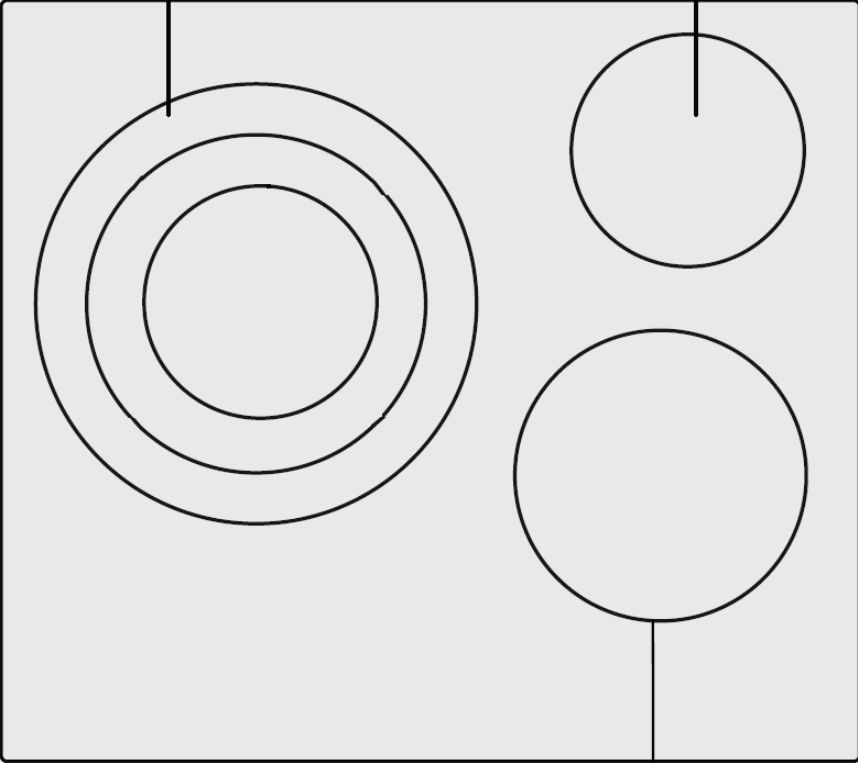


536.01.631

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Ø 140/210/270 mm

Ø 140 mm



Ø 180 mm

Thông tin an toàn

Đọc những hướng dẫn này một cách cẩn thận. Chỉ sau khi đọc hướng dẫn bạn mới có thể vận hành thiết bị đúng cách.

Giữ gìn hướng dẫn vận hành và lắp ráp ở nơi an toàn. Khi tặng hoặc bán thiết bị cho người khác, hãy giao kèm tài liệu hướng dẫn sử dụng thiết bị này.

Kiểm tra thiết bị sau khi tháo bao bì đóng gói. Nếu thiết bị có bất kỳ hư hại nào trong quá trình vận chuyển, không được kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng và gửi thông báo bằng văn bản về hư hại. Nếu không thông báo, bạn sẽ mất quyền được bồi thường.

Hướng dẫn an toàn

Thiết bị này chỉ sử dụng trong gia đình và cho công việc nấu nướng. Không để thiết bị hoạt động khi không có người trông coi.

Vận hành an toàn

Cả người lớn và trẻ em cũng không được vận hành thiết bị này nếu họ

- Không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần.
- Thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác.

Trừ trường hợp họ được hướng dẫn và giám sát bởi 1 người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ

Không được để trẻ em chơi đùa với thiết bị này.

Sự quá nhiệt của dầu mỡ, bơ động vật hoặc thực vật

Dầu mỡ hoặc bơ quá nhiệt có thể gây cháy rất nhanh. Luôn quan sát khi nấu thức ăn có dầu hoặc bơ. Không được dập tắt dầu mỡ đang cháy bằng nước vì có thể gây bùng. Hãy dập lửa bằng cách sử dụng nắp hoặc một cái đĩa đậy lại.

Sau đó tắt vùng nấu.

Nấu bằng nồi cách thủy

Nấu bằng nồi cách thủy là việc nấu thức ăn trong một nồi nhỏ, nồi nhỏ được đặt trong một nồi lớn hơn chứa nước. Bằng cách này, thực phẩm được đun nóng nhẹ nhàng và liên tục bằng nước nóng, không phải bằng nhiệt trực tiếp của bếp.

