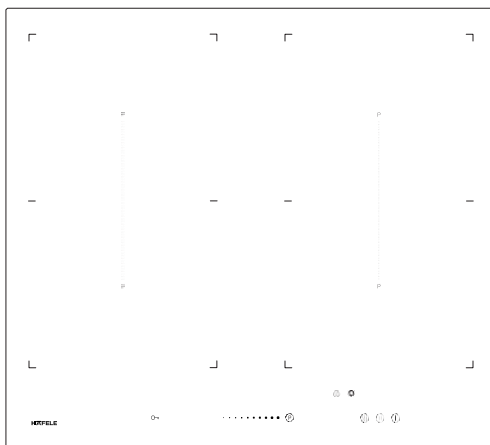


# HÄFELE

535.02.201

PBZ4VI517FTB4SCO



<b>(EN) SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG .....</b>	<b>2</b>
<b>(DE)BEDIENUNGSANLEITUNG .....</b>	<b>35</b>

Chiếc 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 chiếc bếp của mình.

Trước khi được đóng gói và xuất xưởng, chiếc 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 2006/95/EC,
- Chỉ thị về Tương thích Điện từ 2004/108/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.....	2
Hướng dẫn về an toàn. ....	4
Mô tả thiết bị. ....	9
Lắp đặt. ....	11
Vận hành.....	15
Vệ sinh và bảo dưỡng. ....	30
Xử lý sự cố.....	32
Thông số kỹ thuật. ....	34

**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.

## HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

---

**Cảnh báo:** Nếu bề mặt bếp bị nứt, tất 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, tất 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 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 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.
- 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.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

---

- Khi nấu trên bếp từ, chỉ sử dụng nồi và chảo có đáy phẳng, không có mép hoặc gờ nhọn do chúng có thể làm xước bề mặt nấu vĩnh viễn.
- Bề mặt nấu của bếp từ có khả năng chống sốc nhiệt. Nó không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ nóng và lạnh.
- Tránh làm rơi đồ vật lên bề mặt nấu. Trong một số trường hợp, các tác động như làm rơi một lọ gia vị có thể làm nứt và vỡ bề mặt nấu.
- Nếu xảy ra hư hỏng, đồ ăn đun sôi có thể đi vào các bộ phận đang hoạt động của bếp từ qua các vùng bị hỏng.
- Nếu bề mặt nấu bị nứt, ngắt nguồn điện để tránh nguy cơ điện giật.
- Không sử dụng bề mặt nấu làm thớt hoặc bàn làm việc.
- Không đặt các đồ vật bằng kim loại như dao, 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 đậy bộ nồi bằng vung, nếu không, điện năng tiêu thụ sẽ tăng lên bốn lần!

### ● Luôn giữ sạch vùng nấu và đáy bộ nồi

Cần bản 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** và luật pháp Ba Lan về đồ điện và điện tử đã sử dụng, thiết bị này được dán biểu tượng thùng rác gạch chéo.



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

Tổ chức thu gom gồm điểm thu gom tại địa phương, cửa hàng và cơ quan chính quyền địa phương quy định kế hoạch tái chế. Việc xử lý đúng quy cách đồ điện và điện tử đã sử dụng sẽ tránh gây ra rủi ro đối với môi trường và sức khỏe từ các thành phần nguy hiểm và việc bảo quản, xử lý không phù hợp hàng hóa đó.



# MÔ TẢ THIẾT BỊ

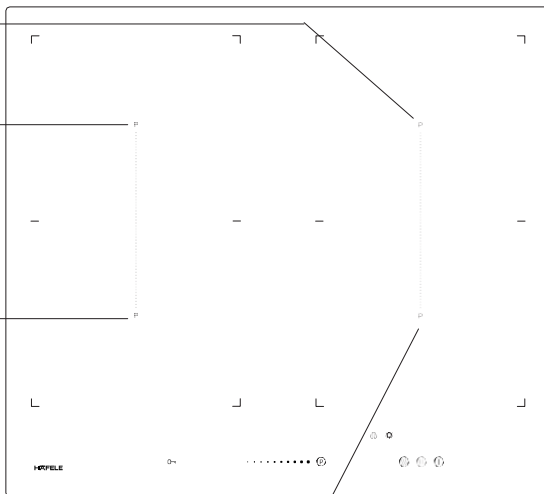
## Mô tả bếp

**Vùng đun nấu nhanh** bằng cảm ứng từ (booster) (phía sau bên phải)

**Vùng đun nấu nhanh** bằng cảm ứng từ (phía sau bên trái)

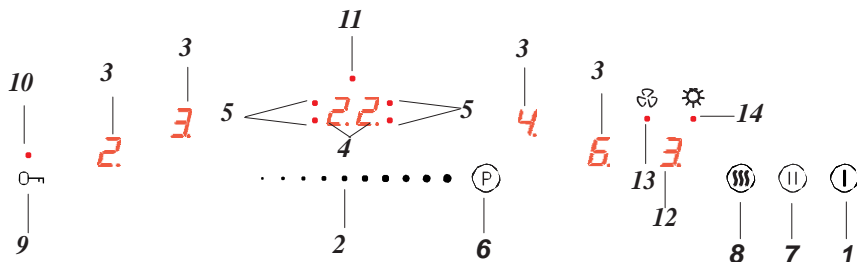
**Vùng đun nấu nhanh** bằng cảm ứng từ (phía trước bên trái)

