

Chào mừng bạn đến với thế giới Electrolux

Cảm ơn bạn đã lựa chọn một sản phẩm đẳng cấp từ Electrolux. Chúng tôi hy vọng sản phẩm này sẽ mang lại cho bạn nhiều niềm vui trong tương lai. Electrolux luôn mong muốn mang đến những sản phẩm chất lượng giúp cuộc sống của bạn trở nên thoải mái và dễ dàng hơn. Vui lòng dành vài phút để đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để bạn có thể tận dụng những lợi ích mà thiết bị mới của bạn mang lại. Chúng tôi cam kết rằng sản phẩm sẽ mang đến Trải nghiệm người dùng vượt trội và sự Yên tâm trong quá trình sử dụng. Chúc may mắn!

NỘI DUNG

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG----- 02

THÔNG SỐ KỸ THUẬT----- 07

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM----- 08

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH ----- 10

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM ----- 12

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH ----- 13

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG----- 17

KHÁC PHỤC SỰ CỐ ----- 18

TIÊU HỦY VÀ TÁI CHẾ ----- 21

Các ký hiệu sau đây được dùng trong hướng dẫn sử dụng này

-  Thông tin quan trọng liên quan đến an toàn cá nhân của bạn và cách tránh làm hỏng thiết bị
-  Thông tin chung và mẹo
-  Thông tin môi trường

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG



Mục đích sử dụng

Các hướng dẫn an toàn sau đây nhằm ngăn ngừa các rủi ro hoặc hư hỏng không lường trước được hoặc thiệt hại do việc vận hành thiết bị không an toàn hoặc không đúng cách. Vui lòng kiểm tra bao bì và thiết bị khi nhận hàng để đảm bảo mọi thứ còn nguyên vẹn nhằm đảm bảo vận hành an toàn. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, vui lòng liên hệ nhà bán lẻ hoặc đại lý. Xin lưu ý, vì lý do an toàn, không được phép sửa đổi hoặc thay đổi thiết bị. Việc sử dụng sai mục đích có thể gây nguy hiểm và làm mất quyền lợi bảo hành.

Giải thích các ký hiệu



Nguy hiểm

Biểu tượng này cho biết có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do khí cực kỳ dễ cháy.



Cảnh báo về điện áp

Biểu tượng này cho biết có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do điện áp.



Cảnh báo

Từ báo hiệu này cho biết có mối nguy hiểm mức độ rủi ro trung bình, nếu không tránh được có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.



Thận trọng

Từ báo hiệu này cho biết có mối nguy hiểm mức độ rủi ro thấp, nếu không tránh được có thể gây thương tích nhẹ hoặc trung bình.



Chú ý

Từ báo hiệu này cho biết thông tin quan trọng (ví dụ: thiệt hại về tài sản), nhưng không phải là mối nguy hiểm.



Tuân thủ hướng dẫn

Biểu tượng này cho biết kỹ thuật viên bảo dưỡng chỉ nên vận hành và bảo trì thiết bị theo đúng hướng dẫn vận hành.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn vận hành này trước khi sử dụng/vận hành thiết bị và cất giữ ở gần nơi lắp đặt hoặc thiết bị để tiện sử dụng sau này!



CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN

Sự an toàn của bạn vô cùng quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp.



LẮP ĐẶT

Nguy cơ điện giật

- Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc hoạt động bảo trì nào.
- Yêu cầu bắt buộc phải kết nối với hệ thống dây tiếp đất đạt chuẩn.
- Chỉ thợ điện có chuyên môn mới được phép thay đổi hệ thống dây điện trong nhà.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ đứt tay

- Hãy cẩn thận - các cạnh tấm panel rất sắc.
- Nếu không thận trọng có thể bị thương hoặc đứt tay.

Thông tin an toàn quan trọng

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.
- Bất cứ lúc nào, tuyệt đối không để bất kỳ vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy nào lên thiết bị này.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị, điều này có thể giúp bạn giảm chi phí lắp đặt.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo đúng hướng dẫn lắp đặt đi kèm.
- Thiết bị này phải được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi người có trình độ chuyên môn thích hợp.
- Thiết bị phải được kết nối với mạch điện có cầu dao cách ly, cho phép ngắt hoàn toàn nguồn điện.
- Lắp đặt thiết bị không đúng cách có thể làm mất hiệu lực bảo hành hoặc làm mất quyền yêu cầu bồi thường.

