

# FAGOR



## Hướng dẫn sử dụng

IO-HOB-0976 / 8506544 (12.2019 V4)



## Bếp từ

3IF-ZONE95AC



Trước khi sử dụng, vui lòng 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 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 theo 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 Vị 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



## **NỘI DUNG**

<b>Lời ngỏ.....</b>	<b>2</b>
<b>Hướng dẫn an toàn .....</b>	<b>4</b>
<b>Mô tả thiết bị .....</b>	<b>9</b>
<b>Lắp đặt.....</b>	<b>10</b>
<b>Vận hành.....</b>	<b>16</b>
<b>Vệ sinh và bảo dưỡng .....</b>	<b>31</b>
<b>Xử lý sự cố .....</b>	<b>33</b>
<b>Thông số kỹ thuật.....</b>	<b>34</b>

## 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 điều này có thể gây nguy hiểm và 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 chăn 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, đĩa, 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 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 nguy cơ hỏa hoạn, phỏng (bỏng).
- 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.



- 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 qua luồng khí từ hệ thống thông gió của bếp. Do đó, nên sử dụng một tấm ngăn (xem hình B).
- 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 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** Cặn bẩn 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



# MÔ TẢ THIẾT BỊ

## Mô tả thiết bị

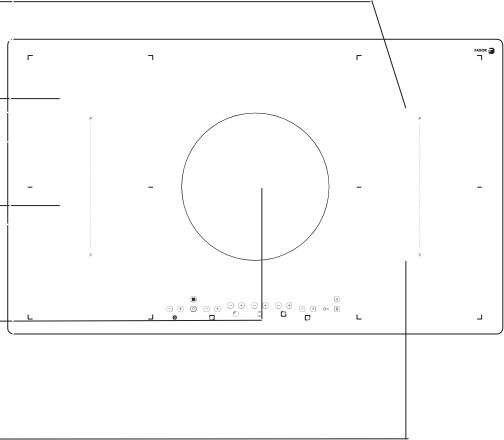
Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (phía sau bên phải)

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

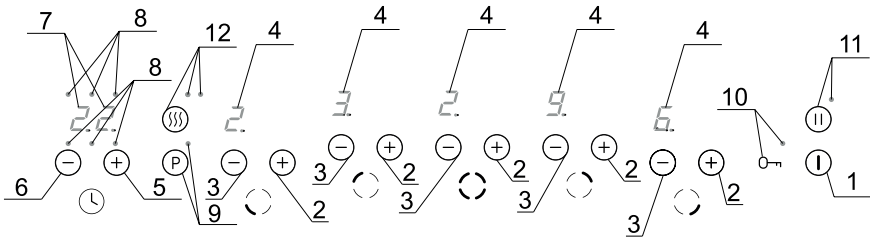
Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (phía trước bên trái)

Vùng nấu từ có chức năng nấu nhanh (ở giữa)

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



## Bảng điều khiển



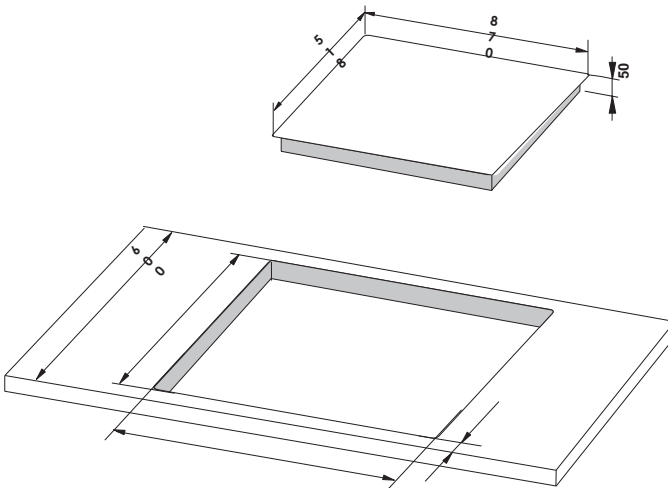
1. Bật/ Tắt
2. Điều khiển tăng mức độ cho vùng nấu
3. Điều khiển giảm mức độ cho vùng nấu
4. Hiển thị vùng nấu
5. Điều khiển tăng hẹn giờ
6. Điều khiển giảm hẹn giờ
7. Hiển thị hẹn giờ
8. LED hiển thị hẹn giờ cho 1 vùng nấu nhất định
9. LED hiển thị chức năng nấu nhanh
10. Chức năng khoá trẻ em
11. Chức năng tạm dừng
12. Chức năng làm ấm



