nấu của cá nhân. Luôn nhớ rằng số càng cao thì lượng nhiệt sinh ra càng lớn.

NỒI NẤU

Sử dụng nồi nấu đúng vật liệu (là loại nồi nhiễm từ). Để kiểm tra nồi nấu phù hợp với hệ thống bếp từ, quý khách có thể dùng công cụ là thanh nam châm thông thường (Hình 6).

Để nấu được hiệu quả cao hơn :

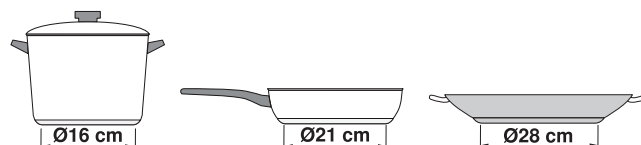
- Sử dụng nồi nấu với đáy phẳng (Hình 6A)
- Sử dụng nồi nấu vừa với kích thước của mâm nhiệt (Hình 6B)
- Không sử dụng nồi với đáy bị nhám, gỗ ghe để tránh bề mặt mâm nhiệt bị trầy xước.

Dụng cụ nấu

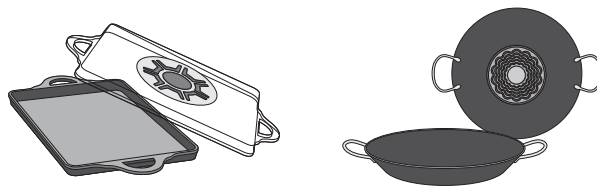
Chỉ sử dụng xoong, nồi, chảo có từ tính phù hợp với việc nấu trên bếp từ chuẩn hạn như:

- Xoong nồi làm từ thép tráng men (đáy dày 2-3mm)
 - Xoong nồi làm từ gang đúc
 - Đặc biệt Xoong nồi làm bằng thép không gỉ phải làm bằng vật liệu có từ tính hóa tương thích, nhận từ tốt
- Không sử dụng loại nồi từ có từ tính thấp (nhận từ nhưng kém). Cần lưu ý:

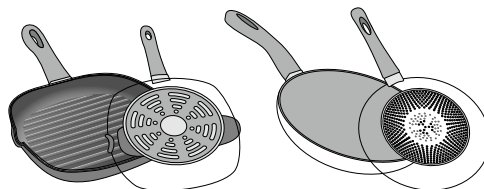
Toàn bộ đáy phải được thiết kế lớp nhận từ: như bên dưới



- Không sử dụng loại nồi, chảo chỉ làm lớp **nhận từ 1 phần**, như hình minh họa dưới đây:

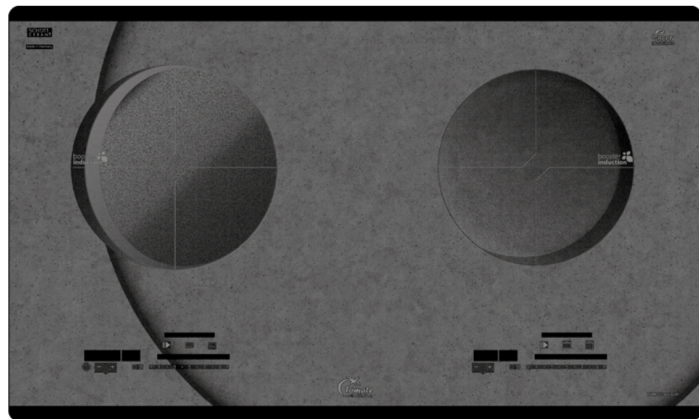


- Không sử dụng loại nồi, chảo có **đáy không bằng phẳng**, hoặc không đều (làm giảm diện tích nhận từ), hoặc vật liệu đáy nhận từ có chứa nhôm (làm giảm khả năng nhận từ) như hình minh họa bên dưới:



- Nồi chảo **không được sử dụng trên bếp từ** g™m: Nồi thép nhận từ nhưng **đáy mỏng**, nồi nhôm, đồng, kính, nồi đất

MODEL: TOM 02I-8G LUX



• TẮT/MỞ THIẾT BỊ -nhấn nút [A]

Mở bếp bằng cách nhận phím [A] ON/OFF trên bảng điều khiển trong vòng 02 giây- để tắt khóa tự động. Bếp phát ra hai tiếng bíp Led hiển thị và bếp được mở.

Nếu vùng nấu không được chọn trong vòng 10 giây bếp sẽ tự động tắt và khóa bàn phím.

• MỞ/CHỌN VÙNG NẤU- Trượt [D]

Lựa chọn vùng nấu mong muốn bằng cách nhấn nút Lựa chọn Vùng tương ứng và trượt sang bên phải trên Thanh trượt D hoặc sang bên trái để tăng hoặc giảm mức công suất. Công suất của vùng nấu có thể được điều chỉnh ở 9 vị trí khác nhau và sẽ được hiển thị trên màn hình sáng tương ứng với mức từ «1» đến «9», và booster «P».