**VẬN HÀNH VÀ BẢO DƯỠNG****Nguy cơ điện giật**

- Không nấu nướng trên mặt bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt ngay thiết bị tại nguồn điện chính (công tắc trên tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Tắt nguồn bếp bằng công tắc trên tường trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật hoặc tử vong.

Nguy hại đến sức khỏe

- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, người phải sử dụng máy tạo nhịp tim hoặc thiết bị cấy ghép điện khác (chẳng hạn như bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ tử vong.

Nguy hại do bề mặt nóng

- Các bộ phận có thể chạm tới của thiết bị này sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng và có thể gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng cho đến khi bề mặt nguội đi.
- Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp từ vì các vật dụng này có thể bị nóng.
- Không để trẻ em lại gần.
- Tay cầm của nồi có thể nóng khi chạm vào. Đảm bảo tay cầm của nồi không nhô ra các mâm nhiệt khác đang hoạt động. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.
- Việc không tuân theo khuyến cáo này có thể dẫn đến nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ đứt tay

- Khi kéo lớp bảo vệ của dao cạo vệ sinh bếp lên, lưỡi dao sắc sẽ lộ ra. Cần trọng khi sử dụng và luôn cất ở nơi an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không thận trọng có thể bị thương hoặc đứt tay.

Thông tin an toàn quan trọng

- Tuyệt đối không để thiết bị hoạt động mà không có người trông coi. Đun sôi quá mức gây khói và tràn dầu mỡ, có thể dẫn đến bốc cháy.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị như một bề mặt làm việc hoặc đựng đồ.
- Tuyệt đối không để bất kỳ vật dụng hay dụng cụ nào trên thiết bị.

- Không đặt hoặc để bất kỳ vật có thể nhiễm từ nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc các thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị vì các vật dụng và thiết bị này có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của thiết bị.
- Tuyệt đối không sử dụng thiết bị để sưởi ấm hoặc làm nóng căn phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các mâm nhiệt và bếp theo hướng dẫn này (ví dụ như bằng phím điều khiển). Không dựa vào tính năng phát hiện nồi để tắt mâm nhiệt khi nhắc nồi khỏi bếp.
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hay leo trèo lên thiết bị.
- Không đặt các vật dụng mà trẻ yêu thích trong tủ bếp phía trên thiết bị. Trẻ em leo trèo lên bếp có thể bị thương nghiêm trọng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người trông coi ở nơi đang sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật bị hạn chế khả năng sử dụng thiết bị nên được người có trách nhiệm và đủ năng lực hướng dẫn sử dụng đúng cách. Người hướng dẫn phải đảm bảo các đối tượng này có thể sử dụng thiết bị một cách an toàn, không gây nguy hiểm cho bản thân và môi trường xung quanh.
- Không được tự ý sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi có hướng dẫn cụ thể trong hướng dẫn sử dụng. Mọi công việc bảo trì khác phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp.
- Không đặt hoặc làm rơi vật nặng lên bếp.
- Không được đứng lên bếp.
- Không sử dụng nồi có cạnh sắc nhọn hoặc kéo lê nồi trên bề mặt kính cảm ứng vì có thể làm xước kính.
- Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc các chất tẩy rửa ăn mòn mạnh khác để làm sạch bếp vì có thể làm xước mặt kính cảm ứng.
- Việc thay thế dây nguồn bị hỏng cần được thực hiện bởi nhà sản xuất, cơ sở lắp đặt và sửa chữa thiết bị hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh rủi ro.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
 - trong khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà ở trang trại;
 - sử dụng bởi khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường cư trú khác;
 - tại các cơ sở lưu trú tự phục vụ tại phòng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị này và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đun nóng.
- Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần trừ khi trông coi liên tục.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc

thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra.

- Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng mà không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** dập lửa bằng nước, hãy tắt thiết bị và phủ kín ngọn lửa bằng vung hoặc chăn chữa cháy.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không để đồ đạc trên bề mặt nấu.
- Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đặc biệt đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương đương có chức năng bảo vệ các bộ phận mang điện
- Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Chúc mừng bạn đã mua bếp từ mới.

Bạn nên dành chút thời gian đọc sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để hiểu rõ được cách lắp đặt chính xác và vận hành bếp.

Để lắp đặt bếp, vui lòng đọc mục lắp đặt.