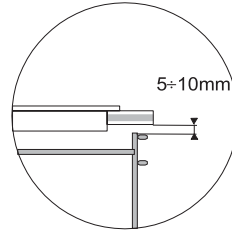
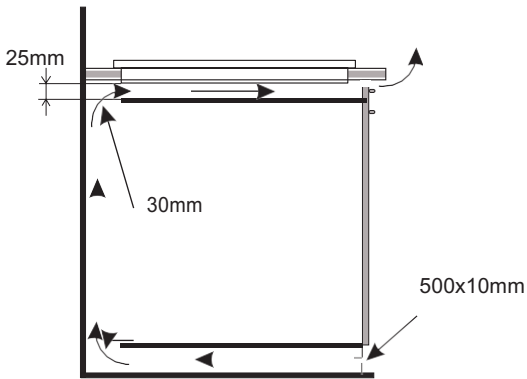
## Lắp đặt bếp

- 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 50 mm từ mép lỗ đặt thiết bị đến mép trước và mép sau của mặt bếp.
- Chuẩn bị lỗ trên mặt bếp theo kích thước trên **hình A**
- Khoảng cách tối thiểu giữa mép của khe hở và vách hai bên của tủ bếp cần phải là 55 mm.
- Cần có khoảng cách ít nhất là 50mm giữa thiết bị và tường tủ bếp
- Chiều cao của bếp từ là 50mm
- 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. Khoảng cách giữa 2 thiết bị ít nhất là 75mm.
- 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 rời ra hoặc bề mặt của bếp bị biến dạng.
- Mép lỗ đặt bếp phải được chống ẩm
- Mặt sau tấm ván bảo vệ tạo 1 vết khía chữ V với chiều ngang ít nhất 80mm
- Dây điện cần được chọn theo công suất bếp (cần được thực hiện bởi kĩ thuật viên)
- Kết nối nguồn thiết bị theo bản chỉ dẫn kết nối
- Lau sạch mặt bếp, đặt thiết bị vào lỗ đã chuẩn bị (Bản vẽ C)

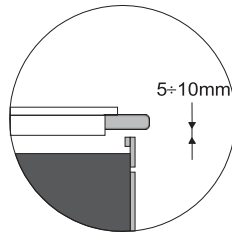
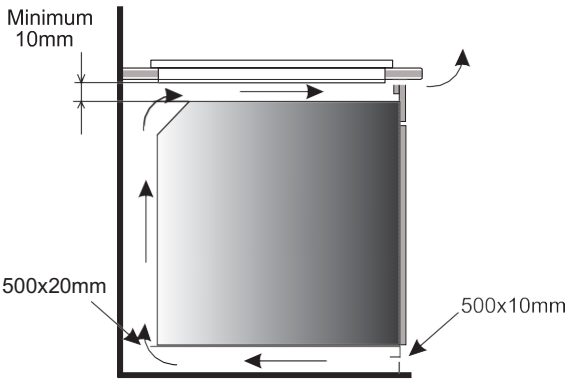
HÌNH A



## HÌNH B



Lắp đặt thiết bị trên mặt bếp



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



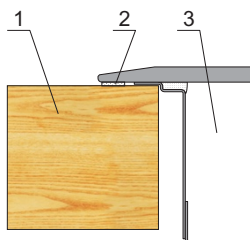
Không được lắp thiết bị trên lò nướng mà không có đường thoát nhiệt.

# LẮP ĐẶT BẾP

## LẮP ĐẶT BẾP

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

HÌNH C



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



## Kết nối thiết bị với hệ thống điện

### Lưu ý

Thiết bị phải được kết nối với hệ thống điện bởi kĩ thuật viên/ thợ điện. Cấm thực hiện bất kỳ thay đổi nào với hệ thống điện.

## Chỉ dẫn cho thợ lắp đặt

Hộp điện của thiết bị cho phép một số kết nối đến nguồn điện chính.

