



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 **Nagakawa®**

 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



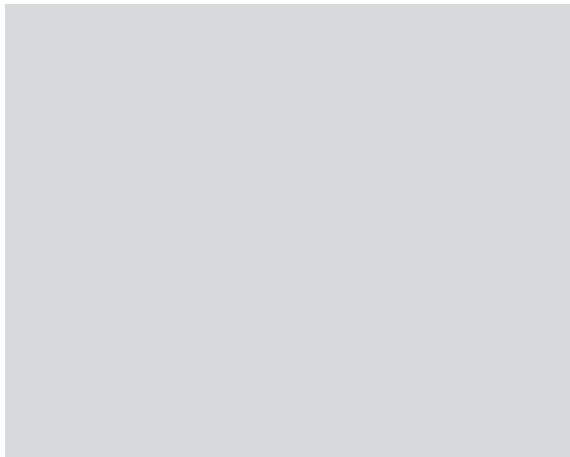
USER INSTRUCTION MANUAL



 Nagakawa®



 Nagakawa®



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

Kính gửi Quý khách hàng!

Với mong muốn mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm thiết bị nhà bếp cao cấp **TỐT NHẤT, BỀN NHẤT, AN TOÀN NHẤT**, 20 năm qua Tập đoàn Nagakawa đã không ngừng cải tiến, đổi mới và hoàn thiện sản phẩm để phù hợp với nhu cầu và văn hóa của người Việt Nam.

Lấy yếu tố **"Bền"** làm tôn chỉ hoạt động, Tập đoàn Nagakawa đã và đang từng bước nâng cấp sản phẩm, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của hàng triệu gia đình Việt.

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin dùng những sản phẩm của Tập đoàn Nagakawa.

Kính chúc Quý khách cùng gia đình luôn an vui, hạnh phúc.

Trân trọng cảm ơn!

NỘI DUNG	TRANG
TÍNH NĂNG ƯU VIỆT	07
1. MÔ TẢ SẢN PHẨM	15
2. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG	27
3. CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG	29
4. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	34
5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	37
6. MỘT SỐ ĐIỀU CẦN LƯU Ý KHI SỬ DỤNG	61
7. VỆ SINH, BẢO QUẢN	65
8. MỘT SỐ CẢNH BÁO THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ	68
9. HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	71

TÍNH NĂNG ƯU VIỆT CỦA SẢN PHẨM

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

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

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

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

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

Ưu điểm: Độ bóng mịn cao, chống bám bẩn, chống trượt, chống rạn nứt với các dòng kính cao cấp như Schott Ceran, Kanger, Eurokera...được thiết kế nhiệt độ ổn định, độ bền cao, dẫn nhiệt thấp và khả năng chịu sốc nhiệt lớn.

MÂM TỪ

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

Mâm từ được sản xuất từ các sợi dây đồng nguyên chất và các thanh dẫn từ chất lượng cao. Bếp điện từ Nagakawa có cấu trúc khác biệt so với các loại bếp trên thị trường hiện nay, mâm từ có số lượng vòng dây lớn và mỗi vòng dây bao gồm rất nhiều những sợi đồng nhỏ đan kết cực kỳ tỉ mỉ.

Với số lượng thanh từ gấp đôi các loại bếp thông thường, nhờ kết cấu này bếp điện từ Nagakawa có thể đạt hiệu suất 98 - 99% (bếp gas từ 67 - 68%, bếp điện từ thông thường từ 92 - 93%), đảm bảo khả năng truyền nhiệt nhanh - tản nhiệt tốt - không gây tiếng ồn.

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

CÔNG NGHỆ INVERTER

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

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

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

CHỨC NĂNG BOOSTER SIÊU NHANH

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

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

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

CHỨC NĂNG MỘT BẾP HỒNG NGOẠI HAI VÒNG NHIỆT

Với dòng bếp hỗn hợp, tại vùng nấu hồng ngoại, bạn hoàn toàn có thể lựa chọn chế độ hoạt động một vòng nhiệt hoặc 2 vòng nhiệt tùy vào nhu cầu sử dụng.

Chế độ bếp điện 1 vòng nhiệt giúp bếp hoạt động tiết kiệm điện hơn khi bạn cần nấu những món ăn với nhiệt độ thấp và nấu chậm hoặc với nồi có đường kính đáy nhỏ 10-12cm.

Chế độ bếp điện 2 vòng nhiệt giúp bạn lựa chọn mức công suất nấu cao hơn chế độ một vòng nhiệt, đặc biệt khi bạn cần thời gian nấu nhanh hơn, với nhiệt độ cao hơn hoặc với nồi có đường kính đáy lớn 16-26cm.

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

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

CHỨC NĂNG CẢNH BÁO DƯ NHIỆT CHO MỖI BẾP

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

CHỨC NĂNG CHỐNG QUÁ NHIỆT BẢO VỆ BẾP

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

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

Khi bạn đặt nồi không trên bếp lâu, nhiệt độ lên quá cao (~250 độ C), bếp từ sẽ hiện cảnh báo, sau đó bếp sẽ ngừng hoạt động. Màn hình bếp sẽ hiển thị cảnh báo "E5" và cảnh báo sẽ mất đi khi nhiệt độ bếp giảm xuống mức cho phép.

CHẾ ĐỘ CẢM ỨNG CHỐNG TRÀN

Cảm biến chống tràn là một dạng cảm biến cảm ứng bề mặt của bếp điện từ, cảm biến sẽ được đặt tại vị trí của bàn phím điều khiển. Trong quá trình nấu nướng, khi nước tràn vào bề mặt bàn phím (phạm vi từ 3 phím trở lên), trong 5 giây bếp sẽ tự động tắt và hiển thị cảnh báo "Et" hoặc "r" tùy model. Lúc này hãy lau khô nước trên bàn phím và bật lại bếp để sử dụng.

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

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

CÔNG NGHỆ NGĂN CHẶN NHIỆT LAN TỎA

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

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

CHỨC NĂNG KIỂM SOÁT THỜI GIAN ĐUN NẤU

Chức năng này được cài đặt mặc định là 60p với các dòng bếp 3 vùng nấu hỗn hợp và là 120p với các dòng bếp 2 vùng nấu điện từ, dòng bếp 2 vùng nấu hỗn hợp nhằm giúp bạn loại bỏ yếu tố quên tắt thiết bị đun nấu trong quá trình chế biến nấu ăn. Ngoài ra, bếp từ Nagakawa cũng giúp bạn hoàn toàn có thể chủ động cài đặt thời gian mong muốn từ 0-99 phút hoặc 0-3h (tùy model) trong suốt quá trình đun nấu.

CHỨC NĂNG TẠM DỪNG/ BẬT TRỞ LẠI

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

CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG KẾT NỐI BẾP VÀ HÚT MÙI NASYNC (MỘT SỐ MODEL)

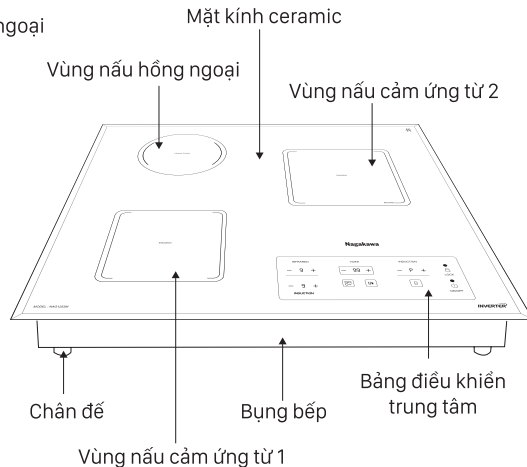
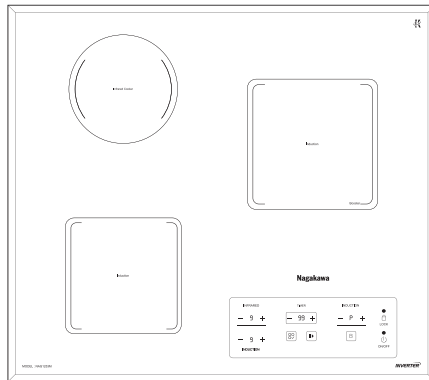
Một số model bếp và hút mùi của Nagakawa được tích hợp tính năng Nasync giúp tự động kết nối giữa bếp từ và máy hút mùi nhờ cảm biến của máy. Với tính năng này khi kích hoạt bếp từ máy hút mùi sẽ tự động được kích hoạt nhờ cơ chế cảm biến thông minh và tiện dụng.

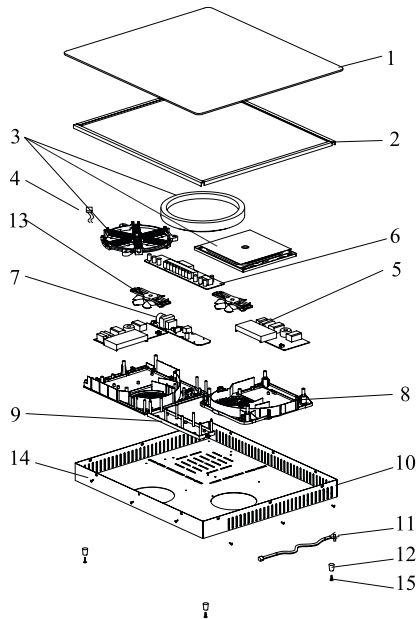
1. MÔ TẢ SẢN PHẨM

A. DÒNG BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP NAGAKAWA:

Model: NAG1253M

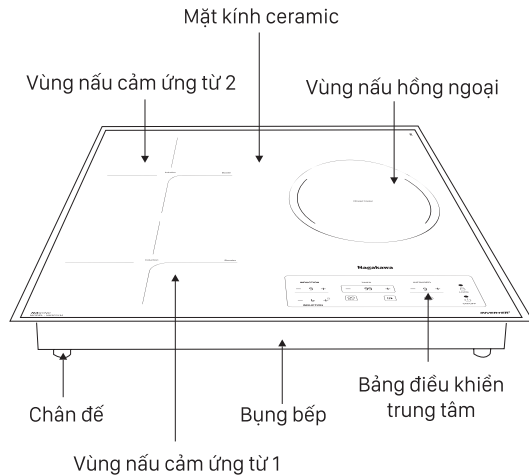
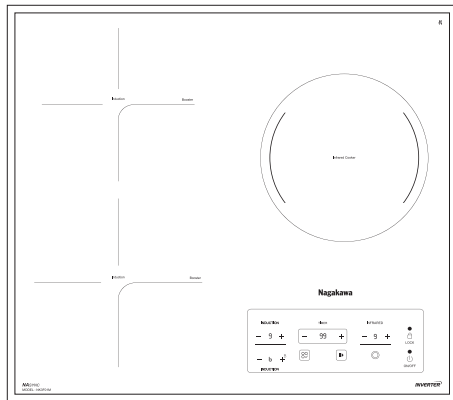
- Bếp gồm 2 vùng nấu cảm ứng từ và 1 vùng nấu hồng ngoại
- Một mặt điều khiển cảm ứng chung cho 3 vùng nấu

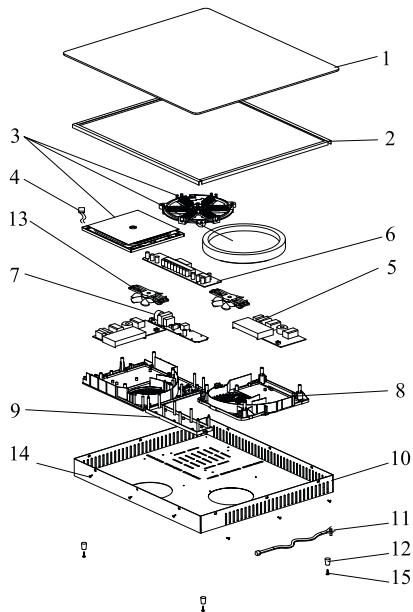




STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ và mâm hồng ngoại
4	Cảm biến
5	Bo mạch chủ
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

Model: NK3F01M

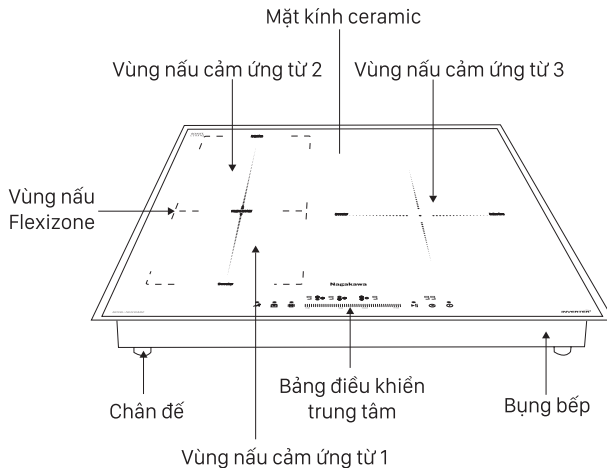
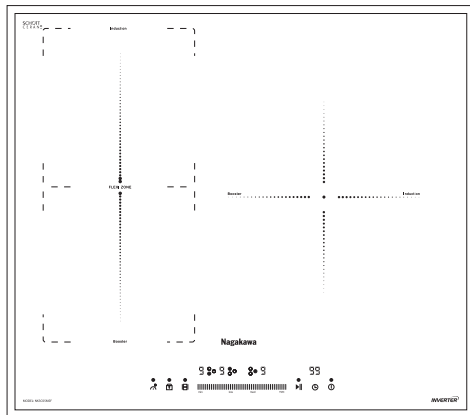


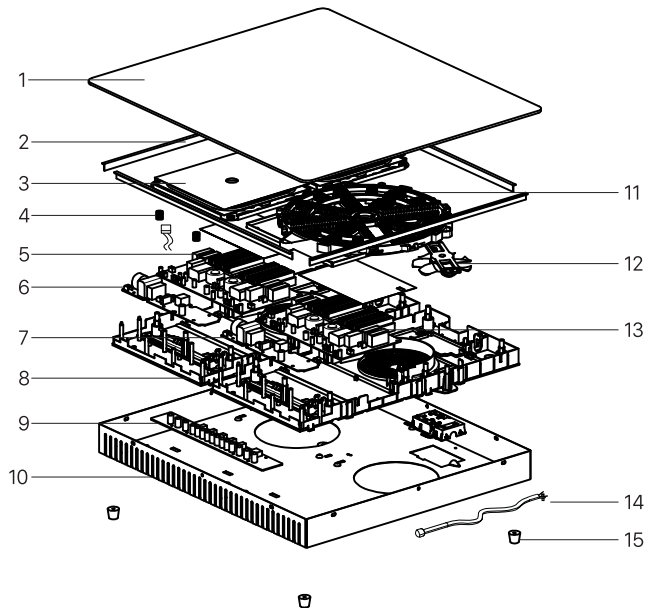


STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ và mâm hồng ngoại
4	Cảm biến
5	Bo mạch chủ
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

B. DÒNG BẾP FLEXIZONE:

Model: NK3C05MSF

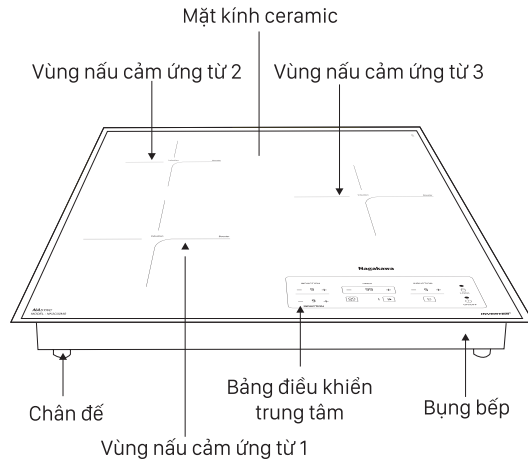
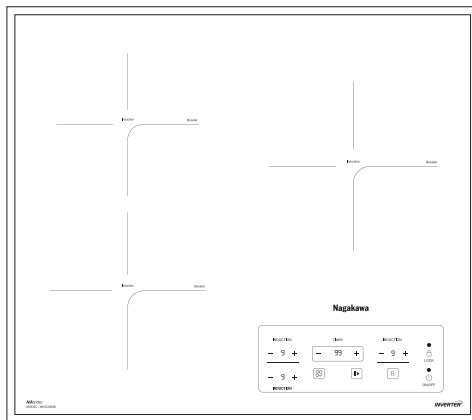


