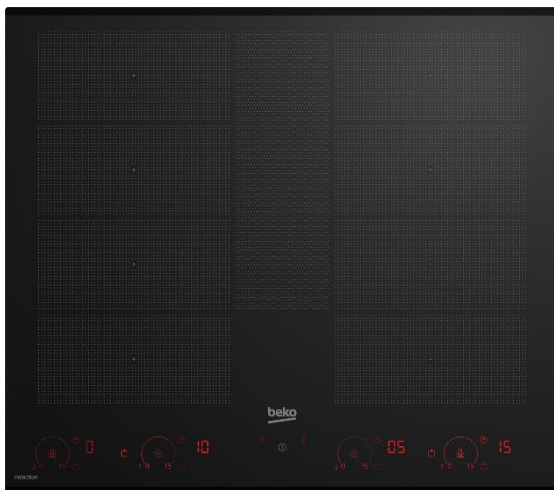




Bếp Từ Âm Tủ Hướng Dẫn Sử Dụng



HII 68811 NT

185929822_1/ VN
7757187671

Chào mừng quý khách hàng!

Cảm ơn bạn đã chọn sản phẩm Beko. Chúng tôi muốn sản phẩm của bạn, được sản xuất với chất lượng và công nghệ cao, mang đến cho bạn hiệu quả tốt nhất. Vì vậy, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và bất kỳ tài liệu nào khác được cung cấp trước khi sử dụng sản phẩm.

Hãy ghi nhớ tất cả các thông tin và cảnh báo được nêu trong hướng dẫn sử dụng. Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ bản thân và sản phẩm của mình khỏi những nguy hiểm có thể xảy ra.

Giữ lại hướng dẫn sử dụng. Nếu bạn đưa sản phẩm cho người khác, hãy đưa kèm theo sách hướng dẫn. Các điều kiện bảo hành, cách sử dụng và khắc phục sự cố cho sản phẩm của bạn được cung cấp trong sách hướng dẫn này.

Các ký hiệu trong hướng dẫn sử dụng này có các ý nghĩa sau:



Mối nguy hiểm có thể dẫn đến tử vong hoặc gây thương tích.



Thông tin quan trọng hoặc lời khuyên hữu ích về cách sử dụng.



Đọc hướng dẫn sử dụng.



Cảnh báo bề mặt nóng.

Chú Ý

Mối nguy hiểm có thể dẫn đến hư hỏng vật chất cho sản phẩm hoặc môi trường xung quanh.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Mục Lục

1	Hướng Dẫn An Toàn.....	4
1.1	Sử Dụng Đúng Mục Đích.....	4
1.2	An Toàn Trẻ Em, Người Dùng và Vật Nuôi	4
1.3	An Toàn Điện.....	5
1.4	An Toàn Vận Chuyển.. ..	6
1.5	An Toàn Lắp Đặt.....	7
1.6	An Toàn Sử Dụng.....	7
1.7	Cảnh báo nhiệt độ cao.. ..	8
1.8	An Toàn Khi Nấu Ăn.....	8
1.9	Bếp Từ.....	9
1.10	Vệ Sinh và Bảo Dưỡng	9
2	Hướng Dẫn Môi Trường.....	9
2.1	Xử Lý Rác Thải.....	9
2.1.1	Tuân thủ Chỉ thị WEEE và Xử lý Chất thải	9
2.2	Thông tin đóng gói.....	10
2.3	Khuyến cáo về tiết kiệm năng lượng.....	10
3	Sản Phẩm của bạn.....	10
3.1	Giới thiệu về sản phẩm của bạn.....	10
3.2	Thông số chi tiết kỹ thuật.....	11
4	Lần Đầu Sử Dụng.....	12
4.1	Làm sạch ban đầu.....	12
5	Hướng Dẫn Sử Dụng Bếp	12
5.1	Thông tin chung sử dụng bếp.....	12
5.2	Bảng Điều Khiển Bếp.....	16
6	Thông tin chung về nấu nướng.....	26
6.1	Các cảnh báo chung khi nấu ăn với bếp.....	26
7	Vệ Sinh và Bảo Trì.....	26
7.1	Thông tin vệ sinh chung.....	26
7.2	Vệ sinh bếp.....	28
7.3	Vệ sinh bảng điều khiển.....	28
8	Ứng phó sự cố.....	28