**Vùng đun nấu nhanh** bằng cảm ứng từ (phía trước bên phải)



# MÔ TẢ THIẾT BỊ

## Bảng Điều khiển



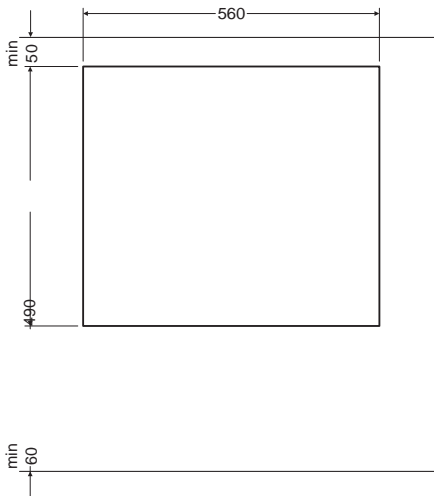
1. Vùng cảm biến bật/tắt
2. Vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt
3. Đèn báo vùng nấu
4. Màn hình bộ hẹn giờ
5. Đèn báo bộ hẹn giờ
6. Vùng cảm biến đun nấu nhanh
7. Vùng cảm biến chức năng tạm dừng và tiếp tục
8. Vùng cảm biến chức năng hâm nóng
9. Cảm biến khóa trẻ em
10. Đèn báo khóa trẻ em
11. Đèn báo hẹn giờ bếp
12. Đèn báo mức công suất
13. Đèn báo LED quạt máy hút mùi
14. Đèn báo LED ánh sáng máy hút mùi

# LẮP ĐẶT

## Đục lỗ trên kệ bếp

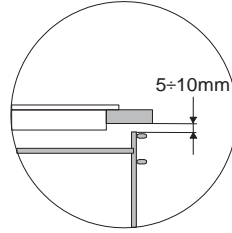
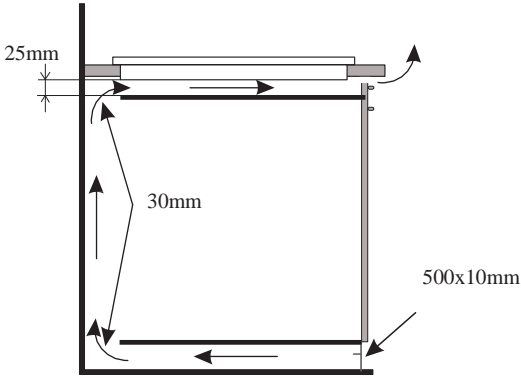
- Độ dày của kệ bếp cần phải là 28 - 40 mm và chiều rộng tối thiểu là 600 mm. Kệ bếp phải bằng phẳng. Mép của kệ bếp gần với tường phải được hàn kín để ngăn nước hoặc chất lỏng khác đi vào.
- Cần có đủ khoảng không xung quanh các khe hở, cụ thể, có khoảng cách ít nhất là 50 mm đến tường và 60 mm đến mép phía trước của kệ bếp.
- Khoảng cách tối thiểu giữa mép của khe hở và vách hai bên của tủ bếp cần phải là 55 mm.
- Kệ bếp phải làm từ các vật liệu gồm tấm ốp và keo dính, có khả năng chịu được nhiệt độ 100°C, nếu không, tấm ốp có thể bị rời ra hoặc bề mặt của kệ bếp bị biến dạng.
- Mép của các khe hở cần được hàn kín bằng các vật liệu ngăn nước chảy vào.
- Khe hở của kệ bếp phải cắt kích thước như trong hình 1.
- Đảm bảo khoảng không tối thiểu là 25 mm ở dưới bếp để lưu thông khí phù hợp và ngăn hiện tượng quá nhiệt. Xem Hình 2.

1

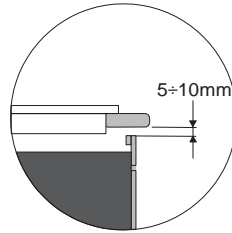
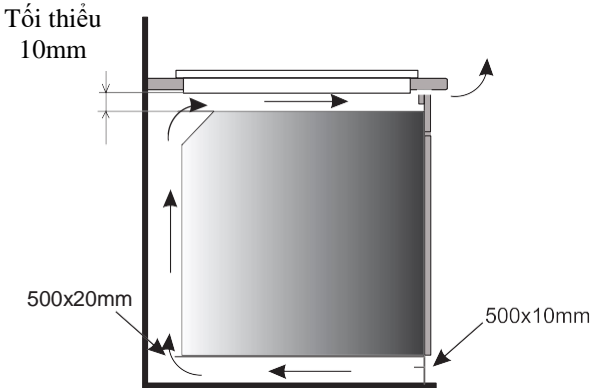


# LẮP ĐẶT

Hình 2



Lắp đặt bếp vào kệ tủ bếp.