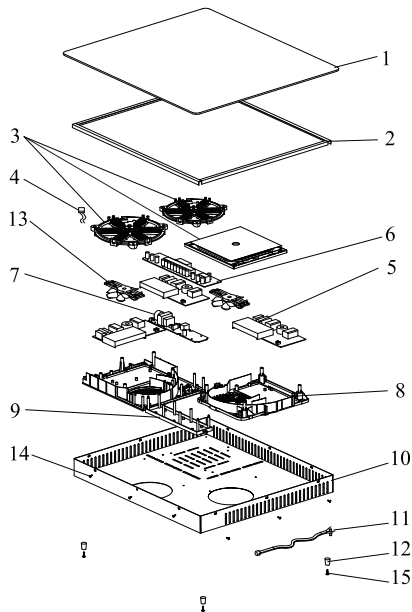


STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ Flexizone
4	Lò xo đỡ mâm từ Flexizone
5	Bo mạch nguồn bếp Flexizone
6	Bo mạch nguồn trung tâm
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Mâm từ bên phải
12	Quạt tản nhiệt
13	Bo mạch nguồn bếp bên phải
14	Dây nguồn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

C. DÒNG BẾP 3 VÙNG NẤU ĐIỆN TỬ NAGAKAWA:

Model: NK3C02MS, NK3C03M



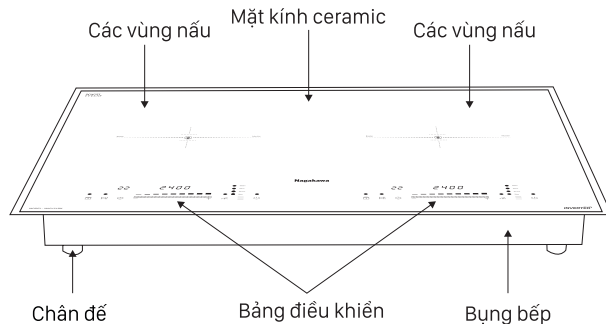
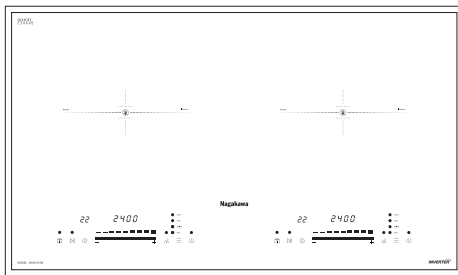


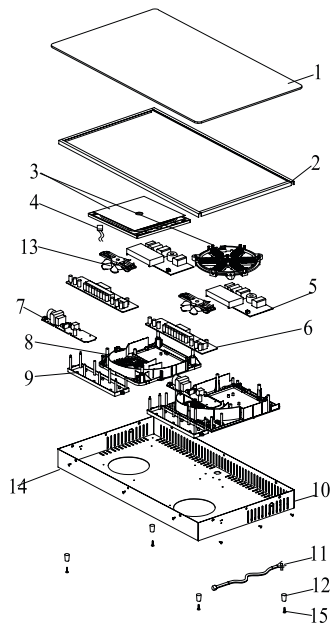
STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ
4	Cảm biến nhiệt
5	Bo mạch nguồn
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân đế
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

D. DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU ĐIỆN TỪ

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

Model: NAG1202M, NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C15MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME, NK2C16M, NK2C18MB, NK2C19M, NK2C20MB



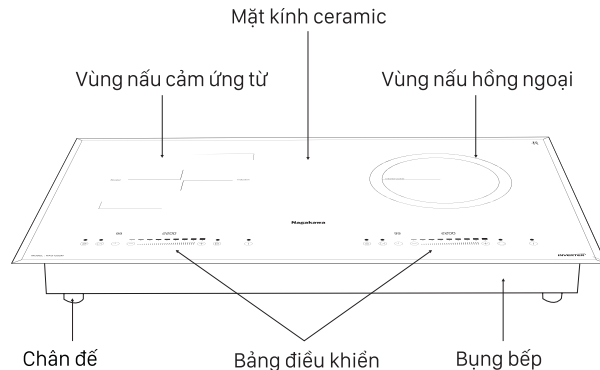
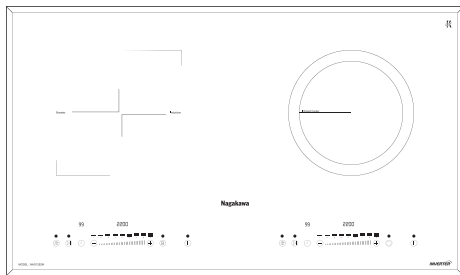


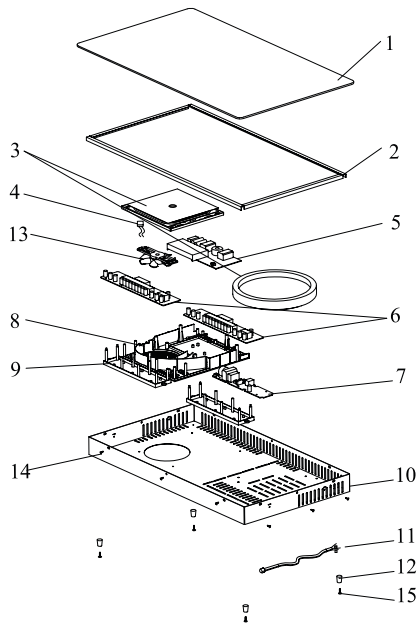
STT	TÊN LINH KIỆN
1	Mặt kính
2	Khung mặt kính
3	Mâm từ
4	Cảm biến
5	Bo mạch chủ
6	Bo mạch điều khiển
7	Bo mạch nguồn EMC
8	Giá đỡ linh kiện bếp
9	Giá đỡ bo mạch điều khiển
10	Thân bếp
11	Dây nguồn
12	Chân
13	Quạt tản nhiệt
14	Vít bắt khung mặt kính
15	Vít bắt thân bếp

E. DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU HỖN HỢP

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

Model: NAG1252M, NK2F02MB





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

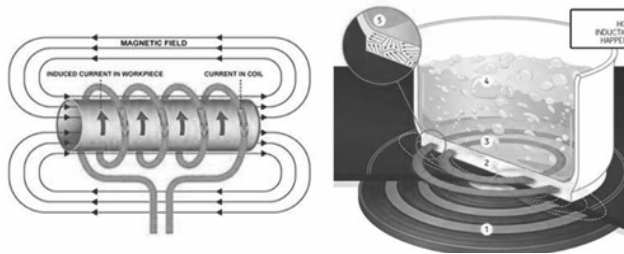
2. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

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

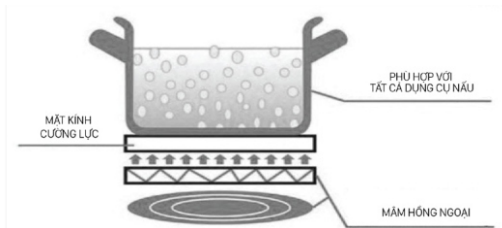
Bếp điện từ Nagakawa đa vùng nấu sử dụng vi mạch điện tử điều khiển thông minh, nhiều chức năng hoạt động an toàn với hiệu suất nhiệt cao, tiết kiệm điện, tiết kiệm thời gian nấu. Khi sử dụng không có ngọn lửa, không khói, không thải khí độc hại như CO... Mặt kính ceramic cao cấp, siêu bền, dễ dàng vệ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

- Vùng bếp từ (Induction cooker zone): hoạt động dựa trên nguyên lý từ trường trong cuộn dây và dòng điện Foucault.

Khi có dòng điện chạy qua, cuộn dây sẽ sinh ra từ trường, khi dòng từ trường tiếp xúc với dụng cụ nấu (làm bằng các vật liệu hợp kim sắt từ) sẽ xuất hiện dòng điện Foucault sinh ra nhiệt làm nóng dụng cụ nấu mà không tác động vào mặt kính và hoàn toàn không thất thoát ra môi trường.



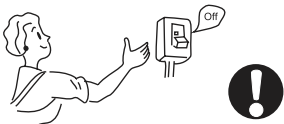
- **Vùng bếp hồng ngoại (infrared zone):** Hoạt động dựa trên nguyên lý bức xạ nhiệt của tia hồng ngoại có bước sóng ánh sáng lớn nhất. Dòng điện được điều khiển bằng bo mạch đi qua các cuộn dây mayso điện trở và sinh ra nhiệt lượng. Nhiệt lượng tỏa ra được tích tụ qua thấu kính hội tụ trong mặt kính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



3. CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

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

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

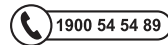
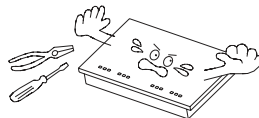


2. Phải tuyệt đối tuân thủ các nguyên tắc đấu điện nguồn cho bếp để đảm bảo an toàn điện.

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

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

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



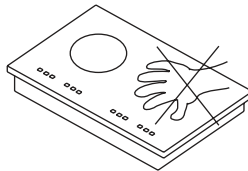
4. Sản phẩm được thiết kế để sử dụng cho nhà bếp phục vụ mục đích nấu nướng, không sử dụng với các mục đích khác (ví dụ như sưởi ấm phòng).

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

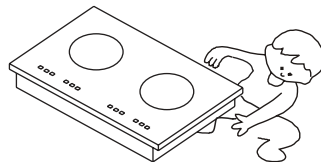
6. Chỉ được sử dụng bếp này sau khi đã lắp đặt cố định vào bàn bếp. Điều này sẽ bảo vệ người sử dụng khỏi việc vô tình chạm phải bộ phận đang hoạt động.

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

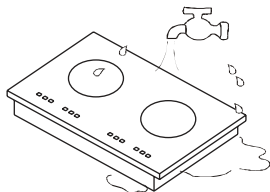
5. Thiết bị và linh kiện của bếp sẽ nóng lên rất nhiều trong suốt quá trình sử dụng. Không được chạm vào các bộ phận phát nhiệt như mâm nhiệt, mặt kính bếp điện.



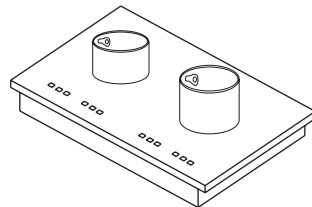
7. Không để cho trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng bếp điện từ để tránh các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Khi sử dụng bếp gần nơi có trẻ nhỏ, cần được giám sát chặt chẽ.



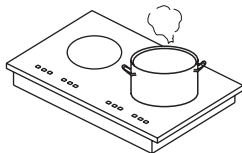
8. Không được nhúng thân bếp, dây điện nguồn vào nước hoặc các chất lỏng khác.



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



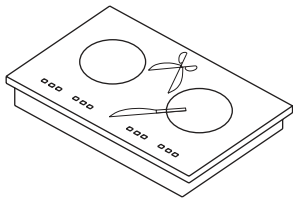
10. Phải lắp đặt bếp ở nơi thông thoáng. Không để các vật dễ cháy như chăn màn, quần áo, khăn lau...chạm vào bếp. Không lắp đặt bếp ngay trên thiết bị sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.



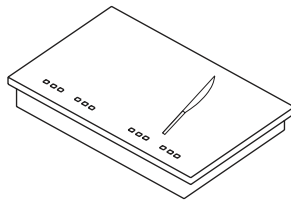
11. Không để các vật nóng ở gần dây điện nguồn. Không làm cong hoặc kéo dây điện căng quá mức. Không treo các vật nặng lên dây điện nguồn.



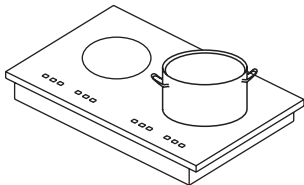
12. Không để dao, kéo, muỗng... và các vật bằng kim loại lên bề mặt bếp, vì chúng có thể bị đốt nóng lên và gây nguy hiểm.



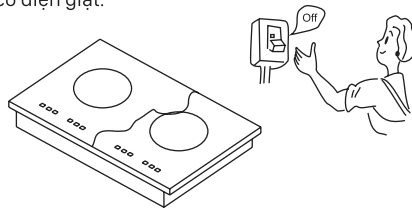
13. Không sử dụng bề mặt bếp làm thớt hoặc bàn làm việc.



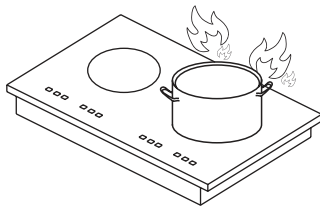
14. Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt bếp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt bếp.



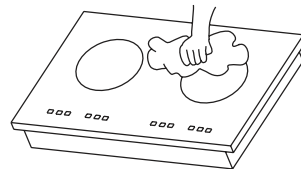
15. Nếu bề mặt bếp bị nứt, hãy ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.



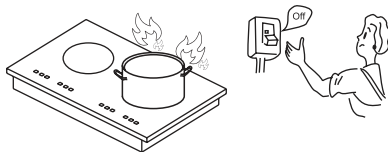
16. Cảnh báo: việc chế biến thực phẩm giàu chất béo và dầu ăn ở nhiệt độ cao có thể xảy ra cháy.



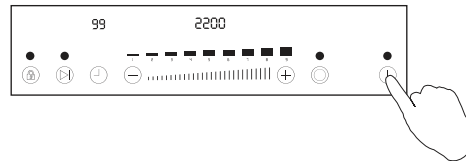
17. Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sử dụng và làm sạch bếp từ. Trong trường hợp bếp bị sử dụng hoặc thao tác sai quy cách, bảo hành sẽ không có hiệu lực.



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



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



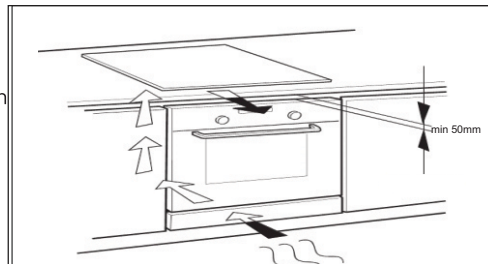
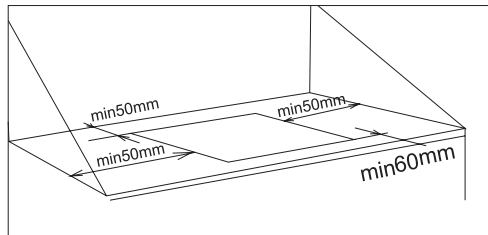
4. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

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

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

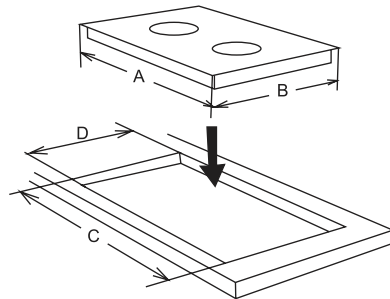
a. Vị trí lắp đặt bếp

- Bếp cần được lắp đặt trên kệ có kết cấu chắc chắn, bề mặt bằng phẳng, độ dày 28 - 40 mm và rộng tối thiểu là 600 mm, không làm bằng vật liệu kim loại.
- Tránh các vị trí lắp ngay gần thiết bị phát nhiệt mà không có quạt thông gió, hay các thiết bị có hơi ẩm hoặc rò rỉ nước như trên máy rửa bát, máy giặt. Việc này có thể làm hư hỏng linh kiện bên trong bếp.
- Vị trí đặt bếp cần tính toán để có đủ khoảng không xung quanh giúp bếp giải nhiệt tốt, cụ thể: Bụng bếp có khoảng cách ít nhất là 50 mm đến mép trong, 60 mm đến mép ngoài của kệ bếp và ít nhất 50 mm đến 2 vách bên. Khoảng cách tối thiểu từ bụng bếp đến vật bên dưới nó không nhỏ hơn 50 mm.
- Vị trí lắp bếp phải thuận lợi cho công việc nấu nướng.



