

EN

Hướng dẫn sử dụng

**IO-HOB-1313 / 8510424
(10.2020 v1)**

EN

Bếp điện

3MFT-2AC



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.

QUÝ KHÁCH HÀNG THÂN MẾN,

Bếp điện Fagor là sự kết hợp hoàn hảo giữa đặc tính dễ sử dụng và hiệu năng tuyệt vời. Sau khi đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, việc vận hành bếp sẽ hoàn toàn dễ dàng.

Trước khi được đóng gói và vận chuyển khỏi nhà máy, các tính năng và độ an toàn của sản phẩm đã được kiểm tra kỹ lưỡng.

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.

Hãy giữ sách Hướng dẫn sử dụng bên mình khi vận hành thiết bị.

Cần tuân thủ các hướng dẫn một cách cẩn thận để tránh những tai nạn đáng tiếc xảy ra.

Quan trọng!

Chỉ có thể vận hành thiết bị khi bạn đã đọc và hiểu hoàn toàn Hướng dẫn sử dụng này.

Bếp chỉ được thiết kế với mục đích nấu nướng. Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác (vd: sưởi ấm phòng) đều không tương thích với mục đích ban đầu của thiết bị và có thể gây rủi ro cho người dùng. Nhà sản xuất có quyền đưa ra những thay đổi nhưng không ảnh hưởng đến khả năng vận hành của thiết bị.

Chứng nhận CE

Chúng tôi tuyên bố rằng sản phẩm này đáp ứng những yêu cầu của các chỉ thị Châu Âu:

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

Được đánh dấu bằng biểu tượng **CE** và bản Tuyên bố hợp quy được cấp cho nhà sản xuất và các cơ quan quản lý thị trường.



NỘI DUNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN	4
MÔ TẢ THIẾT BỊ	9
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	10
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	14
BẢO DƯỠNG & LÀM SẠCH	19
XỬ LÝ SỰ CỐ	21
ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT	23

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 mọi 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 BAO GIỜ dập lửa bằng nước, cần tắt thiết bị và sau đó bao phủ ngọn lửa bằng nắp đậy hoặc chăn chống cháy.

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, cần tắt thiết bị ngay để tránh nguy cơ điện giật.

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

Không nên sử dụng các dụng cụ làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

- **Trước khi sử dụng bếp điện lần đầu, vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn vận hành để đảm bảo an toàn và tránh làm hỏng bếp.**
- Nếu bếp điện đặt gần radio, TV hoặc các thiết bị phát sóng khác, vui lòng kiểm tra xem điều khiển cảm ứng có hoạt động tốt không.
- Bếp nên được lắp đặt bởi thợ điện có chuyên môn.
- Không lắp đặt bếp điện gần các thiết bị làm lạnh.
- Tủ bếp dùng để lắp đặt bếp điện phải chịu được nhiệt độ đến 100 °C. Yêu cầu áp dụng đối với lớp ốp, các cạnh, bề mặt nhựa, keo, hoặc lớp vec-ni.
- Bếp chỉ được sử dụng sau khi đã lắp đặt vào tủ bếp, nhằm tránh việc vô ý tiếp xúc với các bộ phận dẫn điện.
- Các thiết bị điện tử chỉ có thể được sửa chữa bởi người có chuyên môn. Việc sửa chữa không chuyên nghiệp có thể ảnh hưởng đến tính chất an toàn của thiết bị.
- Thiết bị được ngắt kết nối khỏi nguồn điện chỉ khi phích cắm được rút ra khỏi ổ cắm hoặc cầu chì bị ngắt.
- Không được cho trẻ em đến gần bếp nấu hoặc nghịch bảng điều khiển.
- Khi bật bếp, các vùng nấu sẽ nóng lên nhanh chóng. Để tránh việc tiêu thụ điện năng không cần thiết, chỉ bật bếp sau khi đã đặt nồi chảo trên vùng nấu.
- Chỉ báo nhiệt dư được tích hợp trong hệ thống cho bạn biết vùng nấu vẫn đang hoạt động và còn nóng.
- Nếu mất điện, tất cả các cài đặt và chỉ báo sẽ bị hủy. Xin hãy cẩn thận khi nguồn điện được phục hồi vì các vùng nấu đã nóng lên trước khi mất điện sẽ không còn được điều khiển bởi đèn báo.
- Nếu ổ cắm điện gần bếp, vui lòng đảm bảo dây điện không chạm vào chỗ nóng.
- Không được bỏ đi khi bếp đang nấu với dầu mỡ vì sẽ gây nguy cơ cháy nổ.
- Không sử dụng nồi chảo hoặc các vật đựng bằng nhựa hoặc nhôm vì chúng có thể bị nóng chảy ở nhiệt độ cao và gây hỏng bề mặt ceramic của bếp.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

- Đường, axit citric, muối,... ở cả dạng lỏng và rắn không được tiếp xúc với vùng nấu nóng của bếp điện.
- Nếu bất cần để đường hoặc nhựa dính trên bề mặt vùng nấu, bạn không nên tắt vùng nấu, hãy dùng dao cạo sắc để cạo sạch các lớp đường hoặc nhựa còn dính. Nhớ bảo vệ tay bạn để tránh bỏng.
- Chỉ sử dụng nồi chảo có đế phẳng trên bếp điện, không có cạnh hoặc gờ sắc nhọn, nếu không bề mặt vùng nấu có thể bị hỏng vĩnh viễn.
- Bề mặt vùng nấu của bếp điện có khả năng chống sốc nhiệt. Nó không nhạy cảm với nóng hoặc lạnh.
- Tránh làm rơi đồ vật trên mặt bếp. Ví dụ: một lọ gia vị rơi xuống có thể dẫn đến nứt hoặc vỡ mặt đá ceramic của bếp.
- Thức ăn nấu sôi bị tràn ra có thể xâm nhập vào những chỗ hổng hóc và các bộ phận dẫn điện của bếp.
- Nếu vết nứt hoặc vỡ xuất hiện bề mặt vùng nấu của bếp, hãy ngắt thiết bị khỏi nguồn điện ngay lập tức bằng cách ngắt cầu chì hoặc rút phích cắm ra khỏi ổ điện. Sau đó, gọi cho Bộ phận Chăm Sóc Khách Hàng của chúng tôi.
- Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn bảo dưỡng và làm sạch. Nếu không tuân theo các hướng dẫn chỉ định, bạn có thể bị mất quyền bảo hành thiết bị.
- Không sử dụng bề mặt vùng nấu thay cho thớt cắt thực phẩm hoặc bề mặt tủ bếp.
- Không để các vật dụng bằng kim loại như dao, nĩa, muỗng, và nắp đặt lên trên bề mặt bếp điện vì chúng có thể bị nóng.
- Không được lắp bếp trên lò nướng mà không có thông gió giảm nhiệt. Không nên lắp bếp trên máy rửa chén, tủ đông, máy giặt

Lưu ý! Nếu dây điện cố định của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, người có chuyên môn, hoặc tại xưởng chuyên dụng để tránh những tai nạn đáng tiếc.