Lắp đặt bếp vào kệ bếp ở trên lò nướng có hệ thống thông khí



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

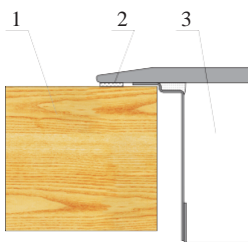
# LẮP ĐẶT

---

## ▶ Lắp đặt bếp

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

**Hình 3**



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

# 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.

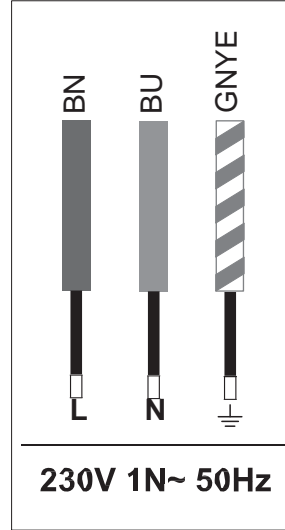
Trước khi cắm điện cho bếp, phải đọc thông tin trên bảng dữ liệu và sơ đồ đấu nối.

Thận trọng! Nhân viên lắp đặt có nghĩa vụ cung cấp cho người sử dụng “giấy chứng nhận đấu nối điện của thiết bị” (gửi kèm thẻ bảo hành).

### 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. 



Đang hoạt động L: BN - Màu nâu

Trung tính N: BU - Màu xanh dương

Nối đất PE: GNYE -Màu xanh lá/vàng

Mạch điện cần được bảo vệ bằng cầu chì **32A**.

Loại cáp nối được khuyến nghị: **H05VV-F, 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

### Quan trọng!

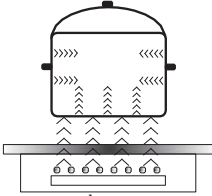
Nếu dây cáp điện có định bị hỏng, cần thay thế tại nhà sản xuất hoặc một cửa hàng bảo dưỡng được ủy quyền hoặc bởi một người có chuyên môn để tránh gây ra nguy hiểm.

# 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 vận hành của vùng nấu cảm ứng 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.



# VẬN HÀNH

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

## 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

Nhãn của bộ nồi nhà bếp		<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 nó có dính vào đáy nồi hay không.	
Thép Không gỉ	Không nhận dạng được nồi	
	Trừ bộ nồi làm bằng thép sắt từ	
Nhôm	Không nhận dạng được nồi	
Gang	Hiệu suất cao	
	Thận trọng: Bộ nồi có thể làm xước bề mặt bếp	
Thép tráng men	Hiệu suất cao	
	Khuyến nghị sử dụng bộ nồi có đáy phẳng, dày và tròn	
Thủy tinh	Không nhận dạng được nồi	
Sứ	Không nhận dạng được nồi	
Nồi có đáy đồng	Không nhận dạng được nồi	

## 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.

Vùng nấu cảm ứng từ	Đường kính đáy bộ nồi nấu bằng cảm ứng từ	
Đường kính	Tối thiểu (mm)	Tối đa (mm)
220x190	120	220

# VẬN HÀNH

## Bảng Điều khiển

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



**Không được đặt đồ vật lên các vùng cảm biến (điều này có thể gây ra lỗi). Các vùng cảm biến tiếp xúc phải luôn được giữ sạch.**

## Bật thiết bị

Để bật thiết bị, chạm và giữ vùng cảm biến bật/tắt (1) trong ít nhất **1 giây**. Thiết bị được bật khi tất cả màn hình cài đặt nhiệt (3) đều hiển thị “0” và dấu chấm thập phân nhấp nháy.



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

## Bật vùng nấu

Sau khi bật thiết bị bằng cảm biến tiếp xúc bật/tắt (1), lựa chọn một vùng nấu (3) trong 10 giây tiếp theo.

1. Khi chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3), “0” trên màn hình đèn báo cài đặt nhiệt tương ứng sẽ rung.
2. Để lựa chọn mức cài đặt nhiệt mong muốn, trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).



**Nếu không chạm vào vùng cảm biến 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 (3) hiển thị “0” và rung lên, bắt đầu cài đặt mức nhiệt mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).

# VẬN HÀNH

## Tắt vùng nấu

- Một vùng nấu cụ thể phải hoạt động. Màn hình cài đặt nhiệt rung lên.
- Để tắt một vùng nấu, chạm vào vùng cảm biến bật/tắt hoặc chạm vào cảm biến (3) trong 3 giây. Trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn nhiệt (2) để giảm cài đặt nhiệt về “0”

## Tắt thiết bị

- Thiết bị vận hành khi ít nhất một vùng nấu được bật.
- Để tắt thiết bị, chạm vào cảm biến bật/tắt (1).

Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, màn hình tương ứng (3) sẽ hiển thị chữ “H” để báo nhiệt dư.

## Chức năng nấu nhanh “P”

Chức năng Nấu nhanh tăng công suất danh định của vùng nấu có kích thước Ø 220 x 190 mm từ 2200W lên 3500W và từ 3600W lên 5500W đối với vùng nấu kết hợp.

Để bật chức năng Nấu nhanh, lựa chọn vùng nấu và sau đó sử dụng cảm biến (6) để cài đặt nhiệt thành “P”. Chữ “P” sẽ được hiển thị trên màn hình (3).

Để tắt chức năng Nấu nhanh, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt (2) và giảm mức cài đặt nhiệt hoặc nhấn nôi ra khỏi vùng nấu.



Đối với vùng nấu có kích thước Ø 220 x 190 mm, việc vận hành chức năng Nấu nhanh bị giới hạn trong 10 phút. Sau khi chức năng Nấu nhanh được tắt tự động, vùng nấu tiếp tục hoạt động ở công suất danh định.

Có thể bật lại chức năng Nấu nhanh miễn là mạch điện tử của thiết bị và cuộn dây cảm ứng không bị quá nhiệt.

Khi nồi được nhắc ra khỏi vùng nấu và chức năng Nấu nhanh đang hoạt động, chức năng này sẽ vẫn hoạt động và tiếp tục đếm ngược.

Khi mạch điện tử của thiết bị hoặc cuộn dây cảm ứng bị quá nhiệt và chức năng Nấu nhanh đang hoạt động, chức năng này sẽ được tắt tự động. Vùng nấu tiếp tục hoạt động ở công suất danh định.

# VẬN HÀNH

## Điều khiển chức năng Nấu nhanh



Bạn có thể sử dụng đồng thời chức năng nấu nhanh trên hai vùng nấu được sắp xếp theo chiều dọc hoặc chiều ngang

## Chức năng khóa trẻ em

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

Có thể cài đặt chức năng Khóa Trẻ em khi thiết bị bật hoặc tắt.

## Bật/tắt Khóa Trẻ em

Chạm và giữ cảm biến (9) trong 5 giây để bật/tắt Khóa Trẻ em. Đèn báo (10) sáng khi bật chức năng Khóa Trẻ em.



Chức năng Khóa Trẻ em lưu các cài đặt cho đến khi nó được tắt, kể cả sau khi thiết bị được tắt và sau đó bật lại. Việc ngắt nguồn điện của thiết bị sẽ tắt Khóa Trẻ em.

## Đèn báo nhiệt dư

Nhiệt lượng còn lại tích tụ trong vùng nấu sau khi nấu được gọi là nhiệt dư. Thiết bị hiển thị hai mức nhiệt dư khác nhau. Khi nhiệt độ của vùng nấu cao hơn 60°C và vùng nấu hoặc thiết bị được tắt, màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị chữ “H”. Thông báo nhiệt dư được hiển thị khi nhiệt độ của vùng nấu cao hơn 60°C. Khi nhiệt độ của vùng nấu ở trong khoảng 45°C và 60°C, màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị chữ “h” để báo lượng nhiệt dư thấp. Khi nhiệt độ của một vùng nấu thấp hơn 45°C, thông báo nhiệt dư sẽ được tắt.

Bếp cũng được trang bị đèn CHIẾU SÁNG XUNG QUANH để báo nhiệt dư. Đèn chiếu sáng xung quanh bật khi bạn sử dụng một trong các vùng nấu và tắt khi đèn báo nhiệt dư (“H”) tắt.



Khi đèn báo nhiệt dư bật, không chạm vào vùng nấu do có nguy cơ bị bỏng và không chạm vào bất cứ đồ vật nào dẫn nhiệt!



Đèn báo nhiệt dư “H” không được hiển thị khi mất điện. Tuy nhiên, vùng nấu có thể vẫn còn nóng!

# VẬN HÀNH

## Giới hạn thời gian vận hành

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

Nếu bạn không thay đổi cài đặt 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 các vùng nấu đơn vào bất cứ lúc nào theo hướng dẫn vận hành.

Cài đặt nhiệt để đun nấu	Thời gian vận hành tối đa (giờ)
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

## Chức năng hâm nóng tự động

- Chạm vùng cảm biến (3) để bật vùng nấu được chọn.
- Sau đó, trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2), lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn trong phạm vi từ 1 đến 8 và sau đó chạm lại vào vùng cảm biến (3).
- Màn hình sẽ hiển thị luân phiên chữ A và cài đặt nhiệt.

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



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.

Cài đặt nhiệt để đun nấu	Thời gian hâm nóng tự động (phút)
	-
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2

# VẬN HÀNH

---

## Bộ hẹn giờ

---

Chức năng của bộ hẹn giờ giúp việc đun nấu trở nên dễ dàng hơn bằng việc cài đặt Thời gian. Nó cũng có thể được sử dụng làm Bộ hẹn giờ Bếp.