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

STT	DÒNG BẾP	Kích thước mặt bếp (mm)		Kích thước khoét đá (mm)	
		A	B	C	D
1	Dòng bếp 2 vùng nấu điện từ	730	430	685	385
2	Dòng bếp 2 vùng nấu hỗn hợp	730	430	685	385
3	Dòng bếp 3 vùng nấu hỗn hợp	590	520	560	485
4	Dòng bếp Flexizone	590	520	565	495
5	Dòng bếp 3 vùng nấu điện từ	590	520	560	485



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

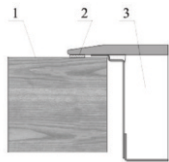
b. LẮP ĐẶT:**Cảnh báo!**

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

Thực hiện:

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

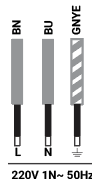
- **B2:** Đấu nối dây cấp nguồn điện với thiết bị bảo vệ và nguồn điện. Yêu cầu phải đấu dây tiếp địa cho bếp để đảm bảo an toàn.



1 - Kệ bếp

2 - Đệm lót mặt bích của bếp

3 - Bếp



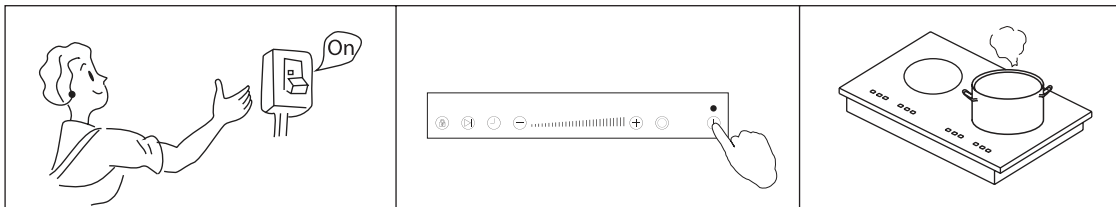
5. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

a. Trước khi vận hành bếp lần đầu tiên:

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

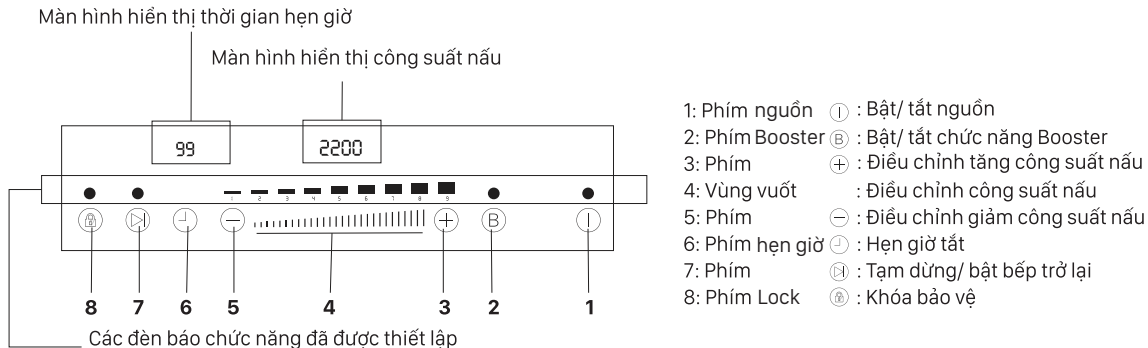
b. Vận hành:

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



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

Model: NAG1202M, NAG1252M

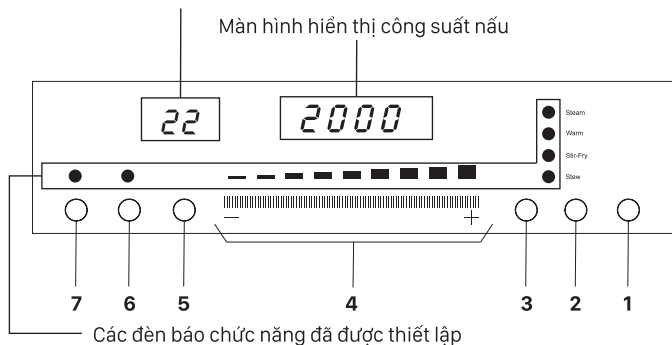


DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU ĐIỆN TỬ:

Model: NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C15MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME, NK2C16M, NK2C18MB, NK2C19M, NK2C20MB.

Màn hình hiển thị thời gian hẹn giờ

Màn hình hiển thị công suất nấu



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

DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU ĐIỆN TỬ:

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "On".
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để tắt bếp.
- Nhấn phím tăng giảm(+ –) hoặc vuốt trái, phải bảng công suất hoặc nhấn phím Booster để điều chỉnh công suất

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

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

- Phím (B) Booster đẩy công suất cực đại. Sau khi chế độ này chạy 5 phút, bếp sẽ tự động trở lại mức 9.
- Phím Tạm dừng/ Bật bếp trở lại: sau khi nhấn phím, các chức năng của bếp sẽ tạm dừng hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp quay trở lại hoạt động ở cài đặt trước đó. Nếu sau 5 phút không có thao tác gì, bếp sẽ tự động tắt.
- Phím đồng hồ sẽ điều chỉnh thời gian hẹn giờ tắt bếp thời gian điều chỉnh từ 1 – 99 phút (ấn phím + - để tăng hoặc giảm).
- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 1-2 giây để khóa - giữ 1-2 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn và phím khóa. Sau khi tắt bếp sẽ hủy bỏ chức năng khóa bàn phím.
- Khi sử dụng bếp từ đôi, không đặt dụng cụ nấu phù hợp sẽ báo lỗi E0.
- Thời gian chạy liên tục của bếp là 120 phút. Sau thời gian này, bếp sẽ tự động tắt.

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

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

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

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

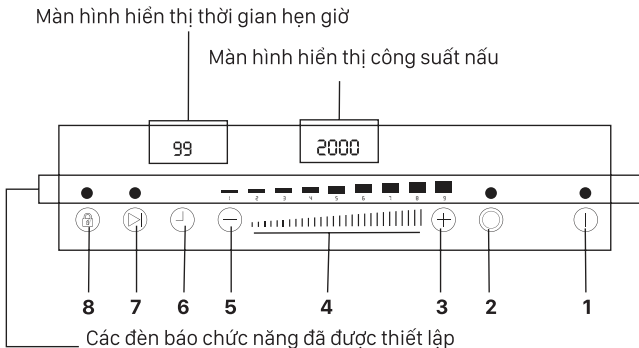
+ Hấp: công suất hiển thị 1600W - 2000W, sau 20p tự động chuyển về mức 600W - 800W tùy từng model.

- Khi đang sử dụng, nếu nước tràn lên tối thiểu 3 phím bấm điều khiển trên mặt kính, đèn hiển thị "Et", sau 5 giây bếp sẽ tự động tắt.

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

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

Model: NAG1252M



- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1: Phím nguồn | ⓘ : Bật/ tắt nguồn |
| 2: Phím 2 vòng nhiệt | ⊙ : Bật/ tắt chức năng 2 vòng nhiệt |
| 3: Phím | ⊕ : Điều chỉnh tăng công suất nấu |
| 4: Vùng vuốt | ⊖ : Điều chỉnh giảm công suất nấu |
| 5: Phím | ⌚ : Hẹn giờ tắt |
| 6: Phím hẹn giờ | ⏸ : Tạm dừng/ bật bếp trở lại |
| 7: Phím | 🔒 : Khóa bảo vệ |
| 8: Phím Lock | |

DÒNG BẾP 2 VÙNG NẤU HỖN HỢP: MODEL: NAG1252M**Vùng nấu điện từ 2400W (bên trái)**

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

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

- Phím (B) Booster đẩy công suất cực đại 2400W. Sau khi chế độ này chạy 5 phút, bếp sẽ tự động trở lại mức 9.
- Phím  sau khi nhấn phím , các chức năng của bếp sẽ tạm dừng hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp quay trở lại hoạt động ở cài đặt trước đó. Nếu sau 5 phút không có thao tác gì, bếp sẽ tự động tắt.
- Phím đồng hồ sẽ điều chỉnh thời gian hẹn giờ tắt bếp thời gian điều chỉnh từ 1 – 99 phút (ấn phím + - để tăng hoặc giảm).
- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 1-2 giây để khóa - giữ 1-2 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn và phím khóa. Sau khi tắt bếp sẽ hủy bỏ chức năng khóa bàn phím.
- Khi sử dụng bếp từ đôi, không đặt dụng cụ nấu phù hợp sẽ báo lỗi E0.
- Thời gian chạy liên tục của bếp là 120 phút. Sau thời gian này, bếp sẽ tự động tắt.

Vùng nấu hồng ngoại 2000W (bên phải)

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "On".

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để tắt bếp.

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

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

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

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

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

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

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

- Phím Lock dùng để khóa bàn phím (giữ 1-2 giây để khóa - giữ 1-2 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn và phím khóa. Sau khi tắt bếp sẽ hủy bỏ chức năng khóa bàn phím.

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

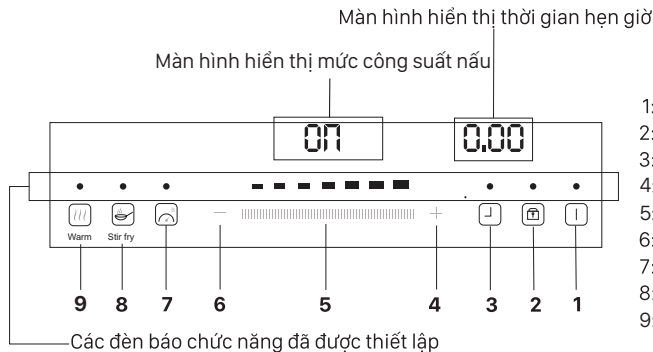
Nếu sử dụng phím 2 vòng nhiệt, bếp tự động đạt mức công suất 2000W.

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

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

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

Model: NK2F02MB



- 1: Phím  : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím  : Khóa bảo vệ
- 3: Phím  : Hẹn giờ tắt
- 4: Phím  : Điều chỉnh tăng công suất và thời gian nấu
- 5: Vùng vuốt : Điều chỉnh tăng giảm công suất
- 6: Phím  : Điều chỉnh giảm công suất và thời gian nấu
- 7: Phím  : Bật/ tắt chức năng Booster
- 8: Phím  : Bật/ tắt chức năng Xào
- 9: Phím  : Bật/ tắt chức năng Giữ ấm

Với bếp NK2F02MB:

Vùng nấu điện từ (bên trái)

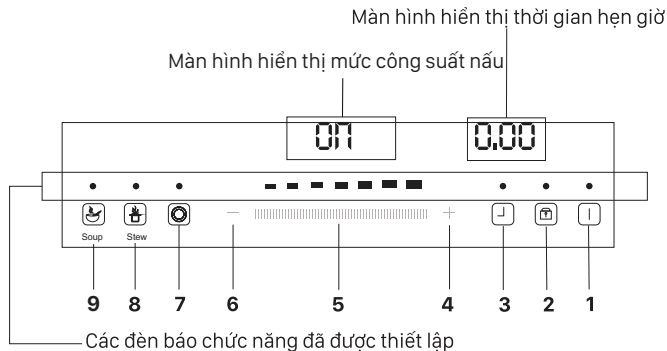
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "On".
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để tắt bếp.
- Phím Booster  sẽ đẩy công suất lên mức cao nhất và màn hình hiển thị chữ "b", sau 5 phút tự động giảm về P12.
- Phím  để vào chế độ điều chỉnh thời gian hoạt động của bếp từ (giá trị điều chỉnh từ 0 đến 3h).
- Nhấn phím ("+"/"-") và vuốt vùng vuốt có thể điều chỉnh công suất từ P0 đến P12 và từ P12 về P0. Ở chế độ hẹn giờ, ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của bếp trong khoảng từ 0 đến 3h (mỗi lần ấn tăng/ giảm thời gian hẹn 1 phút, nhấn giữ tăng/ giảm 10 phút).

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

- Phím Stir fry để bật chức năng Xào, khi bật chức năng này màn hình sẽ hiển thị mức công suất P7, sử dụng vùng vuốt và phím ("+"/"-") để điều chỉnh mức công suất phù hợp với yêu cầu sử dụng. Ấn phím  để hẹn giờ, ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của chức năng Xào.
- Phím Warm để bật chức năng Giữ ấm, khi bật chức năng này màn hình sẽ hiển thị mức công suất P3 và màn hình hiển thị thời gian hoạt động sẽ chỉ 1:00. Ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của chức năng Giữ ấm.
- Phím  để khóa/ mở khóa các phím điều khiển. Giữ phím  trong khoảng 1-2 giây, bếp sẽ khóa các phím điều khiển, không thể thao tác với các phím khác trừ phím  và phím nguồn. Giữ phím  1-2 giây để mở khóa các phím.

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

Model: NK2F02MB



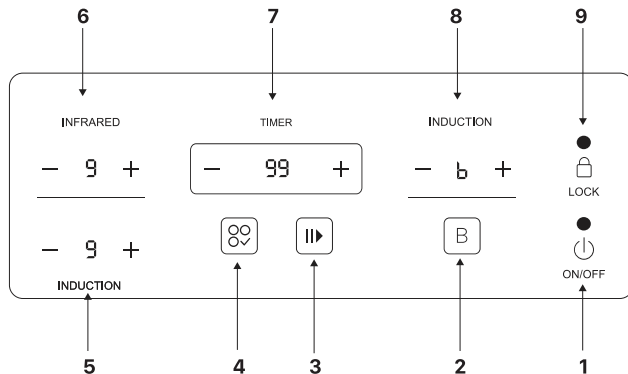
- 1: Phím  : Bật/ tắt nguồn
- 2: Phím  : Khóa bảo vệ
- 3: Phím  : Hẹn giờ tắt
- 4: Phím  : Điều chỉnh tăng công suất và thời gian nấu
- 5: Vùng vuốt  : Điều chỉnh tăng giảm công suất
- 6: Phím  : Điều chỉnh giảm công suất và thời gian nấu
- 7: Phím  : Bật/ tắt chức năng 2 vòng nhiệt
- 8: Phím  : Bật/ tắt chức năng Hầm
- 9: Phím  : Bật/ tắt chức năng Nấu canh

Vùng nấu hồng ngoại (bên phải)

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, màn hình hiển thị "On".
 - Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để tắt bếp.
 - Phím  để vào chế độ điều chỉnh thời gian hoạt động của bếp hồng ngoại (giá trị điều chỉnh từ 0 đến 3h).
 - Nhấn phím ("+"/"-") và vuốt vùng vuốt có thể điều chỉnh công suất từ P0 đến P12 và từ P12 về P0. Ở chế độ hẹn giờ, ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của bếp trong khoảng từ 0 đến 3h (mỗi lần ấn tăng/ giảm thời gian hẹn 1 phút, nhấn giữ tăng/ giảm 10 phút).
 - Phím  để bật/ tắt chức năng 2 vòng nhiệt, khi khởi động bếp và ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh công suất, thiết bị sẽ tự động bật 2 vòng nhiệt. Ấn 1 lần để tắt vòng nhiệt ngoài và ấn thêm lần nữa để bật vòng nhiệt ngoài lên lại.
- * Chú ý: Giá trị công suất các mức có thể thay đổi theo từng model. Bếp hồng ngoại được duy trì nguồn điện liên tục, mâm nhiệt hoạt động liên tục, kiểm soát nhiệt độ theo cảm biến nhiệt. Chế độ 1 vòng nhiệt và 2 vòng nhiệt hoạt động độc lập không luân phiên.
- Phím Stew để bật chức năng Hầm, khi bật chức năng này màn hình sẽ hiển thị mức công suất P10 và màn hình hiển thị thời gian hoạt động sẽ chỉ 1:30, sau khi hoạt động được 20 phút sẽ chuyển về P3. Ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của chức năng Hầm.
 - Phím Soup để bật chức năng Nấu canh, khi bật chức năng này màn hình sẽ hiển thị mức công suất P10 và màn hình hiển thị thời gian hoạt động sẽ chỉ 2:00, sau khi hoạt động được 20 phút sẽ chuyển về P3. Ấn phím ("+"/"-") để điều chỉnh thời gian hoạt động của chức năng Nấu canh.
 - Phím  để khóa/ mở khóa các phím điều khiển. Giữ phím  trong khoảng 1-2 giây, bếp sẽ khóa các phím điều khiển, không thể thao tác với các phím khác trừ phím  và phím nguồn. Giữ phím  1-2 giây để mở khóa các phím.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP

Model: NAG1253M



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

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

Bếp gồm 3 vùng nấu

Vùng nấu số 1: mâm từ 2000W

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

Vùng nấu số 2: mâm hồng ngoại 1200W

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

Vùng nấu số 3: mâm từ 2400W

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

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

- Chế độ hẹn giờ:

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

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

- Phím : Sau khi ấn phím các chức năng của bếp sẽ tạm dừng. Thao tác ấn lại phím, các chức năng cài đặt sẽ trở lại như cũ.
- Phím Lock: dùng để khóa bàn phím (bấm để khóa - giữ 1-2 giây để mở khóa). Sau khi khóa không thể sử dụng được các phím bấm - trừ phím nguồn.
- Sau khi sử dụng bếp, nếu mặt kính còn nóng, trên màn hình hiển thị vùng nấu tương ứng hiện cảnh báo "H", sau khi mặt kính nguội, cảnh báo "H" sẽ tự động biến mất.