Hộp điện có những loại kết nối sau:

- 1 pha 230 V
- 2 pha 400 V
- 3 pha 400 V

Thiết bị được kết nối với nguồn điện chính bằng cách đấu nối theo sơ đồ kết nối ở trang tiếp theo, hay sơ đồ cũng được thấy ở nắp hộp điện. Khi tháo nắp hộp điện, bạn sẽ thấy phần kết nối của thiết bị. Lưu ý kết nối nguồn điện chính theo đúng công suất của thiết bị.

### Lưu ý!

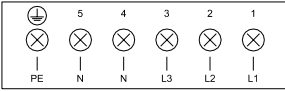
Đừng quên kết nối cầu dao với thiết bị. Thiết bị nên được bảo vệ bằng công tắc an toàn, có thể ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp.

**Trước khi kết nối thiết bị với hệ thống điện, cần đọc thông tin được cung cấp về công suất và sơ đồ kết nối.**

**Cách kết nối khác với chỉ dẫn trên sơ đồ kết nối có thể gây hư hỏng cho thiết bị.**

# LẮP ĐẶT BẾP

## SƠ ĐỒ KẾT NỐI Lưu ý! Điện áp là 230V



Cảnh báo! Khi kết nối điện, đầu cần được nối đất bảo vệ!

Nên dùng loại dây điện chuyên dụng

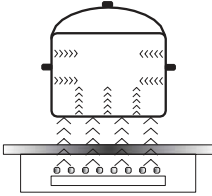
1	Điện 1 pha với 1 dây trung tính, đầu nối cực 1-2-3 và 4-5, dây trung tính tới 4, dây dẫn bảo vệ tới	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Điện 230/400V, 2 pha với dây trung tính, đầu nối cực 2-3 và 4-5, dây trung tính tới 4, dây dẫn bảo vệ tới	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>
3	Điện 230/400V, 3 pha với dây trung tính, đầu nối với cực 4-5, dây pha kết nối với cực 1,2,3, dây trung tính kết nối với 4, dây dẫn bảo vệ tới	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>
L1=R, L2=S, L3=T, N=kết nối trung tính,  = đầu dây dẫn bảo vệ				



## Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- Lau sạch bếp từ. Thao tác cẩn thận với 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 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, nhíp 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.

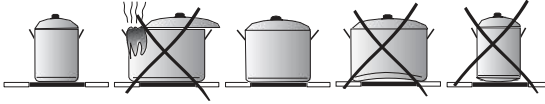
Khi nấu xong, tắt vùng nấu bằng cảm biến điều khiển bật/tắt thay vì chỉ sử dụng bộ nhận dạng nồi/chảo.





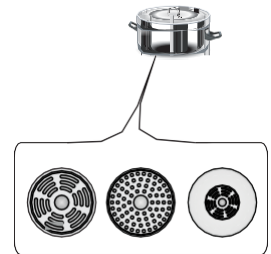
Nồi/chảo chất lượng cao là điều kiện rất quan trọng để nấu nướng hiệu quả.

## 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

<b>Nhãn của nồi/chảo nhà bếp</b>		<b>Kiểm tra nhãn xem nồi/chảo có phù hợp để đun nấu bằng cảm ứng từ không</b>
<b>Thép Không gỉ</b>	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.	
<b>Nhôm</b>	Không nhận dạng được nồi	
<b>Gang</b>	Hiệu suất cao Thận trọng: Nồi/chảo có thể làm xước bề mặt bếp	
<b>Thép tráng men</b>	Hiệu suất cao Khuyến nghị sử dụng nồi/chảo có đáy phẳng, dày và trơn	
<b>Thủy tinh</b>	Không nhận dạng được nồi	
<b>Sứ</b>	Không nhận dạng được nồi	
<b>Nồi có đáy đồng</b>	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. Đường kính nhỏ nhất và lớn nhất được trình bày trong bảng dưới và tùy thuộc vào chất lượng của nồi/chảo được sử dụng.
- Sử dụng nồi/chảo nhỏ hơn kích thước vùng nấu sẽ giảm hiệu suất hoạt động của bếp và tăng thời gian nấu.
- Mỗi vùng nấu có quy chuẩn cho khả năng nhận diện nồi/chảo, dựa trên đường kính lớp sắt từ ở đáy nồi và vật liệu nồi/ chảo. Sử dụng nồi/chảo không phù hợp sẽ làm cho bếp không nhận diện được nồi/chảo.



