

VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-HOB-1658 / 8515161
(05.2022 V1)

VN

Bếp từ

3IF-72C2S



Trước khi sử dụng thiết bị, xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng!
Cảm ơn Quý Khách đã tin tưởng sản phẩm của chúng tôi.

THƯ NGỎ,

Quý vị đang sở hữu một trong các bếp từ có tính năng sử dụng, vận hành tuyệt vời. Chúng tôi hy vọng Quý vị sẽ an tâm sử dụng sau khi đọc và thực hiện theo các bước trong sách Hướng dẫn sử dụng này.

Chúng tôi cam kết sản phẩm này đã được kiểm tra đầy đủ về mặt an toàn và kỹ thuật trước khi đóng gói và xuất xưởng.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi khởi động thiết bị. Làm theo các chỉ dẫn trong tài liệu Hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp tránh việc sai cách thức sử dụng sản phẩm.

Bảo quản sách Hướng dẫn sử dụng ở nơi khô ráo và dễ lấy.

Luôn tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này để tránh các tai nạn đáng tiếc có thể xảy ra.

Lưu ý quan trọng!

Chỉ vận hành thiết bị khi Quý khách đã đọc kỹ và hiểu rõ sách hướng dẫn này. Thiết bị này chỉ được thiết kế cho mục đích nấu nướng. Việc sử dụng thiết bị cho mục đích khác (ví dụ: sưởi ấm phòng) đều không phù hợp với mục đích vận hành của thiết bị và có thể gây ra rủi ro cho người sử dụng. Nhà sản xuất có quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị.

CHỨNG NHẬN CE

Nhà sản xuất xác nhận sản phẩm này đáp ứng yêu cầu theo chỉ thị Châu Âu sau đây:

- Chỉ thị điện áp thấp **2014/35/CE**,
- Chỉ thị về khả năng tương thích điện từ **2014/30/CE**,
- Chỉ thị ErP Directive **2009/125/EC**,

Sản phẩm được dán nhãn **CE**. Tuyên bố **Hợp chuẩn Hợp Quy (DoC)** được phát hành cho nhà sản xuất và cơ quan chính quyền nước sở tại.



NỘI DUNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN	4
MÔ TẢ THIẾT BỊ	9
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	10
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	14
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	26
XỬ LÝ SỰ CỐ	28
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	30

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Cảnh báo: Thiết bị và các bộ phận dễ tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Giữ bếp xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi có người lớn giám sát liên tục.

Trẻ nhỏ từ 8 tuổi trở lên và người bị hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu có sự giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn, và hiểu rõ mối nguy hiểm liên quan. Không được để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị không được thực hiện bởi trẻ nhỏ mà không có sự giám sát.

Cảnh báo: Việc vô ý bỏ đi khi bếp đang nấu với dầu/ mỡ có thể gây nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn.

KHÔNG ĐƯỢC dập lửa bằng nước, cần tắt thiết bị và sau đó lấy nắp đậy hoặc lấy chăn phủ lên ngọn lửa .

Cảnh báo: Nguy hiểm cháy nổ: không để các vật dụng lên trên bề mặt bếp nấu.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Cảnh báo: Nếu bề mặt bếp bị nứt, tắt thiết bị để tránh khả năng điện giật.

Không được để các đồ vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và vung nồi lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

Sau khi sử dụng xong, tắt bộ phận của bếp bằng nút điều khiển bật/tắt thay vì chỉ nhấc nồi chảo ra khỏi bề mặt.

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

Không nên làm sạch bằng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

- Trước khi sử dụng bếp lần đầu, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Việc này sẽ đảm bảo an toàn cho người dùng và ngăn hư hại đối với thiết bị.
- Nếu vận hành bếp từ ở gần khu vực có thiết bị radio, ti vi hoặc các thiết bị khác phát ra tần số vô tuyến, luôn đảm bảo bộ điều khiển cảm biến tiếp xúc của bếp vận hành đúng chức năng.
- Chỉ nhân viên lắp đặt có chuyên môn được đấu nối điện cho thiết bị.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh tủ lạnh.
- Tủ bếp được lắp đặt thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ lên đến 100°C. Điều này áp dụng với tấm ốp, mép, bề mặt làm từ nhựa, keo dính và sơn.
- Chỉ được sử dụng thiết bị này sau khi đã cố định vào tủ bếp. Điều này sẽ bảo vệ người sử dụng khỏi việc vô tình chạm phải bộ phận đang hoạt động.
- Chỉ kỹ thuật viên được sửa chữa thiết bị. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- Thiết bị được ngắt kết nối khỏi nguồn điện chỉ khi phích cắm được rút ra khỏi ổ cắm, hoặc cầu chì bị ngắt.
- Phích cắm của dây nguồn phải được để ở nơi dễ lấy sau khi lắp đặt thiết bị.
- Đảm bảo trẻ em không đùa nghịch với thiết bị.
- Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người (gồm trẻ em) gặp hạn chế về năng lực thể chất, thần kinh, cảm giác; những người không có kinh nghiệm hoặc không quen với việc sử dụng thiết bị, trừ khi họ được giám sát hoặc tuân thủ các hướng dẫn được đưa ra bởi những người chịu trách nhiệm về an toàn của họ.
- **Những người 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) phải đảm bảo rằng các thiết bị này không bị ảnh hưởng bởi bếp từ (tần số của bếp từ là 20-50 kHz).**
- Sau khi ngắt điện, tất cả cài đặt và hiển thị đều sẽ bị xóa. Sau khi cắm lại, cần đặc biệt cẩn thận. Nếu vùng nấu đang nóng, đèn báo nhiệt dư "H" sẽ hiển thị cùng với nút khóa trẻ em như khi thiết bị được cắm điện lần đầu.
- Đèn báo nhiệt dư cho bạn biết vùng nấu có còn đang hoạt động và còn nóng hay không.
- Nếu ổ cắm điện ở gần vùng nấu, đảm bảo dây điện không chạm vào bất cứ khu vực nóng nào.
- Không vô ý bỏ đi khi bếp đang nấu với dầu/ mỡ vì có thể dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn.
- Không sử dụng các vật đựng bằng nhựa, hoặc giấy bạc. Chúng sẽ bị nóng chảy ở nhiệt độ cao và có thể làm hỏng bề mặt bếp.
- Không được để đường dạng rắn hoặc lỏng, axit xitric, muối hoặc chất dẻo rơi vãi trên vùng nấu nóng.
- Nếu bất cần để đường hoặc chất dẻo dính trên bề mặt vùng nấu, không được tắt bếp, và dùng dụng cụ nạo sắc để cạo sạch các lớp đường hoặc chất dẻo còn dính. Nhớ bảo vệ tay để tránh bị bỏng và thương tổn.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