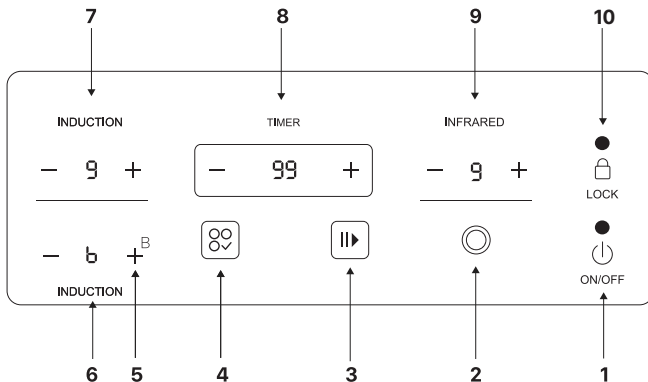
CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp. Màn hình từng vùng nấu tương ứng hiển thị "0".
- Bếp có 3 vùng nấu, tương ứng là 3 vùng điều khiển độc lập. Để điều chỉnh công suất của từng vùng nấu, sử dụng phím + và - để điều chỉnh công suất bếp. Để tắt vùng nấu, sử dụng phím +/- điều chỉnh công suất bếp về mức 0, bếp sẽ tự động tắt. Màn hình hiển thị cảnh báo "H" với những vùng nấu có mặt kính còn nóng. Cảnh báo "H" sẽ tự động biến mất khi mặt kính nguội đi.
- Đối với vùng nấu số 3 (vùng nấu điện từ 2400W), nhấn phím Booster để kích hoạt chức năng Booster của bếp, công suất bếp được đẩy lên cực đại, sau 5 phút công suất bếp tự động chuyển về mức 9.

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

- Nhấn phím Lock để khóa bếp, tất cả các phím chức năng sẽ bị khóa lại và không thể sử dụng được (chỉ có thể sử dụng phím nguồn nếu bạn muốn tắt khẩn cấp). Nhấn và giữ phím Lock trong 1-2 giây để mở khóa bếp.
- Nhấn phím  để bếp tạm dừng hoạt động. Lặp lại thao tác để bếp hoạt động trở lại ở cài đặt trước đó.
- Để điều chỉnh hẹn giờ tắt bếp, nhấn phím lựa chọn vùng nấu, sử dụng phím +/- để thiết lập thời gian hẹn giờ tắt bếp trong khoảng 01 - 99 phút.
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để tắt toàn bộ bếp. Màn hình hiển thị cảnh báo "H" với các vùng nấu có mặt kính còn nóng. Cảnh báo "H" tự động biến mất khi mặt kính nguội đi.

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

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU HỖN HỢP**Model: NK3F01M**

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

CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn 1-2 giây để bật bếp, màn hình các vùng nấu tương ứng hiển thị "0". Để tắt bếp, nhấn và giữ phím nguồn 3 giây hoặc nhấn phím "-" về mức "0".

- Bếp được thiết kế 3 vùng nấu với 3 vùng điều khiển độc lập tương ứng. Để điều chỉnh công suất từng vùng nấu, nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều khiển bếp từ/ hồng ngoại tương ứng. Có thể điều chỉnh công suất để vùng nấu hoạt động từ mức 1 đến mức 9, vùng nấu không hoạt động khi công suất ở mức 0. Màn hình hiển thị thời gian mặc định là 60 phút và bắt đầu đếm ngược. Sử dụng phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian hoạt động của bếp trong khoảng từ 01 đến 99 phút. Sau khi tắt bếp màn hình hiển thị "H" tương ứng từng vùng nấu có nhiệt độ mặt kính $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Cảnh báo "H" Tắt khi nhiệt độ mặt kính $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.

- Khi tắt cả các vùng nấu đang hoạt động, nhấn phím lựa chọn vùng nấu để chọn vùng nấu cần cài đặt thời gian tắt bếp, đèn báo vùng nấu tương ứng sẽ sáng nhấp nháy ở chế độ chờ. Nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều chỉnh hẹn giờ để cài đặt thời gian tắt bếp.

- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím  để bếp dừng hoạt động tất cả các vùng nấu. Sau 5 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác gì. Nhấn phím một lần nữa để bếp hoạt động trở lại mức cài đặt trước đó.

- Chức năng khóa an toàn: nhấn và giữ phím khóa trong 1-2 giây để khóa toàn bộ bếp ngoại trừ phím khóa và phím nguồn. Lặp lại thao tác để mở khóa bếp.

- Chức năng 2 vòng nhiệt dành riêng cho vùng nấu hồng ngoại:

Khi bật bếp lên và điều chỉnh công suất, bếp sẽ mặc định ở chế độ 1 vòng nhiệt. Từ level 1 đến level 9 bếp sẽ giữ nguyên công suất và chỉ thay đổi thời gian bật tắt của vòng nhiệt.

Khi muốn vào chế độ 2 vòng nhiệt, hãy nhấn vào phím 2 vòng nhiệt trên bảng điều khiển, lúc này công suất sẽ được đẩy lên cao nhất và 2 vòng nhiệt sẽ cùng nhau hoạt động, thời gian bật tắt giống thời gian bật tắt của 1 vòng nhiệt.

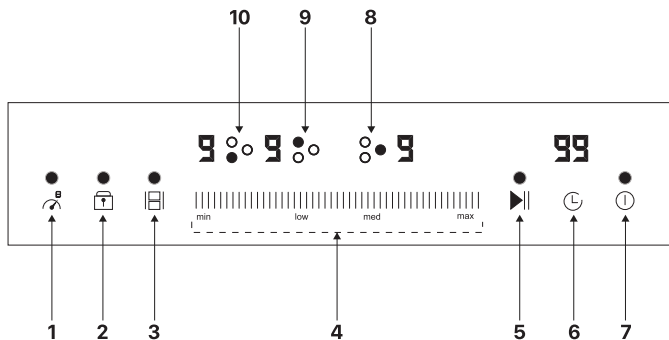
- Phím Booster: 

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

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

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP FLEXIZONE

Model: NK3C05MSF



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

CÁCH VẬN HÀNH:

- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, lúc này bếp vào chế độ chờ hoạt động. Lặp lại thao tác để tắt bếp.
- Nhấn phím lựa chọn vùng nấu, vùng nấu được chọn sẽ sáng nhấp nháy ở chế độ chờ. Sử dụng thanh trượt để điều chỉnh công suất bếp theo nhu cầu sử dụng. Có thể điều chỉnh công suất bếp từ mức 1 đến mức 9 (đèn báo mức công suất tương ứng hiển thị). Để tắt từng vùng nấu riêng biệt, chọn vùng nấu đang hoạt động cần tắt, trên thanh trượt điều chỉnh công suất, nhấn và giữ vị trí "min" trong 2s để tắt vùng nấu. Sau khi tắt bếp đèn báo hiển thị "H" tương ứng từng vùng nấu có nhiệt độ mặt kính $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Cảnh báo "H" tắt khi nhiệt độ mặt kính $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Để chọn chế độ Flexizone, nhấn chọn vùng nấu 1 hoặc vùng nấu 2 trên mặt điều khiển đèn báo vùng nấu được chọn nhấp nháy ở mức "0". Tiếp theo chọn mức công suất bất kỳ bằng thanh trượt điều chỉnh công suất, nhấn phím Flexizone đèn phím Flexizone sáng, bếp sẽ tự động kết hợp hai vùng nấu Flexizone (vùng nấu 1 và vùng nấu 2), công suất mặc định hiển thị ở mức 5. Muốn thay đổi mức công suất, lựa chọn một trong hai vùng nấu, sau đó dùng thanh trượt để điều chỉnh mức công suất theo nhu cầu sử dụng. Để hủy bỏ nhấn phím Flexizone một lần nữa, lúc này bếp chuyển thành trạng thái hai vùng nấu độc lập.
- Phím chức năng Booster được sử dụng độc lập cho từng vùng nấu và vùng nấu kết hợp Flexizone. Ta không thể sử dụng chức năng Booster cùng lúc cho 2 vùng nấu hoặc 3 vùng nấu. Khi bếp ở chế độ chờ, chọn vùng nấu cần sử dụng, nhấn phím Booster, đèn báo "b" hiển thị trên vùng nấu được chọn, bếp tự động xác nhận sau 5 giây. Công suất ở chế độ Booster của vùng nấu 1, vùng nấu 2, vùng nấu 3 tương ứng là 2400W, 2000W và 2800W, của vùng nấu Flexizone 1+2 là 3000W. Sau 5 phút công suất trở về mức 9. Nhấn phím Booster một lần nữa, công suất bếp trở lại mức cài đặt trước đó.
- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím Tạm dừng/ Bật bếp trở lại để bếp dừng hoạt động tất cả các vùng nấu. Sau 5 phút bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác gì. Nhấn phím một lần nữa để bếp hoạt động trở lại mức cài đặt trước đó.

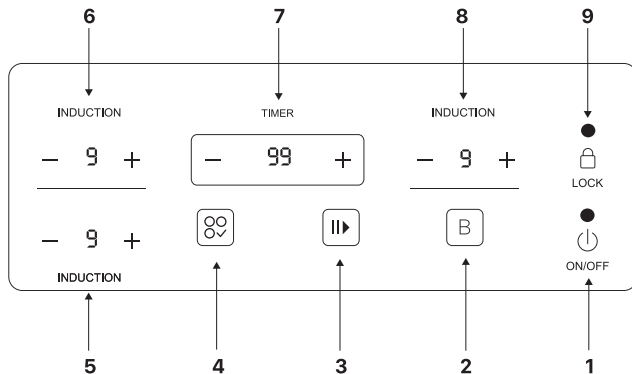
- Chức năng hẹn giờ tắt bếp: Khi bếp đang hoạt động nhấn hẹn giờ một lần màn hình đồng hồ hiển thị "30" và nhấp nháy chữ số hàng chục, lựa chọn mức thay đổi từ 1 đến 9 bằng thanh trượt. Sau khi lựa chọn chữ số hàng chục bếp sẽ tự động chuyển sang cài đặt chữ số hàng đơn vị sau 3 giây hoặc nhấn phím hẹn giờ 1 lần chữ số hàng đơn vị nhấp nháy, lựa chọn mức thay đổi từ 1 đến 9 bằng thanh trượt. Sau 3 giây máy sẽ tự động thiết lập chế độ hẹn giờ hoặc bấm phím hẹn giờ một lần nữa để hoàn tất.

Chú ý:

- + Thời gian hẹn giờ có thể cài đặt từ 01 đến 99 phút, sau 3s tự động thiết lập chức năng.
 - + Khi lựa chọn vùng nấu, nếu sử dụng chức năng hẹn giờ sẽ hẹn giờ tắt độc lập từng vùng nấu.
 - + Khi không lựa chọn vùng nấu nếu sử dụng chức năng hẹn giờ khi kết thúc thời gian cài đặt, bếp sẽ kêu "bíp" để cảnh báo hết thời gian cài đặt.
- Chức năng khóa an toàn: nhấn và giữ phím khóa trong 1-2 giây để khóa toàn bộ bếp ngoại trừ phím khóa và phím nguồn. Lập lại thao tác để mở khóa bếp.

- MẶT ĐIỀU KHIỂN BẾP 3 VÙNG NẤU ĐIỆN TỪ

Model: NK3C02MS, NK3C03M



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

CÁCH VẬN HÀNH:

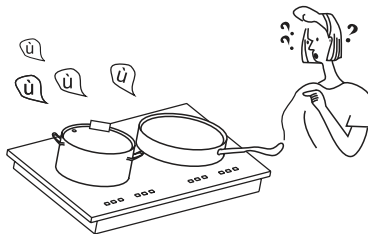
- Nhấn và giữ phím nguồn trong 1-2 giây để bật bếp, lúc này bếp vào chế độ chờ hoạt động. Lặp lại thao tác để tắt bếp.
- Bếp được thiết kế 3 vùng nấu với 3 vùng điều khiển độc lập tương ứng. Để điều chỉnh công suất bếp, nhấn phím "+" và "-" ở vùng điều khiển để điều chỉnh công suất vùng nấu cảm ứng từ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

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

a. Âm thanh bếp phát ra:

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

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



b. Lựa chọn dụng cụ nấu cho bếp:

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

VÙNG BẾP TỪ

- Loại không phù hợp:

- + Dụng cụ nấu làm bằng các chất liệu như sứ, thủy tinh, nhôm, đồng... (không có đế làm bằng vật liệu sắt từ).
- + Dụng cụ đun có đường kính bắt từ nhỏ hơn 12cm.
- + Dụng cụ đun có đáy không bằng phẳng.

Chú ý: vùng bếp từ sẽ không hoạt động nếu dụng cụ đun nấu không phù hợp.

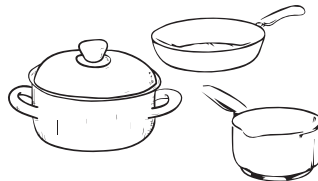


VÙNG BẾP HỒNG NGOẠI

- Loại không phù hợp:

- + Dụng cụ nấu có đáy không bằng phẳng
- + Các dụng cụ bằng chất liệu không chịu nhiệt như nhựa, giấy... dễ chảy hoặc dễ cháy.
- + Dụng cụ nấu có đường kính đáy nhỏ hơn 12cm.

Chú ý: vùng bếp hồng ngoại sẽ vẫn hoạt động khi đặt dụng cụ nấu không phù hợp hoặc không có dụng cụ nấu. Việc dùng sai dụng cụ nấu có thể gây thất thoát nhiệt hoặc hỏng bề mặt bếp và dụng cụ nấu.



LƯU Ý:

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

c. Sử dụng năng lượng hiệu quả:

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

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

1. Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp

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

3. Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy nồi

Cặn bẩn ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả.

5. Tắt bếp khi không sử dụng

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

2. Luôn đậy vung kín khi nấu

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

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

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

7. VỆ SINH, BẢO QUẢN:

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

a. Vệ sinh bếp:

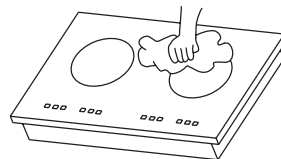
- Hãy thực hiện khóa bàn phím của bếp trước khi vệ sinh để bếp không bị bật lên trong quá trình vệ sinh.



