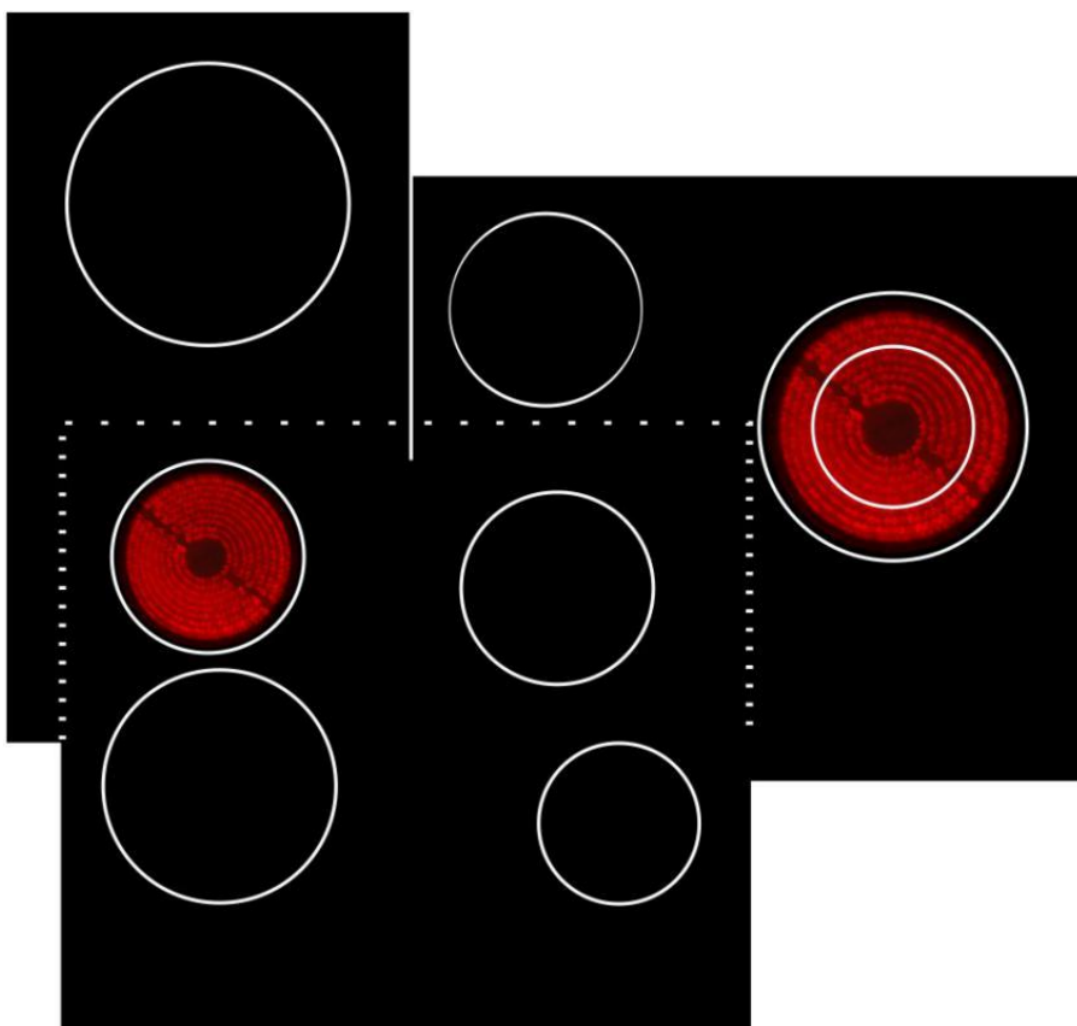


Hướng dẫn sử dụng / Hướng dẫn lắp đặt

MODEL : IR 721 SR VR 01

(YL-IDH4606-3B3B)



Cảnh báo an toàn

Sự an toàn của bạn là điều vô cùng quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc các hướng dẫn này trước khi cài đặt và sử dụng bếp.

Cài đặt

Nguy hiểm Điện giật

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi sửa chữa hoặc bảo trì.
- Kết nối với hệ thống dây điện được nối đất là điều thiết yếu và bắt buộc.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện chỉ được thực hiện bởi thợ điện lành nghề.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến sốc điện hoặc tử vong.

Nguy hiểm cạnh sắc

- Cần chú ý các cạnh sắc (kính)
- Việc không sử dụng cẩn trọng có thể gây ra thương tích hoặc thương tổn.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi cài đặt hoặc sử dụng thiết bị.
- Không được để vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy vào thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người có trách nhiệm cài đặt thiết bị vì nó có thể giúp giảm chi phí lắp đặt.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được cài đặt theo các hướng dẫn cài đặt.
- Thiết bị này phải được lắp đúng cách và được nối đất bởi một nhân viên có trình độ.
- Thiết bị này nên được nối với một mạch kết hợp với bộ chuyển mạch cách ly, hoàn toàn ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
- Việc không lắp đặt thiết bị đúng cách có thể làm mất hiệu lực bất kỳ yêu cầu bảo hành hoặc bồi thường.

Vận hành và bảo dưỡng

Nguy hiểm Điện giật

- Không nấu ăn trên bếp nấu có bề mặt đã bị nứt vỡ. Nếu bề mặt bếp bị nứt vỡ, hãy tắt thiết bị ngay tại nguồn điện (công tắc) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
- Rút phích cắm trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Việc không tuân theo các khuyến nghị này có thể dẫn đến sốc điện hoặc tử vong.

Mối nguy hiểm sức khỏe:

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn hiện nay.

- Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc các thiết bị cấy ghép điện tử khác (như máy bơm insulin) phải tham khảo ý kiến của bác sĩ hoặc nhà sản xuất máy cấy trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Việc không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

Nguy hiểm bề mặt nóng

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận của thiết bị này sẽ trở nên nóng và có thể gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn tiếp xúc với kính cảm ứng cho đến khi bề mặt nguội đi.

- Các vật dụng kim loại như dao, nĩa, muỗng và nắp không nên đặt trên mặt bếp lò vì chúng có thể nóng.
- Không để trẻ em lại gần.
- Tay cầm của xoong chảo có thể nóng. Kiểm tra cán nồi chảo trước khi chạm vào. Để chúng ngoài tầm với của trẻ em.
- Việc không tuân theo khuyến nghị này có thể dẫn đến bỏng.