- Khi nấu trên bếp từ, chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng, không có mép hoặc gờ nhọn do chúng có thể làm xước bề mặt nấu vĩnh viễn.
- Bề mặt nấu của bếp từ có khả năng chống sốc nhiệt. Nó không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ nóng và lạnh.
- Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt nấu. Trong một số trường hợp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt nấu.
- Nếu xảy ra nứt vỡ mặt kính, đồ ăn đun sôi có thể đi vào các bộ phận đang hoạt động của bếp từ qua các vùng bị nứt.
- Nếu bề mặt nấu bị nứt, ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.
- Không sử dụng bề mặt nấu làm thớt hoặc bàn làm việc.
- Không đặt các đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa, nắp đậy và giấy bạc lên bề mặt nấu do chúng có thể bị nóng.
- Không lắp đặt bếp trên máy sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.
- Nếu bếp đã được lắp trên mặt bếp, các đồ vật bằng kim loại đặt trong tủ bếp ở dưới có thể bị nóng lên ở nhiệt độ cao qua luồng khí từ hệ thống thông gió của bếp. Do đó, nên sử dụng một tấm ngăn (xem Hình 2).
- 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.

TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG



Sử dụng điện năng một cách tiết kiệm không chỉ giúp tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Do đó hãy tiết kiệm điện năng, sau đây là cách thực hiện:

● Sử dụng bộ nồi phù hợp.

Nồi/chảo có đáy phẳng và dày có thể tiết kiệm 1/3 điện năng. Luôn nhớ đậy nắp, nếu không, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên 4 lần.

● Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi/chảo.

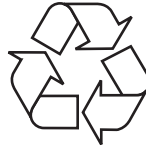
Vết cặn bẩn sẽ làm cản trở khả năng truyền nhiệt. Các vết cháy sém thường chỉ có thể được làm sạch bằng các chất có hại với môi trường.

● Hạn chế mở nắp khi không cần thiết.

● Không lắp đặt bếp ở ngay cạnh tủ lạnh/ tủ đông.

Khi đó, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết.

THẢO BAO BÌ



Thiết bị này được bảo vệ tránh hư hỏng trong suốt quá trình vận chuyển. Sau khi lấy bếp ra khỏi bao bì, vui lòng vứt bỏ tất cả bộ phận của bao bì theo cách không gây hại đến môi trường. Tất cả nguyên liệu sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; có thể tái chế 100% và được đánh dấu bằng biểu tượng thích hợp.

Quan trọng! Những vật liệu dùng để đóng gói (bao bì, mút xốp, v...) nên được để xa tầm tay trẻ em trong quá trình lấy bếp ra khỏi bao bì.

XỬ LÝ THIẾT BỊ CŨ

Theo chỉ thị của Châu Âu **2012/19/UE** về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng thùng rác gạch chéo.

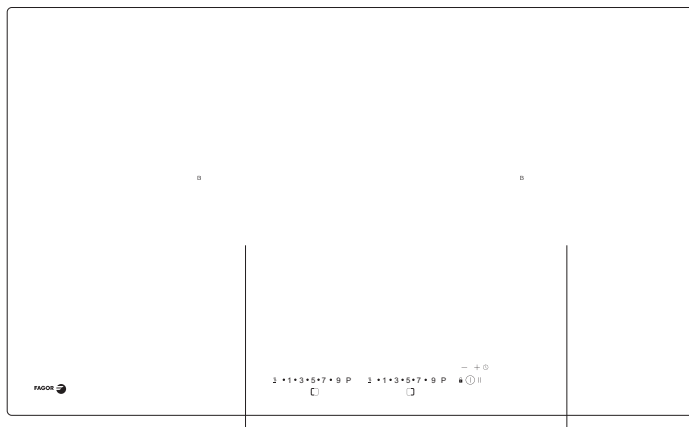


Nhãn này có nghĩa là không được vứt bỏ thiết bị chung với chất thải sinh hoạt sau khi sử dụng. TNười sử dụng có nghĩa vụ mang thiết bị đến trung tâm thu gom chất thải dành cho đồ điện và điện tử đã qua sử dụng. Các tổ chức thu gom gồm điểm thu gom tại địa Phương, cửa hàng, cơ quan, chính quyền tại địa Phương quy hoạch kế hoạch tái chế. Việc xử lý đúng quy cách đồ điện và điện tử đã sử dụng sẽ tránh gây ra rủi ro đối với môi trường và sức khỏe từ các thành phần nguy hiểm và việc bảo quản, xử lý không phù hợp hàng hóa đó..

MÔ TẢ THIẾT BỊ



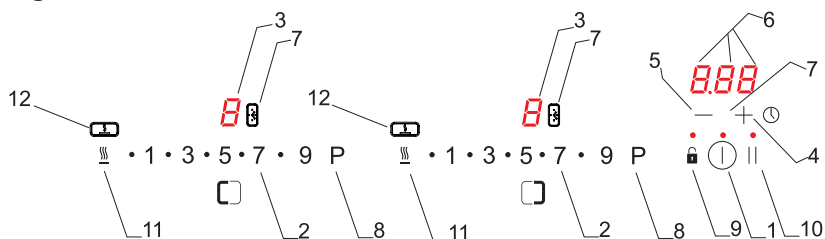
Mô tả thiết bị



Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (trái) Ø 200 mm

Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (phải) Ø 200 mm

Bảng điều khiển



1. Bật/Tắt
2. Lựa chọn mức nhiệt cho vùng nấu
3. Hiển thị vùng nấu
4. Cảm biến tăng thời gian
5. Cảm biến giảm thời gian
6. Hiển thị thời gian hẹn giờ
7. Đèn hiển thị bật/tắt hẹn giờ
8. Cảm biến chức năng nấu nhanh
9. Khóa trẻ em có đèn LED
10. Cảm ứng chức năng tạm dừng (Stop'n go) có đèn LED
11. Cảm ứng chức năng làm ấm
12. Đèn hiển thị chức năng làm ấm