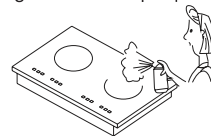
- Không sử dụng các dụng cụ cọ rửa cứng (như búi sắt...) để vệ sinh bếp, vì sẽ làm trầy xước hoặc hỏng bề mặt kính của bếp.



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

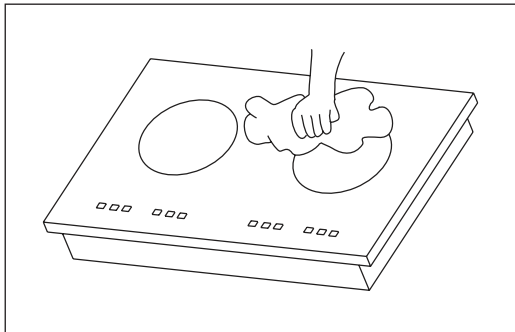


- Tuyệt đối không sử dụng các chất làm sạch có tính ăn mòn hoặc kiềm mạnh, bằng hơi nước hoặc áp suất.



Các bước vệ sinh:

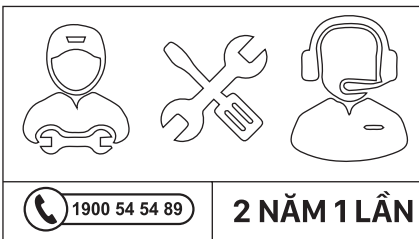
- Nhẹ nhàng lau sạch bề mặt kính bếp bằng khăn mềm ẩm, có thể dùng bột làm bóng và bột tẩy chất bẩn chuyên dụng để vệ sinh, sau đó dùng khăn ẩm lau sạch.
- Đối với các vết bẩn khó lau có thể dùng các chất tẩy rửa trung tính để vệ sinh, rồi dùng khăn mềm lau sạch các vết bẩn còn bám lại.
- Có thể làm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



Dao cạo làm sạch bếp

b. KIỂM TRA & BẢO DƯỠNG ĐỊNH KỲ

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



8. MỘT SỐ CẢNH BÁO THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ.**a, Các cảnh báo thường gặp trên vùng bếp từ (Bếp 2 lò):**

Mã cảnh báo	Nguyên nhân	Giải pháp
E0	Không có nồi nấu, nồi nấu ko phù hợp, mâm từ hỏng	Tự động tắt sau 1 phút
E1	Điện áp thấp hơn 85V	Kiểm tra điện áp
E2	Điện áp cao hơn 285V	Kiểm tra điện áp
E3	Cảm biến mặt bếp ngắn mạch	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E4	Cảm biến IGBT ngắn mạch	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E5	Nhiệt độ mặt bếp quá cao (khoảng 250 độ C)	Tự động tắt sau 1 phút
E6	IGBT quá nhiệt	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E7	Hỏng cảm biến mặt bếp	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
EC	Lỗi kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH
Hot/H	Mặt kính quá nóng	Không chạm tay lên mặt kính
Et	Tràn nước ra mặt kính	Lau sạch nước, chất bẩn trên mặt kính
Eb	Lỗi kết nối giữa 2 bo mạch điều khiển hút mùi và bếp từ	Tắt bếp, báo trung tâm TV&CSKH

Chú ý: Mã cảnh báo sẽ có sự khác biệt giữa các model.

b, Các cảnh báo thường gặp trên vùng bếp hồng ngoại (Bếp 2 lò):

Mã cảnh báo	Nguyên nhân	Giải pháp
E1	Điện áp thấp hơn 85V	Kiểm tra điện áp
E2	Điện áp cao hơn 285V	Kiểm tra điện áp
E3	Cảm biến ngừng hoạt động	Tắt bếp, báo với trung tâm TV&CSKH
E5	Nhiệt độ bề mặt bếp quá cao	Giảm công suất hoặc tắt bếp
Hot/H	Mặt kính quá nóng	Không chạm tay lên mặt kính
Et	Tràn nước ra mặt kính	Lau sạch nước, chất bẩn trên mặt kính

Chú ý: Mã cảnh báo sẽ có sự khác biệt giữa các model.

c, Các cảnh báo thường gặp trên bếp điều khiển trung tâm (bếp 3 lò):

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

Chú ý: Mã cảnh báo sẽ có sự khác biệt giữa các model.

9. HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

A. Hướng dẫn kích hoạt bảo hành điện tử

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

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

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

a. Cách kích hoạt bảo hành điện tử Nagakawa:

- Lấy thẻ kích hoạt bảo hành bên trong ô đựng thẻ ở quyển sách này. Cào nhẹ lớp phủ màu bạc trên thẻ để lấy mã kích hoạt.
- Có hai cách thực hiện kích hoạt bảo hành như sau:
 - Cách 1: Truy cập vào website: www.baohanh.nagakawa.com.vn và làm theo hướng dẫn.
 - Cách 2: Kích hoạt qua SMS gửi tổng đài 8100, nhắn tin theo cú pháp sau:

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

Lưu ý:

- + Số serial được lấy trên tem serial dán trên thân máy và vỏ thùng máy rửa bát.
- + Tất cả các kí tự có thể viết in hoặc viết thường. Giữa các nội dung phải có dấu cách.
- + Khi nhận được tin nhắn trả lời kích hoạt thành công từ tổng đài 8100, khách hàng đã hoàn thành việc kích hoạt bảo hành điện tử Nagakawa. Nếu thất bại, vui lòng thực hiện lại.

b. Tra cứu thông tin bảo hành sản phẩm:

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

- Cách 1: Truy cập vào website: www.baohanh.nagakawa.com.vn và làm theo hướng dẫn.
- Cách 2: Soạn tin nhắn theo cú pháp " **NAG SERIAL** " gửi **8100** (serial đã được kích hoạt).

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

B. Quy định bảo hành

• Nagakawa đảm bảo dịch vụ bảo hành miễn phí cho các sản phẩm đủ điều kiện bảo hành. Mỗi sản phẩm có điều kiện bảo hành khác nhau tùy thuộc vào dòng sản phẩm. Quý khách vui lòng tham khảo thông tin chi tiết tại website:

www.baohanh.nagakawa.com.vn

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

Điều kiện bảo hành miễn phí: Chi tiết xem tại website: www.baohanh.nagakawa.com.vn

Các điều kiện khác:

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

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

Thanks you for using our INDUCTION COOKER . Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much more easy and comfortable.

CONTENT	PAGE
Product superior functions.	76
1. Product description	83
2. Operating principles	95
3. Safety precautions during operation	97
4. Installing instruction	102
5. Rating instruction	105
6. Precautions before use	128
7. Maintenance and cleaning	132
8. Common warnings and solutions	135
9. E-warranty activation guideline.	138

PRODUCT SUPERIOR FUNCTIONS

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

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

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

Cooktop glass is produced with top international standards.

Advantages: Nagakawa induction cooker glass is really shiny, smooth, antidust, antislip and anti-cracked. There are so many deluxe kinds of glass name such as Schott Ceran, Kanger, Eurokera...They are designed with stable temperature, high endurance and thermal shock endurance.

INDUCTION COIL

The induction coil is designed by Nagakawa technicians to adapt to the tropical climate, voltage and cooking habits of the Vietnamese households and other developing countries. The induction coil is made of pure copper strings and high-quality connectors.

The Nagakawa induction cooker has a different structure compared to the cookers on the market today, the magnetic tray has a large number of copper wire turns, and each wire loop consists of a lot of extremely meticulous knitted small copper wires.

The number of induction coils is doubled a normal induction cooker, so Nagakawa induction cooker can reach the efficiency of 98 to 99 percent (this rate for gas stoves is 67-68%, and for normal induction cookers is 92-93%) ensuring fast heat-transmission, good heat-release and complete silence.

Moreover, Nagakawa induction cooker can work at a wide range of voltage from 85 to 285V that adapts to unstable voltage in the rural area.

INVERTER TECHNOLOGY

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

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

SUPER FAST BOOSTER FUNCTION

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

INDUCTION COOKER WITH 2-HEAT CIRCLE MODE

For the series 2 hybrid model, in induction zone, you can choose to activate 1 heat circle or 2 heat circles. For 2-heat circle mode, the operating capacity is higher than 1 - heat circle mode, especially when you need to cook faster at higher temperatures.

The cooktop mode has a heat ring to help the cooker operate more efficiently when you need to cook dishes with low heat and slow cooking or pots with a small bottom diameter of 10 - 12cm.

The 2-ring electric cooker mode allows you to choose a higher cooking power level than the 1- heat circle mode, especially when you need faster cooking time, with a higher temperature or pots with a bottom large diameter of 16-26cm.

TEMPERATURE MAINTENANCE CAPACITY CONTROL FUNCTION (FOR COOKING ZONES)

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

HOT WARNING FUNCTION

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

ANTI-OVERHEATING FUNCTION

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

ANTI-SPILL MODE

The anti-spill sensor is a type of induction sensor on the surface of an electromagnetic cooker, the sensor will be located at the position of the surface of the cooker. During cooking, when water spills on the surface of the control buttons (range of 3 buttons or more), it will automatically turn off in 5 seconds and display the error "Et" or "r" depending on the model. At this time, dry the water on the surface of the cooker and turn the cooker back on to use.

PAN BOTTOM SENSOR TECHNOLOGY — COOKING AREA SELF DETECTED

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

THERMAL INSULATION TECHNOLOGY

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

TIMER FUNCTION

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

Besides, you can set up timer from 1 to 99 minutes or 0 to 3 hours (depending on the model) with the Nagakawa induction cooker.

PAUSE AND RESUME FUNCTION

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

THE AUTOMATIC CONNECTION FUNCTION BETWEEN INDUCTION COOKER AND HOOD "NASYNC" (SOME MODEL)

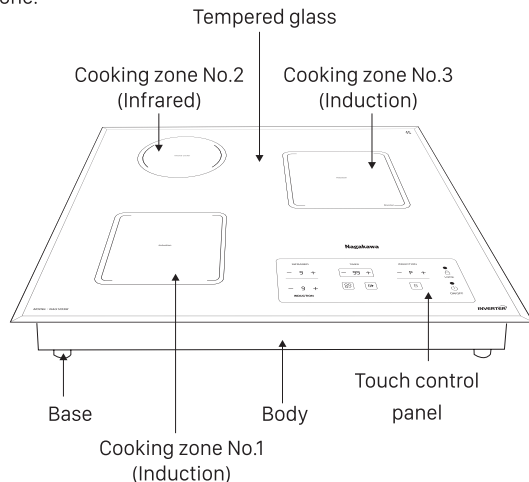
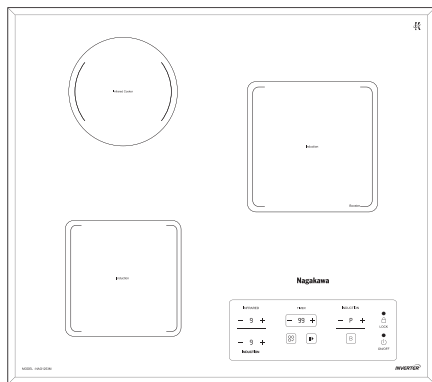
Some models of Nagakawa induction cookers and hoods are integrated with the Nasync function. With this function, If you turn on the induction cooker, the hood will automatically be activated with smart and convenient sensor.

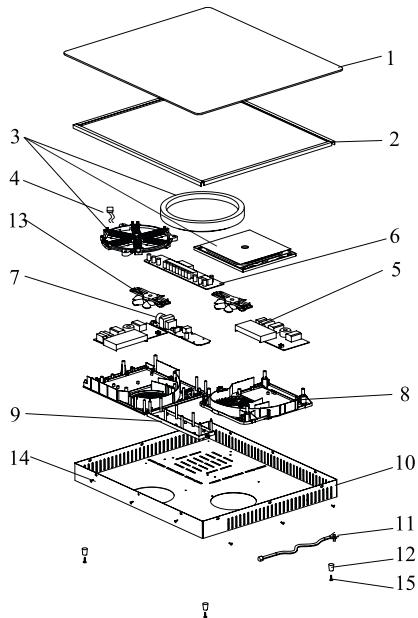
1.PRODUCT DESCRIPTION

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

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

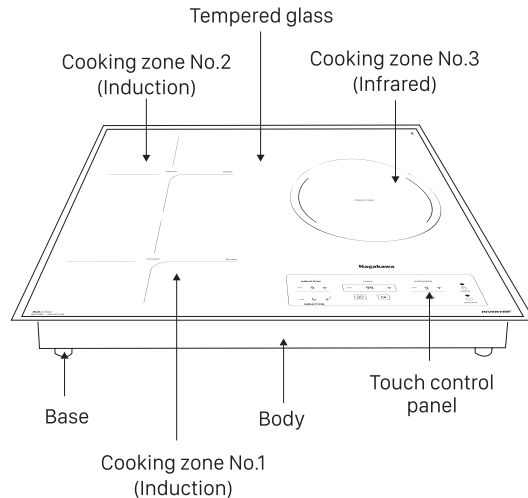
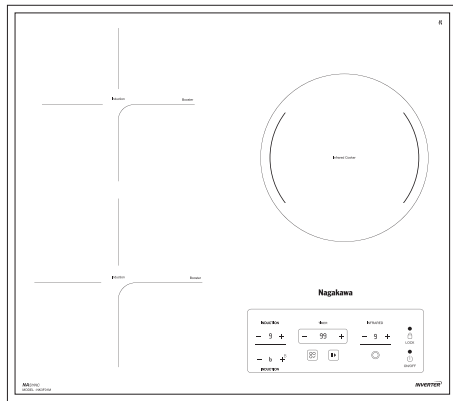
Model: NAG1253M

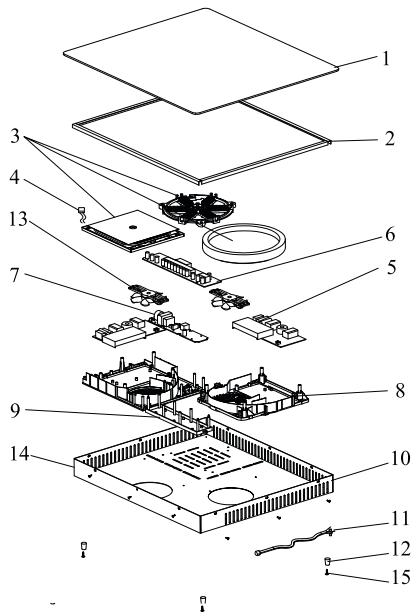




NO	Components
1	Glass cooktop
2	Glass cooktop holder
3	Induction and infrared coils
4	Sensor
5	Main board
6	Control board
7	EMC main PCB
8	Main plastic base
9	Main board holder
10	Body
11	Power cord
12	Base
13	Cooling fan
14	Glass cooktop screw
15	Body screw

Model: NK3F01M

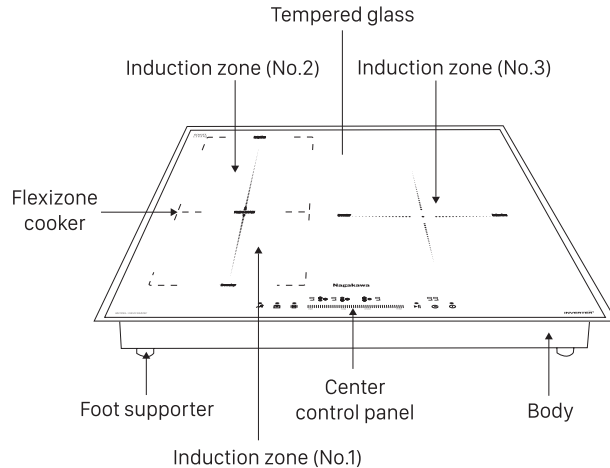
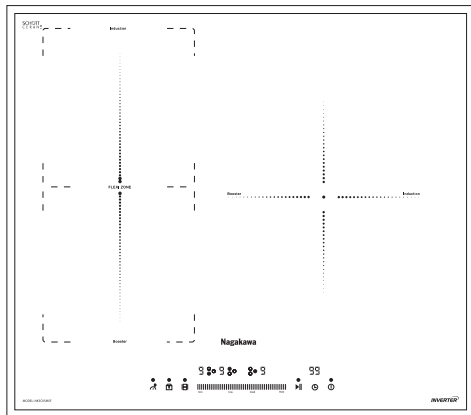