Nguy hiểm dao cạo

- Khi sử dụng vệ sinh mặt bếp bằng dao cạo. Sử dụng cẩn thận và luôn cất giữ an toàn và để ngoài tầm với của trẻ em.
- Việc không sử dụng cẩn trọng có thể gây ra thương tích hoặc thương tổn.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không bao giờ rời khỏi thiết bị khi đang sử dụng. Việc sôi tràn có thể gây ra khói và dầu mỡ tràn có thể bốc cháy.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn như để thái hoặc lưu trữ vật dụng.
- Không bao giờ để lại bất kỳ đồ vật hoặc dụng cụ nào trên thiết bị.
- Không đặt các đồ vật có khả năng chịu từ tính (ví dụ thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (ví dụ máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn để sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt bếp như được mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng bộ điều khiển cảm ứng). Không dùng tính năng phát hiện nồi chảo để tắt bếp.
- Không cho phép trẻ em chơi đùa với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hoặc leo lên thiết bị.
- Không cất giữ đồ chơi của trẻ em trong các ngăn tủ ở trên thiết bị. Trẻ em leo lên bề mặt bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không chăm sóc ở khu vực đang sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật bị hạn chế khả năng sử dụng thiết bị cần có người có trách nhiệm và có thẩm quyền để hướng dẫn sử dụng thiết bị. Người hướng dẫn phải đảm bảo rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gặp nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được hướng dẫn cụ thể trong hướng dẫn sử dụng. Tất cả các dịch vụ khác phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để lau chùi bếp của bạn.
- Không đặt hoặc thả vật nặng trên bếp của bạn.
- Không đứng trên bếp của bạn.
- Không sử dụng chảo có hình răng cưa hoặc kéo chảo qua bề mặt kính vì có thể làm trầy xước kính.
- Không sử dụng chất tẩy hoặc bất kỳ chất làm sạch có tính mài mòn cao để làm sạch bếp của bạn, vì chúng có thể làm xước kính cảm ứng.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, cần phải thay thế bởi đại lý dịch vụ nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương tự để tránh gây nguy hiểm.

- Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong hộ gia đình và các ứng dụng tương tự khác chẳng hạn như: - khu vực bếp nấu tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; - trang trại; - bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các nơi cư trú khác;

- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các yếu tố làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi không được lại gần thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi hoặc hơn và những người bị suy giảm khả năng về thể chất, tri giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát bởi một người lớn hoặc người chịu trách nhiệm về an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch và chơi với thiết bị. Việc làm sạch và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát. • **CẢNH BÁO:** Việc nấu trên bếp có chất béo hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và có thể gây cháy. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt lửa bằng nước, hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa lại, ví dụ như sử dụng nắp đậy hoặc chăn.

- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm về hỏa hoạn: không lưu trữ các vật dụng lên bề mặt bếp.

- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đối với bề mặt gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự khác, nhằm bảo vệ các bộ phận nguyên vẹn còn lại.

- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

- Thiết bị không được sử dụng với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

THẬN TRỌNG:

Quá trình nấu phải được giám sát. Một quá trình nấu trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

CẢNH BÁO:

- Để tránh thiết bị bị lật, phải cài đặt ổn định thiết bị. Tham khảo hướng dẫn cài đặt.

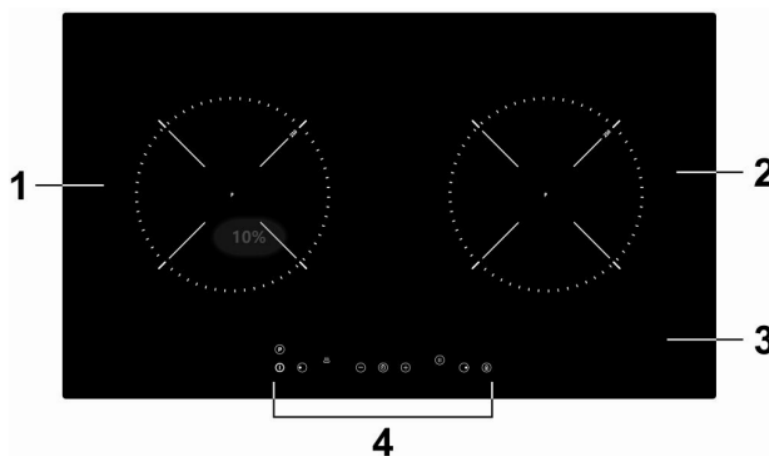
- Chỉ sử dụng những bộ phận bảo vệ lò vi sóng được thiết kế bởi nhà sản xuất thiết bị nấu ăn hoặc được chỉ ra trong quá trình sản xuất thiết bị trong hướng dẫn để sử dụng như một bộ phận bảo vệ thích hợp. Việc sử dụng các bộ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Thiết bị này chỉ kết nối đất với cho các mục đích chức năng.

Cảm ơn bạn vì đã mua thiết bị Bếp từ này. Chúng tôi khuyến nghị bạn nên dành thời gian đọc hướng dẫn cài đặt này để nắm rõ đầy đủ cách cài đặt và vận hành chính xác. Để cài đặt, vui lòng đọc phần cài đặt trong sách hướng dẫn. Đọc cẩn thận tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và cất giữ cuốn sách này để tham khảo trong tương lai.

Tổng quan về sản phẩm

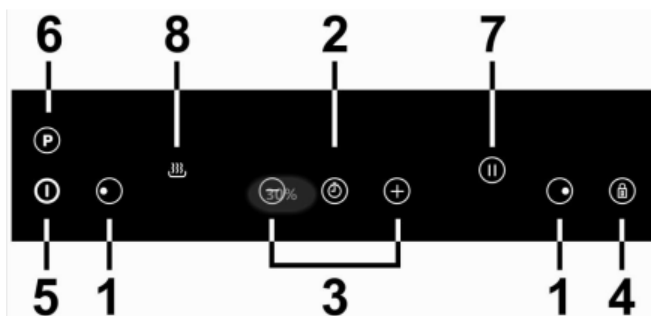
Mặt trên và bảng điều khiển



1. 2000W boost 2300W
2. 2000W boost 2300W
3. Mặt kính
4. Bảng điều khiển

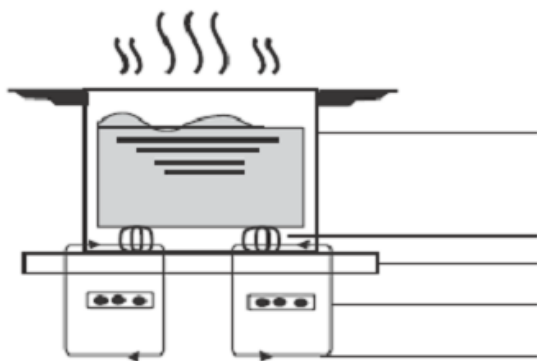
Bảng điều khiển

1. Nút chọn vùng nấu
2. Nút hẹn giờ
3. Nút tăng giảm
4. Nút khóa an toàn
5. Nút ON/OFF
6. Nút chức năng P (boots function)
7. Chức năng Start & Go
8. Chức năng giữ ấm.