### Cài đặt Bộ hẹn giờ

---

Chức năng của bộ hẹn giờ giúp việc đun nấu trở nên dễ dàng hơn bằng việc cài đặt Thời gian. Chỉ có thể cài đặt chức năng của bộ hẹn giờ khi một vùng nấu đang hoạt động (cài đặt nhiệt lớn hơn “0”). Có thể cài đặt chức năng của bộ hẹn giờ một cách độc lập cho tất cả các vùng nấu đơn. Bộ đếm ngược của bộ hẹn giờ được cài đặt từ 1 đến 99 phút.

Để cài đặt bộ hẹn giờ:

- lựa chọn một vùng nấu bằng việc chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) và lựa chọn cài đặt nhiệt mong muốn từ 1 đến 9 bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt nhiệt (2). Màn hình sẽ hiển thị cài đặt nhiệt được chọn từ 1 đến 9.
- sau đó, trong 10 giây tiếp theo, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ (4). “00” sẽ được hiển thị trên màn hình Bộ hẹn giờ (4) và đèn báo bật Bộ hẹn giờ phù hợp (5) sẽ sáng lên để báo đã bật chức năng của Bộ hẹn giờ cho vùng nấu tương ứng.
- Lúc này, lựa chọn cài đặt Bộ hẹn giờ mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2). Số thứ hai sẽ được cài đặt trước tiên và số thứ nhất sẽ được cài đặt sau đó. Sau khi số thứ hai được cài đặt, chạm lại vào cảm biến (4) để cài đặt số thứ nhất. Nếu bạn không cài đặt bất cứ giá trị nào cho số thứ nhất trong vòng 10 giây, giá trị sẽ được cài đặt về “0” (ví dụ, “06”). Đếm ngược bắt đầu khi đèn báo bật Bộ hẹn giờ (5) bắt đầu nhấp nháy.



**Có thể cài đặt độc lập chức năng đếm ngược của Bộ hẹn giờ cho tất cả các vùng nấu.**



**Nếu cài đặt nhiều bộ hẹn giờ, thời gian ngắn nhất sẽ được hiển thị. Đèn báo Bộ hẹn giờ (5) của vùng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy.**

### Thay đổi Thời gian của Bộ hẹn giờ

---

Có thể thay đổi Bộ hẹn giờ đã Lập trình bất cứ lúc nào.

Để thay đổi cài đặt Bộ hẹn giờ đã lập trình, lựa chọn một vùng nấu bằng cách chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) và sau đó chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ (4).

### Kiểm tra Thời gian của Bộ hẹn giờ

---

Toi Để kiểm tra quá trình đếm ngược của Bộ hẹn giờ bất cứ lúc nào, chạm vào vùng cảm biến bộ hẹn giờ (4). Đèn báo bộ hẹn giờ (5) của vùng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy.

# VẬN HÀNH

## Dùng Bộ hẹn giờ

Khi đã trôi qua thời gian được cài đặt, một âm thanh sẽ phát ra và có thể được tắt bằng việc chạm vào vùng cảm biến bất kỳ. Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào, âm thanh sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Để dùng chức năng đếm ngược của bộ hẹn giờ trước khi trôi qua Thời gian được cài đặt:

- Chạm vào vùng cảm biến lựa chọn vùng nấu (3) để lựa chọn một vùng nấu. Màn hình sẽ sáng lên.
- Sau đó chạm và giữ vùng cảm biến (4) trong ba giây hoặc điều chỉnh thời gian bằng cách trượt ngón tay về “00” trên vùng cảm biến (2).

## Bộ hẹn giờ Bếp

Khi không có vùng nấu nào đang hoạt động, chức năng Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng làm Bộ hẹn giờ Bếp thường xuyên.

## Cài đặt Bộ hẹn giờ Bếp

Khi thiết bị được tắt:

- Chạm vào cảm biến bật/tắt (1) để bật thiết bị. “0” sẽ được hiển thị trên màn hình vùng nấu (3).
- Sau đó, trong 10 giây tiếp theo, chạm vào vùng cảm biến lựa chọn Bộ hẹn giờ bếp (4). Màn hình của Bộ hẹn giờ Bếp (4) sẽ hiển thị “00”.
- Lúc này, lựa chọn cài đặt Bộ hẹn giờ mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2). Số thứ hai sẽ được cài đặt trước tiên và số thứ nhất sẽ được cài đặt sau đó. Sau khi bạn cài đặt số thứ hai, thiết bị sẽ tự động cài đặt cho phép bạn cài đặt số thứ nhất. Nếu bạn không cài đặt bất cứ giá trị nào cho số thứ nhất trong vòng 10 giây, giá trị sẽ được cài đặt về “0” ví dụ, “06”). Bộ hẹn giờ bếp bắt đầu đếm ngược khi đèn báo (11) bắt đầu nhấp nháy.