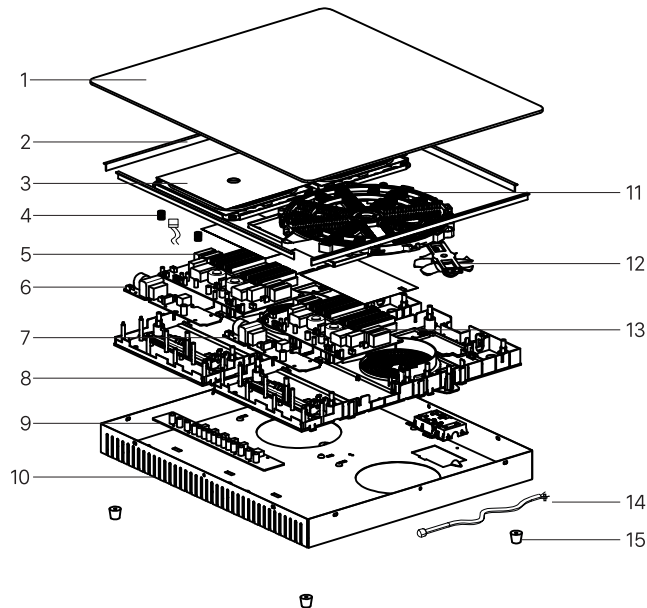


NO	Components
1	Glass cooktop
2	Glass cooktop holder
3	Induction and infrared coils
4	Sensor
5	Main board
6	Control board
7	EMC main PCB
8	Main plastic base
9	Main board holder
10	Body
11	Power cord
12	Base
13	Cooling fan
14	Glass cooktop screw
15	Body screw

B. FLEXIZONE SERIES:

Model: NK3C05MSF

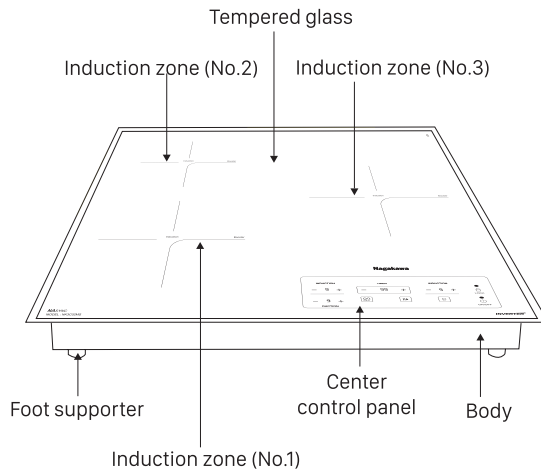
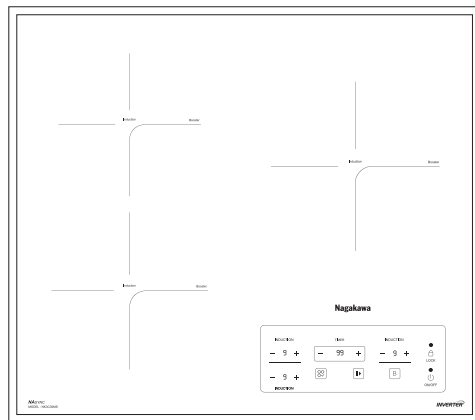


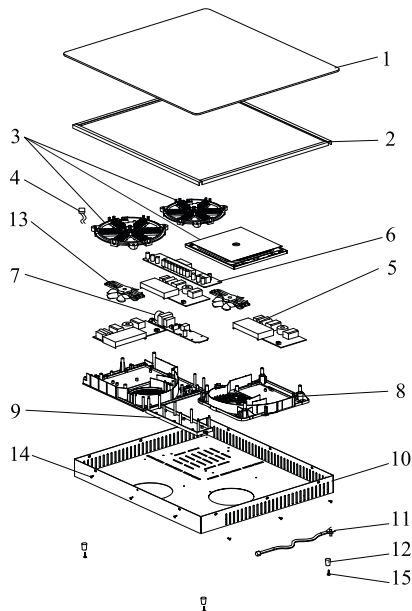


NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Flexizone induction coil
4	Flexizone coil spring
5	Flexizone main PCB
6	Center main PCB (cooker No.1 + No.2)
7	EMC main PCB
8	Main plastic base
9	Control PCB
10	Body
11	Right induction coil
12	Cooling fan
13	Cooker No.3 main PCB
14	Power cord
15	Foot supporter

C. TRIPLE INDUCTION ZONES SERIES:

Model: NK3C02MS, NK3C03M



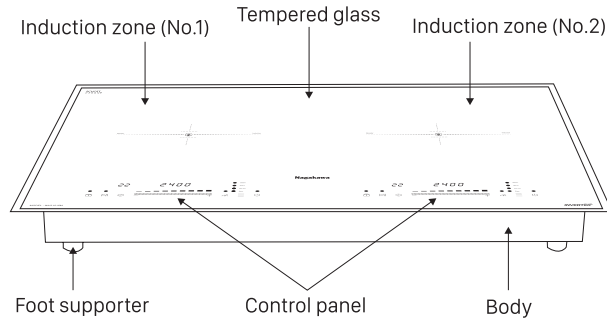
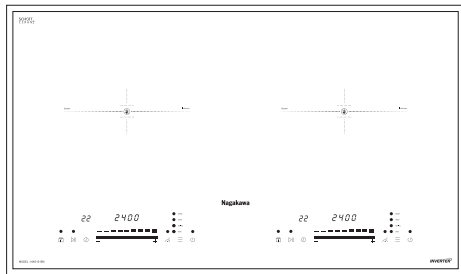


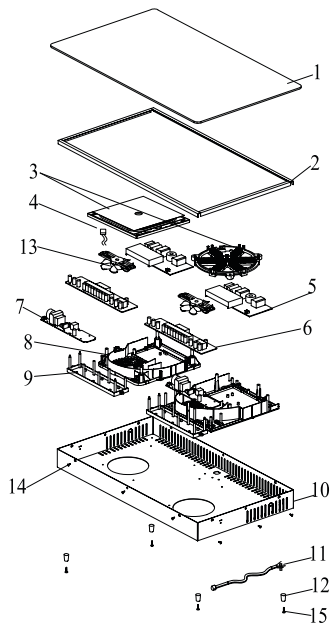
NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction coil
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

D. DOUBLE INDUCTION ZONES SERIES

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

Model: NAG1202M, NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME, NK2C15MB, NK2C16M, NK2C18MB, NK2C19M, NK2C20MB



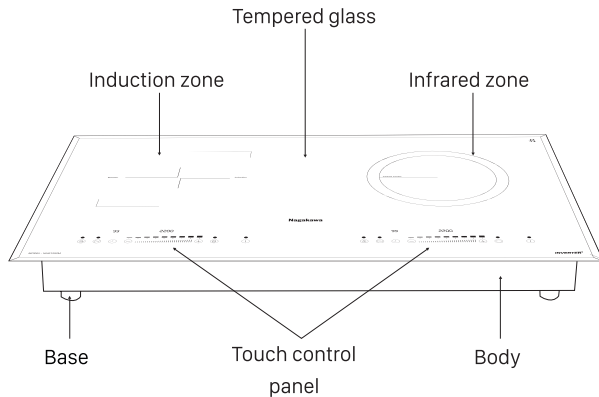
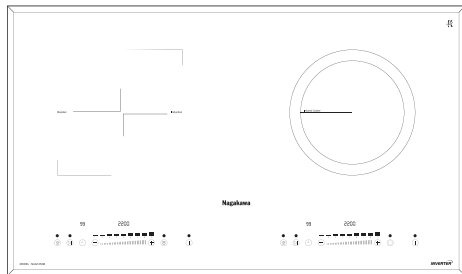


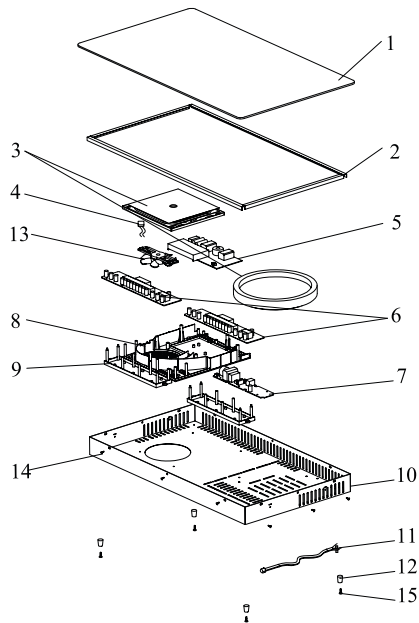
NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction coil
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

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

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

Model: NAG1252M, NK2F02MB





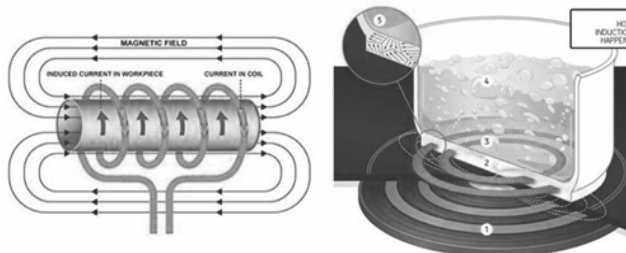
NO	Components
1	Glass
2	Glass supporter
3	Induction and infrared coils
4	Temperature sensor
5	Main PCB
6	Induction and Infrared Control PCB
7	EMC main PCB
8	Plastic base
9	Control PCB base
10	Body
11	Power cord
12	Foot supporter
13	Cooling fan
14	Glass supporter screw
15	Body screw

2. OPERATING PRINCIPLES

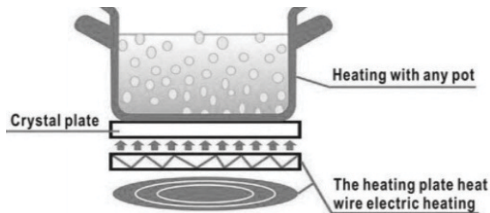
Nagakawa multiple-cooker zone induction cooker is the premium product series, with great combination of 2 or 3 separate cooker zone. You can cook your favorite dishes at the same time with different cookware.

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

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



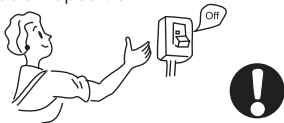
Infrared cooker zone: Based on the principle of thermal radiation of infrared rays with the longest wavelength of light. Electric currents pass through electronic circuits then light up carbon wires and generate heat. The generated heat is accumulated through the focus lens set under the glass surface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



3. SAFETY PRECAUTIONS DURING OPERATION

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

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



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

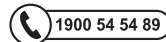
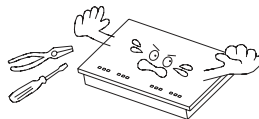
Install separate circuit breaker to protect the induction cooker from electric failures. Do not merge its power supply with other electrical equipments.

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

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

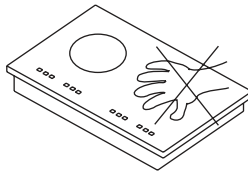
Any attempt to repair may lead to system damage and cooker malfunction.

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



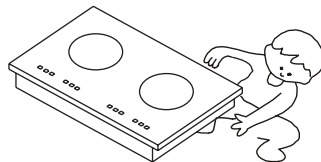
4. This cooker is designed as a cooking equipment only. Do not use it for other purposes such as a room heater. Warning: Keep this cooker out of reach of children or people with physical or mental disabilities. Users with implanted devices in the body such as the heart pacemaker, insulin pumps or hearing aids need doctor's consultation.

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

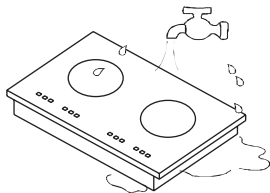


6. Only use this cooker after proper installation on the kitchen cabinet to protect users from unintentionally touching working component parts. The kitchen cabinet must be made of materials that can stand the temperature up to 1000 degree Celsius. Do not install this induction cooker on a cabinet surface that made of metal.

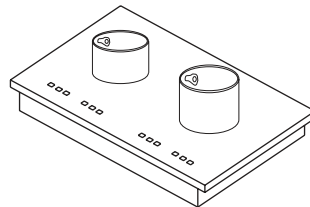
7. Do not let children under 8 years old use this induction cooker to avoid any potential threats. Children supervision is needed during cooking process.



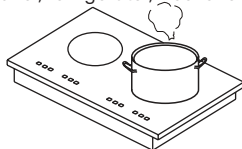
8. Do not wash this cooker under water or other sources of liquid.



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



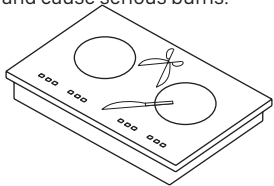
10. Install this cooker in a tidy place. Do not put flammable objects such as blanket, clothes and towel, etc. around. Do not install this cooker above a heater without ventilation, or above dish washer, refrigerator, freezer or washing machine.



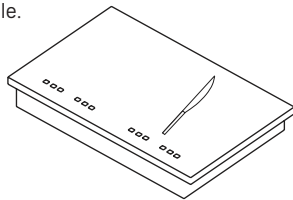
11. Do not put heat source near the power cord. Do not bend, overstretch or put heavy objects on the power cord.



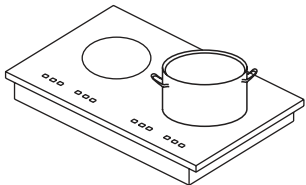
12. Do not put knives, scissors, spoons or other metal kitchenware on the surface of this cooker because they can be heated and cause serious burns.



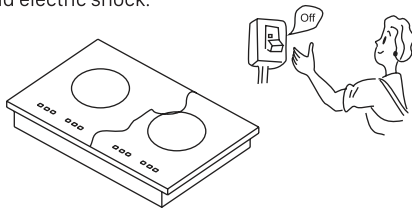
13. Do not use the surface of this cooker as a cutting board or working table.



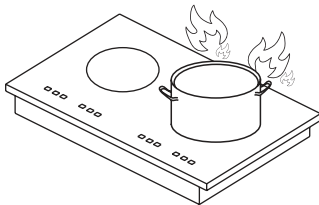
14. Please avoid dropping hard objects on the surface of this cooker because this can cause the surface to be cracked.



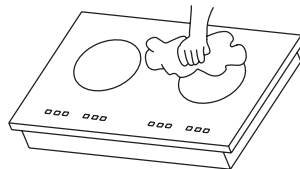
15. In case the surface is cracked, unplug the power cord to avoid electric shock.



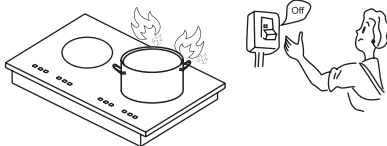
16. Warning: When cooking with fat and oil in high temperature, they can burst out into flame.



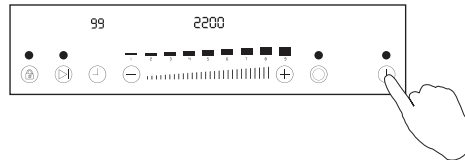
17. Please read and follow this user instruction manual on usage and cleaning. In case of wrong manipulation, warranty is voided.



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



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

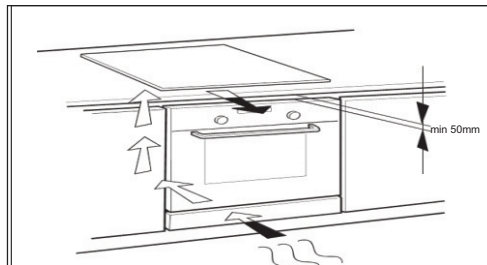
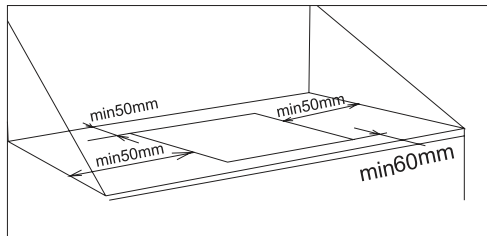


4. INSTALLING INSTRUCTION.

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

a. INSTALLING POSITION.