Thông tin tổng quan

Nấu ăn bằng bếp từ là một công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nó hoạt động bởi các rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp lên nồi, chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt thủy tinh. Bề mặt kính trở nên nóng chỉ vì đáy nồi làm cho nó nóng lên.



nồi kim loại

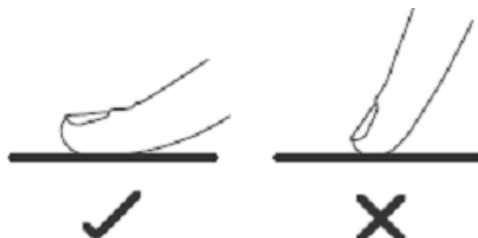
mạch từ
tấm gốm thủy tinh
cuộn dây điện từ
dòng điện cảm ứng

Trước khi sử dụng Bếp từ

- Đọc hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt về phần 'Cảnh báo An toàn'.
- Tháo tất cả bao bì, màng bảo vệ và băng keo khỏi thiết bị.

Sử dụng các Điều khiển cảm ứng

- Bộ điều khiển sẽ phản hồi ngay cả với các lần chạm nhẹ, do đó bạn không cần phải tạo bất kỳ áp lực.
- Sử dụng cả ngón tay bạn (trần viền), không phải đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi khi thao tác được phát hiện.
- Đảm bảo các bộ phận điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo, và không có vật dụng nào khác (ví dụ: dụng cụ hoặc vải) bao phủ lên các nút bấm. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể khiến các bộ điều khiển gặp khó khăn để vận hành.



Chọn nồi chảo nấu phù hợp



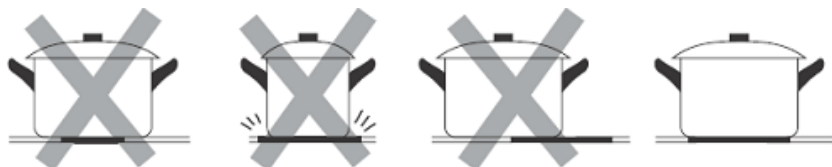
- Chỉ sử dụng các dụng cụ nấu có đế nhiễm từ để nấu bếp. Tìm biểu tượng nhiễm từ trên bao bì hoặc ở đáy dụng cụ nấu.
- Bạn có thể kiểm tra xem nồi của bạn có phù hợp bằng nam châm. Di chuyển nam châm vào phần đáy nồi. Nếu nam châm hút mạnh, thì nồi thích hợp dùng bếp từ.
- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Cho một ít nước vào nồi mà bạn muốn kiểm tra.
 2. Nếu  không nhấp nháy trên màn hình và nước đang nóng lên, bếp nấu phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ tinh khiết, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm sứ và đồ dùng bằng đất nung.



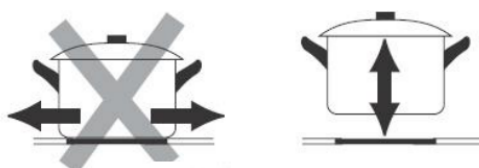
Không được sử dụng bếp nấu có các cạnh răng cưa hoặc đáy cong.



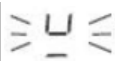
Đảm bảo rằng đế nồi phẳng, nằm ngang trên kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng nồi có đường kính bằng vùng nấu. Đặt nồi đúng trung tâm của vùng nấu



Luôn nhắc nồi ra khỏi mặt bếp - không trượt, nếu không có thể làm xước kính



Nếu bảng điều khiển nhấp nháy



và dụng cụ nấu không nóng

Nghĩa là :

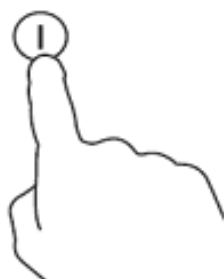
- Bạn chưa đặt nồi vào đúng vùng nấu
- Nồi chảo chưa phù hợp
- Chảo quá nhỏ hoặc không đúng trung tâm vùng nấu. Nếu nồi chảo không phù hợp. Bếp sẽ tự động tắt sau vài phút.

Sử dụng bếp từ

Để bắt đầu nấu ăn

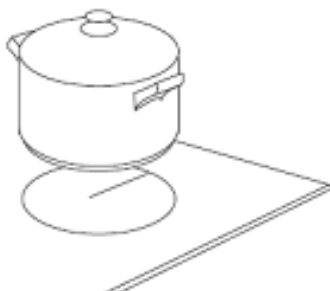
1. Chạm vào nút điều khiển ON / OFF.

Sau khi bật nguồn, 1 âm báo hiệu sẽ vang lên, tất cả các màn hình hiển thị sẽ chỉ ra bếp đang ở trạng thái chờ. “ – “ hoặc “ – – “



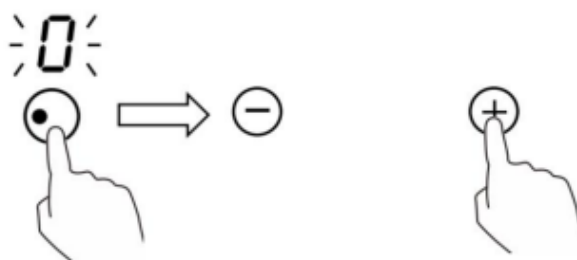
2. Đặt một nồi thích hợp vào vùng nấu.

- Đảm bảo đáy nồi và bề mặt vùng nấu sạch sẽ và khô.



3. Chạm vào nút chọn vùng nấu

4. Chọn mức công suất bằng cách nhấn "+" hoặc "-"



Khi bạn muốn ngưng sử dụng bếp

1. Chạm vào biểu tượng chọn vùng nấu mà bạn muốn tắt



2. Nhấn nút “-” để giảm mức công suất về “0”
3. Tắt toàn bộ bếp bằng cách nhấn vào điều khiển “ON/OFF”



4. **Cẩn thận bề mặt nóng**
"H" sẽ hiển thị vùng nấu nào đang nóng. Nó sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội xuống đến một nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn làm nóng nồi, hãy sử dụng vùng nấu khi vẫn còn nóng.

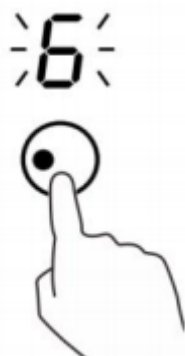


Sử dụng chức năng gia tăng công suất (Boost Function)

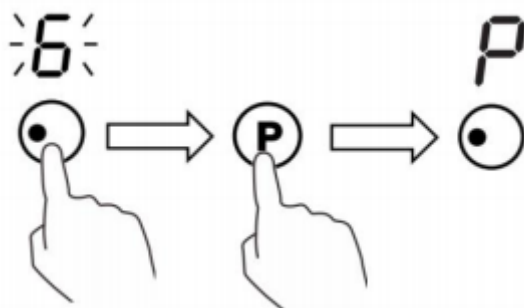
Boost là chức năng gia tăng công suất tối đa cho một vùng nấu trong 1 giây đến 5 phút. Do đó, bạn có thể sử dụng nấu nướng nhanh hơn.

