

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**TÊN SẢN PHẨM: BẾP TỪ HC-M773D**

Các mã sản phẩm áp dụng: 536.61.705

## KÍNH THƯA QUÝ KHÁCH HÀNG,

Sản phẩm bếp của Quý khách là sự kết hợp giữa hiệu năng vận hành tuyệt vời và khả năng sử dụng dễ dàng. Sau khi đọc xong sách hướng dẫn này, Quý khách có thể an tâm sử dụng sản phẩm bếp của mình.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, sản phẩm bếp này đã được kiểm tra đầy đủ về độ an toàn và tính năng hoạt động.

Chúng tôi khuyến nghị Quý khách đọc kỹ Sách Hướng dẫn Sử dụng này trước khi bật thiết bị. Việc tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này sẽ giúp Quý khách sử dụng được thiết bị đúng quy cách.

Luôn lưu giữ và để Sách Hướng dẫn Sử dụng này ở nơi 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.


### **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 đun nấu. Việc sử dụng thiết bị cho mục đích khác (ví dụ, sưởi ấm căn phòng) 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 toàn quyền đưa ra các thay đổi không ảnh hưởng đến việc vận hành của thiết bị.

### **Giấy chứng nhận tuân thủ CE**

Nhà sản xuất theo đây khẳng định rằng sản phẩm này tuân thủ các yêu cầu chung của các Chỉ thị Châu Âu dưới đây:

- Chỉ thị về Điện áp Thấp 2014/35/EC
- Chỉ thị về Tương thích Điện từ 2014/30/EC
- Chỉ thị về ErP 2009/125/EC,

do đó, sản phẩm đã được dán nhãn biểu tượng  và nhà sản xuất đã được cấp Tuyên bố về Tuân thủ và Tuyên bố này cũng có tại các cơ quan có thẩm quyền quản lý thị trường.

# MỤC LỤC

---

Thông tin cơ bản .....	28
Hướng dẫn về an toàn .....	30
Mô tả thiết bị .....	34
Lắp đặt .....	35
Vận hành .....	38
Vệ sinh và bảo dưỡng .....	48
Xử lý sự cố .....	50

## HƯỚNG DẪN VỀ 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 các 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. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người gặp hạn chế về năng lực thể chất, cảm giác hoặc năng lực về 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 để đồ đạc lên 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 nổi lên trên bề mặt bếp do chúng có thể bị nóng lên.

Sau khi sử dụng xong, tắt bộ phận của bếp bằng nút điều khiển thay vì bộ nhận dạng chảo. 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. Bạn không nên sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để làm sạch bếp.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Trước khi sử dụng bếp từ lần đầu, đọc kỹ hướng dẫn sử dụng của bếp. 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 đầu nối bếp.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh tủ lạnh.
- Tủ bếp được lắp đặt bếp từ 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 các thiết bị điện. Việc sửa chữa không đúng quy cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- Thiết bị này không được đầu 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, thân kinh hoặc cảm giác hoặc 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 cho họ bởi những người chịu trách nhiệm về an toàn.
- 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 tích hợp 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.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

- Không được làm đổ đường dạng rắn hoặc lỏng, axit citric, muối hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng.
- Nếu vô tình làm đổ đường hoặc chất dẻo lên vùng đun nóng, không tắt bếp và cạo sạch đường hoặc chất dẻo bằng dao cạo sắc. 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, đĩa, thìa, vung và giấy bạc lên bề mặt nấu do chúng có thể bị nóng.
- Không lắp đặt bếp lên thiết bị sưởi mà không có quạt thông gió, trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông hoặc máy giặt.
- Nếu bếp đã được lắp trong kệ bếp, các đồ vật bằng kim loại đặt trong tủ bếp ở dưới có thể bị đun nóng ở nhiệt độ cao qua luồng khí từ hệ thống thông khí của bếp. Do đó, cần 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.

## CÁCH TIẾT KIEM 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 được điều này:

- **Sử dụng bộ nồi phù hợp**

Bộ nồi có đáy phẳng và dày có thể tiết kiệm 1/3 điện năng. Luôn nhớ đáy bộ nồi bằng vung, nếu không, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên bốn lần!

- **Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi**

Cặn bẩn ngăn việc truyền nhiệt hiệu quả. Các vết bẩn thông thường do cháy chỉ có thể được làm sạch bằng các chất có hại với môi trường.

- **Tránh mở vung để nhìn vào nồi 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.

## LẤY BẾP RA KHỎI 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 các nguyên liệu đóng gói (túi, bộ phận Styrofoam v.v...) tránh xa tầm tay của trẻ em trong quá trình lấy bếp ra khỏi bao bì.