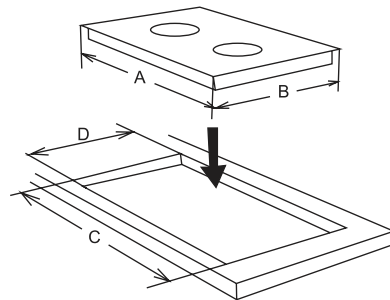
- This cooker should be installed on a steady cabinet with flat surface, 28 to 40 mm in thickness and a minimum 600 mm in width. Do not install on a metal cabinet surface.
- Avoid installing this cooker near a heat source without ventilation, near a wet or water leakage item such as a washing machine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



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

Cooktop size – Installing size

NO	SERIES	Cooktop size (mm)		Installing canbinet surface measures (mm)	
		A	B	C	D
1	Series 2 Induction	730	430	685	385
2	Series 2 Hybrid	730	430	685	385
3	Series 3 Hybrid	590	520	560	485
4	Series Flexizone	590	520	565	495
5	Series 3 Induction	590	520	560	485



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

b. INSTALLATION

Warning!

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

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

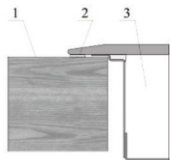
The source of power must be equipped with an electric leakage circuit breaker (ELCB) to turn off this cooker automatically in urgent cases.

Unplug power cord during installation.

Instruction:

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

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



- 1 - Kitchen cabinet
- 2 - Flange gasket of the hood
- 3 - Cooker



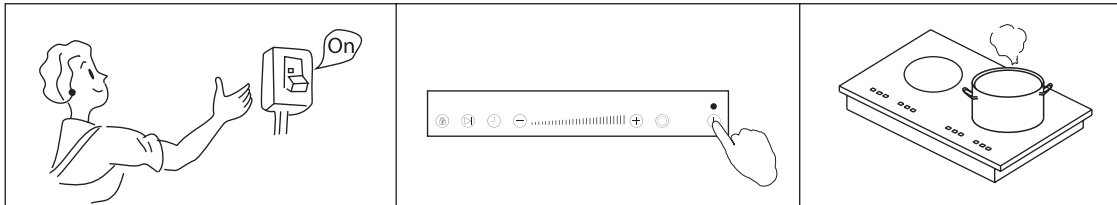
5. RATING INSTRUCTION

a. FOR FIRST USE

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

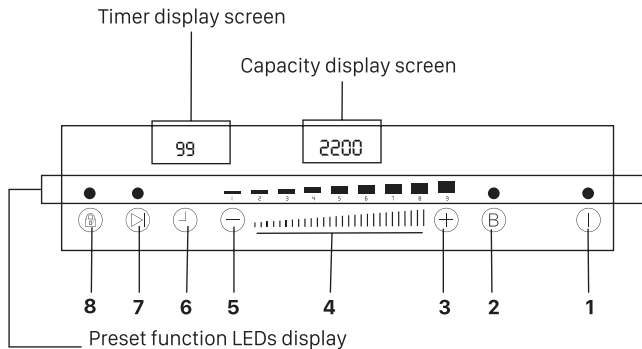
b. OPERATION

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



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

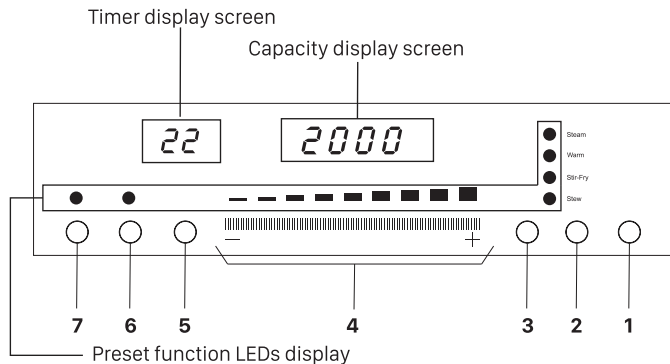
Model: NAG1202M, NAG1252M



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

NAGAKAWA DUAL ZONE INDUCTION COOKER

Model: NAG1213M, NAG1214M, NAG1215M, NK2C01M, NK2C02M, NK2C03M, NK2C05MB, NK2C15MB, NK2C06MS, NK2C08MS, NK2C09MS, NK2C10MS, NK2C11ME, NK2C12ME, NK2C16M, NK2C18MB, NK2C19M, NK2C20MB



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

NAGAKAWA DUAL ZONE INDUCTION COOKER

- Press ON button and hold for 1-2 seconds to turn on.
- Press OFF button and hold for 1-2 seconds to turn off.
- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity.

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

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

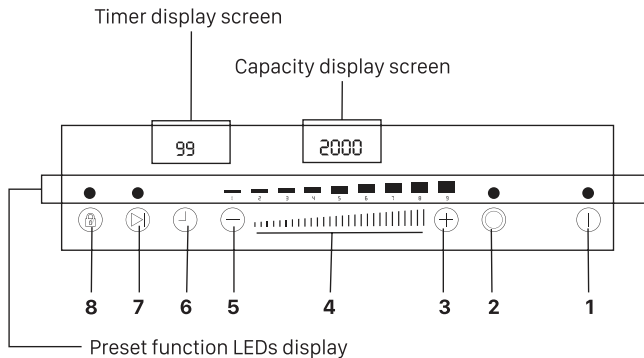
- Booster function increases power to maximum for 5 minutes, then cooker returns level 9.
- When press Pause/ Resume button, all cooker functions will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation.
- Press Timer button to set time to turn off your cooker, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.
- Lock button is used to lock control button on the panel except for the lock and power buttons. Press and hold for 3 seconds to active function and vice versa.
- For dual zone induction cooker, if you are no using proper pan or sauce pan, E0 error code will show on display screen.
- This cooker will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

- Touch Function buttons respectively to choose one of these functions: Stew, Stir Fry, Warm and Steam.
 - + Stew: firstly, cooker heats 1400W - 1800W (based on model) in 20 minutes. After that, it changes to 600W - 1000W (based on model) automatically and shuts off after 90 minutes.
 - + Stir Fry: display power is 1800W and we can adjust power by using "+" and "-" or sliding bar.
 - + Warm: we can choose one of these temperatures: "65°C - 75°C - 85°C" (based on model). Touch function button again to set up temperature.
 - + Steam: display power is 1600W - 2000W, it changes to 600W - 800W (based on model) after 20 minutes.
- If there is water spreading on the glass (cover at least 3 buttons), display board will show "Et" then product will turn off automatically after 5 seconds.

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

- INFRARED COOKER CONTROL PANEL (SERIES 2 HYBRID)

Model: NAG1252M



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

DUAL ZONE HYBRID COOKER (SERIES 2 HYBRID MODEL): Model: NAG1252M

- Press ON button and hold for 1-2 seconds to turn on, display "ON".
- Press OFF button and hold for 1-2 seconds to turn off.
- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity.
- + Level 1 - 400W + Level 4 - 1000W + Level 7 - 1600W
- + Level 2 - 600W + Level 5 - 1200W + Level 8 - 1800W
- + Level 3 - 800W + Level 6 - 1400W + Level 9 - 2000W

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

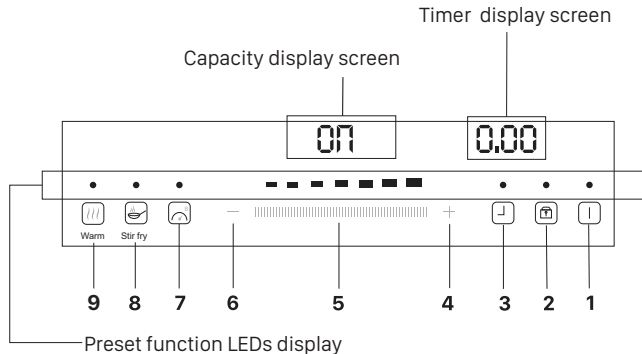
- Booster button increases capacity to the maximum of 2400W and this function lasts for 5 minutes. After that the cooker will be back to level 9.
- When pressing Pause/ Resume button, all cooker functions will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation.
- Press timer button to set time to turn off your cooker, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.
- Lock button is used to lock control button on the panel except for the lock and power buttons. Press and hold for 1-2 seconds to active function and vice versa.
- For induction cooker zone, if you are not using proper pan or saucepan, E0 error code will show on display screen.
- This cooker will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

Cooker zone 2: 2000W (on the right)

- Press ON button and hold for 1-2 seconds to turn on, display "ON".
- Press OFF button and hold for 1-2 seconds to turn off.
- Press button (+ -) or slide to the left/right to adjust operating capacity.
- + Level 1 – 400W uses 1 heat circle + Level 4 – 1000W uses 1 heat circle + Level 7 – 1600W uses 2 heat circles
- + Level 2 – 600W uses 1 heat circle + Level 5 – 1200W uses 1 heat circle + Level 8 – 1800W uses 2 heat circles
- + Level 3 – 800W uses 1 heat circle + Level 6 – 1400W uses 2 heat circles + Level 9 – 2000W uses 2 heat circles
- Note: power of each level may change (it bases on model).
- Press Pause/ Resume button, all cooker functions will be paused for a specific period of time. Press again to resume previous function.
- Press timer button to set time to turn off your cooker, the time range is from 1 to 99 minutes. Press button (+ -) to adjust your desire turn off time.
- Press Lock button to lock control buttons on the panel except for the lock and power buttons. Press and hold for 1-2 seconds to active function and vice versa.
- 2-heat circle button: Use to adjust 1 circle or 2 circles mode.
- When press 2-heat circle button, the infrared cooker will reach the capacity of 2000W automatically.
- Press this button once again to choose 1-heat circle mode, the cooker capacity will reduce to 1200W immediately.
- This cooker will work for 120 minutes continuously at most. After 120 minutes, it will turn off automatically.

INDUCTION COOKER CONTROL PANEL (SERIES 2 INDUCTION AND SERIES 2 HYBRID MODEL)

Model: NK2F02MB



- 1)  : On/off button.
- 2)  : Safety lock button.
- 3)  : Timer button.
- 4) + : Increase capacity and time button.
- 5) Slide control : Adjust capacity and time.
- 6) - : Decrease capacity and time button.
- 7)  : On/off Booster button.
- 8)  : Turn on Stir fry function.
- 9)  : Turn on Warm function.

Model NK2F02MB:

Cooker zone 1: (on the left)

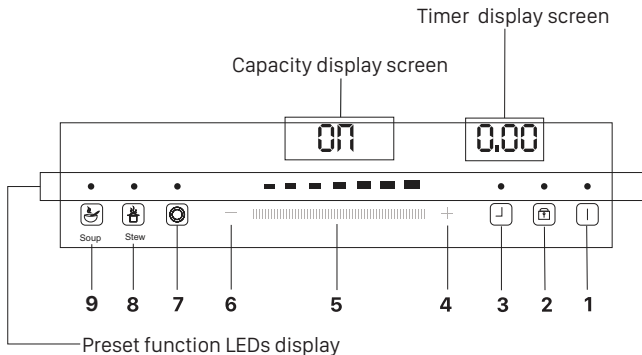
- Press and hold power button for 1-2 second to turn on cooker, display "On".
- Press and hold power button for 1-2 second to turn off cooker.
- Booster button  push maximum power, the display shows "b". After this mode runs for 5 minutes return to P12 .
- Button  to enter the operating time adjustment mode of the induction cooker (adjustable value from 0 to 3h).
- Press Buttons ("+"/"-") and slide the slide control can adjust power from P0 to P12 and from P12 to P0. In the operating time adjustment mode, press the ("+"/"-") buttons to adjust the cooking time between 0 and 3 hours (each press increase/decrease the appointment time 1 minute, press and hold the increase/decrease 10 minutes).

* Note: Power values may vary by model and depend on cookware.

- Stir fry button to turn on Stir fry function, when this function is turned on, the power level display will display P7, use the ("+"/"-") buttons and slide control to adjust the power level to suit the usage requirements. Press button  to timer, press the ("+"/"-") buttons to adjust the operation time of Stir Fry function.
- Warm button to turn on Warm function, when this function is on, the power level display will show P3 and the operating time display will show 1:00. Press the ("+"/"-") buttons to adjust the operating time of the Warm function.
- Button  to lock/unlock the control buttons. Hold the button  for about 1-2 seconds, the cooker will lock the control buttons, unable to operate with other buttons except for the  button and the power button. Hold the  button for 1-2 seconds to unlock the buttons.

INFRARED COOKER CONTROL PANEL (SERIES 2 HYBRID)

Model: NK2F02MB



- 1)  : On/off.
- 2)  : Safety lock.
- 3)  : Timer button.
- 4) + : Increase capacity and time button.
- 5) Slide control : Adjust capacity and time.
- 6) - : Decrease capacity and time button.
- 7)  : Turn on/off 2 heating ring function.
- 8)  : Turn on Stew function.
- 9)  : Turn on Soup function.

Model NK2F02MB:

Cooker zone 2: 2000W (on the right)

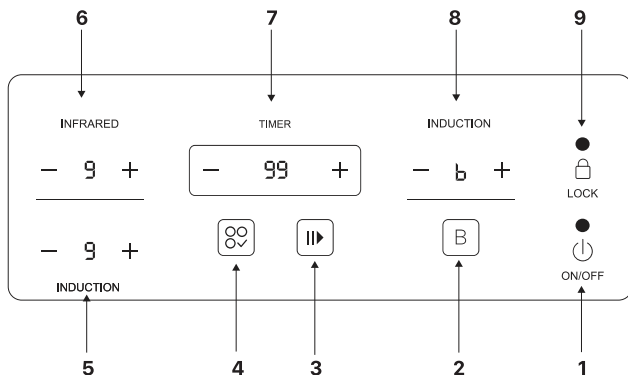
- Press and hold power button for 1-2 second to turn on cooker, display "On".
- Press and hold power button for 1-2 second to turn off cooker.
- Button  to enter the operating time adjustment mode of the infrared cooker (adjustable value from 0 to 3h).
- Press buttons ("+"/"-") and slide the slide control can adjust power from P0 to P12 and from P12 to P0. In the cooking time adjustment mode, press the ("+"/"-") buttons to adjust the cooking time between 0 and 3 hours (each press increase/decrease the appointment time 1 minute, press and hold the increase/decrease 10 minutes).
- Button  to turn on and off the external heating ring, when starting the cooker and pressing the ("+"/"-") buttons to adjust the capacity, the device will automatically run the dual heating ring mode. Press once to turn off the external heating ring and press again to turn the external heating ring back on.

* Note: Infrared cookers are maintained with constant power, the heating plate operates continuously, and the thermal sensor controls the temperature. Single heating ring mode and dual heating ring mode operate independently without alternating.

- Stew button to turn on Stew function, when this function is on, the power level display will show P10 and the operating time display will show 1:30, after 20 minutes of operation will switch back to P3. Press the ("+"/"-") buttons to adjust the operating time of Stew function.
- Soup button to turn on Soup function, when this function is turned on, the power level display will show P10 and the screen displays the time the operation will display at 2:00, and after 20 minutes of operation will return to P3. Press the ("+"/"-") buttons to adjust the operation time of Soup function.
- Button  to lock/unlock the control buttons. Hold the button  for about 1-2 seconds, the cooker will lock the control buttons, unable to operate with other buttons except for the  button and the power button. Hold the  button for 1-2 seconds to unlock the buttons.