Sử dụng chức năng gia tăng công suất (Boost Function)

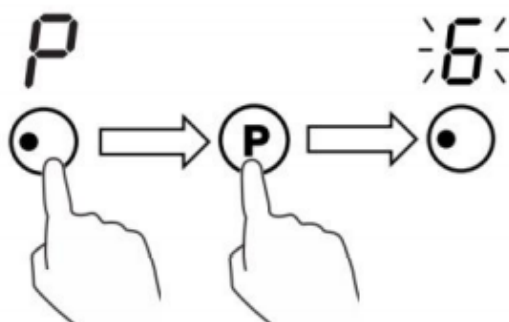
1. Chạm vào biểu tượng chọn vùng nấu mà bạn muốn cài đặt, biểu tượng sẽ nhấp nháy



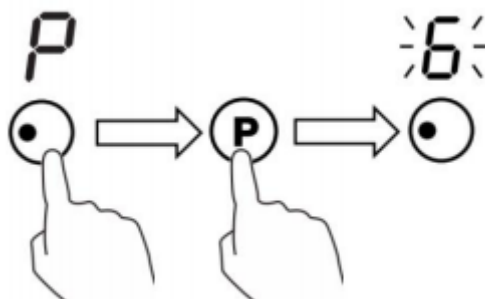
2. Chạm vào phím chức năng boost, vùng nấu sẽ chuyển sang chế độ boost, bảng điều khiển hiển thị “P”



3. Chức năng boost sẽ hoạt động liên tục trong 5 phút. Sau đó trở lại mức công suất cài đặt trước đó.



4. Nếu bạn muốn hủy bỏ chức năng boost trong 5 phút hoạt động, chọn vùng nấu muốn thao tác, biểu tượng sẽ nhấp nháy, sau đó chạm vào nút “P”, vùng nấu sẽ trở về mức công suất cài đặt trước đó.

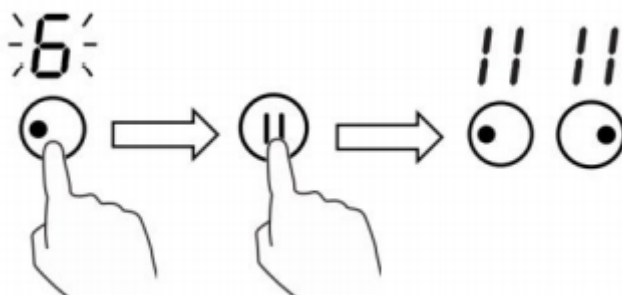


Sử dụng tạm dừng (chức năng STOP & GO)

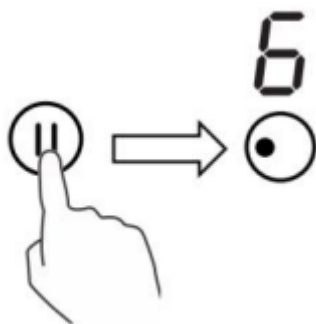
Chức năng tạm dừng có thể sử dụng bất kì lúc nào trong khi đang nấu.

Sử dụng chức năng tạm dừng và tiếp tục cho vùng nấu.

1. Chắc chắn rằng vùng nấu đang hoạt động
2. Chạm vào biểu tượng STOP & GO, vùng nấu sẽ hiển thị biểu tượng “||”, Sau đó, tất cả các vùng nấu sẽ được tạm dừng, ngoại trừ phím STOP&GO, ON/OFF, Khóa.



3. Để hủy chức năng tạm dừng, chạm biểu tượng STOP&GO, sau đó vùng nấu sẽ trở lại mức công suất cài đặt trước.

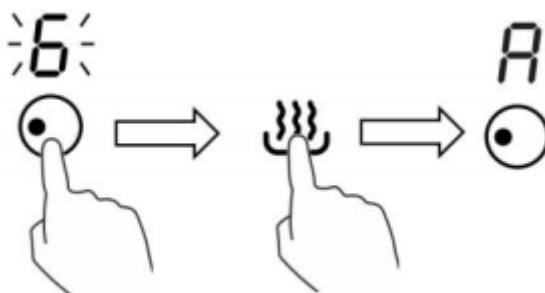


Sử dụng chức năng giữ ấm

Chức năng giữ ấm thích hợp cho việc giữ thức ăn ở mức nhiệt độ thấp.

Sử dụng chức năng giữ ấm cho bếp.

1. Chọn vùng nấu mà bạn muốn cài đặt, biểu tượng sẽ nhấp nháy
2. Chọn biểu tượng giữ ấm, bảng điều khiển sẽ hiển thị “A”



3. Nếu bạn muốn hủy chức năng giữ ấm, Chọn vùng nấu, sau đó chọn biểu tượng giữ ấm, vùng nấu sẽ trở về mức công suất “0”.

Khóa bộ điều khiển

- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để ngăn ngừa việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ trẻ em vô tình bật).
- Khi bộ điều khiển bị khóa, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu, ngoại trừ điều khiển ON / OFF.

Để khóa các nút điều khiển

Chạm vào biểu tượng khóa  và giữ trong 3 giây, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị “Lo”

Để mở khoá điều khiển

1. Đảm bảo bếp từ đã được bật.
2. Thực hiện tương tự như thao tác trên
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ.



Khi bếp nấu ở chế độ khóa, tất cả các điều khiển đều bị vô hiệu, ngoại trừ điều khiển ON / OFF ①, bạn luôn có thể tắt bếp với kiểm soát ON / OFF ① trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn sẽ phải mở khóa bếp trong các hoạt động tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

Bộ cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp nấu. Khi nhiệt độ quá cao so với mức cho bếp, bếp nấu sẽ tự động ngừng hoạt động.

Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp đã hoạt động một thời gian, sẽ có lượng nhiệt dư trên mặt kính. Chữ "H" cảnh báo bạn cần tránh xa vùng gia nhiệt. Không chạm vào tấm kính khi hiển thị chữ "H".

Phát hiện các vật thể trên bảng điều khiển

Khi nấu có kích thước không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ nhôm), hoặc một số vật nhỏ khác (như dao, nĩa, chìa khóa) để lại trên bếp, thì bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ làm mát trong 1 phút nữa.