## VỨT BỎ

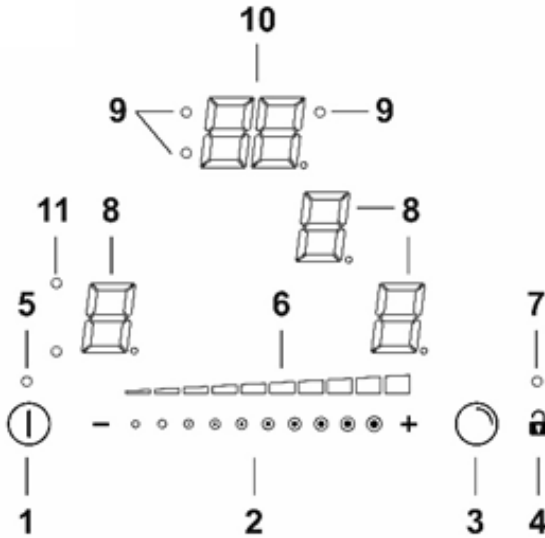
Theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/UE về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.

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

## Bảng Điều khiển



1. Nút bật/ tắt nguồn
2. Cầm biến trượt
3. Nút chọn tăng cường công suất nấu
4. Khóa an toàn trẻ em
5. Đèn LED báo nguồn
6. Đèn LED báo mức độ công suất
7. Đèn LED khóa trẻ em
8. Màn hình hiển thị vùng nấu tương ứng
9. Đèn LED báo hẹn giờ vùng nấu tương ứng
10. Màn hình báo hẹn giờ
11. Đèn báo vòng nấu đôi/ ba cho bếp điện



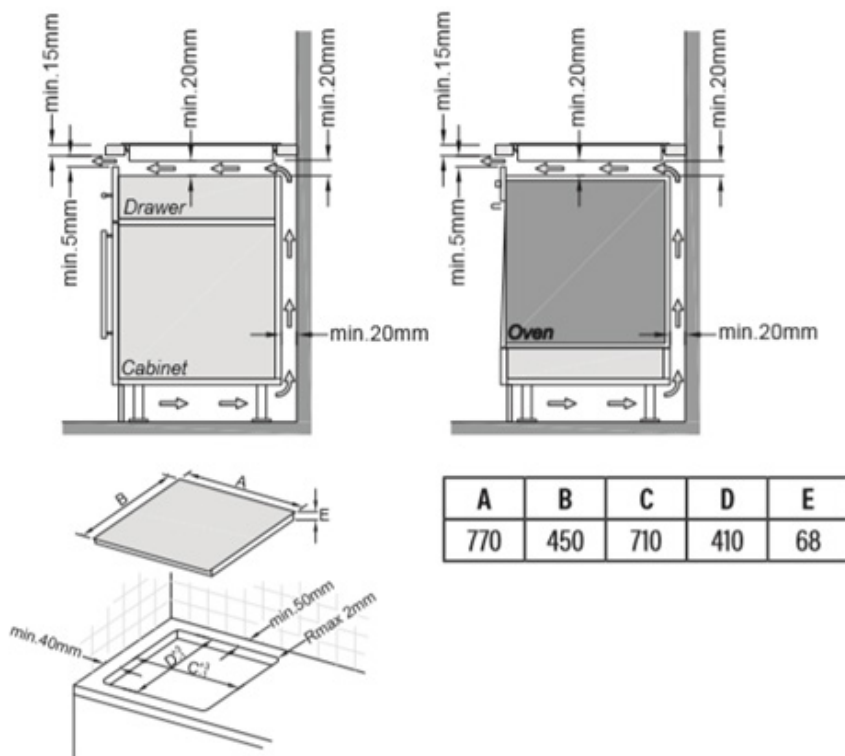
# LẮP ĐẶT

Những hướng dẫn này dành cho kỹ thuật viên lắp ráp nhằm hướng dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh và bảo dưỡng theo quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Chỉ tiến hành lắp đặt khi thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện

## Định vị

Giá đỡ được thiết kế đặc biệt vừa với thiết bị như được thể hiện trong hình tương ứng. Phải kéo theo đường chu vi khu vực đặt bếp nấu. Không lắp đặt bếp trên lò nướng, nếu muốn lắp đặt trên lò nướng, phải đảm bảo như sau:

- Lò nướng được trang bị hệ thống làm mát thích hợp.
- Không có tình trạng rò khí nóng từ lò nướng lên bếp.
- Trang bị cửa thông khí thích hợp như trong hình.

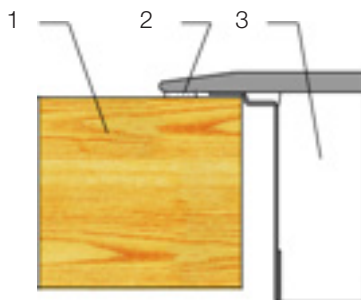


Không lắp đặt bếp ở trên lò nướng khi không có hệ thống thông khí

# LẮP ĐẶT

## Lắp đặt bếp

- Sử dụng một dây điện, đấu nối bếp theo sơ đồ đấu nối điện được cung cấp.
- Làm sạch bụi khỏi kệ bếp, đặt bếp vào bên trong khe hở và nhấn chặt.