LÀM THẾ NÀO ĐỂ TIẾT KIỆM ĐIỆN



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

●Sử dụng đúng dụng cụ nấu nướng.

Nồi/ chảo với đế phẳng và dày giúp tiết kiệm đến 1/3 điện năng. Hãy nhớ đậy nắp nồi/ chảo, nếu không lượng điện tiêu thụ sẽ tăng gấp bốn lần.

●Luôn giữ sạch vùng nấu và đế của dụng cụ nấu.

Các vết bẩn sẽ làm cản trở khả năng truyền nhiệt. Thông thường, các vết cháy chỉ có thể loại bỏ với các nhân tố gây hại cho môi trường.

●Tránh việc mở nắp không cần thiết để nhìn vào nồi.

●Không lắp đặt bếp điện gần tủ lạnh/ tủ đông.

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

THẢO BAO BÌ



Trong quá trình vận chuyển, bao bì được sử dụng để bảo vệ thiết bị khỏi bất kỳ hư hỏng nào. Sau khi tháo vui lòng tháo rời tất cả các thành phần

của bao bì theo cách không gây hại cho môi trường. Tất cả những vật liệu được sử dụng để đóng gói thiết bị đều thân thiện với môi trường; 100% có thể tái chế và được đánh dấu bằng biểu tượng thích hợp.

Quan trọng! Những vật liệu dùng để đóng gói (bao bì, hạt nhựa chống ẩm, mút xốp, v...) nên được để xa tầm tay trẻ em.

XỬ LÝ THIẾT BỊ CŨ

Theo chỉ thị Châu Âu **2012/19/UE** và luật pháp địa phương về hàng điện và điện tử đã qua sử dụng, thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng thùng chứa chất thải bị gạch chéo.



Dấu hiệu này chỉ ra rằng thiết bị không được vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt khác sau khi đã được sử dụng. Người sử dụng có nghĩa vụ giao lại cho trung tâm thu mua phế liệu, thu

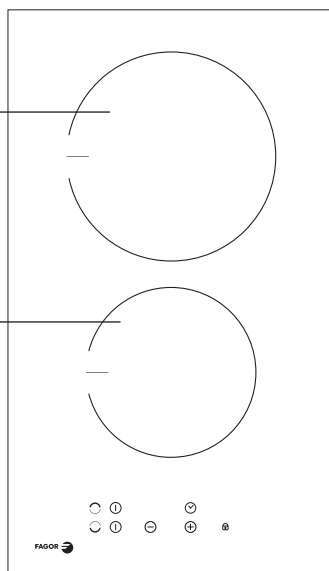
gom đồ điện, điện tử đã qua sử dụng. Các địa điểm thu mua bao gồm các điểm thu gom địa phương, các cửa hàng và các cơ sở y tế địa phương ung cấp các chương trình tái chế. Xử lý đúng cách các hàng hóa điện và điện tử đã qua sử dụng giúp tránh các nguy cơ về môi trường và sức khỏe do sự có mặt của các thành phần nguy hiểm và việc lưu trữ và xử lý hàng hóa đó không đúng cách.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

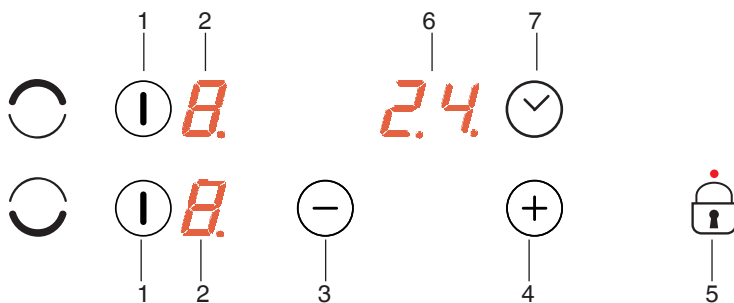
Mô tả bếp điện

Vùng nấu sau
Ø 180

Vùng nấu trước
Ø 145



Bảng điều khiển



1. Cầm biến chính
2. Các chỉ báo trên bếp điện
3. Cầm biến tăng
4. Cầm biến giảm

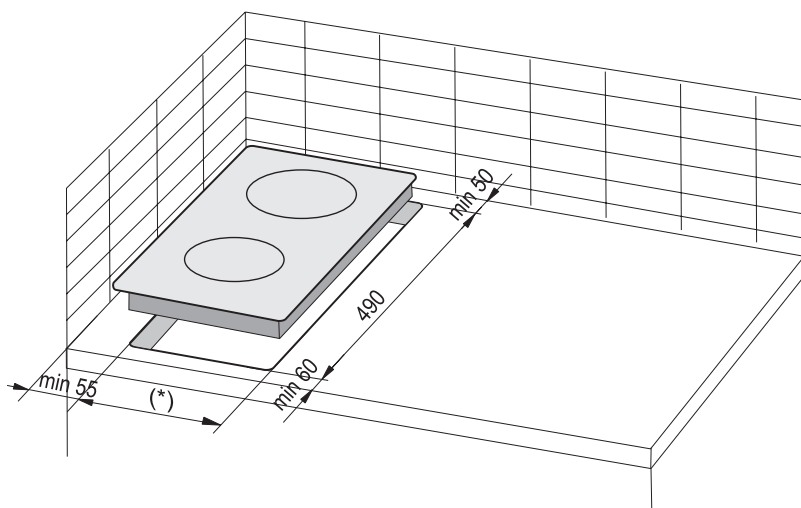
5. Cầm biến khóa
6. Đồng hồ chỉ báo
7. Cầm ứng điều chỉnh đồng hồ

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Khoét khung rãnh trên bề mặt tủ bếp

- Độ dày mặt tủ bếp phải từ 28 - 40 mm, và chiều rộng ít nhất 600 mm. Mặt bếp phải bằng phẳng, các cạnh gần tường phải được bịt kín để tránh nước và các chất lỏng khác xâm nhập.
- Nên có đủ khoảng cách xung quanh khung rãnh đã khoét, ít nhất 50 mm so với tường và 60 mm so với cạnh trước của bề mặt tủ bếp.
- Khoảng cách giữa cạnh của khung rãnh và thành bên của tủ bếp ít nhất phải là 55 mm.
- Bề mặt tủ bếp, bao gồm cả lớp ốp mặt, và chất kết dính phải được làm bằng những chất liệu chịu được nhiệt độ 100°C. Nếu không, lớp ốp có thể bong ra hoặc mặt tủ bếp sẽ bị biến dạng.
- Cạnh của khung rãnh phải được bịt kín bằng những vật liệu phù hợp để ngăn nước xâm nhập.
- Khung rãnh trên bề mặt tủ bếp phải được cắt theo kích thước như hình 1.
- Đảm bảo chừa khe hở tối thiểu 25 mm bên dưới bếp điện để giúp đối lưu không khí và tránh quá nhiệt.

①



(*) 285 mm



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Ghi chú: Khi lắp đặt bếp điện vào bề mặt tủ bếp, hãy lắp một tấm vách ngăn như hình. Nếu bếp được lắp bên trên lò nướng âm tủ, thì không cần lắp đặt tấm ngăn.