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

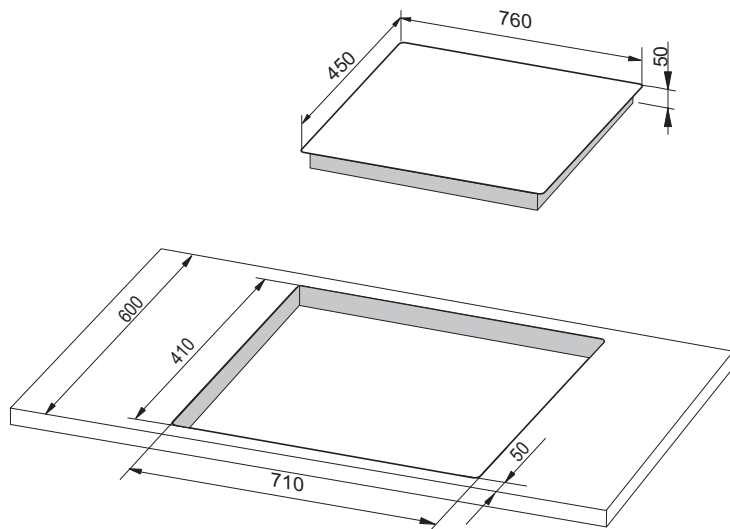
Chuẩn bị mặt bếp

- Độ dày của mặt bếp phải từ 28-40mm và chiều rộng tối thiểu là 600mm. Mặt bếp phải bằng phẳng. Mép của kệ bếp gần với tường phải được hàn kín để ngăn nước hoặc chất lỏng khác đi vào.
- Cần có khoảng cách ít nhất là 50mm từ vị trí hốc đặt thiết bị đến mép sau mặt tủ bếp (tường) và mép trước mặt tủ bếp.
- Chuẩn bị vị trí hốc đặt thiết bị theo kích thước (hình A)
- Khoảng cách tối thiểu từ mép hốc đặt thiết bị đến vách 2 bên của tủ bếp là 50mm
- Chiều cao của thiết bị là 50mm
- Nếu phía dưới mặt tủ bếp có tấm ngăn bảo vệ nằm ngang thì phải đảm bảo khoảng cách cửa khoảng trống từ đáy thiết bị đến tấm bảo vệ ít nhất là 25mm để không khí lưu thông không bị hạn chế. Như vậy, khoảng cách tối thiểu từ mặt tủ bếp đến tấm bảo vệ phải là 75mm.
- Tấm phủ bề mặt và loại keo dùng trên bề mặt tủ bếp cần có khả năng chịu được nhiệt 100 °C, nếu không tấm phủ có thể bị rời ra, và bề mặt tủ bếp có thể biến dạng.
- Mép hốc đặt thiết bị cần được chống thấm.
- Cần tạo lỗ thông gió có chiều rộng ít nhất là 80mm phía trong tấm ngăn bảo vệ (Hình C)
- Sử dụng dây điện có tiết diện phù hợp với công suất của thiết bị (...).
- Dùng dây điện, đầu nối với thiết bị theo sơ đồ.
- Lau mặt tủ bếp, đặt thiết bị và lắp vào hốc đã chuẩn bị. (Hình B)

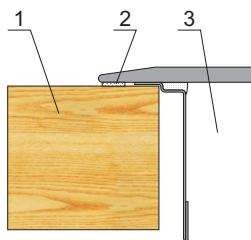
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT



Hình A



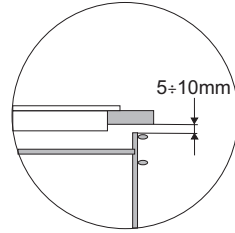
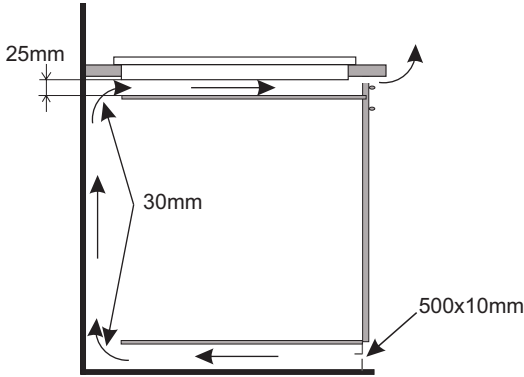
Hình B



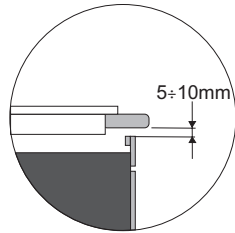
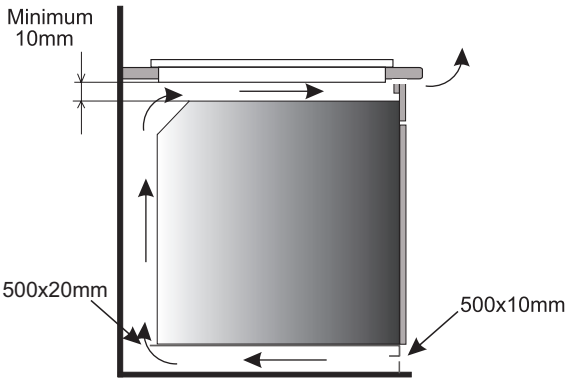
- 1 - Mặt tủ bếp
- 2 - Đệm lót cạnh thiết bị
- 3 - Thiết bị bếp

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Hình C



Lắp đặt thiết bị trên mặt tủ bếp.



Lắp đặt thiết bị trên mặt tủ bếp có lò nướng và đường thoát nhiệt.



Không được lắp thiết bị trên lò nướng mà không có đường thoát nhiệt.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Kết nối thiết bị với hệ thống điện

Lưu ý!

Chỉ những kỹ thuật viên có chuyên môn mới có thể kết nối thiết bị với nguồn điện tổng. Không cố ý sửa đổi hoặc điều chỉnh hệ thống điện

Hướng dẫn lắp đặt

Bếp được cung cấp hộp đấu dây điện để phù hợp với các loại nguồn cấp điện.

Hộp đấu dây cho phép các kiểu kết nối của điện 1 pha 220 – 240V.

Bếp có thể kết nối với nguồn điện qua các Cầu nối kèm theo (các miếng kim loại hình chữ U) theo sơ đồ đính kèm. Sơ đồ cũng được dán bên dưới bếp cạnh hộp đấu nối. Cầu nối sẽ được tìm thấy khi mở nắp hộp đấu dây. Xin nhớ sử dụng dây điện phù hợp với công suất tối đa của bếp.

Lưu ý!

Đừng quên đấu nối dây tiếp đất vào vị trí đánh dấu \oplus . Nguồn điện của bếp nên được đấu nối với CB phù hợp sẽ ngắt điện trong trường hợp cần thiết.

Trước khi đấu nối bếp vào hệ thống điện, hãy đọc kỹ thông tin, sơ đồ được cung cấp trên các tem và trong HDSĐ của sản phẩm.