Bảo vệ tắt tự động

1. Tắt tự động là chức năng bảo vệ an toàn cho bếp nấu của bạn. Nó sẽ tắt tự động nếu bạn quên tắt bếp. Thời gian làm việc mặc định cho các mức công suất khác nhau được trình bày trong bảng dưới đây:

Mức điện năng	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bộ hẹn giờ mặc định (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Những người sử dụng máy tạo nhịp tim cần tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

Sử dụng bộ hẹn giờ

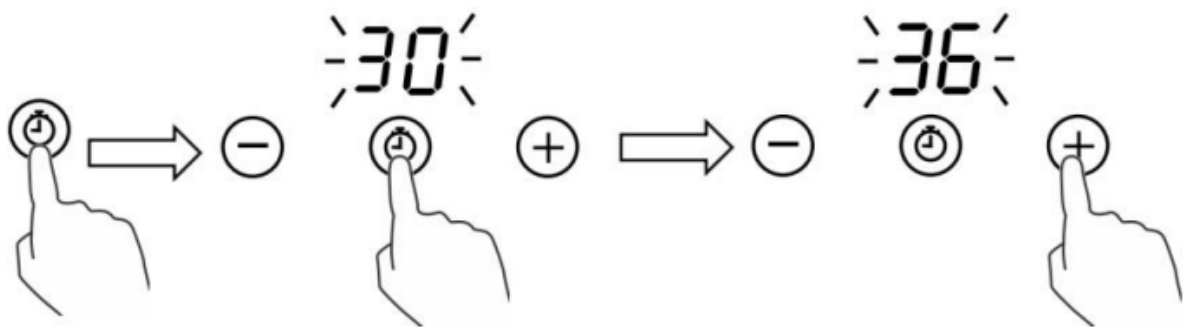
- Bạn có thể sử dụng nó để tắt một vùng nấu sau khi thời gian đã được thiết lập.
- Bạn có thể đặt bộ hẹn giờ lên đến 99 phút.

Thiết lập bộ hẹn giờ để tắt một vùng nấu

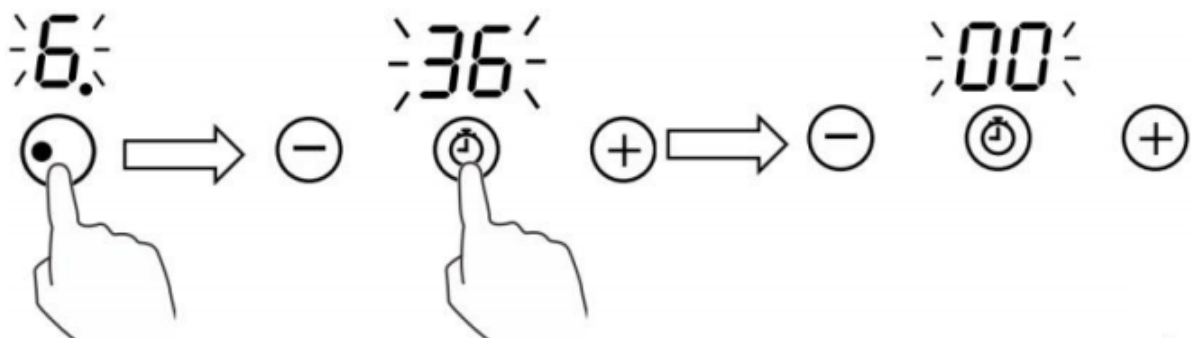
1. Chạm chọn vùng nấu mà bạn muốn thiết lập bộ hẹn giờ.



2. Chạm vào biểu tượng đồng hồ, bảng điều khiển thời gian sẽ nhấp nháy, nhấn ngay nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian



3. Để hủy cài đặt thờ gian, thực hiện như bước 1 và 2, sau đó nhấn “-” để giảm thời gian về 00



4. Khi thời gian được thiết lập, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ trong 5 giây.



CHÚ THÍCH : Điểm màu đỏ bên cạnh bộ chỉ báo mức năng lượng sẽ sáng lên cho biết vùng đó đã được chọn.



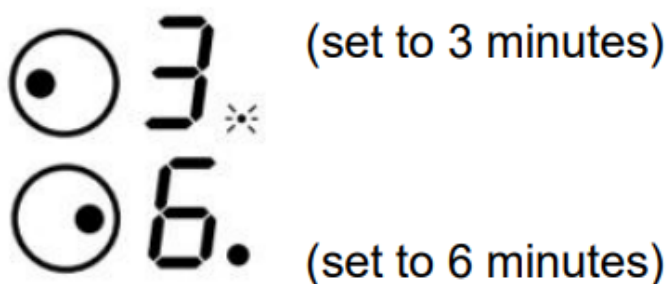
5. Khi thời gian đặt xong, vùng nấu sẽ tự động tắt. Và báo chữ “H” Cảnh báo nhiệt dư

Cài đặt bộ hẹn giờ để tắt nhiều vùng nấu

1. Nếu sử dụng chức năng này cho nhiều hơn một vùng gia nhiệt, bộ chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian ngắn nhất.

(ví dụ vùng 1 # thời gian cài đặt là 6 phút, vùng 2 # thời gian cài đặt là 3 phút, bộ chỉ báo hẹn giờ hiển thị "3")

CHÚ THÍCH : Điểm màu đỏ bên cạnh bộ chỉ báo mức năng lượng sẽ nhấp nháy.



2. Khi hết thời gian nấu, vùng gia nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt, và cảnh báo nhiệt dư chữ “H”



CHÚ THÍCH : Nếu bạn muốn thay đổi thời gian sau khi bộ hẹn giờ được thiết lập, bạn phải bắt đầu từ bước 1.

Hướng dẫn nấu ăn

Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn sử dụng Power Boost. Ở nhiệt độ cực cao dầu và mỡ sẽ tự bốc cháy và điều này có nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Khi thức ăn sôi, hãy giảm mức công suất thấp
- Sử dụng nắp sẽ giúp giảm thời gian nấu ăn và giữ được nhiệt độ cho thức ăn
- Lượng nước và dầu mỡ ít sẽ nấu nhanh hơn
- Bắt đầu nấu ở mức nhiệt độ cao, và giảm xuống khi thức ăn đã đủ nóng.

Đun sôi, nấu cơm

- Đun sôi xảy ra dưới điểm sôi, vào khoảng 85 độ C, khi các bọt khí chỉ thỉnh thoảng nổi lên bề mặt, nó là nhiệt độ lý tưởng cho các món súp mà hầm, nấu nước sốt.
- Một số thao tác, bao gồm nấu cơm, có thể điều chỉnh cài đặt nhiệt cao hoặc thấp nhất để đảm bảo thực phẩm được nấu và làm chín đúng cách.

Bít tết

Để có một món bít tết ngon

- Để yên thịt trong nhiệt độ bình thường khoảng 20p trước khi nấu.
- Làm nóng chảo
- Thoa cả hai mặt của bít tết với dầu. Cho một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng rồi cho thịt vào chảo
- Đảo bít tết chỉ 1 lần trong khi nấu, thời gian đảo sẽ phụ thuộc vào độ dày và mức độ chín mà bạn muốn.
- Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2 - 8 phút mỗi bên. Nhấn miếng bít tết để đánh giá xem nó được nấu chín như thế nào - nó càng chắc chắn, nó sẽ càng chín hơn.
- Để bít tết lên 1 chiếc đĩa ấm vài phút và thưởng thức.