Đọc kỹ toàn bộ các thông tin an toàn quan trọng trước khi sử dụng và giữ gìn sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để tham khảo về sau.

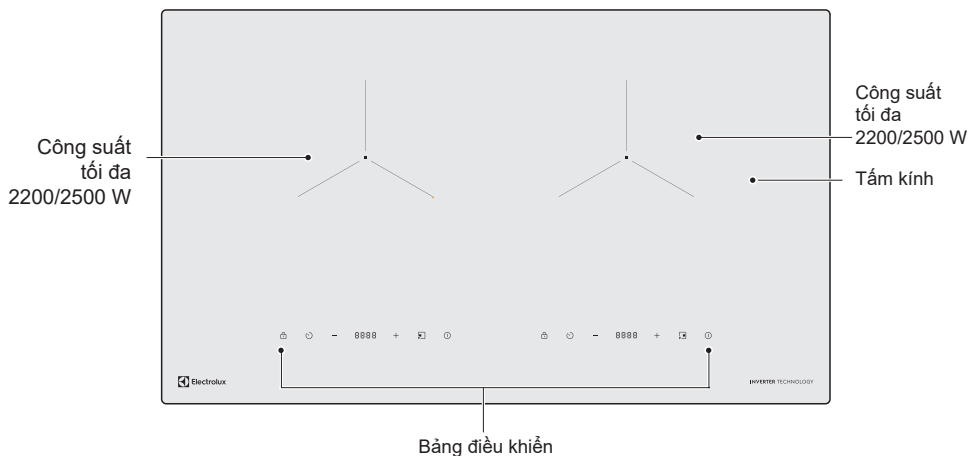
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	EHI7252BF
Số vùng nấu	2 vùng nấu
Điện áp nguồn	220-240 V~ 50-60Hz
Công suất điện lắp đặt	5000W
Kích thước sản phẩm D×R×C (mm)	730X430X65

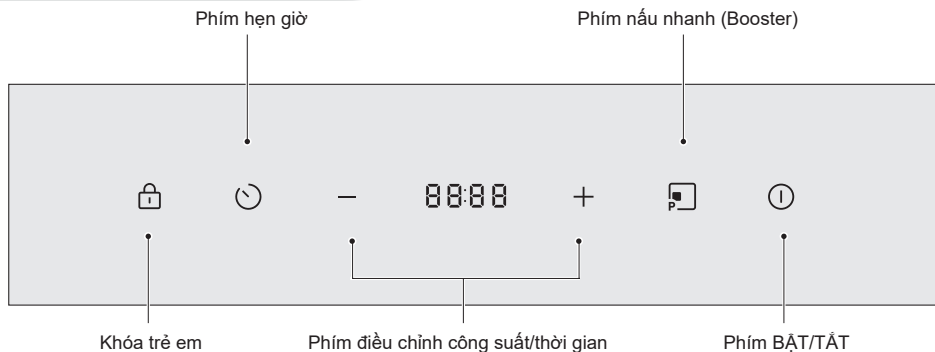
Khối lượng và kích thước là các số gần đúng. Do luôn nỗ lực cải tiến sản phẩm, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không thông báo trước.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Mặt bếp



Bảng điều khiển



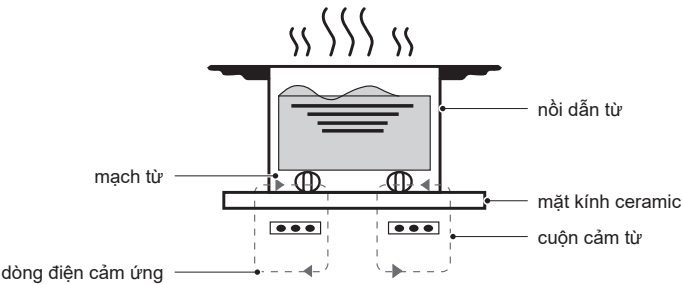
LƯU Ý

Tất cả hình ảnh trong sách hướng dẫn này chỉ mang tính minh họa. Mọi sai lệch giữa thực tế và hình minh họa trong bản vẽ sẽ căn cứ theo sản phẩm thực tế.



Nguyên lý hoạt động

Nấu ăn bằng cảm ứng từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và kinh tế. Bếp từ hoạt động dựa trên các dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong nồi, chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính nóng lên là do nồi tác động nhiệt ngược lại trong quá trình nấu.