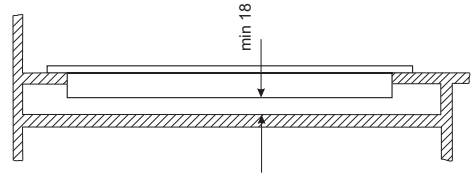
Nếu bếp được lắp đặt vào tủ bếp và nằm phía trên ngăn kéo, thì ở đáy bếp điện phải được che bằng một tấm ván gỗ.



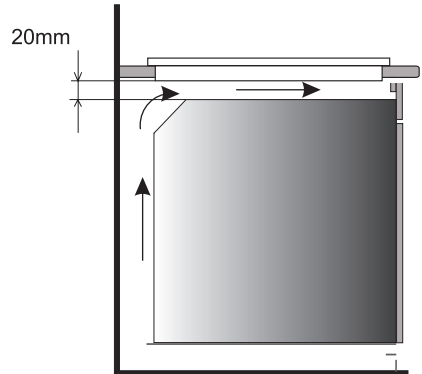
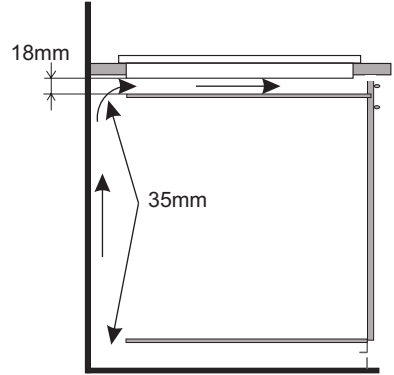
Không lắp đặt bếp phía trên lò nướng mà không có hệ thống thông gió.



Điều chỉnh dây điện sao cho không chạm vào tấm chắn bảo vệ bên dưới.



Lắp đặt bếp điện vào tủ bếp.



Lắp bếp điện vào tủ bếp, phía trên lò nướng.

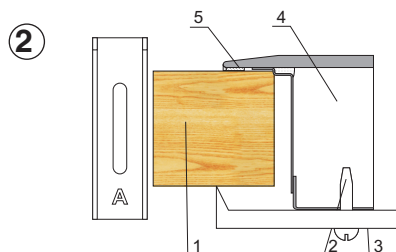


Không lắp đặt bếp điện phía trên lò nướng mà không có hệ thống thông gió.

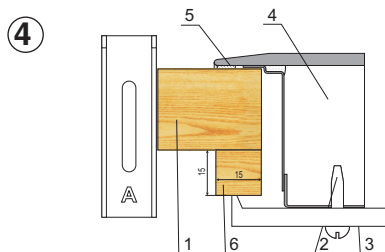
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Lắp đặt bếp - Giá đỡ

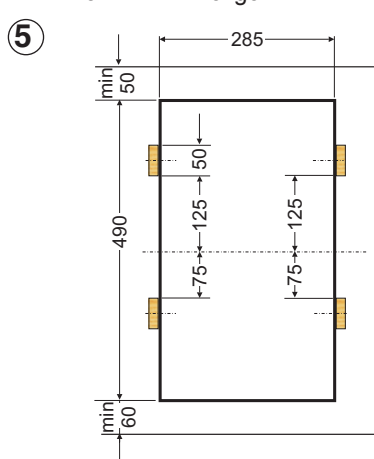
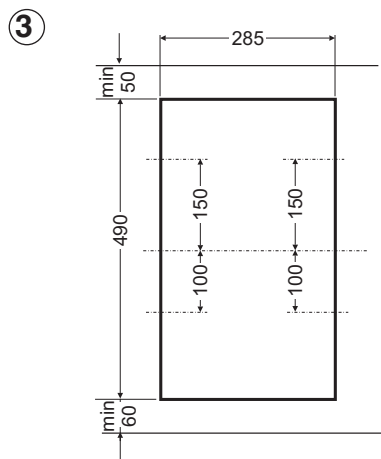
- Sử dụng 4 giá đỡ “A” cho mặt tủ bếp dày 48 mm. Gắn bếp điện vào khung rãnh của mặt tủ như hình 2 và 3. Để cố định bếp đúng cách vào mặt tủ dày 28 mm và 38 mm, hãy sử dụng bốn khối gỗ 15x15x50 mm ngoài các giá đỡ “A”. Gắn bếp vào khung rãnh mặt tủ như hình 4 và 5.
- Kiểm tra xem đệm lót có được gắn đúng cách vào các mép của bếp điện không. Gắn các giá đỡ cố định vào đáy bếp.
- Loại bỏ bụi bẩn khỏi mặt tủ, lắp bếp vào khung rãnh và ấn chặt xuống,
- Đặt các giá đỡ cố định vuông góc với cạnh bếp và vặn chặt lại.



1. Mặt tủ
2. Đinh ốc
3. Giá đỡ cố định
4. Bếp điện
5. Đệm lót



1. Mặt tủ
2. Đinh ốc
3. Giá đỡ cố định
4. Bếp điện
5. Đệm lót
6. Khối gỗ





Đấu nối điện

Cảnh báo!

Việc đấu nối điện nên được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn được ủy quyền. Không được thay đổi hoặc cố ý thay đổi nguồn cấp điện.

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

Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách giữa các tiếp điểm điện của công tắc an toàn ít nhất phải là 3 mm.

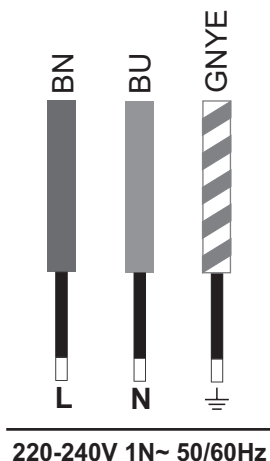
Trước khi kết nối bếp với nguồn điện, cần đọc thông tin trên bảng thông số và sơ đồ kết nối.

Thận trọng! Người lắp đặt có nghĩa vụ cung cấp cho người dùng “giấy chứng nhận kết nối điện của thiết bị” (kèm theo phiếu bảo hành).

Sơ đồ kết nối

Thận trọng! Điện áp của các phần tử gia nhiệt là 220-240V.

Thận trọng! Trong trường hợp có bất kỳ sự đấu nối điện nào, để an toàn, dây điện phải được kết nối với đầu cuối dây PE (⊕)



Live L: BN - nâu

Neutral N: BU - xanh dương

Earth PE: GNYE -xanh lá/vàng

Mạch nguồn nên được bảo vệ bằng cầu chì **16A**.

Loại dây dẫn kết nối được đề xuất:
H05VV-F, 3 x 4mm².

Quan trọng!

Nếu dây điện cố định của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, người có chuyên môn, hoặc tại các trung tâm bảo hành được ủy quyền để tránh gây nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Trước khi lần đầu sử dụng

- Cần thận làm sạch mặt kính Ceramic của vùng nấu như đối với bề mặt thủy tinh,
- Khi sử dụng lần đầu, bếp có thể hơi có mùi, vì vậy hãy bật hệ thống thông gió hoặc mở cửa sổ,
- Vận hành vùng nấu theo hướng dẫn an toàn.