Chiên xào

- Chọn một cái chảo tương ứng hoặc lớn hơn vùng nấu.
- Có đầy đủ nguyên liệu và thiết bị đã sẵn sàng, việc xào nấu nên diễn ra nhanh chóng, nếu số lượng lớn thì nên chia ra thành nhiều đợt.
- Làm nóng chảo nhanh và cho dầu vào.
- Xào thịt trước, đặt nó sang một bên và giữ ấm
- Xào rau, khi chúng nóng nhưng vẫn còn giòn, giảm công suất xuống thấp, cho thịt và nước sốt vào.
- Đảo đều các nguyên liệu và làm nóng.
- Chúc bạn thành công.

Cài đặt Nhiệt

Các cài đặt dưới đây chỉ là hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào một vài yếu tố, bao gồm đồ nấu và số lượng bạn nấu. Trải nghiệm với bếp để tìm ra thiết lập phù hợp nhất với bạn.

Cài đặt nhiệt	Sự phù hợp
1 - 2	- Hâm nóng với một lượng nhỏ thức ăn - Sô-cô-la, bơ và thực phẩm chảy nhanh - Đun nhỏ lửa - Hâm nóng
3 - 4	- Gia nhiệt - Đun sôi - Nấu cơm
5 - 6	Bánh
7 - 8	- Sốt - Nấu mì ống
9	- Xào - Làm khô - Đun sôi súp - Đun nước nhiều

Bảo quản và làm sạch

Công đoạn?	Cách thực hiện?	Chú ý:
Vệ sinh mặt kính mỗi ngày (dầu vên tay, vết bẩn do thực phẩm hoặc chất tràn đổ ăn)	- Tắt bếp. - Nên dùng chất tẩy khi mặt kính đang ấm (không nóng!) - Vệ sinh và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. Bật nguồn điện trở lại.	- Khi tắt bếp, sẽ không có dấu hiệu 'bề mặt nóng' nhưng vùng nấu có thể vẫn nóng! Cần cẩn trọng. - Máy mài, một số máy rửa nylon và các chất làm sạch bào mòn có thể làm trầy xước kính. Luôn luôn đọc kỹ thông tin để kiểm tra xem chất làm sạch hoặc máy rửa của bạn có phù hợp không. - Không bao giờ để dư lượng chất làm sạch trên mặt bếp: nếu không kính có thể bị bẩn.

Nước sôi, chất tan chảy, và đường nóng chảy trên kính	Loại bỏ ngay lập tức bằng dao cạo phù hợp với mặt kính, nhưng hãy cẩn thận với các bề mặt nóng: 1. Rút nguồn điện. 2. Cầm lưỡi dao ở góc 30 ° và cạo các vết bẩn hoặc vết tràn khác. 3. Làm sạch vết bẩn hoặc vết tràn bằng khăn ăn hoặc khăn giấy. 4. Làm theo mặt kính hằng ngày làm theo các bước từ 2 => 4	• Loại bỏ các vết bẩn do tan chảy và các thực phẩm chứa đường hoặc chất tràn càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, chúng có thể đông cứng hoặc thậm chí vĩnh viễn làm hỏng bề mặt kính. • Vết cắt nguy hiểm: khi vỏ an toàn được tháo ra, lưỡi dao cạo có thể rất sắc. Sử dụng cẩn thận và luôn cất giữ an toàn và để ngoài tầm với của trẻ em.
Các vật liệu tràn che bộ điều khiển cảm ứng	1. Tắt bếp. 2. Thoa nước 3. Lau vùng kiểm soát cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc miếng vải sạch ẩm. 4. Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy. Bật nguồn điện trở lại.	• Bếp có thể phát ra tiếng bíp & tự tắt, và các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động trong khi có chất lỏng trên đó. Đảm bảo bạn lau khô vùng điều khiển cảm ứng trước khi bật nồi.

Gợi ý và lời khuyên

Các vấn đề	Nguyên nhân có thể	Hành động
Không thể bật bếp từ.	Không có nguồn điện.	Đảm bảo bếp nấu được nối với nguồn điện và được bật lên. Kiểm tra xem có bị cúp điện trong nhà hoặc khu vực của bạn. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và vấn đề vẫn tồn tại, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
Các điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các điều khiển bị khóa.	Mở khóa điều khiển. Xem phần 'hướng dẫn sử dụng bếp của bạn' để được hướng dẫn.
Các điều khiển cảm ứng rất khó hoạt động.	Có thể có một giọt nước nhỏ trên bộ điều khiển hoặc bạn có thể đã chạm ngón tay vào bộ điều khiển.	Đảm bảo khu vực kiểm soát cảm ứng khô và chạm vào bộ điều khiển.
Kính bị trầy xước.	Nồi nấu lồi lõm, nhám. Chất làm sạch có độ ăn mòn cao được sử dụng.	Sử dụng bếp nấu với đáy phẳng. Xem 'Chọn bếp nấu phù hợp'. Xem 'Vệ sinh và làm sạch'.

Một số nồi gây ra tiếng ồn.	Điều này có thể do việc cấu trúc bếp nấu của bạn (các lớp kim loại khác nhau có độ rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với bếp nấu và không có lỗi.
Bếp tạo ra tiếng ồn khi sử dụng ở mức công suất cao.	Đó là công nghệ phun từ của bếp từ	Nó hoàn toàn bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ biến mất hoàn toàn khi bạn giảm công suất.
Tiếng ồn quạt từ bếp từ.	Quạt làm mát được lắp vào bếp để ngăn thiết bị quá nóng. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn tắt bếp.	Điều này là bình thường. Không được rút phích cắm khỏi ổ cắm tường khi bếp đang chạy.
Nồi không nóng và bảng điều khiển báo không nhận nồi	Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nồi không thích hợp để nấu cho bếp từ. Bếp từ không thể phát hiện nồi vì kích thước của nó quá nhỏ so với vùng nấu.	Sử dụng nồi nấu thích hợp cho bếp từ. Xem phần 'Chọn bếp nấu phù hợp'. Đặt nồi đúng vị trí, chắc chắn kích thước nồi phù hợp
Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt đột ngột, có âm báo và mã lỗi hiển thị (thường luân phiên với một hoặc hai chữ số trong màn hình bộ hẹn giờ).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại mã lỗi, rút phích cắm, và liên hệ với một kỹ thuật viên có trình độ.