- 1 - Kệ bếp
- 2 - Đệm lót mặt bích của bếp
- 3 - Bếp

# LẮP ĐẶT

## Đấu nối điện

### Cảnh báo!

Chỉ thợ điện có chuyên môn phù hợp và có thẩm quyền được thực hiện các công việc về điện. Không được cố ý thay đổi hoặc thay thế thiết bị điện.

Bếp được sản xuất để làm việc với dòng điện xoay chiều một pha (230V 1N~50Hz) và được trang bị một cáp nối 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

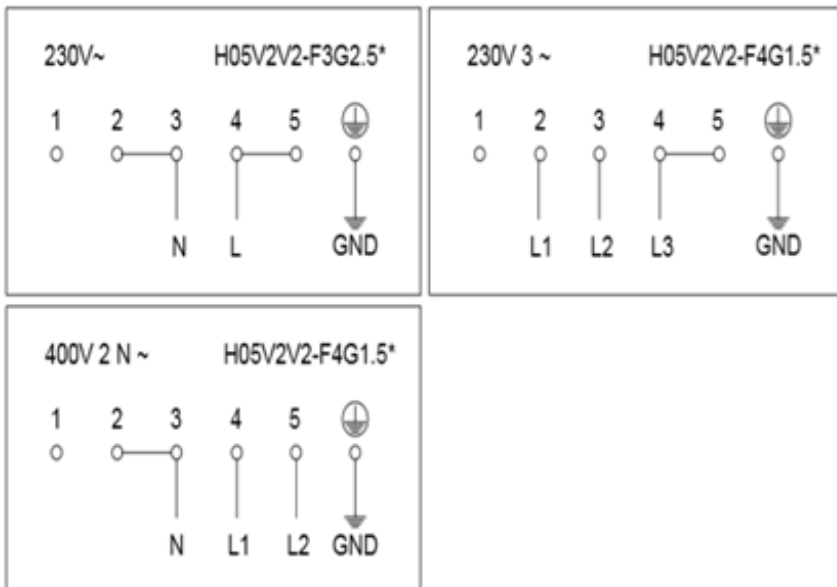
Nguồn điện cung cấp cho bếp phải có một công tắc an toàn để ngắt điện trong trường hợp khẩn cấp. Khoảng cách tối thiểu giữa các công tắc làm việc của công tắc an toàn phải là 3 mm.

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 đun nóng là 230V.

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



# VẬN HÀNH

## Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

- lau sạch bếp từ trước tiên. Cần 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 làm việc của vùng nấu từ

Bộ dao động điện cấp điện cho một cuộn dây được đặt bên trong thiết bị. Cuộn dây này sinh ra từ trường, tạo ra dòng điện xoáy trong bộ nồi. Dòng điện xoáy này được tạo ra bởi từ trường làm nóng bộ nồi.

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 chỉ được sinh ra bởi bộ nồi và hiệu năng sử dụng nhiệt đạt mức tối đa.
- không có quán tính nhiệt do bắt đầu nấu ngay khi nồi được đặt lên bếp và chỉ kết thúc khi nồi được lấy ra khỏi bếp.

Có thể nghe thấy một số âm thanh trong quá trình sử dụng thông thường của bếp từ và âm thanh này không ảnh hưởng đến việc vận hành chính xác của bếp.

- Tiếng vo ve nhỏ. Tiếng này xuất hiện khi bộ nồi rỗng và hết khi đổ nước hoặc đặt thực phẩm vào bộ nồi.
- Tiếng rít to. Tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau ở mức cài đặt nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ to hơn khi sử dụng hai hoặc nhiều vùng nấu ở mức cài đặt nhiệt tối đa. Tiếng này sẽ hết hoặc giảm khi giảm mức cài đặt nhiệt.
- Tiếng cọt kẹt. Tiếng này xuất hiện ở trong bộ nồi làm từ nhiều lớp vật liệu khác nhau. Tiếng này to lên 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 của bộ nồi, vật liệu của bộ nồi và mức cài đặt nhiệt. Các tiếng này là bình thường và không báo lỗi.

# 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 bộ phận điện. 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 bị quá nhiệt.

**Nhận dạng chảo:** cho phép bếp nhận dạng chảo được đặt lên vùng nấu. Các đồ vật nhỏ được đặt lên vùng nấu (ví dụ, thìa, dao, nhẵn v.v...) sẽ không được nhận dạng là chảo và bếp sẽ không vận hành.

## Bộ nhận dạng chảo

Bộ nhận dạng chảo được lắp đặt trong bếp từ. Bộ nhận dạng chảo bắt đầu làm nóng tự động khi chảo được nhận dạng trên vùng nấu và ngừng làm nóng khi chảo được lấy ra. Điều này giúp tiết kiệm điện năng.

- Khi đặt 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 chảo không được đặt lên vùng nấu hoặc chảo không phù hợp, biểu tượng  sẽ xuất hiện.

