

FAGOR



VN

Hướng dẫn sử dụng

IO-HOB-1320 / 8510542
(07.2020 V1)

VN

BẾP TỬ

3IF-73A2S



Trước khi sử dụng thiết bị, đọc kỹ sách hướng dẫn này!

LỜI 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 yên tâm sử dụng sau khi đọc và làm thực hiện theo các bước hướng dẫn trong cuốn sách này.

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

Chúng tôi khuyến nghị Quý Vị đọc kỹ sách hướng dẫn này trước khi sử dụng thiết bị. Việc tuân thủ theo hướng dẫn sẽ giúp Quý Vị sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiệu quả.

Bảo quản cuốn sách 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) là 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/UE,
Chỉ thị tương thích điện từ trường 2014/30/UE,
Chỉ thị ErP 2009/125/UE,

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

Lời ngỏ	2
Hướng dẫn an toàn	4
Mô tả thiết bị	9
Lắp đặt	10
Vận hành	15
Vệ sinh và bảo dưỡng	24
Xử lý sự cố	26
Thông số kỹ thuật	29

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

CẢNH BÁO: Thiết bị này và các bộ phận có thể cầm nắm của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn tránh xa thiết bị này trừ khi được giám sát và trông coi liên tục.

CẢNH BÁO: Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác, năng lực thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các rủi ro liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị khi không được người lớn giám sát.

CẢNH BÁO: Không được bỏ ra ngoài khi đang đun nấu trên bếp bằng mỡ hoặc dầu do nguy cơ dẫn đến hỏa hoạn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG chữa cháy bằng nước, thay vào đó, hãy tắt thiết bị và sau đó lấy vung đậy hoặc chặn dập lửa phủ lên ngọn lửa.

CẢNH BÁO: Nguy cơ cháy: không lưu trữ đồ đạc trên bề mặt đun nấu.

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, dĩa, thìa và vung nổi 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 sản xuất để hoạt động 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

- 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 này không được đấu nối với nguồn điện khi rút phích cắm hoặc ngắt cầu dao tổng.
- 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 có thể được sử dụng để xác định xem thiết bị có đang bật không và nó còn nóng không.
- Nếu ổ cắm điện ở gần vùng nấu, đảm bảo dây điện không chạm vào bất cứ khu vực nóng nào.
- Không đi ra ngoài khi đun nấu bằng dầu và mỡ do điều này có thể gây hỏa hoạn.
- Không sử dụng hộp đựng bằng nhựa và giấy bạc. Chúng tan chảy ở nhiệt độ cao và có thể gây hư hỏng bề mặt nấu.
- Không được làm đổ đường dạng rắn hoặc lỏng, axit citric, muối hoặc chất dẻo lên vùng nấu.
- Nếu vô tình làm đổ đường hoặc chất dẻo lên vùng nấu, không tắt bếp và cạo sạch đường hoặc chất dẻo bằng dao cạo chuyên dụng. Bảo vệ tay khỏi bị bỏng và bị thương.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- 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 hư hỏng, đồ ăn đun sôi có thể đi vào các bộ phận đang hoạt động của bếp từ qua các vùng bị hỏng.
- 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, dĩa, thìa, vung 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 KIIỆM ĐIỆN NĂNG



Sử dụng điện năng một cách có trách nhiệm không chỉ giúp tiết kiệm tiền mà còn giúp bảo vệ môi trường. Do đó, hãy tiết kiệm điện năng! 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 bốn lần!

- **Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi/chảo** Cẩn thận ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả. Các vết cháy xém thường chỉ có thể được làm sạch bằng các chất có hại với môi trường.

- **Tránh mở vung để nhìn vào nồi/chảo khi không cần thiết**

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

Điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên một cách không cần thiết.

MỜ BAO BÌ



Thiết bị này được bảo vệ khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Sau khi lấy bếp ra khỏi bao bì, vui lòng vứt bỏ tất cả các bộ phận của bao bì mà không gây hại đến môi trường.