Vùng nấu được trang bị các cảm biến, hoạt động bằng cách chạm vào các khu vực được đánh dấu.

Mỗi lần chạm vào cảm biến sẽ phát ra âm báo.

Khi bật, tắt, hoặc điều chỉnh nhiệt độ vùng nấu, **chỉ chạm vào một cảm biến**. Nếu chạm vào nhiều cảm biến cùng lúc (ngoại trừ việc tắt bếp điện hoặc đồng hồ đếm giờ), hệ thống sẽ bỏ qua các cài đặt đã nhập, và nếu bạn tiếp tục chạm vào nhiều cảm biến trong thời gian dài, sẽ phát ra tín hiệu lỗi.

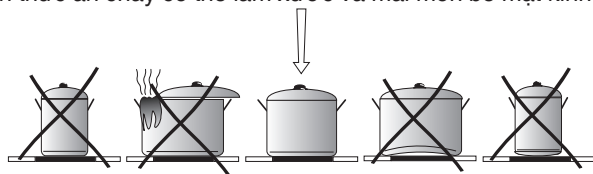
Đồ dùng nấu nướng phù hợp

Có những đồ dùng nấu nướng có sẵn trên thị trường, được sản xuất và thử nghiệm chuyên dùng để nấu trên bếp điện. Hãy tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất dụng cụ nấu nướng.

Các dụng cụ nấu có đáy nhôm hoặc đồng có thể để lại các vết biến màu kim loại, khó loại bỏ. Hãy đặc biệt cẩn thận khi sử dụng đồ dùng tráng men, vì có thể làm hỏng vùng nấu khi để chúng trên bếp điện, lúc đang sôi. Để đạt mức tiêu thụ điện năng, thời gian nấu nướng tối ưu, và để tránh thức ăn bị cháy vì nấu quá lâu trên bếp, cần tuân thủ các khuyến nghị sau:

Phần đáy:

Các dụng cụ nấu nướng phải có đáy phẳng, và vững chắc, vì đáy với các cạnh sắc nhọn hoặc có gờ và cạnh thức ăn cháy có thể làm xước và mài mòn bề mặt kính ceramic của vùng nấu.



Kích thước:

Đường kính bề mặt đáy nồi phải phù hợp với đường kính bộ phận gia nhiệt được sử dụng.

Nắp đáy:

Nắp đáy có tác dụng ngăn nhiệt thoát khỏi nồi, rút ngắn thời gian nấu, và giảm mức tiêu thụ điện năng.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



Bảng điều khiển

Khi nối bếp với nguồn điện, bạn sẽ nghe một tiếng bip ngắn và các cảm biến sẽ bị khóa. Hãy nhấn và giữ nút  trong 3 giây để mở khóa.

Quan trọng!

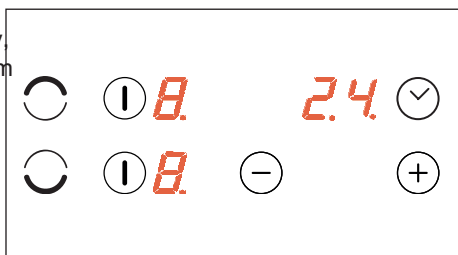
Không đặt bất kỳ vật thể nào lên cảm biến vì có thể gây ra lỗi. Luôn giữ sạch bề mặt các cảm biến.

Bật bếp và vùng nấu

Quan trọng!

Bếp sẽ được bật khi kích hoạt một vùng nấu.

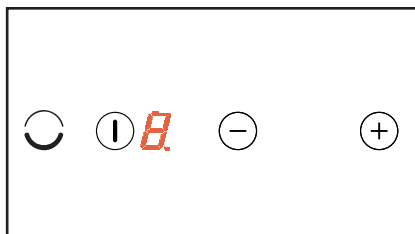
Chạm  để bật bếp và vùng nấu đã chọn. Vùng nấu đang kích hoạt sẽ hiển thị "0". Giờ đây, hãy cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách chạm vào cảm biến  và  (Xem mục Cài đặt mức nhiệt)



Nếu không có cảm biến nào được chạm vào trong vòng 10 giây, thiết bị sẽ tự động tắt. Nếu tính năng khóa trẻ em được kích hoạt, thiết bị sẽ không được khởi động (xem mục "Mở Khóa trẻ em").

Cài đặt mức nhiệt

Khi nhiệt độ đang đặt ở mức "0", bạn có thể điều chỉnh bằng cảm biến  hoặc . Khi cả hai vùng nấu đang hoạt động, và bạn cần cài đặt nhiệt độ vùng nấu đầu tiên, chạm nhanh vào cảm biến , sau đó chạm vào  hoặc  để điều chỉnh nhiệt độ.



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Giờ đây, việc cài đặt nhiệt độ nấu có thể thay đổi bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng phương pháp được mô tả trong phần "**Cài đặt mức nhiệt**".

Tắt thiết bị

Thiết bị sẽ hoạt động khi khởi động ít nhất một vùng nấu. Chạm và giữ **I** để tắt vùng nấu đã chọn và sau đó tắt thiết bị.

Ký tự "H" xuất hiện trên màn hình hiển thị, biểu thị nhiệt dư.



Tắt vùng nấu được chọn

Vùng nấu đã chọn có thể được tắt như sau:

- Chạm **I** để tắt vùng nấu được chọn.
- Cùng lúc chạm vào cảm biến **+** và **-**, hoặc
- Sử dụng cảm biến **-** để giảm nhiệt độ xuống "0".

Khi cả hai vùng nấu hoạt động:

- Chạm **I** để tắt vùng nấu được chọn.
- Chạm nhanh **I**, để cho phép điều chỉnh cài đặt nhiệt, sau đó:
- Cùng lúc chạm vào cảm biến **+** và **-**, hoặc
- Sử dụng cảm biến **-** để giảm nhiệt độ xuống "0".

Ký tự "H" xuất hiện trên màn hình hiển thị, biểu thị nhiệt dư.



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Khóa trẻ em

Tính năng Khóa trẻ em được kích hoạt bằng cách chạm vào cảm biến , giúp tránh việc thiết bị vô tình vận hành hoặc bật tắt ngoài ý muốn bởi trẻ em hoặc thú cưng. Cài đặt tính năng khóa trẻ em khi tắt cả các vùng nấu đều tắt, giúp bảo vệ bề mặt vùng nấu không vô ý bị kích hoạt. Thiết bị có thể hoạt động trở lại sau khi tính năng khóa trẻ em được tắt.



Khi nguồn điện bị ngắt, tính năng Khóa trẻ em sẽ tự động được kích hoạt.

Cài đặt Khóa trẻ em

Để cài đặt tính năng Khóa trẻ em, hãy chạm vào cảm biến  cho đến khi đèn báo ● bật sáng. Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra trong thời gian ngắn khi chạm vào cảm biến lần đầu.