Vùng nấu sẽ không hoạt động. Nếu chảo không được nhận dạng trong vòng 10 phút, vùng nấu sẽ bị tắt.

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

## Bộ nhận dạng 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 vùng đánh dấu bằng ngón tay. Mỗi lần chạm vào vùng cảm biến, có thể nghe thấy âm thanh phát ra.

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

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

Bộ nồi chất lượng cao là điều kiện rất quan trọng để đun nấu hiệu quả bằng cảm ứng từ.

## VẬN HÀNH

**Dụng cụ nấu chất lượng cao là điều kiện tối cần thiết để nấu bằng bếp từ hiệu quả.**

Lựa chọn bộ nồi để đun nấu bằng cảm ứng từ



### Đặc tính của bộ nồi


- Luôn sử dụng bộ nồi 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 và chảo có thành thép dày sẽ giúp phân bố nhiệt rất hiệu quả.
- Đảm bảo đáy bộ nồi 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. Điều này để tránh làm bẩn bề mặt của bếp.
- Vùng nồi ngăn nhiệt đi ra và do đó giảm thời gian đun nóng, tiết kiệm năng lượng.
- Để xác định xem bộ nồi có phù hợp không, đảm bảo đáy hút nam châm.
- Đáy bộ nồi phải phẳng để điều khiển nhiệt độ một cách tối ưu bằng module cảm ứng.
- Đáy lõm hoặc logo dập nổi của nhà sản xuất ảnh hưởng đến module điều khiển cảm ứng nhiệt độ và có thể gây quá nhiệt cho nồi hoặc chảo.
- Không sử dụng bộ nồi bị hỏng như bộ nồi có đáy biến dạng do nhiệt lượng quá lớn
- Khi sử dụng bộ nồi là có đáy làm từ sắt từ lớn và đường kính nhỏ hơn tổng đường kính của bộ nồi, chỉ phần đáy làm từ sắt từ sẽ nóng lên. Điều này dẫn đến trường hợp không thể phân bố đều nhiệt lượng trong bộ nồi. Nếu diện tích vùng làm bằng sắt từ giảm do sử dụng các bộ phận nhôm, diện tích vùng được đun nóng hiệu quả cũng giảm. Các vấn đề về việc nhận dạng bộ nồi có thể phát sinh hoặc bộ nồi 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 bộ nồi không được nhận dạng trong một vùng nấu cụ thể, thử đặt bộ nồi trong một vùng nấu nhỏ hơn.



# VẬN HÀNH

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

- thép tráng men
- gang
- bộ nồi thép không gỉ chuyên dụng được thiết kế để đun nấu bằng cảm ứng từ

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

## Kích cỡ bộ nồi

- Năng lượng được truyền đi hiệu quả nhất khi kích cỡ bộ nồi 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 bộ nồi được sử dụng.
- Khi sử dụng bộ nồi nhỏ hơn đường kính tối thiểu, bếp từ có thể không hoạt động.

# VẬN HÀNH

## Bảng Điều khiển

### Chức năng cảm ứng trượt:

Công nghệ cảm biến của thanh trượt mới cho phép điều chỉnh các chế độ nấu (1-9) cũng như thời gian nấu (1 - 99) bằng cách chạm và kéo ngón tay trong khu vực chỉ định. Kéo sang phải để tăng và kéo sang trái để giảm xuống giá trị thích hợp.

### Điều khiển BẬT/ TẮT cảm ứng

Sau khi kết nối với nguồn cấp chính, màn hình điều khiển mất 1 giây để khởi động. Sau khi thiết lập lại, toàn bộ màn hình và đèn LED nhấp nháy trong 1 giây. Sau 1 giây, tất cả đèn LED và màn hình hiển thị sẽ lại tắt.

Có thể BẬT MÀN HÌNH bằng cách bấm phím ON/OFF “1”. Màn hình hiển thị sẽ hiện giá trị “0”. Các biểu tượng cảnh báo có thể xuất hiện tại các khu vực nấu quá nóng [H] được hiển thị luân phiên với [0]. Các đèn LED phía trên màn hình nhấp nháy mỗi giây (0,5 giây tắt, 0,5 giây bật). Dòng điện vẫn duy trì tình trạng được kích hoạt trong 20 giây. Nếu không lựa chọn chế độ nấu hoặc giới hạn thời gian trong giai đoạn này, dòng điện sẽ tự động thiết lập lại về chế độ Tắt bằng cách phát ra âm báo.

Chỉ có thể bật màn hình hiển thị bằng cách bấm phím nguồn. Trong trường hợp bấm thêm một phím khác (đơn lẻ hoặc cùng lúc với phím nguồn), bảng điều khiển sẽ không khởi động. Trong trường hợp “Chức năng khóa an toàn trẻ em” hoạt động khi NGUỒN BẬT, toàn bộ màn hình khu vực nấu hiển thị “L” cho biết “ĐÃ KHÓA”. Các biểu tượng cảnh báo có thể xuất hiện cho khu vực nấu nóng [H] sẽ được hiển thị luân phiên với [L] (H-BẬT = 0,5 giây; L-BẬT = 1,5 giây).