Tất cả nguyên liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; có thể tái chế 100% và được dán nhãn phù hợp.

Quan trọng! Để nguyên liệu đóng gói (túi, miếng xốp...) tránh xa tầm tay của trẻ em trong quá trình lấy bếp ra khỏi bao bì.

VỨT BỎ

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



Nhãn này có nghĩa là không được vứt bỏ thiết bị cùng với chất thải sinh hoạt sau khi sử dụng. Người sử dụng có nghĩa vụ giao thiết bị đến trung tâm thu gom chất thải dành cho đồ điện và điện tử đã sử dụng.

Tổ chức thu gom gồm điểm thu gom tại địa phương, cửa hàng và cơ quan chính quyền địa phương quy định 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.

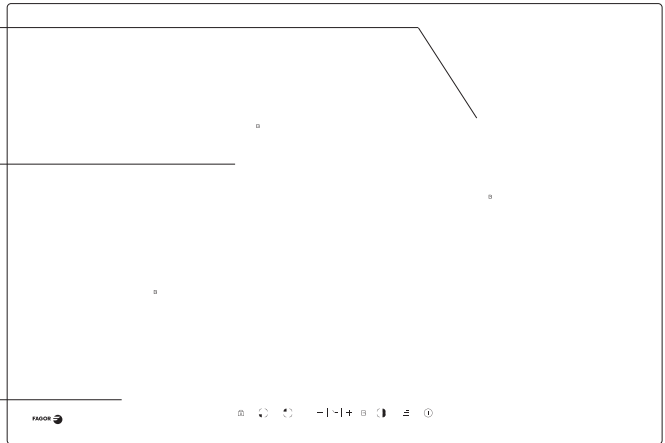
MÔ TẢ THIẾT BỊ

Mô tả thiết bị

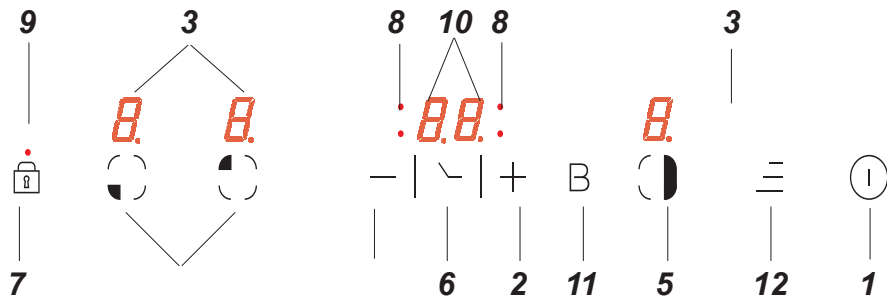
Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (bên phải)

Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (phía sau bên trái)

Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (phía trước bên trái)



Bảng điều khiển

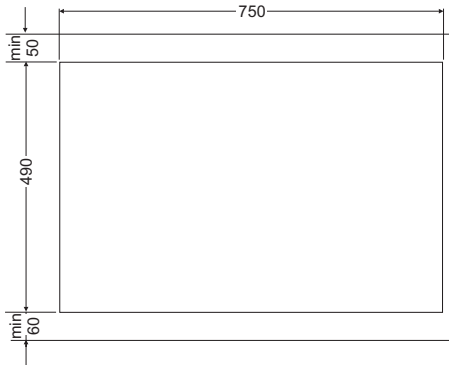


1. Bật/ Tắt
2. Điều khiển tăng mức độ cho vùng nấu
3. Đèn báo vùng nấu
4. Điều khiển giảm mức độ cho vùng nấu
5. Điều khiển chọn vùng nấu
6. Hiển thị hẹn giờ
7. Khóa trẻ em
8. Đèn báo hẹn giờ
9. Đèn báo khóa trẻ em
10. Hiển thị hẹn giờ
11. Cảm ứng nấu nhanh
12. Cảm ứng làm ấm

