

Loại bỏ thiết bị



Biểu tượng trên sản phẩm hoặc trên bao bì của nó chỉ ra rằng

Sản phẩm có thể không được coi là chất thải sinh hoạt. Thay vào đó, nó phải được bàn giao đến một điểm kết hợp cho việc tái chế các thiết bị điện tử.

Bằng cách đảm bảo rằng sản phẩm này được xử lý chính xác. Bạn sẽ bảo vệ môi trường và sức khỏe con người, điều này sẽ bị tổn hại thông qua việc xử lý không phù hợp của sản phẩm này. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, dịch vụ xử lý chất thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.

Sử dụng đúng

Sở thích sẽ được sử dụng, chuẩn bị thức ăn trong nhà. Nó có thể được dùng cho bất kỳ mục đích nào.

Để biết thông tin của bạn

Hãy đọc Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị của bạn. Nó chứa thông tin quan trọng về sự an toàn và về cách sử dụng và sau khi thiết bị của bạn, để tuổi thọ của thiết bị dài hơn. Khi thiết bị phát hiện một lỗi, trước tiên hãy xem trên phần trên Làm gì để khi sự cố xảy ra? Bạn thường có thể khắc phục các vấn đề nhỏ. Nếu không xử lý được hãy gọi một kỹ thuật. Hãy giữ HDSĐ này trong một vị trí an toàn và chuyển nó cho chủ sở hữu mới để biết thông tin và an toàn của họ.

NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

Kết nối và hoạt động

- Các thiết bị được thiết kế theo các quy định an toàn.
- Thiết bị được sản xuất phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn hiệu quả được yêu cầu.
- Tuy nhiên, chúng tôi khuyến nghị rằng những người bị suy yếu về năng lực thể chất, vận động hoặc tinh thần, hoặc những người không có kinh nghiệm và hiểu biết không nên sử dụng thiết bị. khuyến nghị không được sử dụng bởi trẻ quá nhỏ.
- Việc kết nối Thiết bị với nguồn điện chính hoặc sửa chữa và phục vụ thiết bị có thể được thực hiện bởi một kỹ sư điện theo các quy định an toàn hiện tại. Vì sự an toàn của chính bạn, đừng để bất kỳ ai khác ngoài kỹ thuật viên dịch vụ thực hiện.
- Kiểm tra để đảm bảo ổ cắm điện chính xác (16A, 230V) trước khi bạn kết nối thiết bị.
- Thiết bị sử dụng duy nhất nếu hệ thống điện trong nhà bạn có thể đáp ứng 16A.

Liên quan đến sở thích

Không bao giờ chạm vào bề mặt của vùng nấu. Vùng nấu sẽ trở nên nóng trong khi hoạt động. Giữ trẻ em ở một khoảng cách an toàn. Có nguy cơ phỏng!