1 Hướng Dẫn An Toàn

- Phần này bao gồm các hướng dẫn an toàn cần thiết để ngăn ngừa nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại về vật chất.
- Nếu sản phẩm được bàn giao cho người khác sử dụng cá nhân hoặc sử dụng đồ cũ, sách hướng dẫn sử dụng, nhãn sản phẩm và các tài liệu và bộ phận liên quan khác cũng phải được cung cấp.
- Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm đối với các thiệt hại có thể xảy ra nếu các hướng dẫn này không được tuân thủ.
- Việc không tuân theo các hướng dẫn này sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
- Luôn để nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc người mà công ty nhập khẩu chỉ định thực hiện công việc lắp đặt và sửa chữa.
- Chỉ sử dụng phụ tùng và phụ kiện chính hãng.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ thành phần nào của sản phẩm trừ khi được nêu rõ trong sách hướng dẫn sử dụng.
- Không thực hiện các sửa đổi kỹ thuật đối với sản phẩm.



1.1 Sử dụng sản phẩm đúng mục đích

- Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng tại nhà. Nó không thích hợp cho sử dụng thương mại.
- Không sử dụng sản phẩm trong vườn, ban công hoặc ngoài trời khác. Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và trong nhà bếp của nhân viên của các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.



1.2 An toàn cho Trẻ em, Người dễ bị tổn thương và Thú cưng.

- Sản phẩm này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người kém phát triển về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, miễn là họ được giám sát hoặc được đào tạo về cách sử dụng an toàn và các mối nguy hiểm của sản phẩm.
- Trẻ em không được chơi với sản phẩm. Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi có người giám sát.

- Sản phẩm này không được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế (bao gồm cả trẻ em), trừ khi họ được giám sát hoặc nhận được các hướng dẫn cần thiết.

- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm.

- Các sản phẩm điện rất nguy hiểm cho trẻ em và vật nuôi. Trẻ em và vật nuôi không được chơi với sản phẩm.

- Giữ các vật liệu đóng gói xa tầm tay trẻ em. Có nguy cơ bị thương và ngạt thở.

- Trước khi loại bỏ các sản phẩm đã cũ và không còn sử dụng:

1. Rút phích cắm và ngắt kết nối nguồn điện (nếu sản phẩm đã được cắm điện).
2. Cắt cáp nguồn và ngắt kết nối với phích cắm khỏi sản phẩm.
3. Không cho trẻ em chơi với sản phẩm khi sản phẩm đang ở chế độ chờ.



1.3

An Toàn Điện

- Cắm sản phẩm vào ổ cắm nối đất được bảo vệ bằng cầu chì phù hợp với định mức dòng điện được chỉ định trên nhãn loại. Yêu cầu thợ điện có chuyên môn lắp đặt hệ

thống nối đất. Không sử dụng sản phẩm mà không nối đất theo quy định của địa phương / quốc gia.

Phích cắm hoặc kết nối điện của thiết bị phải ở nơi dễ tiếp cận. Nếu không thể thực hiện được, phải có một cơ chế (cầu chì, công tắc, công tắc chìa khóa, v.v.) trên hệ thống điện mà sản phẩm được kết nối, tuân thủ các quy định về điện và tách tất cả các cực khỏi nguồn điện.

- Rút phích cắm sản phẩm hoặc tắt cầu chì trước khi sửa chữa, bảo dưỡng và vệ sinh.

- Cắm sản phẩm vào ổ cắm đáp ứng các giá trị điện áp và tần số được chỉ định trên nhãn phân loại.

- (Nếu sản phẩm của bạn không có cáp nguồn) chỉ sử dụng cáp kết nối được mô tả trong phần "Thông số kỹ thuật".

- Không cắm máy hút mùi của bạn cho đến khi nó được gắn.

- Không kẹp cáp nguồn dưới và sau sản phẩm. Không đặt vật nặng lên cáp nguồn. Cáp nguồn không được uốn cong, đè nát và tiếp xúc với bất kỳ nguồn nhiệt nào.

- Không lắp đặt dây điện gần lò sưởi. Cáp có thể bị nóng chảy, gây cháy.