Bấm phím ON/OFF “1” trên bảng điều khiển ở trạng thái BẬT, có thể tắt tính năng Điều khiển Cảm ứng bất kỳ lúc nào. Chế độ này cũng được áp dụng đối với các chức năng điều khiển bị khóa (khóa khi có trẻ em). Phím ON/OFF luôn luôn được ưu tiên với chức năng TẮT NGUỒN.

### Tắt tự động

Màn hình hiển thị chuyển trạng thái từ ON sang OFF sau 20 giây, với điều kiện khu vực nấu không được kích hoạt hoặc không nhấn phím chọn nào trong thời gian đó.

Trong trường hợp khu vực nấu đã chọn đang hoạt động (với mức nấu là “0”), thời gian Tắt Nguồn tự động này sẽ bao gồm hai chế độ là thời gian hủy bỏ 10 giây và thời gian tắt nguồn cũng 10 giây



# VẬN HÀNH

## **BẬT/TẮT Khu vực nấu**

Trong trường hợp màn hình ở trạng thái ON, có thể chọn khu vực nấu bằng cách chạm vào màn hình tương ứng trên bếp (Cảm biến lựa chọn “8”). Màn hình sẽ thay đổi sang dạng điểm sáng ổn định tương ứng và “0” sẽ thay cho “H” trong trường hợp khu vực nấu quá nóng. Trên tất cả màn hình của khu vực nấu khác sẽ không hiển thị các biểu tượng cảnh báo.

Theo đó, có thể thiết lập mức nấu bằng cách sử dụng thanh trượt. Như vậy sẽ bật khu vực nấu tương ứng. Mức cao nhất là “9” (bên phải), “0” (bên trái).

Đầu tiên, đặt nồi/chảo lên khu vực nấu đã chọn. Nếu nồi/chảo không được đặt lên bếp, hệ thống sẽ không thể kích hoạt chức năng nấu ở khu vực tương ứng.



## **Tắt một khu vực nấu riêng biệt:**

Có thể tắt khu vực nấu riêng lẻ bằng cách chọn và thiết lập chế độ nấu về [0]. Trong trường hợp có các biểu tượng cảnh báo tại khu vực nấu nóng [H], cảnh báo được hiển thị luân phiên với [0].

Sau khi OFF, màn hình vẫn có màu đen, [H] sẽ hiển thị tương ứng cho một cảnh báo đối với khu vực nấu nóng.

## **Tắt toàn bộ khu vực nấu**

Có thể tắt toàn bộ khu vực nấu ngay lập tức bằng cách sử dụng nút ON/OFF. [H] có thể xuất hiện trên tất cả khu vực nấu. Màn hình hiển thị của các khu vực nấu khác vẫn có màu đen.

Hiển thị lượng nhiệt dư ở mỗi khu vực vẫn đang nấu cho tới khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn + 60°C.

## **Các tầng công suất**

Nguồn điện của khu vực nấu được điều chỉnh ở 9 mức khác nhau; mức tương ứng được hiển thị từ ([1] tới [9]) thông qua đèn LED - hiển thị 7 mức. Trên khu vực nấu nằm phía trước bên trái, khi lựa chọn mức 9 và sau 30 giây hoạt động, nguồn điện sẽ giảm từ từ vì lý do an toàn. Trong trường hợp cần thêm điện năng, lựa chọn chế độ tăng cường “P”

# VẬN HÀNH

## Gia nhiệt nhanh

Chức năng gia nhiệt nhanh có thể được lựa chọn bằng cách nhấn vào bên phải thanh trượt (2). Với chức năng này, tất cả các vùng nấu có thể nhận được một nguồn công suất điện trên công suất danh định (số vùng nấu được gia nhiệt nhanh cùng một lúc phụ thuộc vào mức công suất cung cấp cho mỗi vùng nấu khác nhau, mà luôn phải nhỏ hơn công suất tối đa của bếp) Thời gian hoạt động của gia nhiệt nhanh được giới hạn đến 5 phút để bảo vệ dụng cụ nấu ăn. Sau đó chức năng này sẽ tắt tự động, vùng nấu vẫn sẽ tiếp tục hoạt động ở mức nhiệt "9"

Việc sử dụng lại chức năng này có thể được kích hoạt lại sau vài phút. Nếu nổi được lấy ra khỏi vùng nấu trong quá trình gia nhiệt, chức năng này vẫn được duy trì cho đến khi thời gian cài đặt kết thúc. Việc quản lý nguồn nhiệt dựa trên nguyên tắc rằng thao tác thay đổi mức nhiệt cuối cùng sẽ được ưu tiên hàng đầu.