Khi nấu thức ăn bằng nồi cách thủy, tránh đặt hộp thiếc, lọ thủy tinh hoặc các vật đựng làm từ vật liệu khác trực tiếp lên đáy nồi lớn chứa nước, để tránh làm vỡ bề mặt bếp và vật đựng bằng thủy tinh do tác động của sự gia nhiệt tại vùng nấu.

Bề mặt nóng

Nguy cơ bỏng! Không chạm tay vào bề mặt nóng của bếp. Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn với bếp. Chỉ báo nhiệt dư sẽ hiển thị nếu bề mặt vùng nấu còn nóng.

Nguy cơ cháy! Không đặt các vật dễ cháy lên bếp.

Nguy cơ cháy! Không để các vật dễ cháy hoặc các bình xịt trong ngăn kéo ngay phía dưới bếp.

Chảo/nồi ướt và vùng nấu

Nguy cơ thương tích! Hơi nước nóng sẽ được tạo ra nếu chất lỏng giữa mặt đế chảo/nồi và bề mặt vùng nấu làm chảo/nồi trượt trên mặt bếp hoặc nảy lên. Hãy luôn giữ cho mặt đế chảo/nồi và mặt bếp khô ráo.

Mặt bếp bị nứt vỡ

Nguy cơ điện giật! Tắt ngay cầu dao hoặc rút phích cắm điện nếu bề mặt bếp bị nứt, vỡ.

Sau đó thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Vùng nấu đang gia nhiệt nhưng không hiển thị tín hiệu

Nguy cơ bỏng! Hãy tắt bếp nếu không hiển thị các tín hiệu điều khiển.

Sau đó thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Bếp tắt một cách tự động

Nguy cơ cháy. Nếu bếp tự tắt và không còn sử dụng được, bếp có thể tự bật lên sau đó một cách ngẫu nhiên. Để ngăn chặn sự cố này, hãy ngắt bếp khỏi nguồn điện. Để ngắt điện cho bếp, hãy ngắt mạch trong hộp cầu chì. Gọi cho Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Không đặt vật bằng kim loại lên mặt bếp

Nguy cơ bỏng! Không đặt dao kéo, nắp đậy hoặc các vật dụng bằng kim loại lên trên bếp vì chúng có thể nóng lên rất nhanh.

Chú ý quạt làm mát

Bếp được trang bị một quạt làm mát ở mặt đáy. Nguy cơ hư hỏng! Nếu có ngăn kéo phía dưới bếp, bạn không nên để các vật nhỏ hoặc giấy bên ở đó, nếu những thứ này bị cuốn lên, chúng có thể làm hỏng quạt làm mát hoặc làm ảnh hưởng đến hệ thống làm mát. Hãy chú ý: Khoảng cách nhỏ nhất giữa vật dụng trong ngăn kéo và quạt làm mát là 2 cm.

Sửa chữa sai quy cách

Nguy cơ điện giật! Sửa chữa không đúng quy cách sẽ rất nguy hiểm. Công việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Dây cáp kết nối điện

Bất kỳ công việc nào liên quan đến thiết bị bao gồm thay thế hoặc lắp đặt cáp điện phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Dây cáp kết nối điện của thiết bị không được tiếp xúc với các khu vực nóng của bếp để tránh làm hư hỏng lớp cách điện dẫn đến hỏng bếp.

Tắt bếp

Luôn luôn tắt bếp bằng cách công tắc chính sau mỗi lần sử dụng. Không đợi cho bếp tắt một cách tự động khi chảo/nồi đã nhấc ra khỏi bếp.

Các nguyên nhân gây hỏng hóc

Đế chảo/nồi

Các đế chảo/nồi không nhẵn có thể làm xước bếp. Tránh đặt các chảo/nồi rỗng lên vùng nấu. Những việc làm này có thể gây hư hại cho bếp.

Chảo/nồi nóng

Không đặt chảo/nồi nóng lên bảng điều khiển, khu vực đèn chỉ báo hoặc vùng xung quanh bếp. Điều này có thể gây ra hư hại.

Các vật nhọn và cứng

Các vật cứng hoặc nhọn có thể gây hư hại cho bếp nếu chúng rơi lên bếp.

Nhựa và giấy bạc

Giấy bạc và hộp đựng bằng nhựa sẽ nóng chảy nếu đặt lên các vùng nóng của bếp.