NHẬN BIẾT NỒI NẤU ^[1]

Nếu màn hình mâm nhiệt hiển thị ký hiệu

 có nghĩa là:

- 1) Nồi nấu không phù hợp với bếp từ.
- 2) Kích thước nồi nấu quá to so với kích thước mâm nhiệt.
- 3) Không có nồi nấu trên mâm nhiệt.

DƯ NHIỆT

Sau khi tắt bếp nếu nhiệt độ của mâm nhiệt vẫn cao (trên 50°) màn hình sẽ hiển thị ký hiệu «H» (dư nhiệt). Ký hiệu sẽ tắt khi nhiệt trên mâm nhiệt không còn nguy hại.

• Chọn nấu nhanh BOOSTER

Có thể thực hiện booster (nấu nhanh) bằng cách nhấn nhẹ vào mức cao nhất tại phím chữ P trên thanh trượt. Tiếng bíp phát ra và vùng điều khiển hiển thị Led chữ P. tương ứng với mức booster.

Vùng nấu sẽ trở về mức 9 sau 10 phút và sẽ phát ra tiếng bíp.

• HẸN GIỜ [G]

Chức năng cài đặt hẹn giờ tự ngắt của mâm nhiệt (từ 1 đến 99 phút).

Nhấn phím [H] để kích hoạt chế độ hẹn giờ. Sau đó Nhấn phím “+”-” [G] để tăng giảm thời gian hẹn giờ. Chức năng này hoạt động khi vùng nấu đang hoạt động và được chọn.

• Chức năng HEAT-UP - A

Người dùng kích hoạt chức năng “heat-up” bằng cách nhấn giữ ở mức công suất mong muốn khi vùng nấu đang hoạt động mức công suất lớn hơn 0 và mức công suất đã được chọn. Sau khi chọn vùng điều khiển sẽ hiển thị chữ «A».Không thể kích hoạt chức năng Heat-up khi vùng nấu hoạt động ở mức công suất 9 hoặc P Thời gian tăng nhiệt phụ thuộc vào mức độ của giai đoạn nấu đã đặt.

Chức năng này nhằm giúp nấu nhanh khi cần thiết và trở về mức nấu ban đầu theo thời gian tương ứng với mức công suất bên dưới:

Mức công suất	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Thời gian (s)	0	40	70	120	180	260	430	120	195

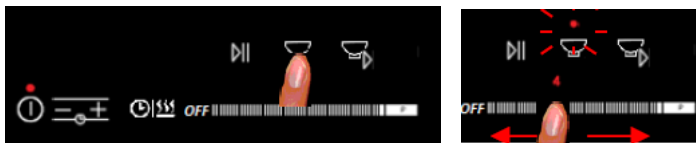
• CHỨC NĂNG NẤU CƠM TỰ ĐỘNG

Vùng nấu bên trái được chuẩn bị để nấu cơm cho 2, 4, 6 và 8 khẩu phần. Người dùng phải chọn lượng gạo và lượng nước để nấu. (xem bảng bên dưới),

Khẩu phần	Gạo	Nước
2	140 g	1.5 Lần tương ứng với gạo
4	280 g	1.5 Lần tương ứng với gạo
6	420 g	1.5 Lần tương ứng với gạo
8	560 g	1.5 Lần tương ứng với gạo

• Chọn khẩu phần nấu [E1]

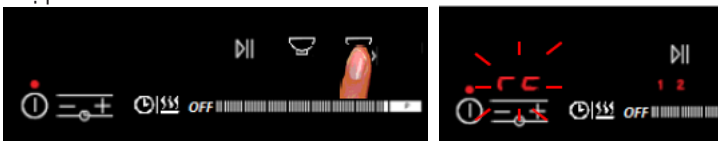
Nhấn phím chọn khẩu phần cơm [E1], người dùng có thể chọn số khẩu phần nấu với chế độ nấu cơm tự động. Theo số khẩu phần để nấu với chế độ nấu cơm tự động. Theo mặc định, số lượng là 2 và có thể được sửa đổi thành 2, 4, 6 và 8, mặc định là số lượng là 2 và có thể được sửa đổi thành 2, 4, 6 và 8 khẩu phần bằng cách nhấn thanh trượt.



• Mở/ tắt chế độ nấu cơm tự động [E2] Nhấn

phím nấu cơm tự động [E2] , người dùng có thể bật và tắt chế độ nấu cơm tự động.

Nấu cơm tự động là thời gian đếm ngược được xác định trước là 37 phút. Tùy thuộc vào khẩu phần được chọn, bếp sẽ thực hiện tính toán mức công suất phù hợp.



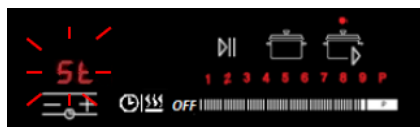
• CHỨC NĂNG HÂM TỰ ĐỘNG

Vùng nấu bên phải được chuẩn bị để nấu món hầm tự động. Chức năng mặc định của món hầm theo nhà máy là (40 phút). Vùng nấu hoạt động ở mức P trong 7 phút và sau đó ở mức 3 trong 33 phút.