Chuẩn bị mặt bếp

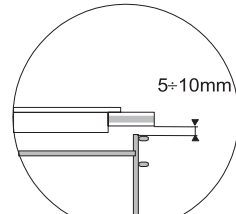
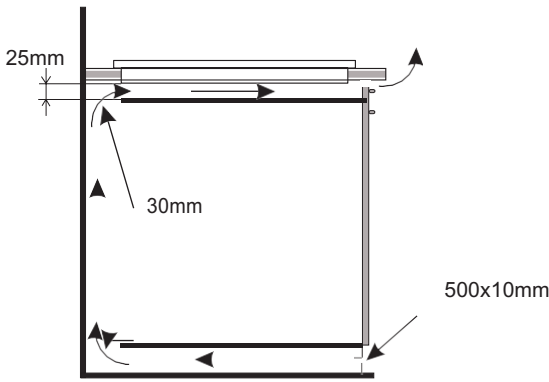
- ✎ Độ dày của mặt bếp cần phải là 28 - 40 mm và chiều rộng tối thiểu là 600 mm. Mặt bếp phải bằng phẳng. Mép của kệ bếp gắn với tường phải được hàn kín để ngăn nước hoặc chất lỏng khác đi vào.
- ✎ Cần có khoảng cách ít nhất là 50mm từ mép lỗ đặt thiết bị đến mép sau mặt bếp (tường) và 60mm mép trước của mặt bếp.
- ✎ Khoảng cách tối thiểu giữa mép của khe hở và vách hai bên của tủ bếp cần phải là 55 mm.
- ✎ Tấm phủ bề mặt và loại keo dùng trên mặt bếp cần có khả năng chịu được nhiệt độ 100°C, nếu không, tấm phủ có thể bị ròi ra hoặc bề mặt của bếp bị biến dạng.
- ✎ Mép lỗ đặt bếp phải được chống ẩm
- ✎ Chuẩn bị lỗ trên mặt bếp theo kích thước trên **hình 1**
- ✎ Để thoát nhiệt, thiết bị cần được phân cách với tủ bếp bằng một tấm ván bảo vệ, khoảng không giữa đáy thiết bị và tấm ván ít nhất là 25mm. Xem hình 2

①

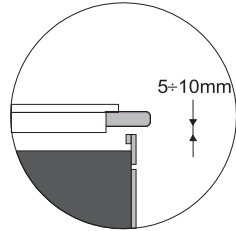
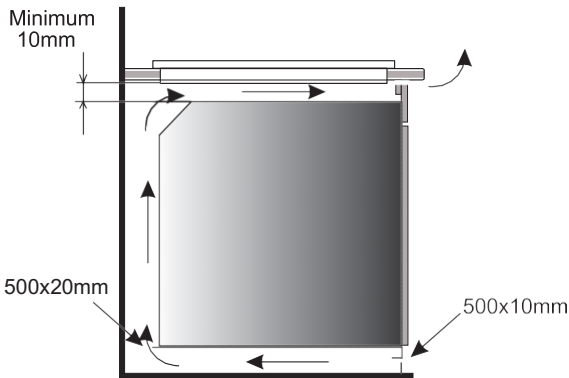


LẮP ĐẶT

Hình 2



Lắp đặt thiết bị trên mặt bếp



Lắp đặt thiết bị trên mặt bếp có lò nung với đường thoát nhiệt



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

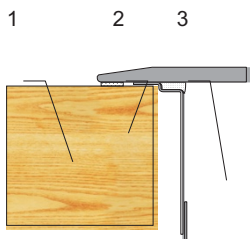
LẮP ĐẶT



▶ Lắp đặt bếp

- Dùng dây điện, đấu nối với thiết bị theo đúng sơ đồ kết nối
- Lau mặt bếp, đặt thiết bị vào lỗ bếp và nhấn xuống (Hình 3)

Hình 3



- 1 – Mặt bếp
- 2 – Đệm lót cạnh bếp
- 3 – Bếp từ/ điện

LẮP ĐẶT

Đấu nối điện

Cảnh báo!