Trước khi sử dụng Bếp từ mới

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt lưu ý mục "Cảnh báo về an toàn".
- Gỡ mọi màng bảo vệ còn trên thiết bị.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NHANH

-  **Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chế độ Nấu nhanh.**
Dầu và mỡ có thể tự bốc cháy ở nhiệt độ cực cao và gây nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Giảm mức nhiệt khi thức ăn bắt đầu sôi.
- Sử dụng nắp đậy để giữ nhiệt sẽ giúp rút ngắn thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng.
- Giảm lượng chất lỏng hoặc mỡ để rút ngắn thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức nhiệt cao, sau đó giảm nhiệt khi thức ăn đã được làm nóng đều.

Ninh hầm, nấu cơm

- Quá trình ninh hầm được thực hiện ở dưới nhiệt độ sôi, khoảng 85 độ C, khi đó các bong bóng chỉ thỉnh thoảng nổi lên bề mặt nấu. Đây là bí quyết để có món súp và món hầm mềm ngon nhờ giữ lại được hương vị do không bị chín quá. Bạn cũng nên nấu các loại nước sốt làm từ trứng và bột ở nhiệt độ dưới điểm sôi.
- Một số món, bao gồm cả nấu cơm bằng phương pháp hấp thụ nước, cần một mức nhiệt cao hơn mức nhiệt thấp nhất để đảm bảo thức ăn được nấu chín trong thời gian khuyến nghị.

Bít tết áp chảo

Để nấu món bít tết mềm mọng và đậm đà:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo có đáy dày.
3. Phết dầu lên cả hai mặt miếng thịt. Rưới một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng, sau đó đặt miếng thịt lên chảo.
4. Chỉ lật miếng thịt một lần trong suốt quá trình nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng thịt và mức độ chín mà bạn mong muốn. Thời gian có thể dao động từ khoảng 2 - 8 phút cho mỗi mặt. Ấn nhẹ miếng thịt để kiểm tra độ chín – càng cảm thấy săn chắc, thịt càng chín kỹ.
5. Để miếng bít tết lên đĩa ấm trong vài phút để miếng thịt nghỉ và mềm trước khi ăn.

Dành cho món xào

1. Chọn chảo có đế phẳng hoặc chảo chiên lớn phù hợp với bếp từ.
2. Chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu và dụng cụ. Món xào nên được chế biến nhanh. Nếu nấu với số lượng lớn, nên chia thực phẩm thành nhiều mẻ nhỏ để nấu.
3. Làm nóng chảo nhanh và thêm hai thìa canh dầu.
4. Xào thịt trước, sau đó để riêng và giữ ấm.
5. Xào rau củ. Khi rau củ đã nóng nhưng vẫn còn độ giòn, hạ nhiệt độ bếp, đổ thịt đã xào trước đó vào chảo và thêm nước sốt vào.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để thức ăn nóng đều.
7. Ăn ngay khi còn nóng.



Phát hiện các đồ vật nhỏ

Khi nồi có kích thước không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, đĩa, chìa khóa) bị bỏ trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp từ thêm 1 phút nữa.



Thiết lập nhiệt lượng

Thiết lập dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn. Thiết lập chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm loại dụng cụ nấu và lượng thức ăn bạn đang nấu. Hãy thử nghiệm với bếp từ để tìm ra thiết lập phù hợp nhất với bạn.

Thiết lập nhiệt lượng	Phù hợp
1 - 2	• hâm nóng nhẹ với lượng thực phẩm nhỏ • đun chảy sô-cô-la, bơ và các loại thực phẩm dễ bị cháy khét • đun nhỏ lửa • hâm nóng chậm
3	• hâm nóng lại • đun sôi nhanh • nấu cơm
3-4	• bánh kép
5-6	• xào nhanh • nấu mì ống
7-8,Booster	• xào • áp chảo • đun sôi súp • đun sôi nước

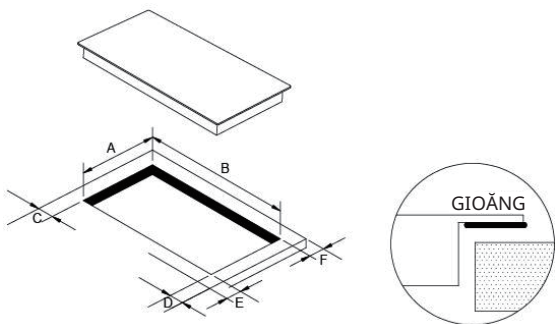
LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

i Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt bếp theo các kích thước trong bản vẽ.