Hiển thị lỗi và xử lý

Nếu có điều gì bất thường, bếp từ sẽ tự động chuyển trạng thái bảo vệ và hiển thị mã lỗi tương ứng:

Các vấn đề	Nguyên nhân có thể	Phải làm gì
F3 / F4	Lỗi cảm biến nhiệt độ trên mâm từ.	Xin vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
F9 / FA	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT.	Xin vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
E1 / E2	Điện áp không ổn định.	Vui lòng kiểm tra lại nguồn điện cấp cho bếp. Mở bếp khi điện áp ổn định.
E3	Quá nhiệt ở cảm biến nhiệt độ mâm từ	Xin vui lòng liên hệ nhà cung cấp

E5	Quá nhiệt ở cảm biến nhiệt độ IGBT	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp nguội.
----	------------------------------------	---

Trên đây là việc đánh giá và kiểm tra các lỗi phổ biến.

Xin vui lòng không tháo rời thiết bị để tránh bất kỳ nguy hiểm và thiệt hại cho bếp từ.

Thông số kĩ thuật

Bếp từ	IR 721 SR VR 01- YL-IDH4606-3B3B
Vùng nấu	2 vùng
Điện áp	220-240V ~, 50-60Hz
Công suất	4400-4800W
Kích thước bếp L×W×H(mm)	730*430*60
Kích thước lắp đặt A×B (mm)	695*410

Trọng lượng và kích thước là gần đúng. Bởi vì chúng tôi liên tục cố gắng để cải thiện sản phẩm, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

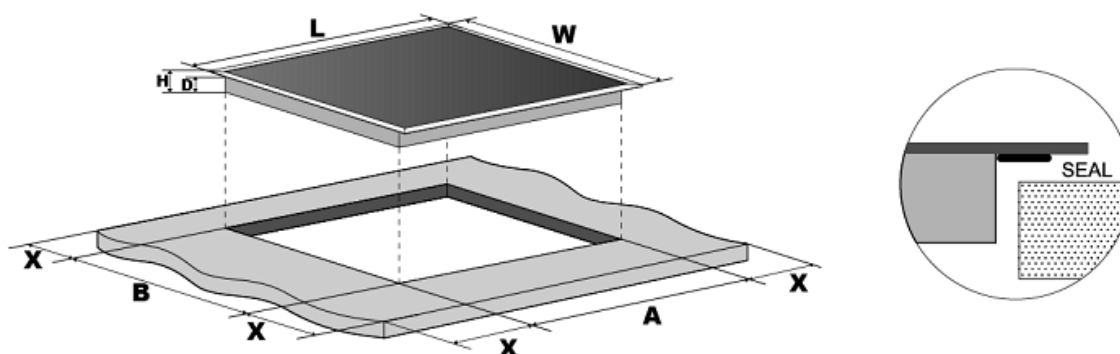
Hướng dẫn lắp đặt

Chọn thiết bị lắp đặt

Cắt mặt đá theo kích thước thể hiện trong bảng vẽ.

Với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải giữ khoảng cách tối thiểu là 5 cm các cạnh

Đảm bảo độ dày của bề mặt ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt chịu nhiệt để tránh sự biến dạng bởi nhiệt độ. Như thể hiện ở hình dưới đây:

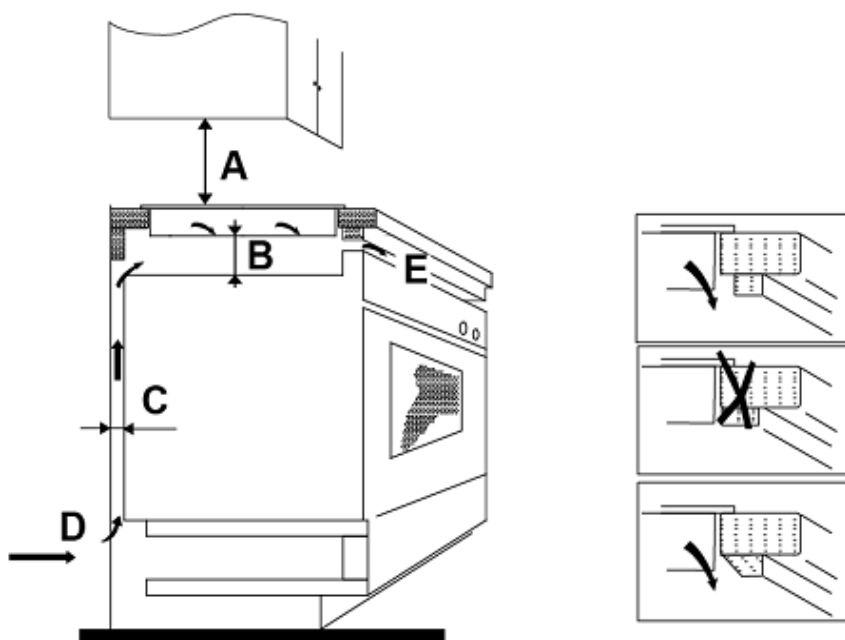


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
730	430	60	56	695	410	50 mini

Trong bất kỳ trường hợp nào, hãy đảm bảo bếp từ được thông thoáng gió tốt và khe lấy gió và thoát khí không bị chặn. Bếp sẽ hoạt động tốt khi thông thoáng đúng chuẩn. Như dưới đây



Chú ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp và tủ phía trên phải ít nhất 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lỗ thông gió	Lỗ thoát gió 5mm

Trước khi lắp bếp, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt vuông vắn và bằng phẳng, không lồi lõm.
- Bề mặt được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Bếp từ được lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng có quạt làm mát
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành
- Lắp đặt bộ phận cấp nguồn cho bếp đúng tiêu chuẩn lắp đặt và nguồn điện ở điện phương.

Thực hiện đúng quy tắt đầu giấy

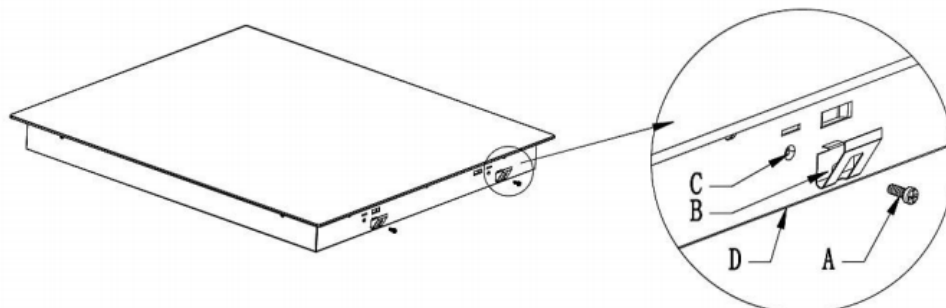
- Bộ công tắc được lắp đặt nơi dễ thao tác.
- Bạn cần tham khảo ý kiến và điều kiện tiêu chuẩn lắp đặt nguồn điện ở khu vực
- Bạn nên sử dụng bờ mặt chịu nhiệt và dễ lau chùi.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