Tắt tính năng Khóa trẻ em

Để tắt tính năng khóa trẻ em, hãy chạm vào cảm biến  (khóa) cho đến khi đèn báo tắt. Một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra trong thời gian ngắn khi chạm vào cảm biến. Thiết bị cũng bị khóa khi được khởi động lần đầu tiên sau khi kết nối với nguồn điện. Chạm và giữ  trong 3 giây để tắt Khóa trẻ em.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Tính năng tự động làm nóng

Mỗi vùng nấu đều được trang bị tính năng tự động làm nóng. Khi được kích hoạt, vùng nấu nhất định sẽ được bật ở mức công suất tối đa trong một khoảng thời gian, tùy thuộc vào nhiệt độ đã chọn, và sau đó sẽ được chuyển trở lại cài đặt nhiệt độ ban đầu.

Kích hoạt tính năng tự động làm nóng bằng cách chạm vào cảm biến  trước tiên để cài đặt nhiệt độ. Sau đó, mức nhiệt độ "9" sẽ nhấp nháy trên màn hình vùng nấu cùng với ký tự "A" trong khoảng 10 giây.

Nếu bạn bắt đầu chạm vào cảm biến  để chọn cài đặt mức nhiệt trong vòng 10 giây, tính năng tự động làm nóng sẽ được kích hoạt. Và ký tự "A" sẽ nhấp nháy, cùng với mức nhiệt được chọn của vùng nấu, chừng nào tính năng này còn đang được kích hoạt.

Giờ đây, việc cài đặt nhiệt độ nấu có thể được thay đổi bất kỳ lúc nào bằng cách sử dụng phương pháp được mô tả ở trên, trong mục "Cài đặt mức nhiệt".



Nếu bạn không chọn mức nhiệt trong vòng 10 giây, ký tự "A" sẽ biến mất, và chế độ tự động làm nóng sẽ không được kích hoạt.



Nếu bạn không muốn tính năng tự động làm nóng hoạt động, hãy chạm  để chọn mức nhiệt cần cài đặt.

Mức nhiệt	Thời gian nấu nhanh [phút]
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Tính năng Khóa

Tính năng Khóa, được kích hoạt bằng cảm biến khóa , giúp tránh việc vùng nấu vô tình bị bật tắt ngoài ý muốn bởi trẻ em hoặc thú cưng,....

Nếu khóa bếp khi tắt cả các vùng nấu đều được tắt, bếp của bạn sẽ được bảo vệ khỏi sự kích hoạt vô ý, và chỉ có thể hoạt động lại khi mở khóa.



Khi nguồn điện bị ngắt, tính năng Khóa sẽ tự động được kích hoạt.

Khóa bếp điện

Để khóa bếp, hãy chạm vào cảm ứng khóa  cho đến khi cảm biến khóa nhấp nháy  . Khi bắt đầu chạm, sẽ phát ra âm báo ngắn.

Mở khóa bếp điện

Để mở khóa bếp, hãy chạm vào cảm ứng khóa  cho đến khi cảm biến khóa ngưng nhấp nháy. Khi đó, một âm báo ngắn sẽ phát ra.

Chỉ báo nhiệt dư

Khi vùng nấu còn nóng được tắt, ký tự "H" sẽ hiển thị trên màn hình của vùng nấu, cảnh báo rằng "Vùng nấu vẫn còn nóng!".



Không chạm vào vùng nấu trong lúc này vì có nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư, và không đặt bất cứ vật cảm nhiệt nào trên vùng nấu!



Khi chỉ báo nhiệt dư tắt, có thể chạm vào vùng nấu, tuy nhiên, vùng nấu vẫn có thể ấm hơn nhiệt độ môi trường.



Chỉ báo nhiệt dư "H" sẽ không hiển thị trong suốt thời gian mất điện. Tuy nhiên, các vùng nấu có thể vẫn còn nóng!

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Giới hạn thời gian vận hành

Để tăng hiệu suất hoạt động, bề mặt vùng nấu được trang bị bộ giới hạn thời gian vận hành cho từng vùng nấu. Thời gian hoạt động tối đa được cài đặt theo mức nhiệt độ cuối cùng được chọn.

Nếu bạn không thay đổi mức nhiệt trong một khoảng thời gian dài (xem bảng), vùng nấu liên quan sẽ tự động tắt, và chỉ báo nhiệt dư được kích hoạt. Tuy nhiên, bạn có thể khởi động lại từng vùng nấu riêng lẻ vào bất cứ lúc nào theo hướng dẫn vận hành.

Mức nhiệt	Thời gian hoạt động tối đa (Giờ)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Chế độ Hẹn giờ

Khi được trang bị bộ hẹn giờ, bạn có thể cài đặt thời gian hoạt động của bất kỳ vùng nấu nào.

Để sử dụng bộ hẹn giờ với vùng nấu, bộ hẹn giờ phải được hoạt động với mức nhiệt được cài đặt ít nhất ở mức 1. Nếu điều kiện này đáp ứng:

- Chạm vào cảm biến hẹn giờ,
- Chạm **(+)** hoặc **(-)** để cài đặt thời gian từ 0 đến 99.

Khi chạm vào **(+)** hoặc **(-)**, ký tự "t" sẽ hiển thị trên màn hình vùng nấu đã chọn. Nếu cả hai vùng nấu đều hoạt động:

- Chạm nhanh **(I)** theo vùng nấu mà bạn muốn đặt hẹn giờ. Tiếp theo, hãy làm như mô tả phía trên.

Khi bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược, "t" sẽ xuất hiện luân phiên với mức nhiệt cài đặt trên màn hình hiển thị. Khi thời gian đếm ngược đến 0, vùng nấu sẽ tự động tắt, và phát ra âm báo.

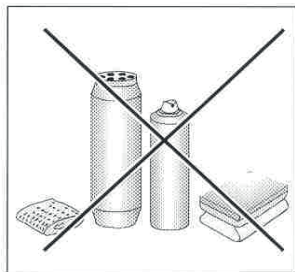
 Chạm vào **(+)** và **(-)** cùng lúc để hủy hẹn giờ.

BẢO DƯỠNG VÀ LÀM SẠCH

Bảo dưỡng và làm sạch thiết bị định kỳ đúng cách có thể giúp thiết bị hoạt động lâu dài mà không gặp sự cố.

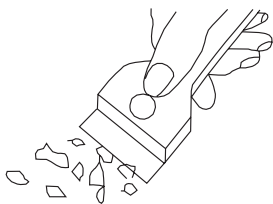


Khi vệ sinh bếp từ, cũng áp dụng các nguyên tắc tương tự như đối với mặt kính. Không sử dụng các dụng cụ tẩy rửa có tính mài mòn, ăn da, hoặc các loại bột tẩy, miếng chùi rửa có bề mặt nhám! Không sử dụng các dụng cụ làm sạch dạng hơi nước hoặc áp suất.