## 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 tử được vận hành bằng cách chạm bằng ngón tay trong ít nhất 1 giây.
- Khi chạm vào cảm biến, bếp từ sẽ phát ra âm thanh báo hiệu.

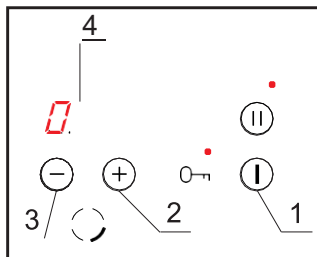


**Không được đặt đồ vật lên vùng cảm biến (thiết bị có thể báo lỗi). Các vùng cảm biến tiếp xúc phải luôn được giữ sạch.**

### Bật thiết bị

Nếu thiết bị đã tắt, tất cả vùng nấu và cảm biến đều tắt.

Để bật thiết bị, chạm và giữ vùng cảm biến bật/tắt (1). Tất cả đèn báo hiệu cảm biến của vùng nấu (4) "0" sẽ xuất hiện trong 10 giây. Giờ bạn có thể điều chỉnh mức độ bằng cảm biến (2) (+) và cảm biến (3) (-) cho 1 vùng nấu bất kì.



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

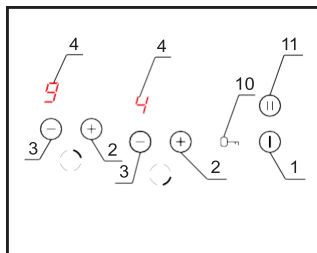
**Nếu khoá trẻ em được kích hoạt, đèn cảm biến sẽ sáng và không thể thao tác trên thiết bị (xem thêm phần mở khoá thiết bị)**

### Bật vùng nấu

Sau khi bật thiết bị bằng cảm biến bật/tắt (1), chọn mức độ nhiệt năng cho vùng nấu sử dụng cảm biến (2) (+) và (3) (-).

Nếu bắt đầu điều chỉnh bằng cảm biến (2) (+) thì mức nhiệt năng hiển thị sẽ là (4).

Nếu bắt đầu điều chỉnh bằng cảm biến (3) (-) thì mức nhiệt năng hiển thị sẽ là (9)..



## VẬN HÀNH



Nếu không chạm vào cảm biến điều khiển vùng nấu nào trong vòng 10 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 (4) hiển thị “0” và dấu phẩy, có thể bắt đầu điều chỉnh mức nhiệt mong muốn dùng cảm biến (+) (2) hoặc (-) (3).

### Chức năng nấu nhanh “P”

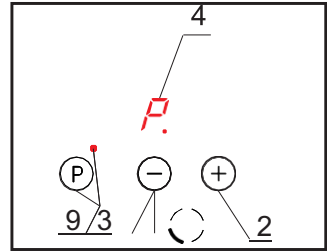
Chức năng nấu nhanh có thể tăng công suất của vùng nấu có kích thước Ø 210 từ 2100W lên 3700W, vùng nấu Ø 260 từ 2600W lên 3700W.

Để bật chức năng nấu nhanh:

Chạm vào cảm biến “P”, đèn LED tín hiệu ở gần cảm biến (9) sẽ sáng lên

Chạm vào cảm biến (+)(2) hoặc (-)(3) của 1 vùng nấu bất kì, đèn LED chữ “P” sẽ sáng lên trong khi đèn ở (9) sẽ tắt. Chức năng nấu nhanh sẽ hoạt động suốt thời gian chữ “P” hiển thị.

Để tắt chức năng nấu nhanh, chạm vào vùng cảm biến (-)(3) để giảm nhiệt năng vùng nấu hoặc đồng thời chạm vào cảm biến (-)(3) và (+)(2).



Nếu nồi/chảo được nhấc ra khỏi vùng nấu khi chức năng nấu nhanh đang hoạt động, chức năng vẫn tiếp tục vận hành và đếm giờ (trong 10 phút). 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.

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.