- Không bao giờ sử dụng bếp hoạt động mà không có sự giám sát, vì cài đặt công suất cao (công suất tối đa) sẽ dẫn đến các phản ứng cực nhanh.
- Bảo quản và sử dụng thiết bị trên bề mặt khô, và khoảng cách tối thiểu 10 cm xung quanh.
- Khi nấu ăn, chú ý đến tốc độ tăng nhiệt của vùng nấu. Tránh để nồi cạn khô vì có nguy cơ nồi quá nóng!
- Không đặt nồi và chảo rỗng vào vùng nấu đã được bật.
- Cần thận khi sử dụng nồi chảo mà không để thực phẩm bên trong điều này có thể gây thiệt hại cho nồi và cho bếp nấu. Điều quan trọng là sau khi sử dụng vùng nấu, bạn tắt nó đi.
- Chất béo dầu mỡ quá nóng có thể gây cháy. Thường xuyên giám sát việc chuẩn bị thức ăn với chất béo và dầu ăn. Không nên dập tắt chất béo và dầu ăn bằng nước! Đặt nắp lên nồi chảo và tắt vùng nấu.
- Bề mặt kính gồm cực kỳ chắc chắn. Tuy nhiên, bạn nên tránh thả các vật cứng nhọn vào mặt kính bếp. Những vật sắc nhọn mà rơi vào mặt kính có thể gây vỡ.
- Nếu có vết nứt, hoặc bất kỳ dấu vết nào khác xuất hiện trên mặt kính, hãy tắt ngay lập tức. Ngắt kết nối cầu chì ngay lập tức và gọi Dịch vụ chăm sóc khách hàng.
- Nếu không thể tắt bếp do lỗi trong cảm biến, hãy ngắt kết nối nguồn điện và gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng.
- Không được sử dụng mặt kính để bỏ vật dụng.
- Không đặt nhựa lên vùng nấu. Chẳng hạn như nhựa và các loại thực phẩm có đường lên các khu vực nấu ăn nóng. Sử dụng một dụng cụ cạo để loại bỏ ngay lập tức ra khỏi mặt kính vùng nấu để tránh làm hỏng bếp.
- Các vật kim loại (nồi và chảo, v.v.) Cần thận đặt xuống bếp nấu, chúng có thể bị nóng!
- Không để vật dụng, nhiên liệu dễ cháy lên mặt kính gần vùng nấu.
- Các vật kim loại đeo trên cơ thể bạn có thể trở nên nóng trong vùng lân cận ngay lập tức của bếp từ. Chú ý! Nguy cơ bị bỏng! Các đối tượng không phải từ tính (ví dụ: vòng vàng hoặc bạc) sẽ không bị ảnh hưởng.
- Không bao giờ sử dụng các vùng nấu để hâm nóng các hộp thực phẩm hoặc bao bì chưa mở bằng các hợp chất materi. Supply sức mạnh có thể khiến họ nổ tung!
- Giữ các nút cảm biến luôn sạch vì thiết bị có thể bám bụi bẩn vì tiếp xúc khi chạm. Không bao giờ đặt bất cứ thứ gì (khăn, vải, vật dụng, v.v.) vào các nút cảm biến.
- Kích hoạt Khóa nếu có bất kỳ vật nuôi nào trong nhà tiếp xúc với bếp nấu ăn..
- Thiết bị không được vận hành bằng bộ hẹn giờ tự động hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

- Không sử dụng khi mặt kính gồm nó bị nứt hoặc vỡ. Nếu bất kỳ vết nứt nào xuất hiện, hãy tắt nguồn bếp ngay lập tức.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được sửa lại bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc kỹ thuật người để tránh nguy hiểm.
- Không đặt dây treo trên cạnh của tường hoặc bàn làm việc.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không lưu trữ vật dụng trên bề mặt nấu.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn không giám sát trên bếp nấu ăn có chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể gây cháy trong lửa. Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, hãy tắt thiết bị sau đó phủ khăn vải ẩm ướt.
- Sau khi sử dụng, hãy tắt chức năng của bếp.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị sốc điện tử.
- Các vật thể kim loại như dao, đĩa, thìa không được đặt trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- **CẢNH BÁO:** Đảm bảo tắt ứng dụng trước khi lấy nồi ra khỏi bếp để tránh khả năng bị sốc điện.
- Không sử dụng các máy mài mạnh hoặc dao sắc để tiếp xúc mặt kính vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể làm hỏng nó trong việc phá vỡ kính.

Người liên quan

Chú ý!

- Thiết bị và các bộ phận khác của nó trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận vùng nấu vừa kích hoạt. Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giám sát.
 - Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng trẻ không vô ý kích hoạt lò.
 - Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc có KHÔNG kinh nghiệm và hiểu biết
- Nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng Thiết bị theo cách an toàn.
- Trẻ em không nên chơi đùa gần bếp đang kích hoạt.
 - Vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em, họ phải hơn 8 tuổi và được giám sát.
 - Giữ cho thiết bị và dây của nó xa tầm với của Trẻ em.

Chú ý:

Những người có máy tạo nhịp tim hoặc có quả tim bằng máy phải đảm bảo rằng từ trường gây nhiễu của họ không bị ảnh hưởng bởi bếp cảm ứng (dải tần số của bếp cảm ứng là 20-50 kHz) Tham khảo ý kiến của Bác sĩ.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

Bếp nấu ăn

Bếp nấu ăn được trang bị chế độ nấu cảm ứng. Một cảm ứng bên dưới mặt kính tạo ra một điện từ đi xuyên qua mặt kính và tạo ra dòng nhiệt sinh ra trong đáy nồi. Nhiệt được truyền từ thiết bị gia nhiệt qua nồi nấu vào thức ăn được nấu.