Để lắp đặt và sử dụng, phải để lại khoảng trống tối thiểu 5 cm xung quanh lỗ cắt.

Đảm bảo bề dày của mặt bàn ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bếp để tránh bị biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt. Dưới đây là hình minh họa:



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
$375 + 2$ -0	$570 + 4$ -0	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.	Tối thiểu 50.

i Trước khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt thi công phải vuông và phẳng, và không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- Bề mặt thi công làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Cầu dao cách ly đảm bảo khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính sẽ được lắp đặt trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và đặt phù hợp để tuân thủ các quy tắc và quy định về đi dây tại địa phương.
- Bạn nên sử dụng các vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho các bề mặt tường bao quanh bếp.

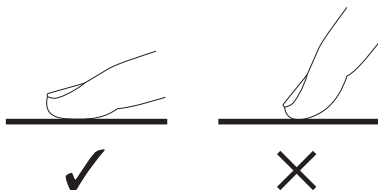
i Trước khi xác định vị trí các khung cố định

- Thiết bị phải được đặt trên bề mặt ổn định và phẳng (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các phím điều khiển nổi lên của bếp.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Phím điều khiển cảm ứng

- Bạn chỉ cần chạm nhẹ mà không cần ấn mạnh các phím điều khiển.
- Nhấn bằng ngón tay, không nhấn bằng đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo các phím điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ dụng cụ hoặc tấm vải) bao phủ lên đó. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể gây khó khăn khi vận hành.

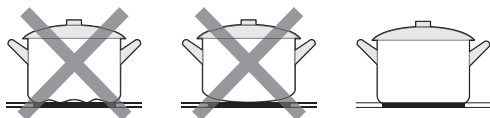


Chọn đúng dụng cụ nấu

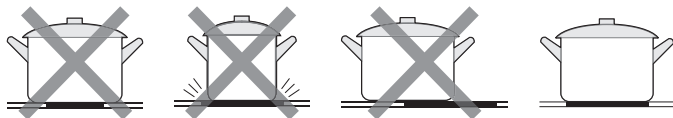
- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp với bếp từ.
- Hãy tìm ký hiệu bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.
- Bạn có thể dùng nam châm để kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng có phù hợp không. Di chuyển một nam châm về phía đế nồi. Nếu bị hút, thì nồi đó phù hợp để dùng với bếp từ.
- Nếu bạn không có nam châm:
 - Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
 - Nếu  không nhấp nháy và nước nóng dần lên thì nồi đó phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau không phù hợp: thép nguyên chất không gỉ, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đồ bằng đất nung.



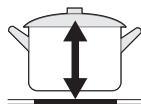
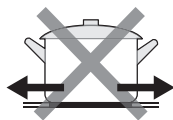
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh gồ ghề hoặc đáy cong.



- Đảm bảo đáy nồi tròn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với mâm nhiệt. Dùng nồi có đường kính lớn bằng hình minh họa của mâm nhiệt đã chọn. Sử dụng nồi có đường kính bằng hoặc lớn hơn đường kính mâm nhiệt một chút giúp tối đa hóa hiệu quả sử dụng năng lượng. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi. Bếp có thể không phát hiện được nồi có đường kính nhỏ hơn 140 mm. Luôn đặt nồi ở giữa mâm nhiệt.



- Luôn nhấc nồi ra khỏi bếp từ - không trượt, vì có thể làm xước kính.



Cách sử dụng

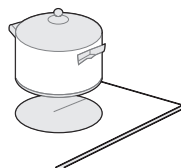
1. Bắt đầu nấu

1. Chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT trong hai giây. Sau khi bật nguồn, bếp sẽ kêu bip một lần, đèn báo nguồn sẽ nhấp nháy, cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ. (Nếu không có bất kỳ thao tác nào trong 60 giây sau đó, bếp sẽ chuyển sang trạng thái tắt nguồn.)



2. Đặt một chiếc nồi phù hợp lên mâm nhiệt mà bạn muốn sử dụng.

- Đảm bảo đáy nồi và bề mặt mâm nhiệt sạch sẽ và khô ráo.



3. Chọn mức nhiệt bằng cách chạm vào phím “-” hoặc “+”.

- Bạn có thể tùy chỉnh mức nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu.