Chỉ thợ điện có chuyên môn và thẩm quyền mới được thực hiện các công việc về điện. Không được cố ý thay đổi hệ thống thiết bị điện.


Bếp được sản xuất để làm việc với dòng điện xoay chiều một pha (220-240V 1N~50/60Hz) và được trang bị một cáp nối 3 x 4 mm².

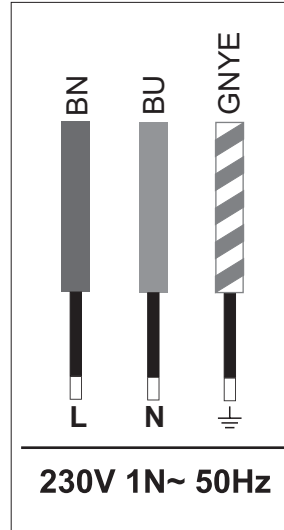
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

Trước khi cắm điện cho bếp, phải đọc thông tin trên bảng dữ liệu và sơ đồ đấu nối.

Sơ đồ đấu nối

Thận trọng! Điện áp của bộ phận làm nóng là 220-240V.

Thận trọng! Trong tất cả các trường hợp đấu nối, phải nối dây an toàn với cực PE .



Dây nóng L: BN – Màu nâu
Trung tính N: BU - Màu xanh dương
Nối đất PE: GNYE -Màu xanh lá/vàng

Mạch điện cần được bảo vệ bằng cầu chì 16A.

Loại cáp nối được khuyến nghị: **H05VV-F, 3 x 1,5mm²**.

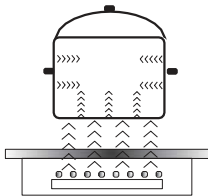
Quan trọng!

Nếu dây cáp điện cố định bị hỏng, cần thay thế tại nhà sản xuất hoặc một cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền hoặc bởi một người có chuyên môn để tránh gây ra nguy hiểm.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- Lau sạch bếp từ. Thao tác cẩn thận với bếp từ này 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 khi sử dụng lần đầu.
- Vận hành thiết bị tuân thủ tất cả 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 này tạo ra bởi từ trường làm nóng nồi/ chảo.

Điều này yêu cầu sử dụng nồi và chảo có đáy làm bằng sắt từ, nói cách khác là chịu được từ trường. Nói chung, công nghệ cảm ứng từ có hai ưu điểm:

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

Âm thanh trong quá trình sử dụng bếp từ là bình thường và âm thanh này không ảnh hưởng đến việc vận hành.

- Tiếng vo ve nhỏ: tiếng này xuất hiện khi nồi/chảo rỗng và hết khi đổ nước hoặc đặt 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.

VẬN HÀNH

Thiết bị bảo vệ: Nếu đã lắp đặt chính xác và sử dụng bếp đúng quy cách, ít khi cần thiết bị bảo vệ.

Quạt: bảo vệ và làm mát thiết bị điều khiển và điện tử. 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 bất kể thiết bị hoặc vùng nấu được 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 dạng nồi/chảo: cho phép bếp nhận dạng nồi/chảo được đặt lên vùng nấu. Các đồ vật nhỏ được đặt lên vùng nấu (ví dụ, thìa, dao, nhĩa v.v...) sẽ không được nhận dạng là nồi/chảo và bếp sẽ không vận hành.

► Tính năng nhận dạng nồi/chảo

Ở bếp từ, 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 không được đặt lên vùng nấu hoặc nồi/chảo không phù hợp, biểu tượng  sẽ xuất hiện. Vùng nấu sẽ không hoạt động. Nếu nồi/chảo không được nhận dạng trong vòng 90 giây, vùng nấu sẽ bị tắt.

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



Bộ nhận dạng 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.

VẬN HÀNH

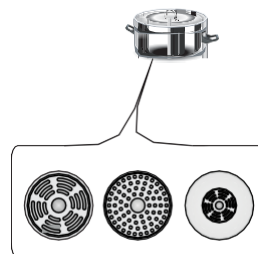
Nồi/chảo chất lượng cao là điều kiện rất quan trọng để nấu nướng hiệu quả.