## Dùng Bộ hẹn giờ Bếp

Khi đã trôi qua thời gian được cài đặt, một âm thanh ngắt quãng (tiếng bip) sẽ phát ra và có thể được tắt bằng việc chạm vào vùng cảm biến bất kỳ. Nếu không chạm vào vùng cảm biến nào, âm thanh sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Để dùng chức năng đếm ngược của bộ hẹn giờ trước khi trôi qua Thời gian được cài đặt:

- Chạm và giữ vùng cảm biến (4) trong ba giây hoặc điều chỉnh thời gian bằng cách trượt ngón tay về “00” trên vùng cảm biến (2).
- Chức năng Bộ hẹn giờ Bếp không ảnh hưởng đến việc vận hành của vùng nấu.



**Bộ hẹn giờ bếp được cài đặt lại khi bật chức năng bộ hẹn giờ.**



# VẬN HÀNH




## Hâm nóng thực phẩm

Chức năng hâm nóng cho phép bạn hâm nóng thực phẩm trên một vùng nấu. Vùng nấu được chọn hoạt động ở mức cài đặt nhiệt thấp. Tính năng này giúp bạn chuẩn bị, hâm nóng thực phẩm mà vẫn giữ nguyên được hương vị của nó và không làm dính thực phẩm vào đáy nồi. Có thể sử dụng chức năng này để làm tan bơ hoặc socola.

Để chức năng hâm nóng thực phẩm vận hành một cách chính xác, sử dụng một nồi hoặc chảo rán có đáy phẳng để cảm biến nhiệt độ được lắp đặt trong vùng nấu 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 (3) để lựa chọn vùng nấu, sau đó chạm vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và màn hình sẽ hiển thị biểu tượng  để báo đã chọn nhiệt độ là 42°C.
- Chạm lại vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và biểu tượng thứ hai  sẽ hiển thị để báo đã chọn nhiệt độ là 70°C.
- Chạm lại vào vùng cảm biến chức năng Hâm Nóng (8) và biểu tượng thứ ba  sẽ hiển thị để báo đã chọn nhiệt độ là 94°C.
- Để tắt chức năng Hâm Nóng vào bất cứ lúc nào, chạm vào cảm biến (3) và sau đó trượt ngón tay dọc cảm biến “2” để giảm mức cài đặt nhiệt về “0”.

## Chức năng tạm dừng và tiếp tục “II”

Chức năng tạm dừng và tiếp tục hoạt động như một chức năng tạm dừng. Chức năng tạm dừng và tiếp tục cùng lúc tạm dừng tất cả các vùng nấu và sau đó tiếp tục ở mức cài đặt nhiệt đã được cài đặt trước đó.

Để **bật chức năng Tạm dừng và tiếp tục**, ít nhất phải có một vùng nấu đang hoạt động. Sau đó, chạm vào vùng cảm biến chức năng Tạm dừng và tiếp tục (7). “II” sẽ được hiển thị trên tất cả các màn hình của vùng nấu (3). Khi vùng nấu vẫn còn nóng, biểu tượng “II” sẽ thay đổi luân phiên giữa “H” và “h” để báo nhiệt dư trong vùng nấu được chọn.

Để **tắt chức năng Tạm dừng và tiếp tục**, chạm lại vào vùng cảm biến (7). Màn hình của vùng nấu (3) sẽ hiển thị mức cài đặt nhiệt đã được cài đặt trước đó trước khi bật chức năng Tạm dừng và tiếp tục.

# VẬN HÀNH

---

## 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 lớn như chảo nướng bánh.

Có thể kết hợp hai vùng nấu bên trái hoặc bên phải.

Để bật **chức năng Kết hợp Vùng nấu**, chạm vào cảm biến của vùng nấu (3) và sau đó chạm đồng thời vào hai cảm biến của vùng nấu (3) ở phía bên trái hoặc bên phải. Màn hình của vùng nấu phía sau sẽ hiển thị **L7** trong khi màn hình của vùng nấu phía trước sẽ hiển thị “0”. Chọn cài đặt nhiệt mong muốn bằng cách trượt ngón tay dọc vùng cảm biến lựa chọn cài đặt (2).



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

Để tắt chức năng Kết hợp Vùng nấu, chạm và giữ cảm biến của vùng nấu (3) có biểu tượng **L7** trong ba giây. Màn hình của vùng nấu tương ứng sẽ hiển thị “0”.



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

# VẬN HÀNH

## Ghép nối thiết bị



**Bạn có thể ghép máy hút mùi nhà bếp với bếp từ. Nếu bạn sử dụng một lò nướng, một bếp từ và một máy hút mùi nhà bếp, bạn có thể ghép bếp và máy hút mùi với lò nướng.**

## Quy trình ghép nối máy hút mùi với bếp

Quy trình ghép nối sẽ phải được thực hiện trong quá trình cắm bếp từ và máy hút mùi với ổ cắm điện lần đầu tiên.