— 6



Nếu chuông báo kêu luân phiên khi chỉnh nhiệt

Tức là:

- bạn chưa đặt nồi vào đúng mâm nhiệt hoặc,
- nồi bạn sử dụng không phù hợp để nấu bằng bếp từ hoặc,
- nồi quá nhỏ hoặc không được đặt chính giữa mâm nhiệt.

Bếp sẽ chưa tạo nhiệt khi chưa có nồi thích hợp trên mâm nhiệt.

Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không đặt nồi phù hợp lên trên.

2. Kết thúc quá trình nấu

1. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím điều khiển BẬT/TẮT.
2. Cẩn thận với các bề mặt nóng
Ký hiệu H sẽ cho biết mâm nhiệt nào còn nóng. Ký hiệu này sẽ biến mất khi bề mặt nguội đến nhiệt độ an toàn. Đây cũng có thể được dùng làm chức năng tiết kiệm năng lượng. Khi bạn muốn làm nóng chảo thêm, hãy sử dụng phần mặt bếp còn nóng.



3. Sử dụng chức năng Nấu nhanh (Booster)

Kích hoạt chức năng nấu nhanh

Chạm vào nút nấu nhanh, chỉ báo mâm nhiệt hiển thị “P.” và công suất sẽ đạt tối đa.(2500 W)



Hủy chức năng Nấu nhanh

Chạm vào nút “Boost” lần nữa, mâm nhiệt sẽ trở về cài đặt ban đầu.
Chạm vào nút “-” để hủy chức năng Nấu nhanh, sau đó mâm nhiệt sẽ trở lại mức 8.



- Mâm nhiệt sẽ trở về cài đặt ban đầu sau 5 phút.

4. Khóa các phím điều khiển

- Bạn có thể khóa các phím điều khiển để tránh tình huống sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các mâm nhiệt).
- Khi các phím điều khiển bị khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ nút BẬT/TẮT sẽ bị vô hiệu.

Để khóa các phím điều khiển	
Chạm vào phím khóa trẻ em	Đèn báo hẹn giờ sẽ hiển thị “Loc”.
Để mở khóa các phím điều khiển	
Chạm và giữ phím khóa trẻ em	một lúc (khoảng 2 giây).

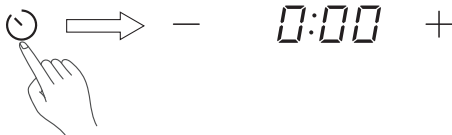
Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu hóa ngoại trừ phím BẬT/TẮT , bạn luôn có thể tắt bếp từ bằng phím BẬT/TẮT  trong trường hợp khẩn cấp nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần sử dụng tiếp theo.

5. Chế độ Đếm lùi thời gian

- Bạn có thể cài đặt để tắt một hoặc nhiều mâm nhiệt sau khi hết thời gian.
- Bạn có thể đặt chế độ Đếm lùi thời gian đến tối đa 3 giờ.

a) Hẹn giờ để tắt một mâm nhiệt

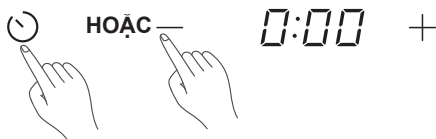
1. Chạm vào nút điều khiển đếm lùi thời gian của mâm nhiệt tương ứng mà bạn muốn cài đặt hẹn giờ.



2. Đặt thời gian bằng cách chạm vào phím điều khiển đếm lùi thời gian. Gợi ý: Chạm một lần vào nút điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Chạm và giữ nút điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 10 phút.



3. Chạm và giữ nút điều khiển chế độ đếm lùi thời gian trong khoảng hai giây hoặc chạm nút "-" để về "0:00", chức năng này sẽ bị hủy.



4. Khi thời gian đã được đặt, chế độ đếm lùi thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại. Bánh xe và thời gian nhấp nháy. Khi hết giờ hẹn nấu, mâm nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt.