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 hoặc 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.



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 nhà bếp		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 nó có dính vào đáy nồi hay không.	
Thép Không gỉ	Không nhận dạng được nồi Trừ nồi/chảo làm bằng thép sắt từ	
Nhôm	Không nhận dạng được nồi	
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 dạng được nồi	
Sứ	Không nhận dạng được nồi	
Nồi có đáy đồng	Không nhận dạng được nồi	

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.



VẬN HÀNH



Bảng điều khiển

- Ngay sau khi cắm điện cho thiết bị, tất cả màn hình sẽ sáng lên. Bếp từ của bạn đã sẵn sàng để sử dụng.
- Bếp từ được trang bị các vùng cảm biến điều khiển tiếp xúc điện từ được vận hành bằng cách chạm bằng ngón tay trong ít nhất 1 giây.
- Khi chạm vào cảm biến, thiết bị sẽ phát ra âm thanh báo hiệu.



Không được đặt đồ vật lên vùng cảm biến (thiết bị có thể báo lỗi). Các vùng cảm biến tiếp xúc phải luôn được giữ sạch.

Bật thiết bị

Để bật thiết bị, chạm và giữ vùng cảm biến bật/tắt (1) trong 1 giây. Tất cả vùng nấu (3) sẽ hiển thị "0".



Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào trong vòng 20 giây, thiết bị sẽ tự tắt.

Bật vùng nấu

Sau khi bật thiết bị bằng cảm biến bật/tắt (1), chọn vùng nấu (5) trong vòng 20 giây.

1. Khi vùng nấu đã được chọn bằng cảm biến (5), số "0" trên màn hình hiển thị sẽ sáng lên
2. Chọn mức độ nhiệt năng cho vùng nấu sử dụng cảm biến (2) (+) và (4) (-).



Nếu không chạm vào cảm biến điều khiển vùng nấu nào trong vòng 20 giây sau khi bật thiết bị, vùng nấu sẽ tắt.



Một vùng nấu đang hoạt động khi màn hình của nó hiển thị số hoặc chữ. Điều này để báo vùng nấu sẵn sàng cài đặt hoặc thay đổi cài đặt nhiệt.

Lựa chọn cài đặt nhiệt của vùng nấu

Khi màn hình vùng nấu (3) hiển thị "0", có thể bắt đầu điều chỉnh mức nhiệt mong muốn dùng cảm biến (+) (2) hoặc (-) (4).

VẬN HÀNH

Tắt 1 vùng nấu bất kỳ

- Vùng nấu phải đang hoạt động. Hiện thị mức nhiệt sáng.
- Có thể tắt vùng nấu bằng cách ấn cảm ứng bật/tắt toàn bộ bếp hay chạm cảm ứng (5) trong 3 giây.

Tắt thiết bị


- Thiết bị vẫn hoạt động khi ít nhất 1 vùng nấu đang vận hành.
- Bằng cách ấn nút bật/tắt (1), thiết bị được tắt hoàn toàn.
- Nếu vùng bếp vẫn nóng, chữ "H" sẽ tiếp tục hiển thị (3) - biểu tượng nhiệt dư trên mặt bếp

Chức năng nấu nhanh "P"

- Chức năng nấu nhanh có thể tăng công suất của vùng nấu 210-220mm từ 2000W lên 3000W, vùng nấu 160-180mm từ 2400W lên 3700W.

Để bật chức năng nấu nhanh:

- Chọn vùng nấu, ấn cảm biến (11) , chữ "P" sẽ hiển thị.
- Để tắt chức năng nấu nhanh, chạm cảm ứng (11) hoặc chạm "+" (2) và "-" (4) hoặc nhấn nồi/chào ra khỏi vùng nấu.