Ưu điểm của bếp từ

- Nấu ăn tiết kiệm năng lượng thông qua việc truyền năng lượng trực tiếp vào nồi (cần có nồi / chảo phù hợp có từ tính tốt).
- Tăng tính an toàn khi năng lượng được truyền vào khi nồi được đặt trên bếp.
- Truyền năng lượng hiệu quả giữa vùng nấu và đế nồi.
- Làm nóng nhanh.
- Nguy cơ bị bỏng thấp vì khu vực nấu ăn được làm nóng thông qua đế chảo; đảm bảo rằng thức ăn không dính lên bờ mặt kính
- Điều khiển nhanh chóng, tiết kiệm năng lượng.

HOẠT ĐỘNG

Dụng cụ nấu ăn cho cảm ứng

Dụng cụ nấu cho vùng nấu cảm ứng phải được làm bằng kim loại và có từ tính cao. Kích thước nồi phải phù hợp với vùng nấu.

Chỉ sử dụng chảo với một cơ sở phù hợp cho cảm ứng. Đây là cách đánh giá sự phù hợp của nồi:

Dụng cụ nấu ăn phù hợp	Dụng cụ không phù hợp
Nồi làm bằng kim loại (thép) có từ tính tốt	Nồi làm bằng đồng, nhôm, thủy tinh, gốm và đất nung

Tiến hành kiểm tra nồi bằng nam châm hoặc đảm bảo rằng nồi chuyên dùng bếp từ.

Kiểm tra nam châm:

Di chuyển một nam châm về phía trong từ từ ra mép nồi của nồi. Nam châm hút càng mạnh, thì nồi có từ tính càng cao bạn có thể sử dụng nồi đó

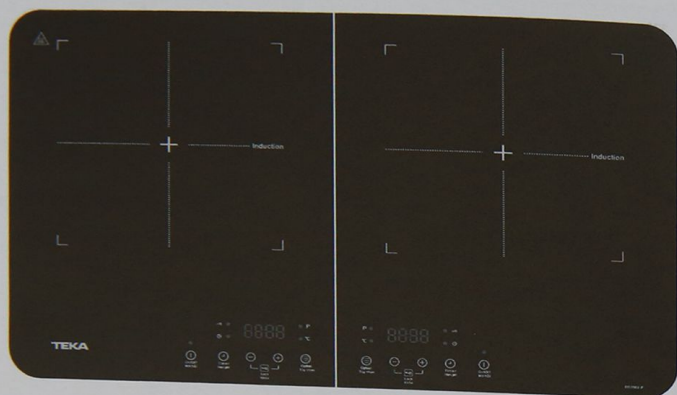


Vùng nấu	Đường kính tối thiểu
Ø 200mm	Ø 120mm

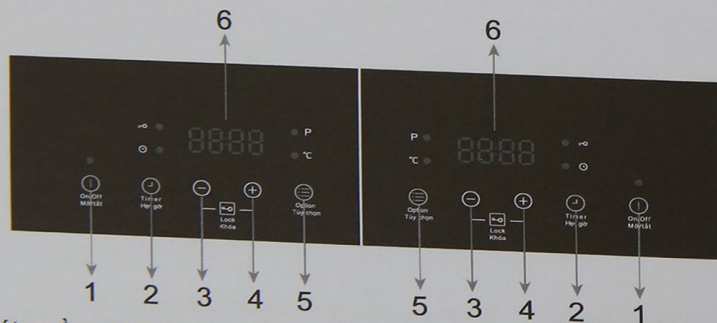
Không bao giờ sử dụng nồi chảo bị biến dạng, lõm, đáy tổ ong. Phải đảm bảo rằng nồi phải có đáy phẳng, và tiếp xúc hoàn toàn với mặt kính.