Đảm bảo rằng cáp nguồn không bị kẹt khi đặt sản phẩm vào vị trí sau khi lắp ráp hoặc vệ sinh.

- Không cắm máy hút mùi của bạn cho đến khi nó được gắn.
- Chỉ sử dụng cáp gốc. Không sử dụng cáp bị cắt hoặc bị hỏng.
- Không sử dụng dây nối hoặc phích cắm đa năng để vận hành sản phẩm của bạn.
- Liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc nhà nhập khẩu để sử dụng bộ chuyển đổi được phê duyệt trong trường hợp cần sử dụng bộ chuyển đổi (cho loại phích cắm).
- Liên hệ với nhà nhập khẩu hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền nếu chiều dài của đường dây điện không đủ.
- Các nguồn điện di động hoặc nhiều phích cắm có thể quá nóng và bắt lửa. Để nhiều phích cắm và nguồn điện di động cách xa sản phẩm.
- Nếu cáp nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc người do công ty nhập khẩu chỉ định để

ngăn ngừa những nguy hiểm có thể xảy ra.

- Nếu sản phẩm của bạn có phích cắm, không thực hiện kết nối điện bằng cách ngắt kết nối phích cắm trong khi lắp đặt. Các kết nối được thực hiện bằng cách cắt bỏ sẽ làm mất hiệu lực bảo hành sản phẩm và gây nguy hiểm cho sự an toàn của người dùng. Nếu sản phẩm của bạn có cáp nguồn và phích cắm:
 - Không bao giờ cắm phích cắm sản phẩm vào phích cắm bị hỏng, lỏng lẻo hoặc không cắm vào ổ cắm. Đảm bảo rằng phích cắm được cắm hoàn toàn vào ổ cắm. Nếu không, các kết nối có thể quá nóng và gây cháy.
 - Tránh cắm thiết bị vào các phích cắm bị dính dầu mỡ, không sạch hoặc có khả năng tiếp xúc với nước (chẳng hạn như những phích cắm gần mặt bàn làm việc nơi nước có thể thoát ra ngoài). Nếu không sẽ có nguy cơ đoản mạch và điện giật.
 - Không bao giờ chạm vào phích cắm bằng tay ướt!
 - Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm bằng thân phích cắm chứ không phải bằng dây.



1.4 An Toàn Vận Chuyển

- Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Sản phẩm nặng, hãy mang theo sản phẩm với ít nhất hai người.
- Không đặt đồ vật lên thiết bị. Mang thiết bị theo chiều dọc.
- Khi cần vận chuyển sản phẩm, hãy bọc sản phẩm bằng vật liệu đóng gói bằng xốp hoặc bìa cứng dày và dán chặt bằng băng keo. Cố định chắc chắn các bộ phận chuyển động của sản phẩm để tránh hư hỏng.
- Trước khi lắp đặt sản phẩm, hãy kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng gì sau khi vận chuyển không. Liên hệ với nhà nhập khẩu hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền nếu bị hư hỏng.



1.5 An toàn khi lắp đặt

- Trước khi bắt đầu lắp đặt, hãy ngắt nguồn điện sẽ kết nối với sản phẩm bằng cách tắt cầu chì.
- Luôn đeo găng tay bảo hộ trong quá trình vận chuyển và lắp đặt. Nếu không sẽ có nguy cơ bị thương do các cạnh sắc nhọn!
- Trước khi lắp đặt sản phẩm, hãy kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng gì không. Không lắp đặt nếu sản phẩm bị hư hỏng.
- Tránh sử dụng bất kỳ vật liệu cách nhiệt nào để che phủ bên trong đồ nội thất sẽ được lắp đặt.
- Ánh sáng mặt trời trực tiếp và các nguồn nhiệt, chẳng hạn như lò sưởi điện hoặc gas, không được có ở khu vực lắp đặt sản phẩm.
- Giữ cho môi trường xung quanh tất cả các ống thông gió của sản phẩm được thông thoáng.
- Không lắp đặt sản phẩm gần cửa sổ. Có nguy cơ ngọn lửa của bếp sẽ bắt lửa vào rèm cửa và các vật liệu dễ cháy xung quanh bếp. Khi bạn mở cửa sổ, dụng cụ nấu ăn nóng có thể bị lật.
- Không lắp đặt sản phẩm gần cửa sổ. Khi bạn mở cửa sổ, dụng cụ nấu ăn nóng có thể bị lật.
- Nếu có ổ cắm phía sau nơi lắp đặt sản phẩm, phải đảm bảo rằng sản phẩm không tiếp xúc với ổ cắm cũng như phích cắm được cắm vào ổ cắm.
- Không được có ống dẫn gas, ống dẫn nước bằng nhựa và ổ cắm ở mặt sau hoặc thành bên của nơi lắp đặt sản phẩm. Nếu không, chúng có thể bị biến dạng do ảnh hưởng của nhiệt