Làm sạch sau khi sử dụng

- Lau nhẹ vết bẩn bằng khăn ẩm không có chất tẩy rửa. Việc sử dụng nước rửa chén có thể làm cho bề mặt bếp bị biến màu. Những vết bẩn cứng đầu này không phải lúc nào cũng có thể loại bỏ ngay lập tức, ngay cả khi sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt.
- **Có thể cân nhắc loại bỏ các vết bẩn bám dính bằng dụng cụ cạo. Sau đó, lau sạch mặt bếp bằng khăn ẩm.**



Dụng cụ cạo để làm sạch bếp điện

Loại bỏ vết bẩn

- **Các vết bẩn sáng màu (nhôm còn sót lại)** có thể được loại bỏ bằng chất làm sạch đặc biệt. Cặn đá vôi (sau khi nước bay hơi) có thể được loại bỏ bằng giấm hoặc chất làm sạch đặc biệt.
- Không tắt vùng nấu khi loại bỏ đường, thức ăn chưa đường, chất nhựa dẻo, hoặc giấy bạc. Ngay lập tức sử dụng dụng cụ cạo sắc để loại bỏ thức ăn thừa ra khỏi vùng nấu còn đang nóng. Sau khi loại bỏ phần lớn các chất bẩn, có thể tắt bếp và làm sạch vùng nấu đã nguội bằng chất làm sạch đặc biệt.

Không sử dụng bất cứ chất khử cặn nào để làm sạch bếp.

Chất làm sạch đặc biệt có sẵn trong các siêu thị, cửa hàng điện gia dụng, hiệu thuốc, hoặc các phòng trưng bày dụng cụ bếp. Ngoài ra, bạn có thể mua dụng cụ cạo ở các cửa hàng thiết bị xây dựng, cũng như ở các cửa hàng bán phụ kiện sơn.

BẢO DƯỠNG VÀ LÀM SẠCH

Không được sử dụng chất tẩy rửa trên vùng nấu còn nóng. Tốt nhất nên để chất tẩy rửa khô, sau đó lau lại bằng khăn ướt. Nên lau sạch tất cả các vết chất tẩy rửa còn sót lại bằng khăn ẩm trước khi làm nóng vùng nấu, nếu không, bề mặt có thể bị ăn mòn.

Bảo hành sẽ mất hiệu lực nếu bạn không tuân thủ các hướng dẫn trên!

Quan trọng!

Nếu các phím điều khiển của bếp không hoạt động vì bất kỳ lý do gì, hãy ngắt cầu dao chính hoặc tháo cầu chì, và liên hệ với dịch vụ khách hàng.

Quan trọng!

Trong trường hợp bề mặt vùng nấu bị nứt hoặc vỡ, hãy tắt và rút phích cắm thiết bị. Để làm điều này, hãy ngắt kết nối cầu chì hoặc rút phích cắm bếp điện, và sửa chữa bởi dịch vụ sửa chữa chuyên nghiệp.

Kiểm tra định kỳ

Ngoài việc bảo dưỡng và làm sạch thông thường:

- Thực hiện kiểm tra định kỳ các phím điều khiển cảm ứng và các bộ phận khác. Sau khi hết hạn bảo hành, hãy đem đến trung tâm bảo dưỡng được ủy quyền để kiểm tra thiết bị hai năm một lần,
- Nhận biết các vấn đề và tiến hành sửa chữa,
- Thực hiện bảo dưỡng bếp định kỳ.

Quan trọng!

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



Trong trường hợp gặp bất kỳ sự cố nào:

- Tắt thiết bị
- Ngắt kết nối nguồn điện
- Sửa chữa thiết bị
- Dựa theo các hướng dẫn trong bảng dưới đây, một số vấn đề nhỏ có thể tự khắc phục bởi người dùng. Vui lòng kiểm tra các vấn đề trong bảng bên dưới trước khi sửa chữa thiết bị tại trung tâm bảo hành.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
1. Thiết bị không hoạt động	- Không có điện	- Kiểm tra cầu chì, thay thế nếu bị nổ.
2. Các cảm biến không hoạt động khi chạm vào	- Thiết bị chưa được bật	- Bật thiết bị
	- Chạm vào phím cảm ứng quá nhanh (ít hơn 1 giây)	- Chạm vào cảm biến lâu hơn
	- Nhiều cảm biến được chạm vào cùng một lúc.	- Luôn chỉ chạm vào một cảm biến (trừ khi một vùng nấu bị tắt)
3. Thiết bị không phản hồi và phát ra âm báo kéo dài	- Sử dụng sai cách (chọn sai cảm biến, hoặc chạm vào cảm biến quá nhanh)	- Kết nối và khởi động lại bếp điện
	- Các cảm biến bị che phủ hoặc bị bẩn	- Lấy các vật che phủ ra hoặc làm sạch các cảm biến
4. Thiết bị tự tắt	- Không có cảm biến nào được chạm vào trong 10 giây kể từ khi khởi động thiết bị	- Bật thiết bị và cài đặt nhiệt độ ngay lập tức
	- Các cảm biến bị che phủ hoặc bị bẩn	- Lấy các vật che phủ ra hoặc làm sạch các cảm biến
5. Một vùng nấu đơn bị tắt, và chỉ báo nhiệt dư "H" hiển thị trên màn hình.	- Thời gian nấu có giới hạn	- Khởi động lại vùng nấu
	- Các cảm biến bị che phủ hoặc bị bẩn	- Lấy các vật che phủ ra hoặc làm sạch các cảm biến
	- Các linh kiện điện tử bị quá nhiệt	

XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
6. Chỉ báo nhiệt dư bị tắt ngay cả khi vùng nấu đang nóng.	- Mất điện hoặc bếp bị ngắt kết nối	- Chỉ báo nhiệt dư sẽ xuất hiện trở lại vào lần kế tiếp khi bật và tắt thiết bị
7. Bề mặt vùng nấu của bếp bị nứt.	 Nguy hiểm! Cần rút phích cắm bếp điện hoặc ngắt cầu dao chính ngay lập tức. Sửa chữa thiết bị tại trung tâm bảo hành gần nhất.	
8. Khi sự cố vẫn không được khắc phục	Rút phích cắm thiết bị hoặc ngắt cầu dao chính (cầu chì) ngay lập tức. Đem thiết bị đến sửa chữa tại trung tâm bảo hành gần nhất. Quan trọng! Bạn có trách nhiệm vận hành thiết bị một cách chính xác và duy trì trạng thái tốt nhất của nó. Nếu gọi trung tâm bảo hành khi vận hành không đúng cách, bạn sẽ phải chịu các chi phí phát sinh ngay cả khi còn trong thời hạn bảo hành. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về các thiệt hại nếu không tuân theo tài liệu hướng dẫn sử dụng này.	



ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

Định mức điện áp:	220-240V 1N ~ 50/60 Hz
Công suất:	3,0 kW
Mẫu:	PB*2VQ203FTNUt
- Vùng nấu: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Vùng nấu: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Kích thước:	520 x 300 x 48;
Trọng lượng:	ca. 4,2 kg;

Tuân thủ các quy định của EU, và các tiêu chuẩn EN 60335-1, EN 60335-2-6.

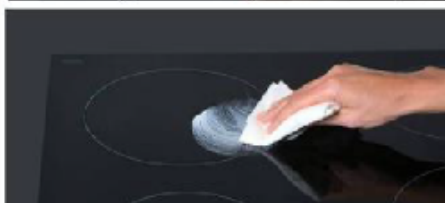


Sản phẩm vệ sinh & Bảo dưỡng SCHOTT CERAN® (không mạ)

CÁC BƯỚC CƠ BẢN ĐỂ GIỮ GÌN SẠCH VÀ BÓNG LÀ GÌ?