 Mâm nhiệt khác vẫn sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật từ trước đó.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vết bẩn	Cách vệ sinh	Lưu ý quan trọng!
Vết bẩn hàng ngày trên mặt kính. (dầu vân tay, vết bẩn, vết ố do thức ăn hoặc vết tràn không chứa đường để lại trên mặt kính)	- Tắt nguồn bếp. - Sử dụng chất tẩy rửa cho bếp khi mặt kính vẫn còn ấm. (nhưng không nóng!) - Rửa lại bằng nước và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. - Bật lại nguồn điện cho bếp.	- Khi nguồn điện của bếp tắt, sẽ không có đèn báo "bề mặt nóng" nhưng mâm nhiệt vẫn có thể còn nóng! Hãy hết sức cẩn thận. - Dụng cụ cọ rửa lớn, miếng rửa bát bằng nylon và chất tẩy rửa mạnh/có khả năng gây mài mòn có thể làm xước mặt kính. Luôn đọc nhãn dán để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc miếng cọ rửa của bạn có phù hợp không. - Tuyệt đối không để lại cạnh tẩy rửa trên bếp: mặt kính có thể bị ố.
Trào nước, chảy, đổ chất có đường nóng lên mặt kính.	Loại bỏ các vết bẩn này ngay lập tức bằng xẻng lật, dao băng hoặc dao cạo chuyên dụng cho mặt kính bếp từ, nhưng hãy cẩn thận với bề mặt mâm nhiệt còn nóng: - Tắt nguồn bếp bằng công tắc trên tường. - Đặt lưới dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo vết bẩn hoặc chất lỏng tràn khỏi khu vực mặt bếp nấu đã nguội. - Lau sạch vết bẩn hoặc chất lỏng tràn bằng miếng rửa bát hoặc khăn giấy. - Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 cho phần "Vết bẩn hàng ngày trên mặt kính" ở trên.	- Loại bỏ các vết bẩn do thực phẩm chảy, thực phẩm chứa đường hoặc chất tràn để lại càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên mặt kính, các vết bẩn này có thể rất khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt kính. - Nguyên tắc duy nhất: khi kéo nắp bảo vệ lên, lưới dao của dao cạo rất sắc. Cẩn trọng khi sử dụng và luôn cắt ở nơi an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em.
Vết tràn lên phím điều khiển cảm ứng.	- Tắt nguồn bếp. - Thấm hút chất lỏng bị tràn. - Lau phím điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc vải sạch, có thấm nước. - Lau khô phím điều khiển bằng khăn giấy. - Bật lại nguồn điện cho bếp.	Bếp có thể phát ra tiếng bip và tự tắt, bảng điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên đó. Đảm bảo lau khô phím điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Việc vận hành thiết bị có thể xảy ra sai sót và trục trặc. Dưới đây là bảng tổng hợp các nguyên nhân và lưu ý để khắc phục thông báo lỗi hoặc sự cố. Bạn nên đọc kỹ các bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và chi phí có thể phát sinh khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách khắc phục
Bếp từ không bật được.	Không có điện.	Đảm bảo rằng bếp từ đã được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực bạn ở có bị mất điện không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ mà sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các phím điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các phím điều khiển bị khóa.	Mở khóa các phím điều khiển. Xem phần "Sử dụng bếp gồm" để biết hướng dẫn.
Các phím điều khiển cảm ứng khó thao tác.	Có thể có lớp nước mỏng trên các phím điều khiển hoặc bạn đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào các phím điều khiển.	Hãy đảm bảo rằng các phím điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần thịt của đốt ngón tay để nhấn các phím điều khiển.
Kính bị trầy xước.	Dụng cụ nấu có cạnh thô. Sử dụng chất tẩy rửa hoặc dụng cụ cọ rửa không phù hợp, có thể gây mài mòn.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và nhẵn. Xem phần "Chọn đúng dụng cụ nấu". Xem phần "VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG".
Một số chảo phát ra tiếng lách cách hoặc lạch cạch.	Nguyên nhân có thể là do cấu tạo của dụng cụ nấu. (các lớp kim loại khác nhau gây ra dao động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu, không phải lỗi.
Bếp phát ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở mức nhiệt cao.	Nguyên nhân là do công nghệ nấu bằng cảm ứng từ gây ra.	Điều này là bình thường, tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm nhiệt độ.
Bếp phát ra tiếng quạt.	Quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử bị quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường, bạn không cần phải làm gì cả. Không tắt nguồn điện bếp từ ở công tắc trên tường khi quạt đang chạy.
Nồi không nóng và hiển thị trên màn hình.	Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nồi không phù hợp với bếp từ. Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nồi quá nhỏ so với mâm nhiệt hoặc không được đặt đúng tâm của mâm nhiệt.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ. Xem phần "Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp". Đặt nồi vào giữa mâm nhiệt và đảm bảo rằng đáy nồi có kích thước phù hợp với mâm nhiệt.
Bếp từ hoặc mâm nhiệt đột nhiên tắt, có âm báo và mã lỗi hiển thị. (thường hiển thị luân phiên với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại các chữ cái và số lỗi, tắt nguồn điện của bếp từ và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.

i **Hiện thị và kiểm tra lỗi**

Bếp từ được trang bị chức năng tự chẩn đoán. Nhờ đó mà kỹ thuật viên có thể kiểm tra chức năng của một số bộ phận mà không cần tháo rời hay tháo bếp ra khỏi mặt bàn.