Điều này có nghĩa là các mức nhiệt được thiết lập trước đó có thể được tự động giảm. Nếu cảm biến phát hiện bất cứ vùng nấu nào có yêu cầu giảm, màn hình hiển thị nhấp nháy cho vùng nấu này trong 3 giây trước khi sửa đổi.

- Nếu vùng nấu đã chọn được điều chỉnh lại trong thời gian chỉnh sửa, bộ phận quản lý năng lượng sẽ phân tích để phân bổ nhiệt một lần nữa. Nếu không có yêu cầu dừng lại, mức nhiệt được thiết lập ban đầu sẽ được thể hiện trên màn hình.
- Nếu sự phân phối nhiệt được thay đổi một lần nữa bởi người sử dụng, dù trong bất cứ trường hợp nào mức nhiệt cũng sẽ không được tăng cho vùng nấu mà nó đã tự động giảm.

## Hiển thị nhiệt dư

Chức năng này thông báo cho người dùng rằng mặt kính vẫn còn ở nhiệt độ nguy hiểm nếu chạm vào các khu vực gần vùng nấu. Nhiệt độ được xác định bởi phép tính toán học và lượng nhiệt dư còn lại được cảnh báo bởi kí hiệu "H" tương ứng trên màn hình.

Trạng thái nóng và mát được tính toán phụ thuộc vào:

- Tầng công suất được chọn (0" bis 9")
- Thời gian Ro le Bật/ Tắt. Hiển thị lượng nhiệt dư ở mỗi khu vực vẫn đang nấu cho tới khi nhiệt độ tính toán nhỏ hơn + 60 C.

## Chế độ Tắt tự động (Giới hạn thời gian hoạt động)

Thời gian nấu tối đa sẽ được xác định đối với mỗi khu vực nấu được kích hoạt. Thời gian nấu tối đa phụ thuộc vào mức nấu được chọn. Sau khi hết thời gian nấu tối đa, khu vực nấu sẽ tự động tắt. Mỗi điều chỉnh trạng thái khu vực nấu (thay đổi mức nấu...) sẽ thiết lập lại thời gian nấu giảm dần tới giá trị khởi động ban đầu. Ưu tiên thiết lập bộ hẹn giờ với mức giới hạn thời gian hoạt động cho thiết lập chế độ nấu ở mức cao

## **Ngăn ngừa tình trạng khởi động ngoài ý muốn**

Hệ thống điện tử sẽ tự động ngắt trong trường hợp sử dụng liên tục các nút xác định trong 10 giây. Bộ điều khiển sẽ phát một tín hiệu âm thanh trong 10 giây về sự cố này (thời gian: 1000 mili giây, 500 mili giây BẬT) và mã lỗi “ER 03” nhấp nháy trên màn hình (0,5 giây BẬT, 0,5 giây TẮT). Nếu khởi động cố định vượt quá 10 giây, mã lỗi “ER 03” sẽ nhấp nháy mỗi khi sự cố xuất hiện và được xác định. Trong trường hợp khu vực nấu ở mức “nóng”, ký hiệu [H] xen kẽ với mã lỗi (0,5 giây Biểu tượng 0,5 giây hiện ký hiệu “H”).

Nước ngưng tụ trên mặt kính thường không dẫn tới phím khởi động nhưng cũng khó có thể phát hiện tình trạng này. (Sau khi lau mặt kính trên các phím, toàn bộ các phím sẽ sẵn sàng hoạt động trong thời gian rất nhanh). Nếu không có khu vực nấu nào được kích hoạt trong vòng 20 giây sau khi mở nguồn, bộ điều khiển sẽ được thiết lập ở chế độ Tắt (màn hình hiển thị màu đen).

## **Phím khóa (Tùy chọn)**

Việc khởi động phím khóa phím “4” trong chế độ chờ hoặc chế độ kích hoạt sẽ khóa bảng điều khiển và phím khóa đèn LED “7” được chỉ định sẽ phát sáng.

Tại đây, phải chú ý đến thời gian khởi động của phím khóa. Bảng điều khiển tiếp tục hoạt động ở chế độ thiết lập, nhưng không được thao tác bởi bất kỳ phím nào, ngoại trừ phím khóa hoặc phím On/Off phím “1”.

Việc chuyển sang chế độ TẮT bằng phím On/Off “1” cũng có thể thực hiện được ngay cả trong tình trạng bị khóa. Phím khóa đèn LED “7” được chỉ định mờ dần khi tắt điều khiển. Chức năng khóa bao gồm đèn LED được kích hoạt lại khi bật (trong chế độ chờ 10 giây) cho tới khi bị vô hiệu hóa khi phím khóa khởi động lại. Không thể kích hoạt/ vô hiệu hóa chức năng khóa ở chế độ tắt.

Khi bộ hẹn giờ được lập trình hết thời gian, chuông báo hẹn giờ tương ứng có thể được xác nhận bằng cách khởi động bất kỳ phím nào mà không cần mở khóa bảng điều khiển. Việc khởi động lại phím khóa trong chế độ chờ hoặc chế độ hoạt động sẽ mở khóa bảng điều khiển và đèn LED phím khóa chỉ định mờ dần. Tất cả các phím cảm biến có thể được sử dụng lại như bình thường.