Loại bỏ bất kỳ thức ăn cháy hoặc tràn ra khỏi mặt bếp bằng một dụng cụ cạo bằng kim loại.



Khi mặt bếp đã nguội, nhỏ một vài giọt chất tẩy rửa loại được nhà sản xuất phê duyệt hoặc thích hợp và lau bằng một khăn giấy hoặc vải mềm sạch.



Rửa kỹ bằng nước sạch và lau khô mặt bếp.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập vào www.schott-ceran.com

KHUYẾN CÁO SỬ DỤNG DỤNG CỤ CAO

Cách sử dụng dụng cụ cao gồm - kính:

- Luôn sử dụng dụng cụ cao trước khi phết chất tẩy rửa hóa học
- Với dụng cụ cao, bạn có thể dễ dàng loại bỏ vết đổ tràn từ các vùng nấu CERAN® nóng trước khi chúng cháy. Điều này đặc biệt quan trọng đối với thực phẩm bị trào ra có hàm lượng đường cao
- Khuyến cáo sử dụng cho bếp hồng ngoại và bếp từ (ngay cả với bếp từ, thực phẩm có thể bốc cháy!)
- Góc lý tưởng giữa lưỡi cao và bề mặt nấu: 30°

Cách nhận dạng một dụng cụ cao gồm - kính thích hợp

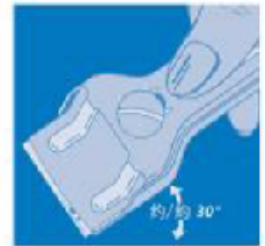
- Dụng cụ cao bằng kim loại hoặc thép (không nóng chảy hoặc bắt cháy)
- Dụng cụ cao dễ khóa/mở khóa
- Lưỡi cao được cố định chính xác, lưỡi không dịch chuyển
- Lưỡi không bị gãy, sạch và không gỉ
- Dụng cụ cao được chứng nhận bởi tổ chức thử nghiệm, nếu có (chẳng hạn: con dấu của TÜV-GS hoặc ROHS)
- Kèm theo hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn an toàn



BẢO VỆ



HỞ



GÓC LÝ TƯỞNG

DỒ DÙNG NHÀ BẾP THÍCH HỢP

Vật liệu và độ dày đáy:

- Thép tráng men với độ dày đáy 2-3mm
- Nồi bằng thép không gỉ có đáy ba lớp, độ dày khuyến cáo 4-6mm.

Hình dạng đáy:

Ở trạng thái nguội, đáy của nồi phải hơi lõm, có nghĩa là cong lên phía trên. Khi ở trạng thái nóng, nó sẽ giãn và trở nên dẹt trên mặt bếp.

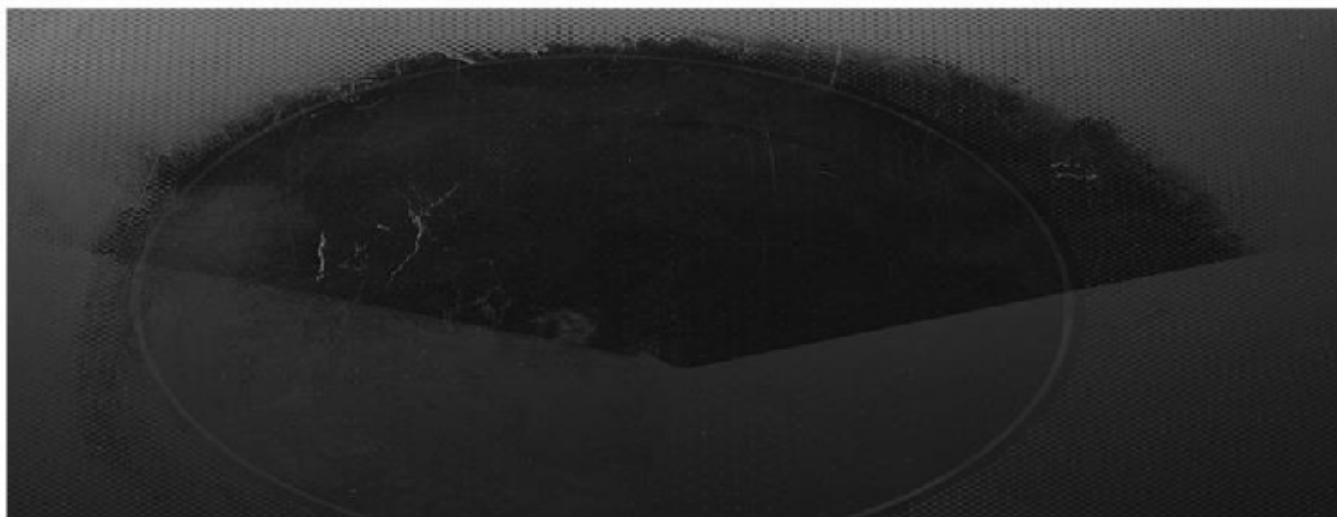
Đường kính:

- Đường kính của nồi không được nhỏ hơn khoảng cách ngang vùng nấu → tổn hao năng lượng nhiệt
- Đường kính của nồi không được vượt quá đường kính của vùng nấu → thức ăn không được hâm đủ nóng

NGƯỜI TIÊU DÙNG CÓ THỂ TRÁNH HƯ HẠI MẶT BẾP BẰNG CÁCH NÀO?

Đốm vôi cháy

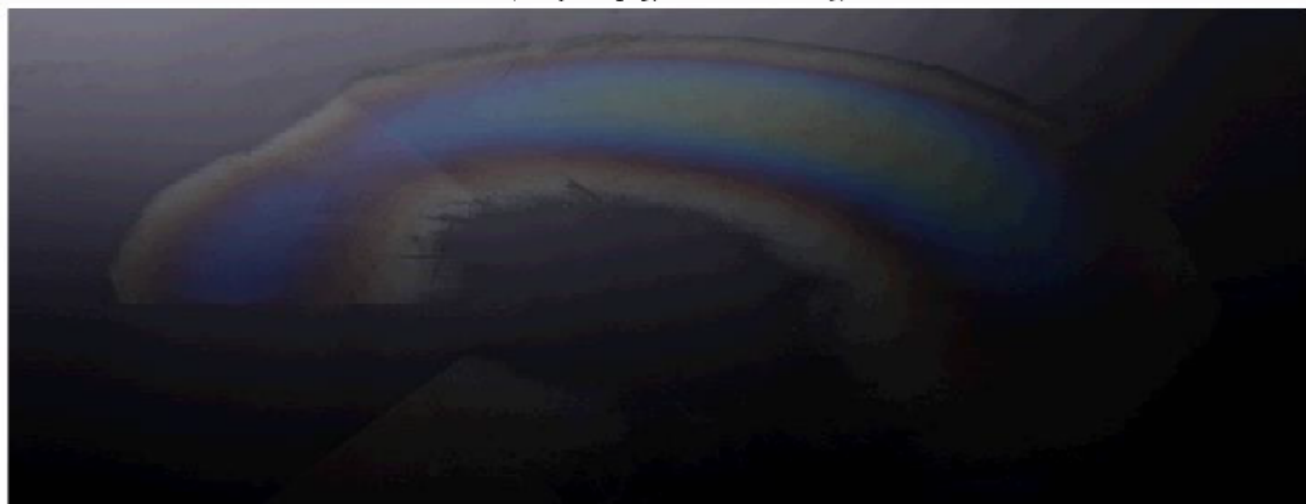
Chỉ sử dụng nồi nấu khô trên gốm – thủy tinh. Các đốm vôi thường có thể loại bỏ bằng một chất tẩy rửa thích hợp.