Quy trình ghép nối chỉ được thực hiện khi sử dụng các sản phẩm này lần đầu.

Quy trình ghép nối máy hút mùi với bếp phải được thực hiện để đảm bảo vận hành chính xác trên bảng điều khiển của bếp từ điều khiển vận hành máy hút mùi.

Quy trình:

1. Cắm máy hút mùi và bếp vào ổ cắm điện.
2. Trong vòng 30 giây sau khi cắm thiết bị vào ổ cắm điện, nhấn nút “off” trên máy hút mùi và giữ trong 10 giây - máy hút mùi hoạt động ở chế độ ghép nối.
3. Trong vòng 60 giây tiếp theo, khởi động bếp bằng nút bật/tắt (1) trên bếp.
4. Nhấn đèn báo mức công suất (12) trên máy hút mùi cho đến khi đèn báo quạt của máy hút mùi (13) sáng.
5. Nhấn nút chức năng đun nóng (8) cho đến khi biểu tượng “C” xuất hiện trên đèn báo mức công suất của máy hút mùi (12) - quy trình ghép nối đã được bắt đầu.
6. Sau khi hoàn thành quy trình ghép nối, màn hình của đèn báo mức công suất của máy hút mùi (12) sẽ hiển thị lại “0”.



**Nếu xảy ra lỗi khi ghép nối, biểu tượng “E” sẽ được hiển thị trên đèn báo tốc độ quạt của máy hút mùi (12) - tắt nguồn điện của thiết bị trong 60 giây và lặp lại quy trình.**

# VẬN HÀNH

## Ghép nối bếp từ với lò nướng

Ghép nối thiết bị khi bạn bật bếp từ lần đầu tiên.

Ghép nối thiết bị khi bạn bật thiết bị lần đầu tiên. Các thiết bị được ghép nối cho đến khi bạn ghép một bộ thiết bị khác nhau.

Quy trình:

1. Cắm điện cho bếp từ
2. Trong vòng 60 giây, chạm vào cảm biến bật/tắt (1) để bật bếp.
3. Chạm vào đèn báo tốc độ quạt của máy hút mùi (12) cho đến khi đèn báo của máy hút mùi (14) sáng.
4. Chạm và giữ cảm biến chức năng đun nóng (8) cho đến khi biểu tượng “C” xuất hiện trên đèn báo tốc độ quạt của máy hút mùi (12) - quy trình ghép nối đã bắt đầu.
5. Sử dụng chức năng tìm kiếm trong lò nướng để tìm thiết bị.
6. Khi thiết bị được ghép nối, đèn báo tốc độ quạt của máy hút mùi (12) sẽ hiển thị lại “0”.



**Nếu xảy ra lỗi trong quá trình ghép nối, biểu tượng “E” sẽ được hiển thị trên đèn báo tốc độ quạt của máy hút mùi (12) - tắt nguồn điện của thiết bị trong 60 giây và lặp lại quy trình.**

## Ghép nối máy hút mùi nhà bếp với lò nướng

Ghép nối thiết bị khi bạn bật máy hút mùi nhà bếp từ lần đầu tiên.

Ghép nối thiết bị khi bạn bật thiết bị lần đầu tiên. Các thiết bị được ghép nối cho đến khi bạn ghép một bộ thiết bị khác nhau.

Quy trình:

1. Cắm điện cho máy hút mùi nhà bếp
2. Trong vòng 30 giây, chạm và giữ nút “OFF” trên máy hút mùi trong vòng 10 giây - máy hút mùi hoạt động ở chế độ ghép nối.
3. Sử dụng chức năng tìm kiếm trong lò nướng để tìm thiết bị.



**Nếu ghép nối máy hút mùi với lò nướng không thành công - tắt nguồn điện của thiết bị trong 60 giây và lặp lại quy trình.**

# VẬN HÀNH

---

## Điều khiển máy hút mùi từ bếp

---

### Điều khiển máy hút mùi bằng tay

---

Điều khiển máy hút mùi bằng tay sử dụng một bếp đang hoạt động thông qua đèn báo mức công suất của máy hút mùi (12), thiết bị chuyển đổi giữa cảm biến quạt và ánh sáng. Đèn báo LED quạt máy hút mùi (13) và đèn báo LED ánh sáng máy hút mùi (14) sẽ báo hiệu lựa chọn.

Nếu đèn báo của quạt máy hút mùi (13) sáng, thay đổi mức công suất quạt từ 1 đến 9 bằng nút cài đặt nhiệt (2).

Nếu đèn báo của đèn máy hút mùi (14) sáng, thay đổi mức cường độ ánh sáng từ 1 đến 9 bằng nút thay đổi cài đặt nhiệt (2).



**Khi tắt bếp, máy hút mùi sẽ vẫn tiếp tục hoạt động cho đến khi nó được tắt bằng cách nhấn nút “OFF” trên máy hút mùi.**

### Vận hành tự động máy hút mùi

---

Có thể bật vận hành tự động máy hút mùi khi bếp đang hoạt động bằng đèn báo mức công suất máy hút mùi (12) thông qua việc giữ đèn báo mức công suất máy hút mùi (12) trong ba giây. Biểu tượng “A” trên đèn báo mức công suất máy hút mùi sẽ báo vận hành tự động.