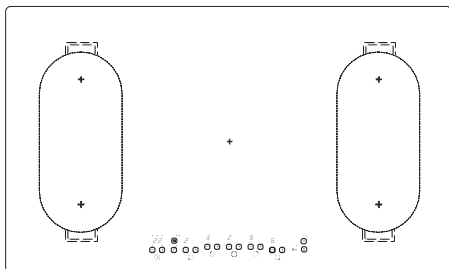


## Vận hành chức năng nấu nhanh

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.



**Trong khi vận hành với chức năng nấu nhanh, nếu tổng công suất vượt quá giới hạn cho phép, mức nhiệt năng vùng bếp còn lại sẽ tự động giảm. Mức giảm sẽ phụ thuộc vào kích cỡ vùng nấu đang sử dụng.**



## Chức năng khoá bếp

Chức năng khoá thiết bị được kích hoạt bằng cảm ứng hình chìa khoá (10). Chức năng này giúp tránh khỏi việc vận hành tùy ý hay do vô ý của trẻ em, vật nuôi. Thiết bị có thể được vận hành sau khi đã tắt chức năng khóa trẻ em. Nếu thiết bị được khoá khi tắt cả vùng nấu không hoạt động (số "0" được hiển thị), thiết bị sẽ không hoạt động cho đến khi chức năng khoá được tắt.



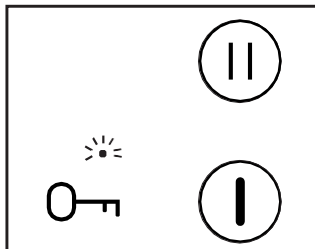
**Trong trường hợp mất điện, chức năng khoá sẽ tự động tắt.**

### Khoá thiết bị

Để khoá thiết bị, chạm vào cảm ứng hình chìa khoá (10) cho đến khi có tín hiệu đèn LED (10). Khi đèn hiển thị sẽ kèm theo âm thanh.

### Mở khoá thiết bị

Để mở khoá thiết bị, chạm vào cảm ứng hình chìa khoá cho đến khi tín hiệu đèn LED tắt đi. Khi đèn tắt sẽ kèm theo âm thanh.



**Khoá và mở khoá thiết bị chỉ có thể thực hiện khi thiết bị đã được khởi động hoặc số (0) được hiển thị trên vùng nấu (4).**

# VẬN HÀNH

## Đèn báo nhiệt dư

Khi tắt vùng nấu, chữ “H” sẽ được hiển thị với ý nghĩa “vùng nấu đang 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 hiệu tắt, có thể chạm vào vùng nấu tuy nhiên nhớ rằng nhiệt độ vùng nấu vẫn chưa giảm nhiệt độ bằng môi trường xung quanh.



**Khi không có nguồn điện, đèn báo nhiệt dư sẽ tắt.**



## 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.

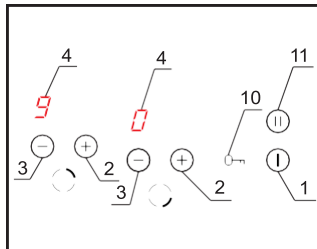
Nếu bạn không thay đổi mức nhiệt trong thời gian dài (xem bảng), vùng nấu tương ứng sẽ tự động được tắt và đèn báo nhiệt dư sẽ được bật. Tuy nhiên, bạn có thể bật và vận hành 1 vùng nấu bất kì bất cứ lúc nào theo hướng dẫn vận hành.

Mức nhiệt năng	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



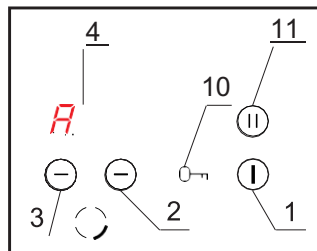
## Chức năng hâm nóng tự động

- Thiết lập mức nhiệt (0) cho 1 vùng nấu
- Ấn (-) (3), mức nhiệt được chỉnh lên mức (9)
- Sau đó ấn (+) (2), chữ “A” sẽ hiện lên màn hình hiển thị.
- Tiếp tục ấn (-) (3), chọn mức nhiệt mong muốn



Trên phần 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.



Sau khi kích hoạt chức năng hâm nóng, nếu mức nhiệt được giữ ở mức (9) hơn 3 giây, nghĩa là mức nhiệt mong muốn không được lựa chọn, chức năng hâm nóng tự động sẽ tự tắt.