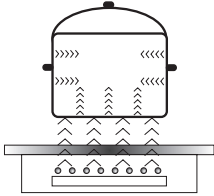
Sơ đồ đấu nối				
Lưu ý: Các phần tử gia nhiệt hoạt động với mức điện áp 220-240V.				
Lưu ý: Trong tất cả trường hợp đấu nối, dây dẫn bảo vệ phải được nối với cực \oplus .				Khuyến nghị: có cáp nối
1	Nối dây một pha 220-240 V với dây trung tính, dây pha với L1 hoặc L2, dây trung tính nối với cực N1 hoặc N2, và dây dẫn bảo vệ với cực \oplus .	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²
L1=R, L2=S, L3=T; N = nối với dây trung tính; \oplus = nối với dây dẫn bảo vệ				

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- Lau sạch thiết bị. Vệ sinh bảo dưỡng cẩn thận bề mặt thiết bị như bề mặt kính.
- Bật hệ thống thông khí trong phòng hoặc mở cửa sổ do thiết bị có thể sinh ra mùi khó chịu trong lần đầu sử dụng.
- Vận hành thiết bị theo hướng dẫn, tuân thủ các hướng dẫn an toàn.

Nguyên tắc vận hành của vùng nấu cảm ứng từ



Bộ dao động điện cấp điện cho cuộn dây được đặt bên trong thiết bị. Cuộn dây này sinh ra từ trường, tạo ra dòng điện xoáy trong nồi/chảo.

Dòng điện xoáy được tạo ra bởi từ trường sẽ làm nóng nồi/chảo.

Điều này yêu cầu sử dụng nồi/chảo có đáy nồi làm bằng sắt từ, nói cách khác là chịu được từ trường.

Nói chung, công nghệ cảm ứng từ có 2 ưu điểm:

- Nhiệt lượng sinh ra chỉ tác động lên nồi/chảo, hiệu năng sử dụng đạt mức tối đa.
- Không có quán tính nhiệt do nhiệt năng chỉ được kích hoạt khi nồi/chảo được đặt lên thiết bị và kết thúc khi nồi/chảo được lấy ra khỏi thiết bị.

Âm thanh phát sinh trong lúc vận hành thiết bị là bình thường và không ảnh hưởng đến việc vận hành.

- Tiếng vo ve nhỏ. Tiếng này xuất hiện khi nồi/chảo rỗng, hết khi đổ nước hoặc thực phẩm vào nồi/chảo.
- Tiếng rít to. Tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau ở mức nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ to hơn khi sử dụng hai hoặc nhiều vùng nấu ở mức nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ hết hoặc giảm khi giảm độ nấu.
- Tiếng cọt kẹt: tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau. Tiếng to hay nhỏ cũng tùy thuộc vào cách nấu thực phẩm.
- Tiếng ù ù: có thể nghe thấy tiếng ù ù khi quạt làm mát bộ phận điện tử vận hành.

Các tiếng có thể nghe thấy trong quá trình vận hành thông thường của thiết bị là kết quả của việc vận hành quạt làm mát, phương pháp đun nấu, kích thước, vật liệu nồi/chảo và mức cài đặt nhiệt. Những âm thanh này là bình thường và không phải là lỗi thiết bị.



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Thiết bị bảo vệ:

Nếu đã lắp đặt bếp và sử dụng đúng cách, ít khi cần thiết bị bảo vệ.

Quạt: Bảo vệ và làm mát thiết bị. Nó có thể vận hành ở hai tốc độ khác nhau và được bật tự động. Quạt chạy cho đến khi hệ thống điện tử đã được làm mát đầy đủ dù vùng nấu đang bật hay tắt.


Cảm biến nhiệt độ: Nhiệt độ của mạch điện tử được theo dõi liên tục bởi một cảm biến nhiệt độ. Nếu nhiệt độ tăng ngoài mức an toàn, hệ thống bảo vệ này sẽ giảm mức cài đặt nhiệt của vùng nấu hoặc tắt vùng nấu ở cạnh mạch điện tử trở nên quá nóng.

Nhận diện nồi/chảo: Cho phép thiết bị nhận dạng nồi/chảo được đặt lên vùng nấu. Các vật thể nhỏ được đặt lên vùng nấu (dao, nĩa,...) sẽ không được nhận dạng là nồi/chảo và thiết bị sẽ không vận hành.

▶ Nhận diện nồi/chảo

Bộ nhận diện nồi/chảo được đặt bên trong thiết bị. tính năng nhận dạng nồi/chảo giúp làm nóng khi nồi/chảo được nhận dạng trên vùng nấu và ngừng khi nồi/chảo được lấy ra. Điều này giúp tiết kiệm điện năng.

- Khi đặt nồi/chảo phù hợp lên vùng nấu, màn hình hiển thị cài đặt nhiệt.
- Công nghệ cảm ứng từ yêu cầu sử dụng bộ nồi phù hợp có đáy làm bằng sắt từ (xem Bảng).

Khi nồi/chảo được đặt lên thiết bị không phù hợp, biểu tượng  sẽ xuất hiện, vùng nấu sẽ không hoạt động. Nếu nồi/chảo không được nhận dạng trong 90s, vùng nấu sẽ bị tắt.

Tắt vùng nấu bằng vùng điều khiển tiếp xúc thay vì bỏ nồi/chảo ra ngoài.



Bộ nhận diện nồi/chảo không hoạt động như một cảm biến bật/tắt.

Bếp từ được trang bị các vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc điện tử được vận hành bằng việc chạm vào cảm ứng bằng ngón tay.

Mỗi lần chạm vào cảm biến, có thể nghe thấy âm thanh phát ra.

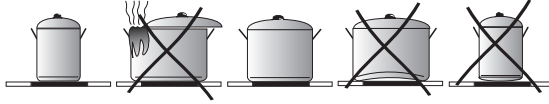
Khi bật hoặc tắt thiết bị hoặc thay đổi cài đặt nhiệt, chú ý chạm lần lượt vào cảm biến. Khi đồng thời chạm vào hai hoặc nhiều cảm biến (trừ bộ hẹn giờ và khóa trẻ em), thiết bị sẽ bỏ qua tín hiệu điều khiển và có thể báo lỗi nếu chạm vào quá lâu.

Khi nấu xong, tắt vùng nấu bằng cảm biến điều khiển bật/tắt thay vì chỉ sử dụng bộ nhận dạng nồi/chảo.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

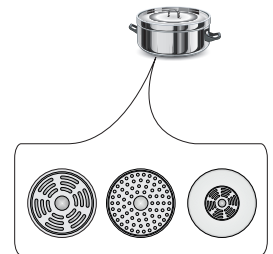
Nồi/chảo chất lượng cao là điều kiện rất quan trọng để nấu nướng hiệu quả.

Lựa chọn nồi/chảo để đun nấu bằng bếp từ.