Tổng quan

Bảng sau đây nêu tổng quan về các loại hư hại thường gặp nhất:

Hư hại	Nguyên nhân	Hành động
Vết bẩn khó tẩy	Thức ăn tràn ra ngoài	Lau sạch thức ăn tràn ra ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.
	Chất tẩy rửa không thích hợp	Chỉ sử dụng chất tẩy rửa phù hợp với gốm.
Bị xước	Muối, đường và cát	Không sử dụng bếp như bàn bếp để chuẩn bị thức ăn hoặc làm nơi đặt đồ ăn.
	Đế nồi và chảo làm xước gốm.	Kiểm tra đồ dùng nhà bếp.
Bị phai màu	Chất tẩy rửa không thích hợp	Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa phù hợp với chất liệu gốm.
	Đáy chảo/ nồi gây mài mòn	Khi di chuyển chảo và nồi, nhớ nhấc chúng lên.
Bị phồng giộp	Đường, thức ăn có hàm lượng đường cao	Làm sạch các chỗ tràn ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính.

Bảo vệ môi trường

Xử lý rác thải thân thiện với môi trường



Mở bao bì đóng gói thiết bị và vứt bỏ bao bì đóng gói theo cách thức thân thiện với môi trường.

Thiết bị được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EU về chất thải thiết bị điện và điện tử - WEEE.

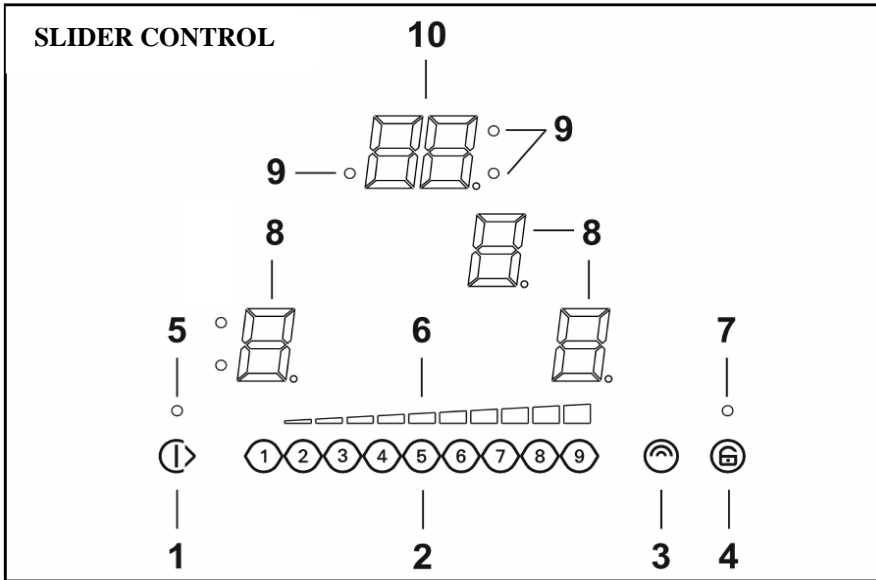
Chỉ thị xác định khuôn khổ phù hợp để thu hồi và tái chế các thiết bị đã sử dụng trên toàn châu Âu.

Lời khuyên cho việc tiết kiệm năng lượng

- Luôn luôn sử dụng nắp đậy có kích thước vừa chảo/nồi. Nếu không đậy nắp sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng lên gấp bốn lần.
- Sử dụng chảo/nồi có đáy bằng phẳng. Sử dụng đồ dùng nhà bếp có đáy lõm sẽ tốn nhiều năng lượng hơn.
- Đường kính đáy chảo/nồi phải vừa với kích thước của vùng nấu. Kiểm tra xem nhà sản xuất đã chỉ thị đường kính ngoài của chảo/nồi hay chưa. Nhìn chung, đường kính này lớn hơn đường kính của đáy chảo/nồi. Nếu đường kính của chảo/nồi không vừa với đường kính của vùng nấu, bạn được đề nghị sử dụng chảo/nồi lớn hơn kích thước của vùng nấu nếu không sẽ lãng phí một nửa năng lượng.
- Hãy sử dụng chảo/nồi nhỏ khi nấu một lượng ít thức ăn. Sử dụng một chảo/nồi lớn hơn với lượng thức ăn ít hơn sẽ tốn năng lượng nhiều hơn.
- Khi nấu sử dụng một lượng nước nhỏ. Điều này sẽ tiết kiệm được năng lượng và giúp cho rau xanh giữ được vitamin và khoáng chất.
- Chuyển sang chế độ cài đặt nhiệt thấp hơn càng sớm càng tốt.