I. TỔNG THỂ VỀ SẢN PHẨM



1. Bảng điều khiển



1. Nút nguồn ON/OFF
2. Thời gian
3. Cầm biến -
4. Cầm biến +
5. Chức năng
6. Màn hình Hiển thị

2. Giới thiệu sản phẩm :

Bếp có 2 vùng nấu độc lập, mỗi vùng nấu có thể được cài đặt công suất riêng, công suất làm nóng tối đa của một vùng nấu có thể là 2000W, khi hai vùng nấu bật cùng lúc, bộ điều khiển công suất sẽ điều chỉnh tổng của Công suất không quá 3500W, để đảm bảo an toàn điện.

Khi vùng nấu bên trái được kích hoạt với 2000W, nhấn kích hoạt vùng nấu bên phải đến 2000W, vùng nấu bên trái sẽ tự động giảm xuống còn 1400W

2.1 Các mức công suất

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power display	200W	500W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

2.2 Các mức nhiệt độ

Temper. Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temper. display	60°C	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C

3. Hướng dẫn sử dụng

3.1 Kích hoạt vùng nấu.

Kích hoạt vùng nấu trái

B1: Nhấn Nút nguồn  để mở Bếp.

B2: Nhấn biểu tượng  để chọn chức năng công suất hoặc nhiệt độ

B3: Nhấn  để tăng công suất hoặc nhiệt độ, nhấn  để giảm

Cài đặt thời gian nấu (tối đa 180 phút)

Sau khi kích hoạt vùng nấu

Nhấn biểu tượng đồng hồ  để cài đặt thời gian

Nhấn + hoặc - để tăng giảm thời gian nấu

Nhấn  để xác nhận.

Kích hoạt vùng nấu phải

B1: Nhấn Nút nguồn  để mở Bếp.

B2: Nhấn Nút nguồn bên phải để kích hoạt vùng nấu .

B3: Nhấn biểu tượng  để chọn chức năng công suất hoặc nhiệt độ

B4: Nhấn  để tăng công suất hoặc nhiệt độ, nhấn  để giảm

Cài đặt thời gian nấu (tối đa 180 phút)

Sau khi kích hoạt vùng nấu

Nhấn biểu tượng đồng hồ 

Nhấn + hoặc - để tăng giảm thời gian nấu

Nhấn  để xác nhận.

3.2 Khóa trẻ em

Chức năng này để ngăn chặn trẻ có thể kích hoạt bếp, hoặc làm thay đổi các thông số đã được cài đặt



Nhấn giữ đồng thời phím + và - trong 3 giây

Biểu tượng  sẽ sáng đèn, vùng nấu được khóa.

Để mở khóa, thực hiện như trên

Lưu ý :

- 2 vùng nấu riêng biệt, Khóa từng vùng nấu.

- Khi bếp hiển thị E00 báo nồi không phù hợp hoặc không có nồi.

- Sau khi ngưng hoạt động bếp sẽ hiển thị chữ 'H' để báo hiệu vùng nấu của bếp đang nóng.

LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG

- Trước khi kết thúc, hãy tắt bếp nấu ăn và tắt nó đi.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi hoặc áp suất cao để vệ sinh mặt bếp, vì điều này có thể tương tự như vậy trong một cú sốc điện tử.
- Khi vệ sinh, hãy đảm bảo rằng cảm biến đã được tắt.
- Vệ sinh Bếp điện từ và bảng điều khiển với khăn ẩm.

CHÚ THÍCH:

- Không sử dụng bàn chải hoặc máy mài mòn. Điều này có thể làm hỏng Bếp.
- Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Làm khô bằng vải mềm.
- Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

LÀM GÌ NẾU XỬ LÝ SỰ CỐ

Hãy Lưu ý

Nếu thiết bị của bạn bị lỗi, xin vui lòng kiểm tra xem bạn có thể khắc phục vấn đề hay không bằng cách sử dụng các hướng dẫn này để sử dụng.

Nhưng có một số vấn đề được phức tạp, nên liên hệ nhà sản xuất.

Bật bếp nhảy CB?

Liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng Kỹ thuật điện!

Bạn không thể điều khiển cảm ứng hoặc khởi động bếp?