Đặc tính của nồi/chảo

- Luôn sử dụng nồi/chảo chất lượng cao có đáy phẳng hoàn toàn. Điều này ngăn hình thành các điểm nóng cục bộ mà thực phẩm có thể dính vào. Nồi/chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.
- Đảm bảo đáy nồi/chảo khô ráo: khi đưa thực phẩm vào nồi hoặc khi sử dụng nồi lấy ra từ tủ lạnh, đảm bảo đáy của nó khô ráo trước khi đặt lên vùng nấu. Tránh làm bẩn bề mặt của bếp.
- Nắp nồi ngăn mất nhiệt và giảm thời gian đun nóng, tiết kiệm năng lượng.
- Để xác định xem nồi/chảo có phù hợp không, đáy phải hút nam châm.
- **Đáy nồi/chảo phải phẳng để điều khiển nhiệt độ một cách tối ưu bằng cảm ứng từ.**
- **Đáy lõm hoặc logo dập nổi của nhà sản xuất ảnh hưởng đến cảm ứng điều khiển nhiệt độ và có thể gây quá nhiệt cho nồi/chảo.**
- **Không sử dụng nồi/chảo hư hỏng, ví dụ như nồi/chảo có đáy biến dạng do nhiệt lượng quá lớn.**
- Khi sử dụng nồi/chảo có đường kính đáy lớn hơn đường kính của vùng nấu, chỉ phần đáy tiếp xúc với vùng nấu và làm từ sắt từ sẽ nóng lên. Điều này dẫn đến trường hợp không thể phân bố đều nhiệt lượng trong nồi/chảo. Nếu diện tích vùng làm bằng sắt từ giảm do có nhiều thành phần nhôm, diện tích vùng được đun nóng hiệu quả cũng giảm. Có thể sẽ có khó khăn để nhận dạng nồi/chảo hoặc nồi/chảo không được nhận dạng hoàn toàn. 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 nồi/chảo không được nhận dạng trong một vùng nấu cụ thể, thử đặt nồi/chảo trong một vùng nấu nhỏ hơn.






HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Để đun nấu bằng bếp từ, chỉ sử dụng các đáy làm bằng sắt từ như:

- Thép tráng men
- Gang
- Nồi/chảo thép không gỉ chuyên dụng được thiết kế để đun nấu bằng cảm ứng từ.

Nhãn của nồi/chảo	 Kiểm tra nhãn xem nồi/chảo có phù hợp để đun nấu bằng cảm ứng từ không.
	Sử dụng nồi/chảo từ (thép tráng men, thép ferit không gỉ, gang). Cách dễ nhất để xác định xem nồi/chảo có phù hợp không là thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Tìm một cục nam châm và kiểm tra xem.
Thép không gỉ	Không nhận diện được nồi /chảo.
	Trừ nồi/chảo được làm bằng thép sắt từ .
Nhôm	Không nhận diện được nồi /chảo.
Gang	Hiệu suất cao.
	Thận trọng! Nồi/chảo có thể làm xước bề mặt bếp.
Thép tráng men	Hiệu suất cao.
	Khuyến nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng, dày và trơn .
Thủy tinh	Không nhận diện được nồi /chảo.
Sứ	Không nhận diện được nồi /chảo.
Nồi có đáy đồng	Không nhận diện được nồi /chảo.

Kích cỡ nồi/chảo.

- Năng lượng được truyền đi hiệu quả nhất khi kích cỡ nồi/chảo tương ứng với kích cỡ của vùng nấu.
- Nồi/chảo với đường kính nhỏ hơn kích thước vùng nấu sẽ giảm hiệu năng và tăng thời gian nấu nướng.
- Vùng nấu có giới hạn tối thiểu và tối đa đường kính đáy nồi/chảo cho phép. Nếu sử dụng nồi/chảo với kích thước không phù hợp, thiết bị có thể không hoạt động.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Bảng điều khiển

Cảm ứng mức nhiệt (2) là cảm biến kiểu trượt cho phép thay đổi mức nhiệt (1-9) bằng cách chạm và trượt ngón tay của bạn đến khu vực mức nhiệt được đánh dấu (2):

- Trượt sang phải – tăng mức nhiệt
- Trượt sang trái – giảm mức nhiệt

Cũng có thể chọn mức nhiệt trực tiếp bằng cách chạm vào mức nhiệt phù hợp (2).

- Ngay sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện, hai đèn báo ở bên phải sẽ sáng.
- Bếp từ được trang bị bộ cảm biến điện tử, được vận hành bằng cách chạm cảm ứng trong ít nhất 1 giây.
- Khi chạm cảm biến, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp xác nhận.



Không đặt vật thể lên cảm biến vì có thể xảy ra lỗi. Mặt điều khiển cảm biến cần được giữ sạch sẽ.

Bật thiết bị

Khi tắt thiết bị thì tất cả các vùng nấu sẽ bị ngắt kết nối, và các điều chỉnh phụ sẽ tắt.

Chạm vào cảm ứng bật/tắt (1) để bật thiết bị. "0" sẽ hiển thị trên tất cả vùng nấu (3) trong 3s. Cài đặt nhiệt bằng các cảm ứng (+) (2) hoặc (-) (3) của từng vùng nấu (xem mục "Cài đặt mức nhiệt cho vùng nấu").



Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào trong 10s, thiết bị sẽ tự tắt.

Nếu chức năng Khóa trẻ em đang được kích hoạt, đèn báo khóa trẻ em đang bật sáng (10), thì thiết bị sẽ không được bật. (Xem "Mở Khóa trẻ em").

Sử dụng vùng nấu

Chạm cảm biến bật/tắt (1) để bật thiết bị và cài đặt mức nhiệt cho từng vùng nấu bằng cảm ứng (+) (2) hoặc (-) (3). Trượt ngón tay đến cảm biến mức nhiệt mong muốn (2).



Nếu không cảm biến nào được chạm trong vòng 10s, vùng nấu sẽ tự tắt.

Cài đặt mức nhiệt cho vùng nấu

Khi đèn báo vùng nấu (3) hiển thị "0", có thể bắt đầu cài đặt mức nhiệt mong muốn bằng cách trượt ngón tay trên thanh cảm biến nhiệt (2).

Chức năng nấu nhanh "P"

Chức năng nấu nhanh có thể tăng công suất của vùng nấu Ø 200 mm từ 2300W đến 3000 W.



Thời gian vận hành của chức năng nấu nhanh được giới hạn trong 10 phút.

Sau khi chức năng nấu nhanh được tắt tự động, vùng nấu sẽ tiếp tục hoạt động ở công suất nhỏ hơn.

Có thể kích hoạt lại chức năng nấu nhanh miễn là mạch điện tử và cuộn dây đồng không quá nóng.

Nếu nồi/chảo được nhắc ra khỏi vùng nấu khi chức năng nấu nhanh đang hoạt động, chức năng sẽ vẫn tiếp tục vận hành và đếm giờ.