Tìm hiểu về thiết bị của bạn

Bảng điều khiển



1. Nút Khởi động / Tắt bếp.
2. Dây cảm ứng trượt với 09 mức năng lượng.
3. Khóa nguồn.
4. Khóa an toàn trẻ em.
5. Đèn báo Mờ/ Tắt bếp.
6. Đèn báo hiệu mức năng lượng đã chọn.
7. Đèn báo khóa an toàn trẻ em.
8. Màn hình hiển thị và cài đặt cho vùng nấu tương ứng.
9. Đèn hiển thị cài đặt thời gian cho từng vùng nấu.
10. Màn hình hiển thị và cài đặt thời gian.

Điều khiển

Chức năng tương ứng sẽ được kích hoạt ngay khi bạn chạm nhẹ vào biểu tượng.

Lưu ý

Các cài đặt sẽ không thay đổi nếu bạn chạm đồng thời vào nhiều biểu tượng. Do đó cho phép bạn lau chùi thức ăn tràn trên bảng điều khiển.


Luôn giữ bề mặt điều khiển khô ráo. Độ nhạy của mặt điều khiển sẽ bị giảm khi ẩm ướt.

Các vùng nấu

Vùng nấu bên trái	Ø140 – 1.05 KW
	Ø210 – 1.95 KW
	Ø270 – 2.70 KW
Vùng sau bên phải	Ø140 – 1.20 KW
Vùng trước bên phải	Ø180 – 1.80 KW

Đèn chỉ báo nhiệt dư

Bếp điện từ có đèn chỉ báo nhiệt dư cho mỗi vùng nấu để cảnh báo rằng vùng nấu nào vẫn còn nóng. Tránh tiếp xúc với bề mặt vùng nấu khi đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn sáng.

Mặc dù bếp đã tắt, đèn chỉ báo  vẫn sáng nếu bề mặt vùng nấu vẫn còn nóng.

Cài đặt bếp

Phần này trình bày cách điều chỉnh vùng nấu. Bảng nêu ra các cài đặt độ nóng và thời gian nấu cho các món ăn khác nhau.

Bật và tắt bếp

Sử dụng nút cảm ứng ① Bật/tắt nguồn điện để bật và tắt bếp.

Để bật lên: nhấn vào biểu tượng ①. Đèn chỉ báo trên công tắc chính và đèn chỉ báo vùng nấu sẽ sáng lên. Bếp sẵn sàng để sử dụng.

Để tắt đi: nhấn vào biểu tượng ①, cho đến khi đèn chỉ báo trên công tắc chính và đèn chỉ báo vùng nấu tắt. Tất cả vùng nấu đều bị tắt. Đèn chỉ báo nhiệt dư vẫn còn sáng cho đến khi vùng nấu nguội hoàn toàn.

Các đèn chỉ báo

Bếp tự động tắt nếu tất cả các vùng nấu đã được tắt đi hơn 20 giây.

Điều chỉnh các vùng nấu

Lựa chọn các cài đặt độ nóng bằng cách trượt lên các ký hiệu từ 1 đến 9 (vị trí 2) trên bảng điều khiển

Cài đặt độ nóng 1 = độ nóng thấp nhất

Cài đặt độ nóng 9 = độ nóng cao nhất

Khóa an toàn trẻ em

Có thể bảo vệ tránh cho bếp không bị bật lên một cách vô tình để đảm bảo trẻ nhỏ không khởi động được các bộ phận của bếp.

Tắt và mở khóa an toàn trẻ em

Bếp phải được tắt.

Kích hoạt: nhấn biểu tượng (ở vị trí số 4) và giữ trong 4 giây. Bếp đã được khóa.

Tín hiệu cảnh báo sẽ hiển thị nếu mặt điều khiển bị nhấn khi chế độ khóa đang được mở lên.

Tắt khóa: nhấn biểu tượng khóa trẻ em và giữ trong 4 giây. Khóa trẻ em sẽ tắt đi.

Bộ hẹn giờ

Có thể sử dụng đối với các khoảng thời gian tới 99 phút. Không phụ thuộc vào các cài đặt khác.

Các bước cài đặt

Bếp phải được bật lên.


1. Nhấn (vị trí 10) trên bảng điều khiển, 00:00, min và sec sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ.
2. Lựa chọn thời gian muốn cài đặt bằng cách trượt trên các biểu tượng 0 đến số 9.
Trên màn hình, phần cài đặt sẽ được cài đặt từ phải sang trái.

Vài giây sau đó, bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược.