Nếu nồi được nhắc ra khỏi vùng nấu và được thay thế bằng nồi khác 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 tự động (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

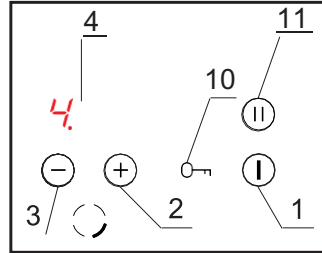
# VẬN HÀNH

## Chức năng hẹn giờ

Chức năng 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 chức năng hẹn giờ cho khu vực bếp.

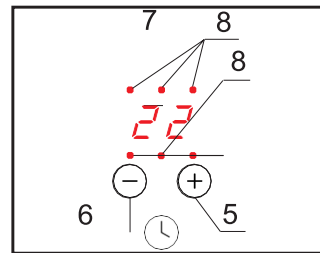
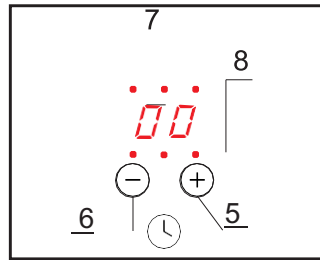
### Cài đặt hẹn giờ

Chỉ có thể cài đặt chức năng hẹn giờ khi một vùng nấu đang hoạt động (mức nhiệt lớn hơn "0"). Có thể cài đặt chức năng của bộ hẹn giờ một cách độc lập hay cho tất cả các vùng nấu. Bộ đếm ngược của bộ hẹn giờ được cài đặt từ 1 đến 99 phút với 1 phút mỗi lần ấn.



Để cài đặt bộ hẹn giờ:

- Ấn (-)(3) hay (+)(2) và lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn từ 1 đến 9. Màn hình sẽ hiển thị cài đặt nhiệt được chọn từ 1 đến 9 với một dấu phẩy thập phân.
- Sau đó ấn (+)(5) và (-)(6) đồng thời, trên màn hình hiển thị hẹn giờ (7) sẽ hiện lên số "00" và đèn LED (8) đại diện cho các vùng nấu khác nhau sẽ nhấp nháy.
- Tiếp tục ấn (+)(5) và (-)(6) đến khi đèn LED (8) thể hiện đúng vùng nấu cần chọn để hẹn giờ
- Ấn (-)(3) hay (+)(2) để cài đặt thời gian vận hành mong muốn







## Thay đổi thời gian hẹn giờ

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

Để thay đổi cài đặt hẹn giờ đã lập trình, lặp lại quy trình “Cài đặt hẹn giờ”, nhưng không chọn mức nhiệt bằng cách ấn (-)(3) hay (+)(2) mà đi đến bước ấn (+)(5) và (-)(6) trên phần hẹn giờ

## Kiểm tra thời gian hẹn giờ

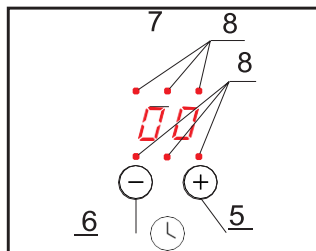
Để kiểm tra thời gian hẹn giờ đã cài đặt, chạm (+)(5) và (-)(6) đến khi vùng nấu mong muốn được chọn (8). Thời gian được thể hiện bằng đèn LED nhấp nháy.

## 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 đồng thời (+)(5) và (-)(6) cho đến khi vùng nấu mong muốn được chọn (8)
- Ấn (-)(6) đến khi thời gian giảm xuống (00)



# 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. 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.

Có thể cài đặt nhiệt độ hâm nóng khác nhau cho các vùng nấu, gồm 42 °C, 70 °C hoặc 94 °C. Để bật chức năng hâm nóng:

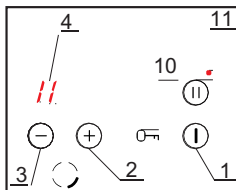
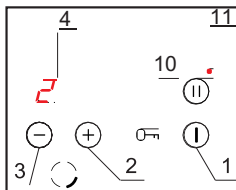
- Chạm vào cảm biến (12), đèn báo LED đầu tiên sẽ hiển thị “\_”, tương ứng với nhiệt độ hâm nóng 42 °C.
- Chạm vào cảm biến (12) lần nữa, đèn báo LED thứ hai sẽ hiển thị “=”, tương ứng với nhiệt độ hâm nóng 70 °C.
- Chạm vào cảm biến (12) lần thứ 3, đèn báo LED thứ hai sẽ hiển thị “≡”, tương ứng với nhiệt độ hâm nóng 94 °C.
- Ấn cảm biến (+)(2) để chọn vùng nấu cần hâm nóng, hiển thị ở khu vực (4)
- Để tắt chức năng hâm nóng vào bất cứ lúc nào, ấn (+)(2) và (-)(3) hoặc (-)(3) đến khi mức nhiệt giảm xuống “0”.

## Chức năng “Dừng và Tiếp tục” “II”

Chức năng này hoạt động như chức năng tạm dừng vùng nấu đang vận hành và sau đó tiếp tục ở mức nhiệt đã được cài đặt trước đó.

Để bật chức năng Dừng và Tiếp tục, ít nhất phải có một vùng nấu đang hoạt động. Sau đó, chạm vào cảm biến (11). “II” sẽ được hiển thị trên màn hình của vùng nấu (4). Trên cảm biến (11), đèn báo hiệu cũng sáng lên.

Để tắt chức năng Tạm dừng và tiếp tục, chạm lại vào vùng cảm biến (11), đèn LED báo hiệu nhấp nháy, sau đó ấn vào bất kì cảm biến nào. Màn hình của vùng nấu(4) sẽ hiển thị mức cài đặt nhiệt đã được cài đặt trước đó trước khi bật chức năng Dừng và tiếp tục.



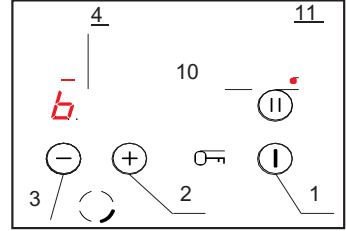
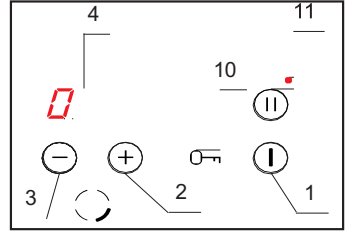
Chức năng “dừng và tiếp tục” có thể dừng tối đa 10 phút. Nếu không được khởi động lại, cảm biến vùng nấu sẽ tắt.

# VẬN HÀNH

Nếu vô tình tắt thiết bị, chức năng “Dừng và tiếp tục” có thể giúp khôi phục mức nhiệt đang chọn cho vùng bếp trước đó.

Ấn vào cảm biến bật/tắt (1) lần nữa trong vòng 6 giây từ khi tắt thiết bị.

Ở vùng nấu (4) sẽ hiển thị số “0” và trên cảm biến (11), đèn LED sẽ nhấp nháy. Trong vòng 6 giây, ấn cảm biến (11), mức nhiệt vùng nấu sẽ trở về mức trước khi tắt thiết bị.




## Chức năng kết hợp vùng nấu

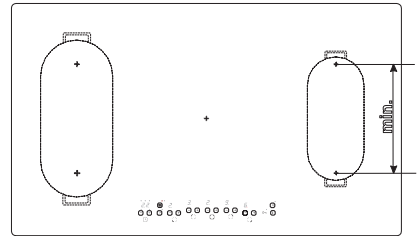
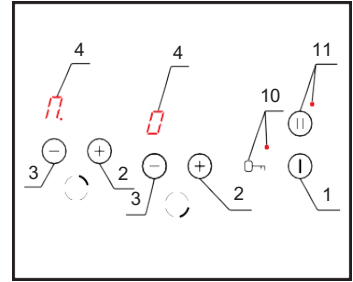
Chức năng kết hợp vùng nấu cho phép ghép đôi hai vùng nấu thành một vùng nấu đơn kết hợp. Chức năng kết hợp vùng nấu rất thuận tiện, đặc biệt khi nấu bằng nồi/chảo lớn như nướng bánh. Có thể kết hợp hai vùng nấu bên trái hoặc bên phải.

Để bật chức năng kết hợp vùng nấu, ấn 2 cảm biến cùng lúc.