## **Điều khiển ba vòng nấu của vùng nấu điện**

Khi vùng nấu điện được kích hoạt, cả ba vòng nấu sẽ được bật lên cùng một lúc. Việc kích hoạt hay vô hiệu hóa mỗi vòng nấu được thực hiện với nút 3 và nó được thể hiện bằng một đoạn đèn sáng (11)

# VẬN HÀNH

## Tín hiệu Âm thanh (Âm báo)

Các hoạt động sau đây xảy ra trong quá trình điều khiển màn hình cảm ứng được phản hồi thành âm thanh nhờ vào âm báo: Một âm đơn, ngắn khi kích hoạt thường xuyên một phím. Âm liên tục, dài hơn khi sử dụng liên tục các phím trong một thời gian dài ( $\geq 10$  giây) Hết thời gian hẹn giờ.

## Chức năng hẹn giờ (tùy chọn)

### Chức năng hẹn giờ có 2 loại:

- Hẹn giờ độc lập 1...99 phút: Tín hiệu âm thanh phát ra khi tiến hành hẹn giờ. Chức năng này chỉ có thể được kích hoạt với điều kiện là không có khu vực nấu nào đang hoạt động (tất cả các mức = 0). Nếu bất kỳ khu vực nấu nào bắt đầu hoạt động (level  $> 0$ ) thì chức năng hẹn giờ độc lập tiếp tục duy trì hoạt động. Nếu chức năng hẹn giờ được sử dụng để ngắt một khu vực nấu (xem hẹn giờ khu vực nấu) thì phải tắt bảng điều khiển trước (cảm biến nguồn) rồi bật lại.

- Hẹn giờ khu vực nấu 1...99 phút: Chức năng này chỉ được kích hoạt khi khu vực nấu đang hoạt động (mức  $< 0$ , điểm hiển thị). Tín hiệu âm thanh tại thời điểm hẹn giờ, 4 khu vực nấu bị ngắt có thể được lập trình tùy chọn.

### Thiết lập giá trị khi hẹn giờ:

Bằng cách điều chỉnh tại thanh trượt. Chủ yếu điều chỉnh các chữ số đầu tiên sau đó điều chỉnh các chữ số thứ 2. Trong vòng 10 giây sau khi điều chỉnh chữ số thứ 2, giá trị có thể được thiết lập lại. (Chấm hiển thị sáng trên màn hình hiển thị đồng hồ và trong trường hợp hẹn giờ cụ thể một khu vực nấu, một đèn LED chỉ định nhấp nháy).

Trong trường hợp chế độ hẹn giờ hoạt động, thời gian hẹn giờ có thể được thiết lập trực tiếp về [0] bằng cách bấm phím [0] trên thanh trượt (Bên trái)

### Tắt chế độ hẹn giờ:

Có thể tắt chế độ hẹn giờ bằng cách thiết lập giá trị hẹn giờ về 0. Có thể tắt hẹn giờ độc lập bằng cách bấm 2 lần vào nút nguồn "1".

### Hẹn giờ độc lập:

Nếu bảng điều khiển được bật (tất cả màn hình khu vực nấu hiển thị [0]), có thể kích hoạt hẹn giờ độc lập bằng cách bấm phím chọn giờ cần hẹn. Màn hình hẹn giờ hiện "00". Dấu thập phân trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy. Chế độ hẹn giờ bị tắt sau 10 giây (màn hình màu đen) nếu không thực hiện thiết lập nào khác.

Trong trường hợp thời gian hẹn giờ được thiết lập mà không kích hoạt khu vực nấu trong vòng 10 giây, màn hình hiển thị khu vực nấu bị tắt (rơ le ngắt cũng bị tắt). Các cảnh báo quang cho khu vực nấu nóng [H] được hiển thị liên tục.

Nếu chế độ hẹn giờ đã được chọn (điểm sáng nhấp nháy trong 10 giây), lúc này có thể cài đặt giá trị giờ. Phạm vi hẹn giờ là từ 0-99 phút thực hiện theo từng bước; bằng thanh trượt. Ngay sau khi thời gian hẹn giờ được thiết lập, chế độ đếm ngược bắt đầu bằng giá trị thời gian đã được thiết lập sau cùng.

## VẬN HÀNH

Chế độ hẹn giờ sẽ tự động hủy sau 10 giây và màn hình sẽ hiện giá trị giờ đã hẹn. Sau khi thời gian hẹn giờ kết thúc, một tín hiệu âm thanh được phát ra và màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy “00”.

Tín hiệu âm thanh chấm dứt:

- Sau 2 phút và/hoặc
- Bằng cách bấm phím bất kỳ.

Sau đó màn hình hẹn giờ dừng nhấp nháy và tắt. Các cảnh báo quang có thể xảy ra trong khu vực nấu nóng [H] được hiển thị liên tục.