 **Đối với vùng nấu 290mm, 210-220mm và 160-180mm, thời gian vận hành chức năng nấu nhanh được giới hạn trong 10 phút. Sau khi chức năng nấu nhanh được tắt tự động, vùng nấu tiếp tục hoạt động ở công suất nhỏ hơn. Có thể bật lại chức năng nấu nhanh miễn là mạch điện tử và cuộn dây đồng không quá nóng.**

Nếu nồi/chào được nhắc ra khỏi vùng nấu khi chức năng nấu nhanh đang hoạt động, chức năng sẽ 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



Vận hành chức năng nấu nhanh

Tùy theo mẫu bếp, vùng nấu có thể kết hợp theo chiều dọc hay chiều ngang. Tổng công suất được chia đều trong vùng nấu kết hợp (như hình). Nếu chức năng nấu nhanh được kích hoạt ở cả hai vùng nấu, công suất sẽ vượt quá mức tối đa cho phép. Trong trường hợp này, mức nhiệt năng của vùng nấu đầu tiên sẽ giảm xuống mức cao nhất sẵn có.

Chức năng khoá trẻ em

Chức năng Khoá trẻ em bảo vệ thiết bị khỏi việc vận hành vô ý của trẻ em. Thiết bị có thể được vận hành sau khi đã tắt chức năng khoá trẻ em.

Chức năng Khoá trẻ em có thể được cài đặt khi thiết bị đang tắt hay đang hoạt động.

Bật/tắt chức năng khoá trẻ em

Chạm và giữ cảm ứng (7) trong 5 giây để bật/tắt khoá trẻ em. Đèn báo (9) sẽ sáng lên khi Khoá trẻ em được kích hoạt.



Chức năng Khoá trẻ em sẽ vẫn hoạt động cho đến khi nó được tắt, kể cả sau khi thiết bị được tắt và sau đó bật lại. Việc ngắt nguồn điện của thiết bị sẽ tắt Khoá trẻ em.

Đèn báo nhiệt dư

Nhiệt lượng còn lại trên vùng nấu gọi là nhiệt dư. Thiết bị hiển thị 2 mức nhiệt dư. Khi nhiệt độ vùng nấu trên 60°C và vùng nấu hoặc thiết bị không hoạt động, màn hình sẽ hiển thị chữ "H". Biểu tượng nhiệt dư được hiển thị khi nhiệt độ vùng nấu vượt quá 60°C. Khi vùng nấu ở mức nhiệt 45°C và 60°C, màn hình sẽ hiển thị chữ "h" để thể hiện mức nhiệt dư thấp. Khi nhiệt độ vùng nấu còn dưới 45°C, biểu tượng nhiệt dư sẽ biến mất.



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



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

VẬN HÀNH

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
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Chức năng hâm nóng tự động

- Chạm cảm ứng (5) để chọn vùng nấu. Sau đó chạm "+" (2) hoặc "-" (4) để
- chọn mức nhiệt mong muốn 1-8 sau đó chạm cảm ứng (5) lần nữa.

Trên phân hiển thị mức nhiệt của vùng nấu, chữ "A" sẽ hiển thị luân phiên với mức nhiệt chọn bởi người dùng.

Sau một thời gian vận hành nhất định ở mức công suất nấu nhanh, vùng nấu sẽ quay trở về mức cài đặt nhiệt trước đó và được hiển thị trên màn hình.

Mức nhiệt	Thời gian hâm nóng tối đa
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



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.



Chức năng 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.

- Chọn vùng nấu bằng cảm biến (5). Số "0" sẽ hiển thị.
- Ấn (-)(4) hay (+)(2) và lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn từ 1 đến 9.
- Kích hoạt hẹn giờ bằng cách ấn (-)(4) và (+)(2) trong vòng 10 giây.
- Ấn (-)(4) hay (+)(2) để cài đặt thời gian nấu mong muốn (1 đến 99 phút).
- Đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị trên vùng nấu đang được hẹn giờ.
-



Thời gian hẹn giờ có thể cài đặt độc lập cho mỗi vùng nấu.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

Thay đổi thời gian hẹn giờ

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

- Ấn cảm biến (5) để chọn vùng nấu. Màn hình sẽ sáng lên.
- Kích hoạt hẹn giờ bằng cách chạm và giữ cảm ứng (6) trong vòng 10 giây.
- Ấn (-)(4) và (+)(2) để chọn hẹn giờ

Kiểm tra thời gian hẹn giờ

Để kiểm tra thời gian hẹn giờ đã cài đặt, chạm cảm biến (6), đèn báo hẹn giờ vùng nấu đang chọn sẽ nhấp nháy.