Giai đoạn công suất cũng như thời gian có thể được điều chỉnh bởi người dùng. Đối với việc này, người dùng phải chọn công suất và thời gian mong muốn và sau đó phải nhấn phím [F1] "điều chỉnh món hầm" và sẽ lưu các giá trị mới.

Có các giá trị tối thiểu cho "nấu món hầm có thể điều chỉnh". Nếu người dùng chọn mức công suất nhỏ hơn 3 hoặc nếu người dùng chọn giá trị thời gian dưới 6 phút, chế độ nấu món hầm tự động sẽ đặt 3 thành mức công suất và 6 phút cho giá trị thời gian.

- Bật vùng nấu ở mức mong muốn cho mức ban đầu . Ví dụ mức 9. Sau đó đặt hẹn giờ cho số phút muốn hầm. Chọn Phím [F1] để lập trình. Vùng nấu sẽ tự động tắt và lưu lại mức và thời gian đã chọn. Nhấn phím [F2] để bắt đầu món hầm.

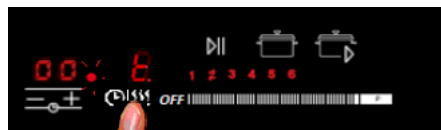


Cách duy nhất để thoát khỏi chế độ nấu món hầm tự động là nhấn vào phím [F2]

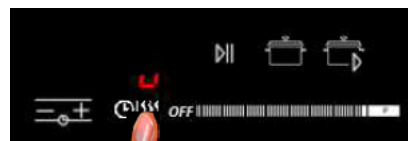
• bộ HẸN GIỜ/ chức năng HÂM: nhấn [phím [H]

Có hai chức năng trong cùng một phím:

1-Chỉ với một lần nhấn ngắn ở phím [H], bộ hẹn giờ của bếp được chọn, vì vậy người dùng có thể hẹn giờ hoặc thay đổi giá trị của bộ hẹn giờ ở phím +/- [G]



2-Và nhấn giữ lâu ở phím [H], chức năng hâm nóng sẽ được kích hoạt, mức công suất "u" được hiển thị trên màn hình và hiển thị thanh trượt tắt.



• CHỨC NĂNG TẠM DỪNG -nhấn phím [C]

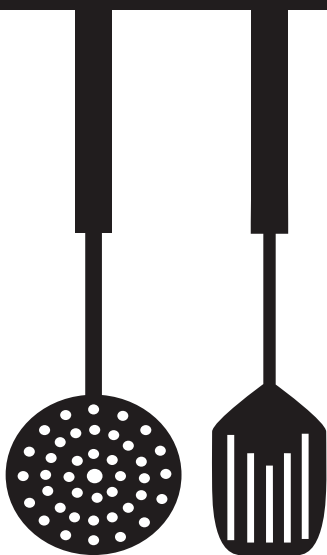
Với phím này có thể đặt ở "chế độ tạm dừng" từng vùng nấu. Sau khi nhấn phím tạm dừng, sẽ xuất hiện và đèn LED trên phím được thiết lập trong toàn bộ thời gian nghỉ. Nguồn bếp sẽ tắt và thông báo STOP được hiển thị trên màn hình hẹn giờ. Tất cả các phím liên quan đến vùng nấu, như thanh trượt, hẹn giờ, nấu cơm, nấu món hầm cũng sẽ bị khóa ngoại trừ phím tạm dừng và phím tắt nguồn.

Có thể kết thúc thời gian tạm dừng bằng cách nhấn lại phím tạm dừng. Nếu điều này được thực hiện trong vòng 10 phút, quá trình nấu sẽ tiếp tục như đã lập trình trước khi tạm dừng. Nếu trong vòng 10 phút mà thời gian tạm dừng không được kích hoạt lại, bếp sẽ tự động tắt an toàn.

• Thời gian tự động tắt bếp

Nếu mức công suất không được thay đổi trong thời gian nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. Thời gian tối đa của bếp có thể hoạt động, phụ thuộc vào mức nấu đã chọn.

Mức công suất	Thời gian tối đa (Giờ)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1



TOMATE ELECTRODOMÉSTICOS, SPAIN

Register No.: M3560791

www.tomate-elec.es

TOMATE VIET NAM CO., TD
Exclusive Distribution

Headquater: M6, Road F, Tan Thoi

Nhat Ward, Dist. 12, HCMC, Vietnam.

Tel: 028-3991 30 83, 028- 2247 38 77 E:

in_o@tomate.com.vn

www.tomate.com.vn

**NHÀ SẢN XUẤT TỪ CHỐI
MỌI TRÁCH NHIỆM LIÊN
QUAN ĐẾN CÁC HƯ HỎNG
CÓ THỂ XẢY RA DO VIỆC
KHÔNG TUÂN THỦ CÁC
CẢNH BÁO TRÊN HƯỚNG
DẪN LẮP ĐẶT VÀ SỬ
DỤNG NÀY.**