NGƯỜI TIÊU DÙNG CÓ THỂ TRÁNH HƯ HẠI MẶT BẾP BẰNG CÁCH NÀO?

Các lớp phát ngũ sắc

Các lớp phát ngũ sắc hình thành do sử dụng chất tẩy rửa không thích hợp. Chúng cần phải được loại bỏ nhanh chóng như có thể bằng một chất tẩy rửa phù hợp để sử dụng với SCHOTT CERAN®. Khi đã được nấu nhiều lần, lớp này gần như không thể loại bỏ được.



NGƯỜI TIÊU DÙNG CÓ THỂ TRÁNH HƯ HẠI MẶT BẾP BẰNG CÁCH NÀO?

Mảnh đường

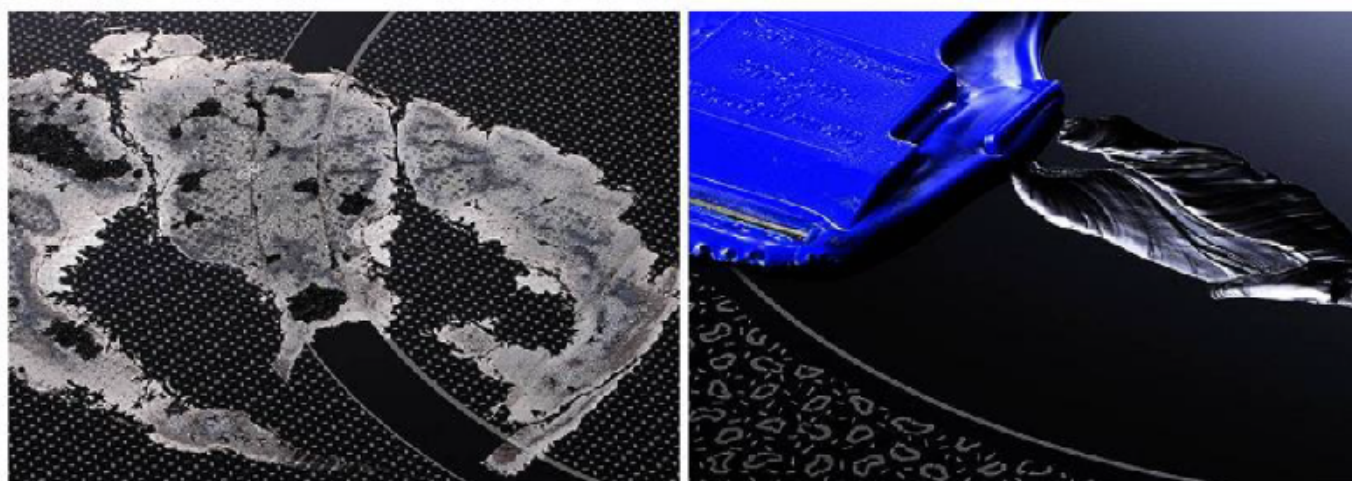
Đường caramen hóa ở 110 độ C trên mặt bếp nóng và phản ứng với gốm - kính. Loại bỏ ngay đường nóng khỏi mặt bếp nóng bằng một dụng cụ cạo vệ sinh kim loại thích hợp để đảm bảo rằng đường không để lại bất kỳ khuyết tật bề mặt. Các khuyết tật không thể loại bỏ được! Nó không ảnh hưởng đến chức năng và độ ổn định.



NGƯỜI TIÊU DÙNG CÓ THỂ TRÁNH HƯ HẠI MẶT BẾP BẰNG CÁCH NÀO?

Giấy bạc và nhựa nóng chảy

Loại bỏ ngay giấy bạc và nhựa nóng chảy khỏi mặt bếp nóng bằng một dụng cụ cạo làm sạch bằng kim loại thích hợp để đảm bảo mặt nó không nóng chảy trên mặt bếp. Khi giấy bạc và nhựa nóng chảy, sẽ không thể loại bỏ được! Điều này không ảnh hưởng đến chức năng và độ ổn định.



NGƯỜI TIÊU DÙNG CÓ THỂ TRÁNH HƯ HẠI MẶT BẾP BẰNG CÁCH NÀO?

Các đốm có ánh kim

Tôi cần phải chú ý điều gì? Đồ nấu có đáy bằng nhôm hoặc đồng có thể để lại cặn. Vết cặn này thường có thể loại bỏ được bằng một chất tẩy rửa thích hợp. Khi nồi đã được nấu nhiều lần, sẽ rất khó loại bỏ.



KHIÔNG SỢ XƯỚC

SCHOTT CERAN® chống xước nhưng có thể bị xước khi xử lý bất cẩn. Thông thường, chỉ cần cẩn thận là tránh được xước. Nếu khách hàng có lưu ý một số mẹo, có thể sử dụng các mẹo để giữ bề mặt nguyên vẹn trong thời gian dài:

- sử dụng nồi và chảo thích hợp
- luôn giữ nồi và mặt bếp sạch
- vệ sinh mặt bếp đúng cách bằng chất tẩy rửa đã được thử nghiệm
- không xử lý mặt bếp như mặt bếp thông thường

Và ngay cả khi có vết xước, các vết xước vẫn đảm bảo thẩm mỹ. Chúng không có bất kỳ ảnh hưởng tiêu cực đến độ ổn định của mặt bếp thủy tinh-gốm SCHOTTCERAN®.

Để biết thêm thông tin chi tiết, vui lòng xem phần thông tin “nên & không nên”

NIỀNG ẨMI IƯỜNG ĐỀN KILẢ NẮNG NIỀN TIẢY VẾT XƯỚC



Các vết xước dễ trông thấy hơn nhiều trên gốm - kính màu sẫm so với trên các gốm - kính có màu sáng hơn. Nguyên nhân là do sự tương phản mạnh của ánh sáng trắng phân tán trên bề mặt màu đen.



Đối với đồ trang trí, các vết xước nhỏ khó trông thấy hơn trên các hoa văn so với các sọc. Khách hàng muốn các vết xước khó trông thấy hơn nên chọn hoa văn không theo quy tắc so với loại hoa văn có quy tắc.



Nếu ánh sáng được tập trung và mạnh, ánh sáng làm nổi rõ các vết xước, chẳng hạn: bóng đèn halogen. Vết xước tương tự dường như khó trông thấy hơn dưới bóng đèn hoặc đèn huỳnh quang.