**Có thể bật chế độ tự động khi đèn báo mức công suất máy hút mùi (12) không nhấp nháy.**

Trong chế độ tự động, công suất quạt của máy hút mùi được tự động điều chỉnh tùy thuộc vào cài đặt nhiệt của bếp. Người sử dụng có thể điều chỉnh cường độ ánh sáng bằng tay.



**Chức năng vận hành tự động máy hút mùi hoạt động cho đến khi người sử dụng tắt chức năng này. Tắt chức năng này bằng cách giữ đèn báo mức công suất máy hút mùi (12) trong ba giây. Cảm biến không được nhấp nháy vào thời điểm tắt.**



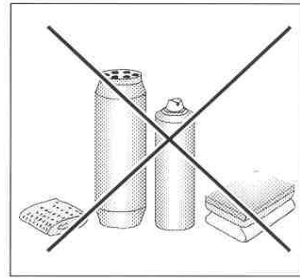
**Nếu đã sử dụng bếp có chức năng vận hành tự động máy hút mùi đang hoạt động và sau đó tắt bếp, máy hút mùi sẽ tiếp tục hoạt động ở mức công suất thấp trong 1 - 2 phút.**

# 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.

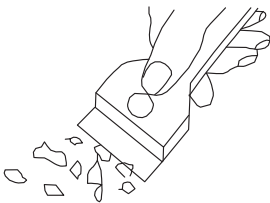


Vệ sinh bếp từ theo các nguyên tắc áp dụng đối với bề mặt kính. Tuyệt đối không sử dụng chất làm sạch loại mài mòn hoặc kiềm, bột cọ rửa hoặc miếng bọt biển! Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước hoặc áp suất.



## 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.

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

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 cạnh của chất tẩy rửa bằng giẻ ẩm trước khi đun nóng lại. Nếu không, nó có thể gây ăn mòn bếp.

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

### Kiểm tra định kỳ

Cùng với việc vệ sinh và bảo dưỡng thông thường:

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

### Quan trọng!

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

### Quan trọng!

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

### Quan trọng!

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

# XỬ LÝ SỰ CỐ


Trong trường hợp gặp phải bất cứ sự cố nào:

- tắt thiết bị
- ngắt nguồn điện
- đem thiết bị đi sửa chữa
- Dựa trên các hướng dẫn 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 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 có phản ứng, phát ra tiếng bíp kéo dài	- sử dụng không đúng quy cách (chạm vào sai vùng cảm biến hoặc chạm vào vùng cảm biến quá nhanh)	- cầm lại bếp
	- các vùng cảm biến bị che hoặc bẩn	- để 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 biến 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 bắt hoặc tắt lần sau
7. Bề mặt nấu của bếp bị nứt	 Nguy hiểm! Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng. Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa.	
8. Khi không thể khắc phục vấn đề	Tháo ngay phích cắm của thiết bị hoặc ngắt cầu dao tổng (cầu chì). Tham khảo ý kiến trung tâm bảo dưỡng gần nhất về việc sửa chữa. <b>Quan trọng!</b> Bạn chịu trách nhiệm vận hành thiết bị đúng quy cách và bảo quản ở điều kiện tốt. Nếu bạn yêu cầu bảo dưỡng do việc vận hành thiết bị không đúng quy cách, bạn sẽ chịu trách nhiệm về chi phí phát sinh, bao gồm cả trong thời gian bảo hành. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về hư hỏng do việc không tuân thủ sách hướng dẫn này.	
9. Bếp từ phát ra tiếng ù ù	Đây là âm thanh bình thường. Quạt làm mát đang vận hành để làm mát các bộ phận điện tử bên trong.	
10. Bếp từ phát ra tiếng huýt và rít	Đây là âm thanh bình thường. Khi một số vùng nấu hoạt động ở công suất tối đa, bếp phát ra tiếng huýt và rít do tần số được sử dụng để cấp điện cho cuộn dây.	
11. Bếp không hoạt động. Vùng nấu sẽ không vận hành	- các bộ phận điện tử bị lỗi	- cài đặt lại thiết bị, rút phích cắm thiết bị trong 60 giây (ngắt cầu chì).

---

Điện áp định mức	230V1N~50Hz
Công suất định mức:	7,4kW
Mẫu mã:	535.02.201 PBZ4VI517FTB4SCO
- Vùng nấu cảm ứng từ:	
- Vùng nấu cảm ứng từ: Ø 220x190 mm	2200W
- Vùng nấu nhanh bằng cảm ứng từ: Ø220x190mm	2200/3500W
Kích thước	576 x 518 x 59;
Trọng lượng	ca.10,5kg;

Đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn Châu Âu EN 60335-1; EN 60335-2-6.