VẬN HÀNH

Tắt hẹn giờ

Khi thời gian hẹn giờ đã hết, âm thanh phát ra có thể được tắt bằng cách chạm vào 1 cảm biến bất kỳ hoặc tự động tắt sau 2 phút.

Để tắt chức năng hẹn giờ trước khi kết thúc thời gian được cài đặt:

- Ấn cảm biến (5) để chọn vùng nấu. Màn hình sẽ sáng lên.
- Chạm và giữ cảm ứng (6) trong 3 giây hoặc điều chỉnh (+)(2) hoặc (-) để giảm thời gian hẹn giờ xuống "00".

Hẹn giờ cho khu vực bếp

Khi không vùng nấu nào được sử dụng, chức năng hẹn giờ có thể dùng như 1 đồng hồ hẹn giờ cho khu vực bếp.

Cài đặt hẹn giờ cho khu vực bếp

Khi thiết bị đang tắt:

- Bật thiết bị lên bằng cảm biến bật/ tắt (1)
- Chạm cảm ứng (6) để kích hoạt hẹn giờ
- Dùng (+)(2) và (-)(4) để tùy chỉnh hẹn giờ

Tắt hẹn giờ cho khu vực bếp

Khi thời gian hẹn giờ kết thúc, âm báo sẽ phát ra và có thể được tắt bằng cách chạm vào bất kỳ cảm biến nào. Nếu không có cảm biến nào được chọn, âm báo sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Để tắt thiết bị trước thời gian kết thúc:

- Chạm cảm ứng (6) trong 3 giây và chạm (+)(2) hoặc (-)(4) để giảm thời gian xuống "00"
- Chức năng hẹn giờ không ảnh hưởng đến sự vận hành của vùng nấu.



Hen giờ cho khu vực bếp được xoá khi hẹn giờ cho vùng nấu được kích hoạt



VẬN HÀNH

Chức năng hâm nóng

Chức năng hâm nóng giúp hâm nóng thực phẩm trên vùng nấu. Vùng nấu được chọn hoạt động ở mức cài đặt nhiệt thấp. Nhiệt độ vùng nấu được tự động điều chỉnh để nhiệt độ thức

ăn luôn ở mức 65°C. Tính năng này giúp bạn giữ món ăn ấm nóng, sẵn sàng phục vụ mà thực phẩm giữ nguyên được hương vị và không bị dính vào đáy nồi. Có thể sử dụng chức

năng này để làm tan bơ hoặc socola.

Để hoạt động chính xác, sử dụng một nồi hoặc nồi/chảo rán có đáy phẳng để cảm biến nhiệt độ có thể đo chính xác nhiệt độ của đáy nồi.

Có thể vận hành chức năng hâm nóng cho tất cả các vùng nấu.

Để hạn chế nguy cơ hình thành vi sinh vật, không nên hâm nóng thức ăn trong thời gian quá lâu, chức năng này sẽ tự động tắt sau 2 giờ.

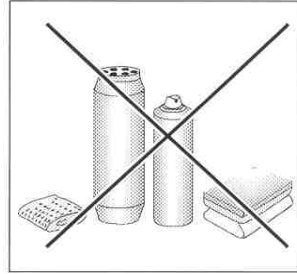
Chạm cảm ứng (12) để bật/tắt chức năng hâm nóng khi một vùng nấu đang hoạt động.

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.

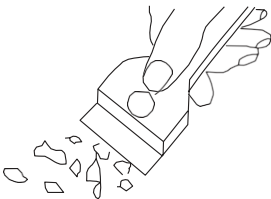


Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch có tính mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.