Nếu nhiệt độ vùng nấu (mạch điện tử hay cuộn dây đồng) trở nên quá nóng, chức năng nấu nhanh sẽ tự động tắt. Vùng nấu trở về mức nhiệt thấp hơn.

Vận hành chức năng nấu nhanh

Chức năng nấu nhanh có thể được kích hoạt cho cả 2 vùng nấu.



Nếu việc kích hoạt chức năng Booster khiến tổng công suất của cả 2 vùng nấu bị quá tải, thì cài đặt nhiệt của 1 vùng nấu ngẫu nhiên sẽ tự động giảm xuống. Mức giảm điện năng tùy thuộc vào loại nồi được sử dụng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Chức năng khóa trẻ em

Chức năng khóa trẻ em, được kích hoạt bằng cách chạm vào cảm biến khóa trẻ em (9), bảo vệ thiết bị không bị trẻ em hoặc vật nuôi vô ý thay đổi cài đặt. Cài đặt chức năng khóa trẻ em khi tắt tất cả các vùng nấu ("0" hiển thị trên tất cả các màn hình của vùng nấu) bảo vệ bếp khỏi hoạt động vô ý. Bạn có thể vận hành thiết bị sau khi chức năng khóa trẻ em được tắt.



Trong trường hợp bị cúp điện hoặc khi thiết bị bị ngắt nguồn điện, chức năng khóa trẻ em sẽ tự động tắt.

Cài đặt khóa trẻ em

Để kích hoạt khóa trẻ em, chạm vào cảm biến khóa trẻ em (9) cho đến khi đèn báo (9) bật sáng. Khi đó, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn.

Tắt khóa trẻ em

Để tắt chức năng khóa trẻ em, chạm vào cảm biến khóa trẻ em (9) cho đến khi đèn báo (9) tắt. Khi đó, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn.



Có thể bật/tắt khóa trẻ em khi thiết bị hoặc vùng nấu đang hoạt động (đèn báo vùng nấu (3) hiển thị "0").



Khi các vùng nấu vẫn còn nóng, màn hình sẽ hiển thị ký tự "H".



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Báo nhiệt dư

Khi tắt vùng nấu, ký tự "H" sẽ hiển thị trên màn hình vùng nấu liên quan để cảnh báo rằng "vùng nấu vẫn còn nóng!".



Không được chạm vào vùng nấu để tránh bị bỏng và không được đặt vật dụng có tính dẫn nhiệt lên bề mặt bếp!



Khi đèn báo nhiệt dư tắt, có thể chạm vào vùng nấu, tuy nhiên, hãy nhớ rằng nó vẫn có thể ấm hơn nhiệt độ môi trường xung quanh.



Trong trường hợp cúp điện, đèn báo nhiệt dư sẽ không được hiển thị. Tuy nhiên, vùng nấu vẫn có thể đang nóng!

Hạn chế thời gian hoạt động

Để tăng hiệu suất hoạt động, bếp từ được lắp bộ giới hạn thời gian vận hành cho từng vùng nấu. Thời gian vận tối đa được cài đặt theo mức nhiệt cuối cùng được chọn.

Nếu bạn không thay đổi mức nhiệt trong thời gian dài (xem bảng), vùng nấu tương ứng sẽ tự động được tắt và đèn báo nhiệt dư sẽ được bật. Tuy nhiên, bạn có thể bật và vận hành 1 vùng nấu bất kì bất cứ lúc nào theo hướng dẫn vận hành.

Mức nhiệt	Thời gian vận hành tối đa (giờ)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Chức năng hâm nóng tự động

- Chọn vùng nấu bất kỳ để đèn báo vùng nấu hiển thị "0".
- Chọn mức nhiệt bằng cách trượt thanh mức nhiệt (2) đến chỉ số mức nhiệt mong muốn và giữ trong 3 giây cho đến khi vùng nấu xuất hiện ký tự "A".

Màn hình hiển thị vùng nấu sẽ hiển thị xen kẽ ký tự "A" và cài đặt nhiệt mong muốn đã chọn.

Sau một thời gian hoạt động nhất định ở mức công suất được tăng cường, vùng nấu sẽ chuyển về chế độ cài đặt nhiệt, sẽ được hiển thị trên màn hình.



Nếu chức năng hâm nóng được kích hoạt ở mức nhiệt "9" hoặc không có lựa chọn cài đặt nhiệt nào được thực hiện trong vòng 3 giây, chức năng hâm nóng tự động sẽ tắt.



Nếu nồi được nhắc ra khỏi vùng nấu và được thay thế trước khi hoàn thành đếm ngược trong quá trình hâm nóng, chức năng hâm nóng và đếm ngược sẽ tiếp tục hoạt động cho đến khi hoàn thành.

Mức nhiệt	Thời gian hâm nóng tối đa (phút)
-- = ≡	-
1	0.8
2	2.4
3	3.8
4	5.2
5	6.8
6	2.0
7	2.8
8	3.6
9	0.2



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Hẹn giờ

Chức năng của bộ hẹn giờ giúp vận hành thiết bị dễ dàng bằng việc điều khiển thời gian hoạt động của vùng nấu. Nó cũng có thể được sử dụng như là thiết bị hẹn giờ trong nhà bếp.

Cài đặt hẹn giờ

Chức năng hẹn giờ cho phép tắt vùng nấu sau khi hết thời gian cài đặt. Chỉ có thể cài đặt chức năng hẹn giờ khi vùng nấu đang hoạt động (cài đặt nhiệt lớn hơn "0"). Chức năng hẹn giờ có thể được cài đặt độc lập cho cả sáu vùng nấu. Bộ đếm ngược hẹn giờ có thể được đặt từ 1 đến 99 phút.

Để đặt hẹn giờ:

- Chạm vào cảm biến (2) để đặt cài đặt nhiệt mong muốn từ 1 đến 9. Màn hình sẽ hiển thị các cài đặt nhiệt đã chọn từ 1 đến 9 (ví dụ (4)).
- Chạm đồng thời cảm biến (+) (4) và (-) (5) của Hẹn giờ. Màn hình Bộ hẹn giờ (6) sẽ hiển thị (0,00) và chỉ báo Bộ hẹn giờ liên quan (7) sẽ bật.
- Sau đó, cài đặt thời gian hoạt động của vùng nấu bằng cách chạm vào cảm biến (+) (4) or (-) (5).

Thay đổi thời gian hẹn giờ

Có thể thay đổi thời gian hẹn giờ đã cài đặt bất cứ lúc nào.