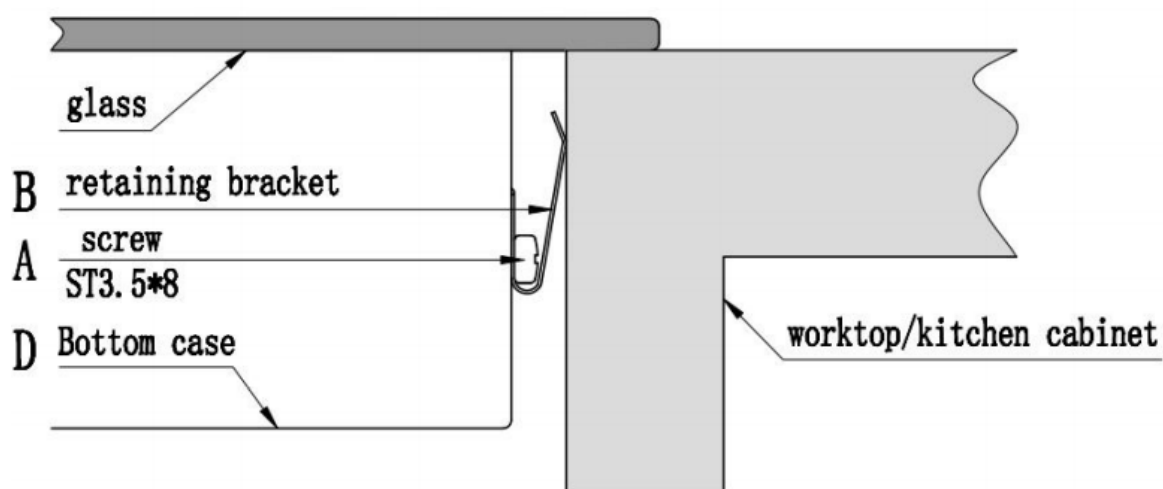
- Không được lắp hệ thống dây điện đi qua các ngăn kéo, ngăn tủ
- Có luồng không khí từ bên ngoài tủ đến phần đáy bếp, đảm bảo độ thông thoáng
- Nếu bếp được đặt phía trên ngăn kéo hoặc ngăn tủ, cần thiết kế đảm bảo độ thông thoáng cho bếp
- Công tắc nguồn dễ dàng thao tác và tiếp cận

Trước khi định vị các khung cố định

Thiết bị phải được đặt trên một bề mặt phẳng, ổn định (sử dụng bao bì). Không tạo áp lực vào các pát gắn



A	B	C	D
ốc gắn	Pát gắn	lỗ vít	đế



Cảnh báo

1. Bếp từ phải được lắp đặt bởi nhân viên có tay nghề hoặc kỹ thuật viên. Chúng tôi có các chuyên gia tư vấn cho bạn. Không nên tự tiến hành sửa chữa.
2. Bếp từ không được lắp trực tiếp trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện tử.
3. Bếp từ hoạt động cần dụng cụ nấu từ tính tốt để đảm bảo độ bền của thiết bị.
4. Tường và vùng gia nhiệt trên bề mặt sẽ có tính chịu nhiệt.
5. Để tránh thiệt hại, các lớp bánh và chất kết dính phải được loại bỏ trên bề mặt.

Kết nối bếp từ với nguồn điện



Loại bếp này chỉ được kết nối với nguồn điện bởi một người có trình độ phù hợp. Trước khi nối ổ cắm vào nguồn điện, kiểm tra xem:

1. Hệ thống dây điện phù hợp với nguồn điện của bếp từ.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong thông số kỹ thuật
3. Dây cáp nguồn đảm bảo tải được công suất của bếp.

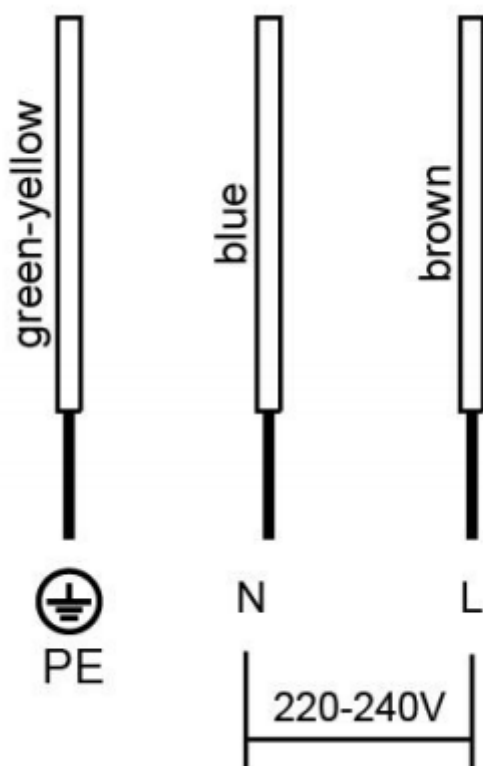
Để kết nối vào nguồn điện, không sử dụng bộ chỉnh điện, bộ phận giảm tốc, hoặc các thiết bị phân nhánh vì chúng có thể gây quá nhiệt và hỏa hoạn.

Cáp cấp điện không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được bố trí sao cho nhiệt độ không vượt quá 75 ° C tại bất kỳ điểm nào.



Yêu cầu thợ điện kiểm tra xem hệ thống dây điện có phù hợp. Việc thay đổi chỉ được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn có liên quan, hoặc một bộ ngắt điện riêng biệt. Phương pháp kết nối được hiển thị bên dưới.



- Nếu dây điện bị hư hỏng hoặc phải thay thế, phải được tiến hành bởi người có trình độ với các dụng cụ chuyên dụng để tránh tai nạn.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện tổng

bộ ngắt mạch (CB) phải được lắp đặt với độ mở tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.

- Người lắp đặt phải đảm bảo kết nối điện đúng cách và đã tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp không được uốn cong hoặc nén.
- Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và thay thế bằng kỹ thuật viên được ủy quyền.
- Dây màu vàng / xanh của cáp điện phải được nối với đất với cả hai đầu nối nguồn và thiết bị.
- Nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn nào do việc sử dụng thiết bị không được nối đất hoặc do sự kết nối của dây nối đất bị lỗi.
- Nếu thiết bị có ổ cắm điện, phải lắp đặt để có thể tiếp cận được ổ cắm.

 THẢI BỎ: Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải gia đình chưa được phân loại. Việc thu gom chất thải độc lập để xử lý đặc biệt là cần thiết.	Thiết bị này được dán nhãn tuân theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19 /EU về Thiết bị Điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa được bất kỳ hủy hoại nào có thể có đối với môi trường và sức khỏe con người. Biểu tượng trên sản phẩm chỉ ra rằng nó có thể không được coi là chất thải gia đình thông thường. Cần phải được đưa đến điểm thu gom tái chế hàng điện tử. Thiết bị này đòi hỏi phải xử lý chất thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn, hoặc cửa hàng nơi bạn mua nó. Để biết thêm thông tin về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.
---	---