Để bật 2 vùng nấu bên trái, ấn cảm biến (+)(2) của vùng nấu trước bên trái và (-)(3) của vùng nấu sau bên trái.

Để bật 2 vùng nấu bên phải, ấn cảm biến (+)(2) của vùng nấu trước bên phải và (-)(3) của vùng nấu sau bên phải.

Khi ấn 2 cảm biến, dấu hiệu “” xuất hiện ở màn hình hiển thị phía trên, và số (0) ở màn hình phía dưới, ấn cảm biến (+)(2) hoặc (-)(3) dưới số (0) để bắt đầu điều chỉnh mức nhiệt.



**Lúc này, có thể điều khiển đồng thời hai vùng nấu.**

Để tắt chức năng Kết hợp Vùng nấu, ấn 2 cảm biến dùng để bật chức năng kết hợp vùng nấu lần nữa. Số (0) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.



**Lúc này, có thể điều khiển hai vùng nấu một cách độc lập.**

# VẬN HÀNH



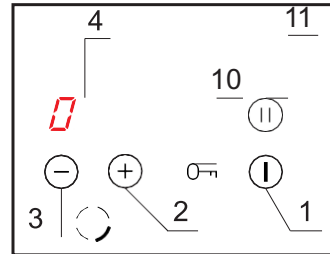
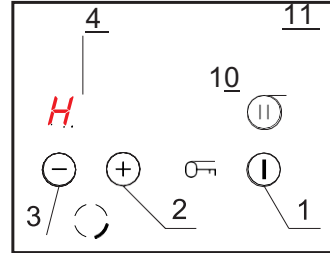
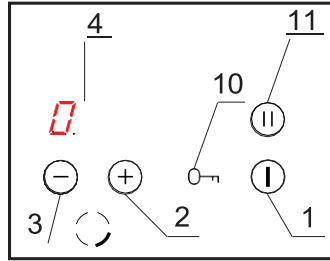
## Tắt 1 vùng nấu bất kỳ

- Có thể tắt vùng nấu bằng ấn đồng thời (+)(2) và (-)(3) hay giảm mức nhiệt xuống mức (0) sử dụng (-)(3).



Sau 10 giây, vùng nấu không còn hoạt động.

Tuy nhiên vùng nấu vẫn nóng. Chữ “H” được hiển thị ở vùng (4), chữ “H” sẽ lần lượt hiển thị với số (0) trong 10 giây. Sau đó chỉ còn hiển thị chữ “H”.

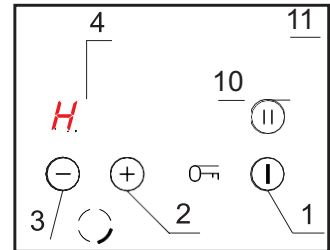


## Tắt thiết bị

- 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 - biểu tượng nhiệt dư trên mặt bếp.

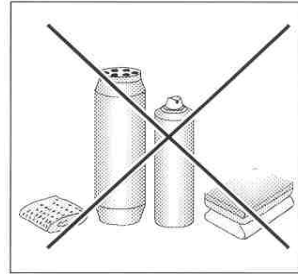


# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

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.

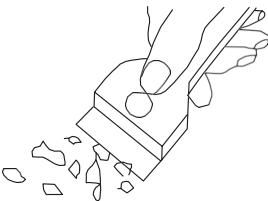


Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch có tính mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.



## 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 chưa 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 tự làm, 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!**

## **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.

## **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!**

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)	- cắm 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	



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 bật 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 húyýt và rít	Đây là âm thanh bình thường. Khi một số vùng nấu hoạt động ở công suất tối đa, bếp phát ra tiếng húyýt 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 SỐ KỸ THUẬT

Điện áp	230/400V 3N~50 Hz
Công suất	11,1 kW
Mẫu mã	BBP5VI502FTB5
Vùng nấu cảm ứng từ	
- 4 vùng nấu có nấu nhanh: 4x Ø 210 mm	2100/3700 W
- 1 vùng nấu tròn có nấu nhanh: 1x Ø 260 mm	2600/3700 W
Kích thước	870 x 518 x50;
Trọng lượng	ca.14,5 kg;

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

## CHỨNG NHẬN CE

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

**FAGOR** 