Để thay đổi Khoảng thời gian hẹn giờ đã cài đặt, hãy chọn một vùng nấu bằng cách chạm giữ đồng thời vào cả hai cảm biến (+) (4) và (-) (5), và sau đó điều chỉnh Khoảng thời gian.

Kiểm tra thời gian hẹn giờ

Có thể thay đổi thời gian hẹn giờ đã cài đặt bất cứ lúc nào (+) (4) và (-) (5).

Tắt hẹn giờ

Khi hết thời gian hẹn giờ, một âm thanh sẽ được phát ra, tắt tiếng bằng cảm biến chạm (+) (4) hoặc (-) (5) sensor. Nếu không, tín hiệu âm thanh sẽ tự động dừng sau 2 phút.

Để tắt hẹn giờ trước khi hết thời gian cài đặt:

- Chạm đồng thời vào cả hai cảm biến (+) (4) và (-) (5) nhiều lần cho đến khi chọn được biểu tượng Hẹn Giờ (7) của vùng nấu tương ứng, sau đó giảm thời gian xuống "00" bằng cách chạm vào cảm biến (-) (5).

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH


Chức năng giữ ấm

Chức năng giữ ấm cho phép bạn giữ ấm thức ăn trên vùng nấu. Vùng nấu được chọn sẽ hoạt động ở mức nhiệt nhiệt thấp. Với tính năng này, thức ăn luôn sẵn sàng phục vụ, giữ ấm vẫn giữ được mùi vị và không bị dính vào đáy nồi. Chức năng này có thể được sử dụng để làm tan chảy bơ hoặc sô cô la.

Để chức năng giữ ấm hoạt động chính xác, hãy sử dụng nồi hoặc chảo đế phẳng để nhiệt độ nền được đo chính xác bằng cảm biến nhiệt độ được trang bị trong vùng nấu. Chức năng giữ ấm có thể được kích hoạt cho bất kỳ vùng nấu nào. Do có nguy cơ phát triển vi sinh vật, không nên giữ ấm thức ăn trong thời gian dài, vì vậy chức năng này sẽ bị tắt sau 2 giờ.

Có thể chọn 3 mức làm ấm khác nhau là 42°C, 70°C or 94°C.

Kích hoạt chức năng giữ ấm:

- Chạm cảm biến Chức Năng Giữ Ấm (11) và đèn báo LED mức thứ nhất (12) sẽ sáng lên khi nhiệt độ 42°C được chọn,
- Chạm lại vào cảm biến Chức Năng Giữ Ấm (11) và đèn báo LED thứ hai (12) sẽ sáng, cho biết rằng nhiệt độ 70°C được chọn,
- Chạm lại vào cảm biến Chức Năng Giữ Ấm (11) và cả hai đèn báo LED (12) sẽ sáng lên cho biết đã chọn nhiệt độ 94°C,
- Lựa chọn chức năng giữ ấm cũng được biểu thị bằng biểu tượng  hiển thị trên màn hình vùng nấu (3)
- Có thể tắt chức năng Giữ Ấm bằng cách chạm vào cảm biến (2) hoặc (11).

Chức năng tạm dừng (Stop'n go) "II"

Chức năng Stop'n go dùng để tạm dừng. Chức năng này sẽ đồng thời tạm dừng hoạt động của tất cả các vùng nấu và sau đó tiếp tục ở cài đặt nhiệt đã được đặt trước đó.

Chức năng Stop'n go chỉ có thể được kích hoạt khi sử dụng ít nhất một vùng nấu. Tiếp theo, chạm vào cảm biến chức năng Stop'n go (10). "II" sẽ hiển thị trên tất cả các màn hình vùng nấu (3) và đèn báo LED ở cảm biến chức năng Stop'n go (10) sẽ bật sáng.

Để tắt chức năng **Stop'n go**, chạm lại vào cảm biến (10), đèn báo sẽ tắt, và màn hình vùng nấu phía sau bên phải sẽ hiển thị phương pháp mở khóa bếp. Chạm vào cảm biến (2) ở vị trí 0, và trượt ngón tay trên cảm biến sang phải đến vị trí 9.



Chức năng Stop'n go có thể được kích hoạt trong tối đa 10 phút. Nếu chức năng Stop'n go không được tắt trong thời gian này, thiết bị sẽ tự tắt.

Nếu vô tình tắt điều khiển bằng cách chạm vào cảm biến bật / tắt (1),

Chức năng Stop'n go sẽ nhanh chóng khôi phục cài đặt. Để khôi phục cài đặt sau khi thiết bị đã được tắt bằng cách sử dụng cảm biến bật / tắt (1), hãy chạm lại vào cảm biến bật / tắt (1) trong vòng 6 giây. "0" sẽ được hiển thị trên tất cả các màn hình vùng nấu (3), và đèn báo LED tại cảm biến chức năng Stop'n go (10) sẽ nhấp nháy. Sau đó, trong 6 giây tiếp theo, chạm vào cảm biến chức năng Stop'n go (10). Màn hình vùng nấu (3) sẽ hiển thị cài đặt nhiệt đã được đặt trước khi thiết bị vô tình bị tắt.



Tắt vùng nấu

- Trượt thanh mức nhiệt (2) sang trái để giảm mức nhiệt xuống 0.



Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, màn hình (3) của vùng nấu sẽ luân phiên hiển thị ký tự "H" và "0" và sau khi tắt thiết bị chỉ hiển thị ký tự "H".

Tắt thiết bị

- Thiết bị hoạt động khi có ít nhất 1 vùng nấu đang hoạt động.
- Chạm cảm biến bật/tắt (1) để tắt thiết bị.



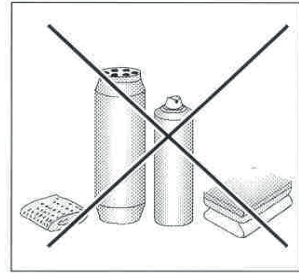
Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, hiển thị vùng nấu (3) sẽ hiển thị ký tự "H" để biểu thị nhiệt dư.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị thường xuyên và đúng quy cách có thể tăng đáng kể thời gian vận hành hiệu quả của thiết bị.

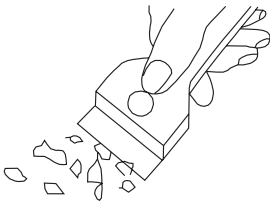


Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch có tính mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.



Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

- Lau sạch các vết bẩn nhỏ bằng giẻ ẩm, không dùng chất tẩy rửa. Việc sử dụng nước rửa chén có thể làm biến đổi bề mặt bếp sang màu xanh. Các vết bẩn cứng đầu này không phải lúc nào cũng có thể được làm sạch ngay, kể cả sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng.
- **Lau sạch kỹ các vết bẩn dính chặt vào bếp bằng dao cạo, sau đó, lau sạch bề mặt bằng khăn ẩm.**



Dao cạo làm sạch bếp

Làm sạch vết bẩn

- **Vết bẩn sáng có màu trắng đục (cặn nhôm)** có thể được làm sạch khỏi bếp đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng. Cặn đá vôi (ví dụ sau khi nước bay hơi) có thể được làm sạch bằng giấm hoặc một chất làm sạch chuyên dụng.
- Không tắt vùng nấu khi làm sạch đường, thức ăn chứa đường, nhựa và giấy bạc. Cạo sạch ngay cặn bẩn khỏi vùng nấu nóng bằng một dao cạo sắc. Sau khi làm sạch được phần lớn vết bẩn, có thể tắt bếp và làm sạch vùng nấu đã nguội bằng một chất làm sạch chuyên dụng.

Các chất làm sạch chuyên dụng có bán tại các siêu thị, cửa hàng đồ điện gia dụng, cửa hàng thuốc, cửa hàng bán lẻ thực phẩm và các gian trưng bày bếp. Có thể mua dao cạo tại các cửa hàng bán đồ DIY, cửa hàng thiết bị xây dựng và cửa hàng bán phụ kiện sơn.



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu đang nóng. Tốt nhất nên phơi khô giẻ làm sạch và sau đó làm ẩm giẻ để lau bếp. Lau sạch tất cả cạnh của chất tẩy rửa bằng giẻ ẩm trước khi đun nóng lại. Nếu không, nó có thể gây ăn mòn bếp.

Bảo hành sẽ không có giá trị nếu không tuân thủ các hướng dẫn trên!

► Kiểm tra định kỳ

Cùng với việc vệ sinh và bảo dưỡng thông thường:

- Kiểm tra định kỳ bộ phận điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi hết thời gian bảo hành, yêu cầu cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền kiểm tra thiết bị 2 năm 1 lần.
- Sửa chữa và phát hiện vấn đề.
- Thực hiện bảo dưỡng định kỳ bếp.

Quan trọng!

Nếu bộ điều khiển bếp không có phản ứng vì bất cứ lý do gì, ngắt cầu dao tổng hoặc tháo cầu chì và liên hệ bộ phận dịch vụ khách hàng.

Quan trọng!

Trong trường hợp bề mặt nấu của bếp bị vỡ hoặc nứt, tắt và rút phích cắm thiết bị. Để thực hiện điều này, ngắt cầu chì hoặc rút phích cắm thiết bị, sau đó, tham khảo ý kiến bộ phận chuyên môn về việc sửa chữa.

Quan trọng!

Tất cả các công đoạn sửa chữa và điều chỉnh phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc nhân viên lắp đặt được ủy quyền.


XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong trường hợp gặp bất kỳ sự cố nào:

- Tắt thiết bị.
- Ngắt nguồn điện.
- Đem thiết bị đi sửa chữa.
- Dựa trên các hướng dẫn trong bảng dưới, người sử dụng có thể sửa chữa một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra kỹ các thông tin trong bảng trước khi tham khảo ý kiến bộ phận dịch vụ khách hàng về việc sửa chữa.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không hoạt động	- Không có điện.	- Kiểm tra cầu chì, thay cầu chì nếu cầu chì bị nổ.
2. Các cảm biến không có phản ứng khi chạm vào	- Chưa bật thiết bị.	- Bật thiết bị.
	- Chạm vào vùng cảm biến quá nhanh (chưa đến 1s).	- Chạm vào vùng cảm biến lâu hơn.
	- Chạm đồng thời nhiều cảm biến.	- Chỉ chạm vào 1 vùng cảm biến (trừ khi vùng nấu đã tắt).
3. Thiết bị không phản ứng, phát ra tiếng bíp kéo dài	- Sử dụng không đúng quy cách (chạm sai vùng cảm biến hoặc chạm quá nhanh).	- Cắm lại bếp.
	- Vùng cảm biến bị che, hoặc bị bẩn.	- Để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến.
4. Thiết bị tự tắt	- Không chạm vào cảm biến trong khoảng 20s sau khi bật thiết bị.	- Bật thiết bị và cài đặt nhanh mức nhiệt.
	- Vùng cảm biến bị che, hoặc bị bẩn.	- Để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến.
5. Một vùng nấu đơn bị tắt và đèn báo nhiệt dư "H" sẽ hiển thị.	- Hết thời gian hẹn giờ.	- Bật lại vùng nấu.
	- Cảm biến bị che, hoặc bẩn.	- Để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến.
	- Các linh kiện điện tử bị quá nhiệt.	
6. Đèn báo nhiệt dư bị tắt kể cả khi vùng nấu vẫn đang nóng.	- Mất điện hoặc thiết bị đã bị ngắt nguồn.	- Đèn báo nhiệt dư sẽ hiển thị lại vào lần tiếp theo khi bật và tắt thiết bị.



VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	KHẮC PHỤC
7. Bề mặt bếp từ bị nứt.	 <p>Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo hành gần nhất về việc sửa chữa.</p>	
8. Khi không thể khắc phục sự cố.	<p>Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng (cầu chì). Tham khảo ý kiến trung tâm bảo hành gần nhất. Quan trọng!</p> <p>Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy cách và bảo quản ở điều kiện tốt. Nếu yêu cầu sửa chữa do việc vận hành thiết bị không đúng quy cách, bạn sẽ chịu trách nhiệm về chi phí phát sinh, kể cả trong thời gian bảo hành. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về các hư hỏng do việc không tuân thủ theo sách hướng dẫn này.</p>	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù.	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các linh kiện điện tử bên trong.	
10. Bếp phát ra tiếng huýt và rít.	Đây là âm thanh bình thường. Khi một số vùng nấu hoạt động ở công suất tối đa, bếp phát ra tiếng huýt và rít do tần số được sử dụng để cấp điện cho cuộn cảm.	
11. Hiển thị lỗi E2.	Cuộn cảm ứng từ bị quá nhiệt.	<ul style="list-style-type: none"> - Làm mát, - Kiểm tra xem bếp từ có được lắp đặt đúng theo hướng dẫn không. - Kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng có tuân thủ các yêu cầu được liệt kê ở trang 17 không.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp	220-240V 1N~50 Hz
Công suất:	3,7 kW
Mẫu mã:	PBZ2VI508FTB2S2PwUt
- Vùng nấu từ:	
- Vùng nấu có chức năng nấu nhanh 2x Ø 200mm	2300/3000 W
Kích thước	760 x 450 x 48
Trọng lượng	ca. 8,0 kg;

Đáp ứng tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335-1; EN 60335-2-6.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