(1) Khắc phục sự cố

Mã báo lỗi xảy ra trong quá trình sử dụng của khách hàng và giải pháp khắc phục;

Mã báo sự cố	Vấn đề	Giải pháp
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - hồ mạch.	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm - chập mạch.	
E3	Cảm biến trên đĩa gốm báo nhiệt độ cao.	• Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Chờ nhiệt độ đĩa gốm trở lại bình thường.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT. (hồ mạch)	• Thay bo mạch nguồn.
E5	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT. (chập mạch)	
E6	IGBT báo nhiệt độ cao.	• Chạm phím “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Chờ nhiệt độ IGBT trở lại bình thường. Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.
E7	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	• Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn lại sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
E8	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EB	Lỗi cảm biến nhiệt độ đĩa gốm không hợp lệ. (F5 cho 1#,F8 cho 2#)	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ đĩa gốm.

(2) Sự cố và giải pháp cụ thể

Sự cố	Vấn đề	Giải pháp A	Giải pháp B
Đèn LED không sáng khi thiết bị được cắm điện.	Không có nguồn điện.	Kiểm tra xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ điện không và ổ cắm đó có hoạt động không.	
	Bo nguồn phụ và bo hiển thị kết nối không thành công.	Kiểm tra kết nối.	
	Hỏng bo nguồn phụ.	Thay bo nguồn phụ.	
	Bo hiển thị bị hỏng.	Thay bo hiển thị.	
Một số phím không hoạt động, hoặc màn hình LED hiển thị không bình thường.	Bo hiển thị bị hỏng.	Thay bo hiển thị.	
Đèn báo Chế độ nấu sáng nhưng mâm nhiệt của bếp không nóng lên.	Nhiệt độ của bếp cao.	Nhiệt độ môi trường có thể quá cao. Lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí có thể bị tắc.	
	Quạt có vấn đề.	Kiểm tra xem quạt có chạy êm không; nếu không, hãy thay quạt.	
	Bo mạch nguồn bị hỏng.	Thay bo mạch nguồn.	
Quá trình gia nhiệt dừng đột ngột và có tiếng bíp mỗi giây.	Dùng sai loại nồi.	Dùng đúng loại nồi (tham khảo hướng dẫn sử dụng.)	Mạch phát hiện nồi bị hỏng, thay bo mạch nguồn.
	Đường kính nồi quá nhỏ		
	Mạch nhiệt bị hỏng.	Thay mạch nhiệt.	
Động cơ quạt phát ra âm thanh bất thường.	Động cơ quạt bị hỏng.	Thay quạt.	

Trên đây là những nhận định và cách kiểm tra các sự cố thường gặp.
Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh nguy hiểm và tránh làm hỏng bếp từ.

TIÊU HỦY VÀ TÁI CHẾ

Hướng dẫn quan trọng về môi trường

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE). Những thiết bị này có thể gây ra thiệt hại đối với môi trường và sức khỏe con người nếu tiêu hủy sai cách. Nhưng bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được tiêu hủy đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa các thiệt hại đó xảy ra.

Biểu tượng này cho biết sản phẩm này không được thải bỏ cùng với các loại rác thải sinh hoạt khác khi hết vòng đời sử dụng. Thiết bị đã qua sử dụng phải được trả lại điểm thu gom chính thức để tái chế các thiết bị điện tử. Để tìm các hệ thống thu gom này, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương hoặc nhà bán lẻ nơi bạn đã mua sản phẩm. Mỗi hộ gia đình đóng một vai trò quan trọng trong việc thu hồi và tái chế thiết bị cũ. Việc xử lý đúng cách các thiết bị đã qua sử dụng giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người.



Tuân thủ Chỉ thị Rohs

Thiết bị này cần được xử lý rác thải bởi chuyên gia. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng tại địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Thông tin bao bì

Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý chất thải gia đình hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.