- SERIES 3 HYBRID CENTER CONTROL PANEL

Model: NAG1253M



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

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

- Press ON button and hold for 1-2 seconds to turn on.
- Press OFF button and hold for 1-2 seconds to turn off.
- This cooker includes 3 cooker zones

Cooker zone: Induction coil 2400W

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

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

Cooker zone: Induction coil 2000W

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

Cooker zone: Infrared cooker zone 1200W

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

- Timer

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

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

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

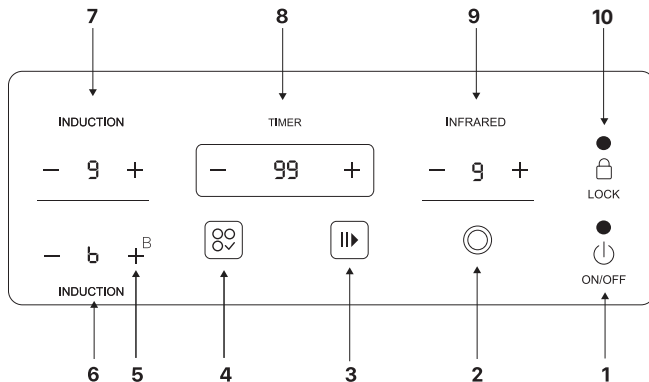
OPERATING INSTRUCTION:

- Touch and hold power button for 1-2 seconds to turn on product. Display panel of 3 cooking zones show "0".
- There are 3 cooking zones, they are independent about adjusting power. We use +/- to adjust power for the corresponding cooking zone. If power level is set "0", cooking zone will shut off. Display panel shows "H" for the hot cooking zone. Warning "H" is gone if the glass temperature decreases.
- For induction cooking zone no.3 (on the right - 2400W), touch Booster button to use max power. Power level automatically changes to 9 after 5 minutes.
- Touch Lock button to lock all function buttons, we can not use any button except power and lock buttons. Touch and hold lock button for 2 seconds to unlock function buttons. We can use power button to shut off product if it's necessary.
- Touch  button to temporarily stop working. Repeat operation, product will work at the previous setting.
- To set the time when product shuts off, use +/- to set up the time within 01 - 99 minutes.
- Touch and hold power button for 1-2 seconds to shut off product. Display panel shows "H" for the hot cooking zone. Warning "H" is gone if the glass temperature decreases.

Note: If there is not suitable pot on cooking zones, warning $\bar{U}/\underline{U}$ displays after 3 seconds, product automatically shuts off after 1 minute if we don't put suitable pot on cooking zones.

- SERIES 3 HYBRID CENTER CONTROL PANEL

Model: NK3F01M



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

OPERATION:

- Touch and hold power button for 1-2 seconds to turn on product, display panels show "0". Repeat operation or use "+" to change power level to "0" to turn off product.

- There are 3 cooking zones and 3 independent control panels. To adjust power of cooking zone, use "+" và "-" on the corresponding cooking zones. Power level change be adjust from 1 to 9, if power level is 0, cooking zone is not working. Time display panel shows 60 and countdown. Use "+" and "-" on Time control panel to adjust working time from 01 to 99 minutes. After shutting off, cooking zone shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.

- When all cooking zones are working: choose cooking zone, corresponding indicator light will bright and blink. Use "+" and "-" on Time control panel to adjust the time when cooking zone shuts off.

- When product is working, touch  to temporarily stop working. Product will shut off automatically if there is no operation in 5 minutes. Touch  again to resume working at the previous setting.

- Safety lock function: Touch and hold lock button for 2 seconds to lock product. All buttons will be locked and can not be used. Repeat operation to unlock product or use power button to shut off product if it's necessary.

- 2-heating rings for infrared cooker:

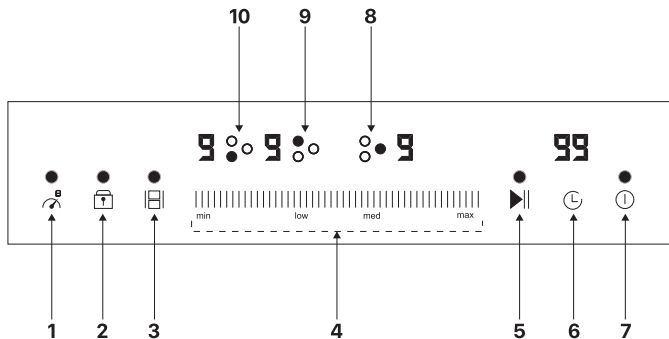
When the cooker is turned on and we adjust the capacity of the cooker, the cooker will default to 1 circle function for infrared mode. From level 1 to level 9 the cooker will keep the same capacity and only change the on and off time of the heat ring.

When you want to enter 2-heating rings mode, press the 2 heat ring button on the control panel, this time the power will be pushed to the highest and the 2-heating rings will work together.

- Booster button  : when product is standby mode, touch and hold Booster button for 2 seconds to use max power for induction cooking zone No.1, display panel show "b". It automatically changes to power level 9 after 5 minutes. Touch this button again to cancel this function, it turns to previous setting.

- SERIES FLEXIZONE CONTROL PANEL

Model: NK3C05MSF



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

OPERATION:

- Touch and hold power button for 1-2 seconds to turn on product. It goes into standby mode. Repeat operation to turn off product.
- Use selection button to choose desired cooking zone. Corresponding indicator light will bright. Use power adjustment sliding bar to adjust power from level 1 to level 9. To shut off a desired cooking zone, we use selection button to choose cooking zone, touch and hold "min" (on sliding bar) for 2 seconds. After shutting off product, display panel shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- Flexizone function, touch to select cooking zone No.1 or cooking zone No.2 on the control panel the selected cooking zone indicator blinks at "0". Next, select any power level with selection button. Touch Flexizone button, Flexizone indicator light brights, display panels of cooking zone No.1 and No.2 show level 5. Use selection button to choose cooking zone, adjust power by using sliding bar. Touch Flexizone again to cancel this function.
- Booster function can be used for each separated cooking zone and Flexizone but we can not use Booster function for both 2 or all cooking zones. Turn on product, choose cooking zone, touch Booster button, display panel shows "b" above chosen cooking zone. It will be confirmed after 5 seconds. In Booster mode, power of cooking zone No.1, No.2 and No.3 are: 2400W, 2000W and 2800W, power of Flexizone is 3000W. It automatically changes to level 9 after 5 minutes. Touch this button again to cancel Booster function, power level changes to level 9 automatically.
- Touch Pause/ Resume button when product is working to temporarily stop working all cooking zones. Product automatically shuts off after 5 minutes if there is no operation. Repeat operation to resume working at previous setting.

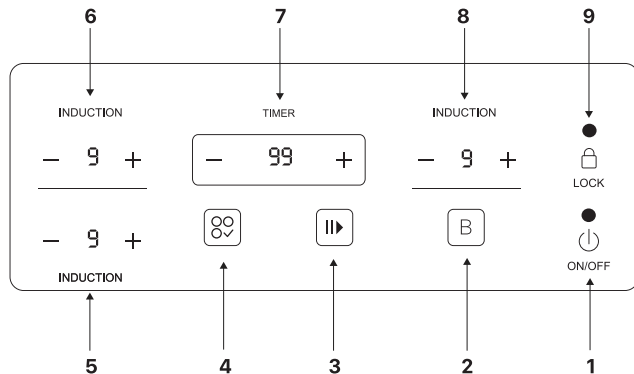
- Time off function : When the cooker is operating, touch the timer button, the clock screen displays "30" and the tens digit flashes, select the level to change from 1 to 9 by the slider. After selecting the tens digit, the cooker will automatically switch to the unit digit setting after 3 seconds or touch the timer button the unit digit flashes, select the change level from 1 to 9 by the slider. After 3 seconds, the cooker will automatically set the timer mode or press the timer button again to complete.

Note:

- +Timer can be set from 01 to 99 minutes. The setting time will be confirmed automatically after 3 seconds.
 - +If we set Timer for each cooking zone, the corresponding cooking zone will shut off when the time runs out.
 - + If we don't choose any cooking zone, the timer function is used at the end of the set time, the cooker will sound "beep" to warn the set time is over.
- Lock function: Touch and hold lock button for 1-2 seconds to lock all buttons except lock and power buttons. Repeat operation to unlock or use power button to shut off product.

- TRIPLE INDUCTION COOKER SERIES CONTROL PANEL:

Model: NK3C02MS, NK3C03M



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

OPERATION:

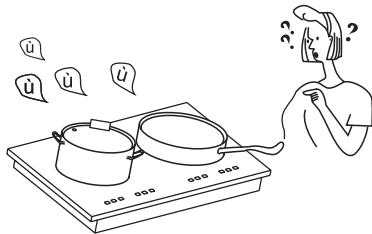
- Touch and hold power button for 1-2 seconds to turn on product. It goes into standby mode. Repeat operation to turn off product.
- Use selection button to choose desired cooking zone. Corresponding indicator light will bright. Use "+" and "-" to adjust power from level 1 to level 9. Cooking zone does not work if power level is "0". Time display panel shows 60 minutes and countdown. Adjust timer from 01 to 99 minutes by using "+" and "-" button. After shutting off product, display panel shows "H" if glass temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$. Warning "H" is gone if glass temperature $\leq 40^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$.
- At standby mode, touch cooking zone selection button to choose desired cooking zone, use "+" and "-" to adjust the time when product shuts off.
- When product is working, touch Pause/ Resume button to temporarily stop working. Product will shut off automatically after 5 minutes if there is no operation. Repeat operation to resume working.
- Lock function: touch and hold lock button for 1-2 seconds to lock all buttons except lock and power buttons. Do it again to unlock or use power button to shut off product.
- Booster function for cooking zone No.3 only: touch Booster button and cooking zone No.3 will work at the max power for 5 minutes, then it changes to power level 9 if there is no operation. If we touch this button again, power level will change to the previous setting.

6. PRECAUTIONS BEFORE USE

a. Strange sounds from the cooker

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

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



b.Choosing cookware for induction cooker

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

INDUCTION COOKER ZONE

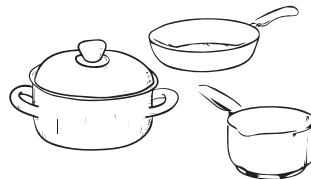
- Improper cookware:
- + Pans made of ceramic, glass, copper, aluminum, etc. without the ferromagnetic bottom plate of the pan.
- + Pans with the ferromagnetic bottom diameter is smaller than 12 cm.
- + Pans with not flat bottom plate.

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

**INFRARED COOKER ZONE**

- Improper cookware:
- + Pans with not flat bottom plate.
- + Cookware with flammable materials such as plastic or paper.

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



NOTES:

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

c. EFFICIENT ENERGY USE

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

1. USE SUITABLE COOKWARES

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

3. KEEP COOKTOP AND PAN BOTTOM PLATE CLEAN

Unclean cooktop and pan bottom plate reduce heat conduction.

5. TURN OFF THE COOKER AFTER USE.

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

2. ALWAYS USE LID

During cooking, try not to open lid often.

4. USE SUITABLE CAPACITY DURING COOKING

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

7. MAINTENANCE AND CLEANING

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

a. Cleaning:

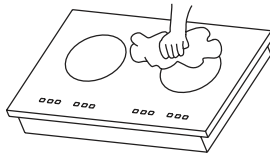
- Press lock button before cleaning to avoid turning on the process.



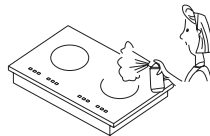
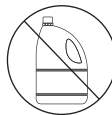
- Do not use hard tools for cleaning the surface to prevent scratching or damaging the glass.



- Cooktop surface should be cleaned after use.

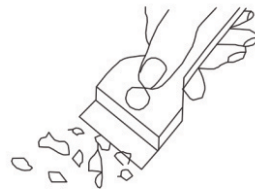
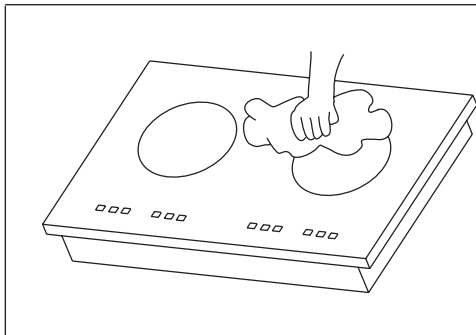


- Do not use strong abrasive or alkaline cleaners, by steam or by pressure.



CLEANING STEPS:

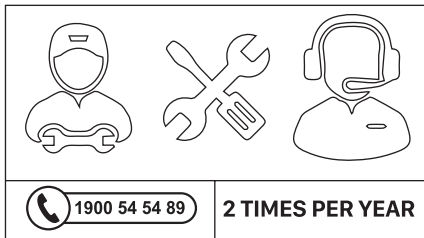
- Gently wipe the cooktop with a soft damp towel, can use the polishing powder and the professional cleaner powder then use a damp towel to wipe.
- For stains, neutral detergents may be used for cleaning, then use a damp towel to clean the remaining stains.
- Use the cooktop scraper to clean the hard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



The cooktop scraper

b. Periodically checking and maintaining

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



8. Common Warnings and Solutions

a, Common warnings of induction cooker (double zone cooker):

Warnings codes	Causes	Solutions
E0	No pots, improper pots, damaged induction coil	Automatically turn off after 01 minute
E1	Low voltage (<85V)	Check the voltage
E2	High voltage (>285V)	Check the voltage
E3	Cooktop sensor short circuit	Turn off and call customer service
E4	IGBT sensor short circuit	Turn off and call customer service
E5	Cooktop temperature overheat (around 250°C)	Automatically turn off after 01 minute
E6	IGBT overheat	Turn off and call customer service
E7	Cooktop sensor malfunction	Turn off and call customer service
EC	Connection error between display board and main board	Turn off and call customer service
Hot/H	Glass temperature is too high	Do not touch on the glass
Et/r	Water spreading on the glass	Clean the glass
Eb	Connection error between two control boards of hood and cooker	Turn off and call customer service

Note: Warning codes will vary between models.

b, Common warnings of infrared cooker (double zone hybrid cooker):

Warnings codes	Causes	Solutions
E1	Low voltage (<85V)	Check the voltage
E2	High voltage (>285V)	Check the voltage
E3	Sensors stop working	Replace the sensors
E5	Surface's temperature is too high	Turn off and call customer service
Hot/H	Glass temperature is too high	Do not touch on the glass
Et/r	Water spreading on the glass	Clean the glass

Note: Warning codes will vary between models.

c. Common warnings of triple zone hybrid cooker:

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

Note: Warning codes will vary between models.

9.E-WARRANTY ACTIVATION GUIDLINE.

A. E-Warranty activation guideline

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

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

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

a. How to activate Nagakawa electronic warranty:

- Get the warranty activation card inside the card holder in this booklet. Scratch the silver coating gently on the card to get the activation code.
- There are two ways to implement warranty activation as follows:
 - Option 1: Access website: www.baohanh.nagakawa.com.vn and follow the instructions.
 - Option 2: Activate via SMS to the 8100 switchboards, send a message according to the following syntax:
Text a message " **NAG SERIAL ACTIVATIONCODE** " and send to **8100**

Note:

- + The serial number is taken on the serial stamp affixed to the body and shell of the dishwasher.
- + All characters can be uppercase or lowercase. There must be spaces between the contents.
- + When receiving a successful activation reply from the 8100 switchboard, the customer has completed the activation of the electric warranty. Death Nagakawa. If it fails, please try again.

b. Looking up product warranty information:

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

- Option 1: Access website: www.baohanh.nagakawa.com.vn and follow the instructions.
- Option 2: Compose a message with the syntax: " **NAG SERIAL** " and send to **8100** (serial no. has been activated).

The **8100** switchboard will automatically send the message with warranty period information of the air purifier.

B. Warranty regulations

- Nagakawa guarantees free warranty service for warranty eligible products. Each product has different warranties depending on the model. Please refer to the website for details: WWW.baohanh.nagakawa.com.vn
- Nagakawa's authorized service network is available nationwide. When customers have requests, please contact Nagakawa Customers Care & Consulting Center **Hotline 1900 54 54 89** for supports.

Free warranty conditions:

Details can be found at website: WWW.baohanh.nagakawa.com.vn

Other conditions:

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



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®

NAGAKAWA GROUP

WWW.NAGAKAWA.COM.VN



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®



 Nagakawa®