- Kiểm tra Hệ thống dây điện (CB) trong nhà đã cấp điện chưa?
- Các nút cảm biến bị bao phủ bởi một đối tượng vật thể nào không ? Hãy bỏ ra.

- Bạn có đang sử dụng nồi nấu ăn không phù hợp?
Kiểm tra nồi có chuẩn, và phù hợp.

Dụng cụ nấu ăn bạn đang sử dụng làm ồn?

kiểm tra nồi dùng có đáy mỏng không.

Có phải quạt không hoạt động sau khi đã tắt?

Đây là điều bình thường vì cơ chế hoạt động đang bị ngừng.

Liệu hob có nước mắt hay vết nứt?

Nếu vết nứt, hoặc bất kỳ tổn hại nào khác xuất hiện trên mặt kính của bạn, hãy tắt bếp ngay lập tức. và gọi Dịch vụ khách hàng.

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào trong quá trình vận hành, xin vui lòng kiểm tra bảng dưới đây để cung cấp thông tin lỗi cho dịch vụ.

Biểu tượng	Kiểm tra	Cách xử lý
Sau khi kết nối nguồn và nhấn phím "power", không có phản hồi nào từ thiết bị.	Đã có nguồn cấp cho thiết bị?	Đợi kết nối lại nguồn điện.
	Kiểm tra CB hoặc cầu dao?	Kiểm tra các nguồn điện. Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng liên hệ với Dịch vụ của chúng tôi
	Phích cắm đã gắn chắc chắn?	Trung tâm Bảo hành.
Quá trình nấu bị gián đoạn trong quá trình sử dụng bình thường và nghe thấy tiếng "Beep".	Dụng cụ nấu không tương thích hoặc không sử dụng dụng cụ nấu?	Sử dụng nồi có từ tính và phù hợp với bếp.
	Các dụng cụ nấu ăn không được đặt ở trung tâm của vùng nấu.	Dụng cụ nấu tốc độ cao ở trung tâm của hệ thống sưởi được chỉ định khu vực.
	Có vật dụng gì che bàn phím không?	Lấy vật dụng ra khỏi vùng cảm ứng.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function.
Mã lỗi được báo cáo.	E00: Không có nồi; E01: Điện áp thấp; E02: Điện áp cao; E03: Cảm biến nhiệt bị hở; E04: Cảm biến nhiệt hỏng; E05: Kết nối cảm biến nhiệt đến IGBT bị hở; E06: Kết nối cảm biến nhiệt đến IGBT hỏng; E07: Hỏng cảm biến nhiệt độ; E09: IGBT quá nhiệt; E0b: Lỗi bên trong; E0d: Bảo sự cố bất thường; E12: Dây điện trở quá nhiệt	Nếu mã lỗi E00 được báo cáo, hãy kiểm tra xem liệu dụng cụ nấu bạn đang sử dụng có phù hợp với bếp không, hoặc đợi thiết bị tắt và sau đó bật lại. Nếu mã lỗi E01-E0b được báo cáo, hãy liên hệ với Dịch vụ Trung tâm kiểm tra, sửa chữa.

Nếu các biện pháp / khắc phục ở trên không thể khắc phục được vấn đề, hãy tắt thiết bị ngay lập tức và liên hệ với Trung tâm dịch vụ để kiểm tra và sửa chữa. Lưu ý mã lỗi và báo cáo cho Trung tâm dịch vụ. Để tránh mọi nguy hiểm và thiệt hại cho ứng dụng, không được gỡ bỏ hoặc tự sửa chữa.

Group TEKA

Công ty con trong nước	Địa chỉ	Thành phố:	Điện thoại
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
Trung Quốc Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Cộng hòa Séc Teka CZ S.R.O.	V Holesovickach, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarorszag Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depot 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/ Россия Teka Rus LLC/OOO "TeKa Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Tây Ban Nha Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo, 17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyekoy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-c, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 88 472 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Việt Nam Công ty TNHH TEKA	Phòng 803, tầng 8, Đại Minh Convention, 77 Hoàng Văn Thái, P. Tân Phú, Quận 7	TP. Hồ Chí Minh	+84 854 160 646