Đã hết thời gian nấu

Tiếng bíp sẽ vang lên. Biểu tượng 00:00 sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Điều chỉnh đúng thời gian

Nhấn biểu tượng  và thay đổi thời gian bằng cách trượt trên các biểu tượng 0 đến 9.

Tắt cài đặt hẹn giờ

Trả về vị trí số 0 bằng cách nhấn từ số 0 đến 9 hoặc dấu + và -.

Các gợi ý và cảnh báo

Sau khi mất điện, chức năng hẹn giờ sẽ không tự kích hoạt lại được.

Bảo dưỡng và vệ sinh

Các khuyến nghị và cảnh báo đã trình bày trong phần này được thiết kế nhằm giúp bạn lau chùi và bảo dưỡng bếp trong điều kiện tối ưu.

Bếp

Lau chùi

Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng để hạn chế thức ăn rơi ra bám dính vào bếp.

Chỉ lau bếp khi bếp đã nguội.

Chỉ sử dụng các sản phẩm làm sạch được đề nghị sử dụng cho bếp nấu. Hãy làm theo các hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì sản phẩm.

Không bao giờ sử dụng:

- Các sản phẩm vệ sinh có tính ăn mòn
- Các dụng cụ làm sạch dễ gây trầy xước như dụng cụ cạo vết bẩn và các bình xịt lò nung
- Miếng xốp có thể làm xước bề mặt
- Máy hút bụi áp suất cao hoặc dụng cụ rửa bằng hơi nước

Dụng cụ cạo kính

Làm sạch các vết bẩn cứng đầu bằng một dụng cụ cạo kính.

1. Tháo cái chắn ra khỏi dụng cụ cạo kính

2. Vệ sinh bề mặt của bếp bằng lưới cạo

Không sử dụng nắp cạo để vệ sinh bề mặt của bếp vì nắp cạo kính có thể làm xước bề mặt.

Lưới cạo kính rất sắc. Có thể bị thương. Giữ gìn lưới cạo khi không sử dụng. Thay thế lưới ngay khi có dấu hiệu cùn.

Bảo dưỡng



Bôi một chất phụ gia để bảo quản và bảo vệ bếp của bạn. Tuân thủ các quy định và cảnh báo đã nêu trong tài liệu này.

Vùng xung quanh bếp

Để ngăn chặn các hư hại cho vùng xung quanh bếp, hãy làm theo lời khuyên dưới đây:

- Chỉ sử dụng nước ấm với một ít xà phòng
- Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh có tính mài mòn hoặc sản phẩm sắc nhọn
- Không sử dụng dụng cụ cạo kính

Xử lý các sự cố

Các sự cố thông thường gây ra bởi các lỗi nhỏ. Trước khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng, đảm bảo rằng bạn đã đọc các khuyến nghị và cảnh báo sau đây.

Hiện thị	Sự cố	Biện pháp
Không hiển thị gì	Nguồn cấp điện đã bị ngắt . Thiết bị chưa được kết nối thích hợp theo sơ đồ đấu nối . Sự cố hệ thống điện .	Sử dụng các thiết bị điện khác để kiểm tra xem có chỗ đứt nào trong nguồn cấp điện hay không . Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối thích hợp theo sơ đồ đấu nối hay chưa . Nếu các việc kiểm tra trên không khắc phục được sự cố, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng .
Lỗi bộ nhớ dữ liệu Xem hướng dẫn sử dụng	Xuất hiện lỗi bên trong hệ thống.	Thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật biết tình trạng của bạn.
<i>E</i> nhấp nháy	Bảng điều khiển bị ẩm hoặc đang bị một vật đè lên.	Lau khô bảng điều khiển hoặc lấy vật đang đè bảng điều khiển ra .
<i>E_r</i> + số/ <i>d</i> + số/ <i>E</i> + số	Sự cố hệ thống điện	Ngắt bếp ra khỏi nguồn điện. Đợi một vài giây trước khi kết nối bếp trở lại với nguồn điện. Nếu chỉ báo vẫn tiếp tục, hãy thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng biết .
<i>F0/F9</i>	Có một lỗi bên trong hệ thống.	Ngắt bếp ra khỏi nguồn điện. Đợi một vài giây trước khi kết nối bếp trở lại nguồn điện. Nếu chỉ báo vẫn tiếp tục, hãy thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng .
<i>F2</i>	Hệ thống điện tử đã quá nóng và vùng nấu tương ứng đã tắt.	Đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội. Sau đó nhấn bất kỳ biểu tượng nào trên bếp. Nếu chỉ báo vẫn tiếp tục, hãy thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng .

Hiện thị	Sự cố	Biện pháp
<i>F4</i>	Hệ thống điện tử đã quá nóng và tất cả các vùng nấu đã tắt	Đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội. Sau đó nhấn bất kỳ biểu tượng nào trên bếp. Nếu chỉ báo vẫn tiếp tục, hãy thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng .
<i>U1</i>	Điện áp nguồn không thích hợp, ngoài các giới hạn vận hành bình thường	Hãy liên hệ với ban điện lực địa phương
<i>U2/U3</i>	Vùng nấu đã quá nhiệt và đã tắt để bảo vệ bếp	Đợi cho đến khi hệ thống điện tử đủ nguội trước khi bật bếp trở lại.
Không đặt chảo/nồi nóng lên bảng điều		

Âm thanh bình thường nghe được trong khi vận hành thiết bị

Âm thanh vo vo nhỏ giống như một máy biến thế

Âm thanh này được tạo ra khi nấu với các mức công suất cao. Chính lượng năng lượng được truyền từ bếp tới chảo/nồi tạo ra âm thanh. Âm thanh này sẽ biến mất hoặc trở nên nhỏ đi khi mức công suất được giảm xuống.

Một tiếng rít nhỏ

Âm thanh này được tạo ra khi chảo/nồi rỗng. Âm thanh biến mất ngay khi thức ăn hoặc nước được cho vào chảo/nồi.

Tiếng xèo xèo

Âm thanh này được tạo ra bởi chảo/nồi được làm bằng các lớp vật liệu khác nhau. Âm thanh này sinh ra do sự rung của các bề mặt tiếp xúc làm từ vật liệu khác nhau. Âm thanh xuất phát từ đồ dùng nhà bếp. Tùy theo lượng thức ăn và phương pháp nấu mà âm thanh có thể khác nhau.

Tiếng rít lớn

Âm thanh này chủ yếu được tạo ra bởi chảo/nồi làm bằng các lớp vật liệu khác nhau, khi sử dụng những chảo/nồi này ở công suất đun nóng tối đa và sử dụng đồng thời trên hai vùng nấu. Tiếng rít sẽ biến mất hoặc giảm đi khi công suất được giảm xuống.

Âm thanh từ cánh quạt

Để vận hành hệ thống điện tử một cách thích hợp, bếp phải hoạt động ở nhiệt độ được điều khiển. Để làm được điều này, bếp được lắp một quạt sẽ vận hành sau khi mỗi nhiệt độ được phát hiện bằng cách sử dụng các mức công suất khác nhau. Quạt sẽ tiếp tục hoạt động sau khi bếp đã tắt, nếu nhiệt độ được phát hiện vẫn còn quá cao.

Những âm thanh được mô tả trong phần này là bình thường. Chúng là một phần của công nghệ đốt nóng cảm ứng và không phải là chỉ thị sự cố.

Dịch vụ hậu mãi

Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi để sửa chữa thiết bị. Bạn sẽ tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm trong sổ điện thoại. Các trung tâm cũng luôn sẵn sàng cung cấp cho bạn chi tiết về điểm dịch vụ gần bạn.

Mã số máy E và mã số FD

Khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi, hãy vui lòng cung cấp mã số máy (số E) và mã số lô sản xuất (số FD) của thiết bị. Thông tin này có thể tìm thấy trên bảng thông số kỹ thuật trên giấy chứng nhận thiết bị.

Lưu ý rằng chi phí đi lại để sửa chữa của kỹ thuật viên Trung tâm chăm sóc khách hàng sẽ được tính toán ngay cả trong thời hạn bảo hành.

1.

Häfele Vina JSC Head Office

Ree Tower, 3rd Floor,
9 Doan Van Bo, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 8 39113113
Fax: +84 8 39113114
Email: info@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

Häfele Branch Office Hanoi

Villa number 4, Nguyen Khanh Toan Street
Quan Hoa Ward, Cau Giay District,
Hanoi, Vietnam
Tel: +84 4 3516 0420
Fax: +84 4 3516 0421
Email: hanoi@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

Häfele Branch Office Danang

100 Nguyen Van Linh
Nam Duong Ward, Hai Chau District,
Da Nang, Vietnam
Phone: +84 511 358 4966
Fax: +84 511 358 4977
Email: danang@hafele.com.vn
Website: www.hafele.com.vn

HÄFELE