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 bát có thể làm đổi màu bề mặt bếp sang màu xanh. Các vết bẩn khó chịu này không phải lúc nào cũng có thể được làm sạch ngay, kể cả sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng.
- **Làm sạch kỹ các vết bẩn dính chặt vào bếp bằng dao cạo, sau đó, lau sạch bề mặt nấu bằng giẻ 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 bạn không tuân thủ các hướng dẫn trên!

Kiểm tra định kỳ

Cùng với việc vệ sinh và bảo dưỡng thông thường:

- Thực hiện kiểm tra định kỳ bộ phận điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi hết thời hạn 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!

Chỉ kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc nhân viên lắp đặt được ủy quyền được thực hiện sửa chữa và điều chỉnh

XỬ LÝ SỰ CỐ


Trong trường hợp gặp phải bất cứ 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	CÁCH KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không làm việc	- không có điện	- kiểm tra cầu chì, thay cầu chì nếu cầu chì bị nổ
2. Các vùng cảm biến không có phản ứng khi được chạm vào	- không bật thiết bị	- bật thiết bị
	- chạm vào vùng cảm biến quá nhanh (ngắn hơn một giây)	- chạm vào vùng cảm biến lâu hơn
	- chạm đồng thời nhiều cảm biến	- chỉ luôn chạm vào một vùng cảm biến (trừ khi vùng nấu được tắt)
3. Thiết bị không phản ứng, phát ra tiếng bip kéo dài	- sử dụng không đúng quy cách (chạm vào sai vùng cảm biến hoặc chạm vào vùng cảm biến quá nhanh)	- cầm lại bếp
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hờ hoặc làm sạch vùng cảm biến
4. Thiết bị tự tắt	- không chạm vào vùng cảm biến trong 10 giây sau khi bật thiết bị	- bật thiết bị và cài đặt ngay mức nhiệt
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hờ hoặc làm sạch vùng cảm biến
5. Một vùng nấu đơn tắt và đèn báo nhiệt dư "H" được hiển thị	- thời gian nấu hạn chế	- bật lại vùng nấu
	- các cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hờ hoặc làm sạch vùng cảm biến
	- các bộ phận điện tử quá nóng	

XỬ LÝ SỰ CỐ



VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
6. Đèn báo nhiệt dư bị tắt kể cả khi vùng nấu nóng	- Mất điện hoặc chưa cắm điện cho thiết bị	- Đèn báo nhiệt dư sẽ hiển thị lại sau khi thiết bị được bắt hoặc tắt lần sau
7. Bề mặt nấu của bếp bị nứt	 Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa.	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng (cầu chì). Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa. Quan trọng! Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy cách và bảo quản ở điều kiện tốt. Nếu bạn yêu cầu bảo dưỡng do việc vận hành thiết bị không đúng quy cách, bạn sẽ chịu trách nhiệm về chi phí phát sinh, bao gồm cả trong thời gian bảo hành. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các bộ phận điện tử bên trong.	
10. Bếp từ 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 dây.	
11. Bếp không hoạt động. Vùng nấu sẽ không vận hành	Bộ phận điện tử bị lỗi	Cài đặt lại thiết bị, rút phích cắm thiết bị trong 60 giây (ngắt cầu chì).

THÔNG TIN KỸ THUẬT

Điện áp	230V 1N~50 Hz
Công suất	7,4 kW
Mẫu mã	PB*3VI523AFTB3
- Vùng nấu từ :	
- Vùng nấu từ: Ø 160-180 mm	1200 W
- Vùng nấu từ: Ø 210-220 mm	2000 W
- Vùng nấu từ: Ø 290 mm	2400 W
- Vùng nấu từ có nấu nhanh: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- Vùng nấu từ có nấu nhanh: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
- Vùng nấu từ có nấu nhanh: Ø 290 mm	2400/3700 W
Kích thước	770 x 518 x 50;
Trọng lượng	ca.10,5 kg;

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



FAGOR 