Bằng cách bấm phím “1” ON/OFF, bảng điều khiển sẽ được chuyển từ “chế độ hẹn giờ đơn thuần” sang khu vực nấu tại bất kỳ thời điểm nào có hoặc không có chức năng hẹn giờ độc lập đã kích hoạt. Chuyển về chế độ hoạt động TC với chức năng hẹn giờ độc lập, chọn chế độ hẹn giờ trước (dấu thập phân trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy). Sau khi đã chọn khu vực nấu, dấu thập phân biến mất trên màn hình hiển thị hẹn giờ và một chấm sáng cố định trên màn hình khu vực nấu nhấp nháy. Khi tắt bảng điều khiển bằng phím “1” ON/OFF, hẹn giờ độc lập cũng sẽ tắt nếu vẫn đang hoạt động.

### **Lập trình chế độ hẹn giờ cụ thể cho khu vực nấu:**

Việc bật TC cho phép thiết lập chế độ hẹn giờ đối với các khu vực nấu riêng biệt. Bằng cách kích hoạt một khu vực nấu (mức khu vực nấu >0) tiếp theo là lựa chọn màn hình hẹn giờ (trong vòng 10 giây) có thể sử dụng thời gian hẹn giờ định sẵn làm chức năng tắt cho khu vực nấu.

Đèn LED xung quanh chế độ hẹn giờ “9” cho thấy chế độ hẹn giờ đã được kích hoạt cho khu vực nấu nào. Ngay sau khi chế độ hẹn giờ được lựa chọn, đèn LED tương ứng nhấp nháy và chấm sáng trên màn hình hẹn giờ nhấp nháy liên tục.

Trong trường hợp khu vực nấu được lựa chọn sau đó, chấm sáng tắt và đèn LED sẽ dừng nhấp nháy. Khi chuyển từ một khu vực nấu này sang khu vực nấu khác, màn hình hiển thị hẹn giờ cho thấy thời gian hẹn giờ hiện tại của khu vực nấu tương ứng. Thiết lập hẹn giờ của khu vực nấu khác vẫn kích hoạt được.

### **Cài đặt thêm giống như hẹn giờ độc lập.**

Trong trường hợp có hơn một chế độ hẹn giờ được kích hoạt, màn hình hiển thị sẽ hiển thị giá trị thời gian hẹn ngắn nhất (sau thời gian hủy chọn 10 giây).

Sau khi hết thời gian hẹn giờ, bếp sẽ phát ra âm thanh báo và màn hình nhấp nháy “00”. Đèn LED hẹn giờ tương ứng cũng đồng thời nhấp nháy. Khu vực nấu được lập trình sẽ tắt, “0” được hiển thị liên tục và khu vực nấu sẽ được chọn tự động. Sau 10 giây (hủy chọn), “H” sẽ được hiển thị liên tục trên khu vực nấu “nóng”. Hoặc ký hiệu “0” sẽ được hiển thị. Tín hiệu âm thanh và đèn LED hẹn giờ khu vực nấu sẽ tắt: - Sau 2 phút và/ hoặc - Bằng cách bấm phím bất kỳ

Sau đó màn hình hẹn giờ ngừng sáng và khu vực nấu ở trạng thái không được lựa chọn. Hoạt động của chế độ hẹn giờ khu vực nấu cụ thể tương tự như hẹn giờ độc lập. Trong trường hợp chế độ hẹn giờ được lập trình cho một khu vực nấu, giới hạn thời gian hoạt động phụ thuộc vào thời gian hẹn giờ và không theo giá trị tiêu chuẩn.

## 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 loại 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 nhạt. 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.
- Có thể 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 tự làm, cửa hàng thiết bị xây dựng và cửa hàng bán phụ kiện sơn.

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

# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

## 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 được trình bày trong bảng dưới, người sử dụng có thể sửa chữa một số vấn đề nhỏ. Vui lòng kiểm tra kỹ các điểm trong bảng trước khi tham khảo ý kiến bộ phận dịch vụ khách hàng về việc sửa chữa.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	CÁCH KHẮC PHỤC
1. Thiết bị không làm việc	- không có điện	- kiểm tra cầu chì, thay nếu 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 có phản ứng, phát ra tiếng bip kéo dài	- sử dụng không đúng 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 hở 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 ứng bị che hoặc bẩn	- để hở 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 vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để hở hoặc làm sạch vùng cảm biến
	- các bộ phận điện tử quá nóng	



## XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ XẢY RA	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	 <b>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</b>	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	<p>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!</p> <p>Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy trình 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.</p> <p>Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.</p>	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các 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	- các bộ phận điện tử bị lỗi	- cài đặt lại thiết bị, rút phích cắm thiết bị trong 60 giây (ngắt cầu chì)

**HÄFELE**

**Häfele VN LLC.**

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: [info@hafele.com.vn](mailto:info@hafele.com.vn)