khi bếp hoạt động và có thể gây ra nguy cơ mất an toàn.

1.6 An toàn khi sử dụng

- Đảm bảo rằng thiết bị được tắt sau mỗi lần sử dụng.
- Nếu bạn không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, hãy rút phích cắm hoặc tắt nguồn điện từ hộp cầu chì.
- Không sử dụng sản phẩm nếu sản phẩm bị hỏng hoặc bị hư hại trong khi sử dụng. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện. Liên hệ với nhà nhập khẩu hoặc trung tâm bảo hành ủy quyền.
- **THẬN TRỌNG:** Nếu mặt bếp bị nứt, hãy ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện để tránh nguy cơ bị điện giật.
- **THẬN TRỌNG:** Nếu mặt kính của bếp bị vỡ: Tắt tất cả các bếp gas và (nếu có) bếp điện. Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện.
Không chạm vào bề mặt thiết bị.
Không sử dụng thiết bị.
Không dẫm lên thiết bị vì bất kỳ lý do gì.
- Không bao giờ sử dụng sản phẩm khi khả năng phán đoán hoặc

phối hợp của bạn bị suy giảm do sử dụng rượu và / hoặc ma túy.

- Không được để các vật dễ cháy trong và xung quanh khu vực nấu ăn. Nếu không, chúng có thể dẫn đến hỏa hoạn. Sản phẩm này không thích hợp để sử dụng với điều khiển từ xa hoặc đồng hồ bên ngoài.

1.7 Cảnh báo về nhiệt độ

- **THẬN TRỌNG:** Khi sản phẩm đang được sử dụng, sản phẩm và các bộ phận có thể tiếp cận được của sản phẩm sẽ nóng. Cần chú ý tránh chạm vào sản phẩm và các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi nên tránh xa sản phẩm trừ khi được giám sát liên tục.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy / nổ gần sản phẩm, vì các bề mặt sẽ nóng khi nó đang hoạt động.
- **THẬN TRỌNG:** Nguy cơ cháy: Không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt nấu ăn.

1.8 An Toàn Khi Nấu Ăn

- **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu nướng phải được quan sát. Các quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được quan sát liên tục.

- **THẬN TRỌNG:** Khi nấu ăn bằng dầu rắn hoặc lỏng, việc rời khỏi bếp mà không có người giám sát là rất nguy hiểm, có thể gây ra hỏa hoạn. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập lửa bằng nước; ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện, sau đó đập ngọn lửa bằng nắp đậy hoặc vải chữa cháy (v.v.).
- Hãy cẩn thận khi sử dụng đồ uống có cồn trong món ăn của bạn. Rượu bay hơi ở nhiệt độ cao và có thể gây cháy vì nó có thể bốc cháy khi tiếp xúc với bề mặt nóng.



1.9 Bếp Từ

- Các vùng hoạt động bằng điện của bếp nấu của bạn được trang bị công nghệ “Cảm ứng” tiên tiến. Trên các vùng nấu cảm ứng, giúp tiết kiệm thời gian và năng lượng, phải sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp cảm ứng; nếu không, vùng nấu sẽ không hoạt động. Để biết thông tin chi tiết, hãy xem phần "Lựa chọn nồi".
- Vì bếp từ tạo ra từ trường nên có thể gây hại cho những

người sử dụng các thiết bị như máy tạo nhịp tim hoặc máy bơm insulin.

- Đóng vung từ bảng điều khiển của nó sau khi sử dụng, không dựa vào cảm biến nồi.
- Không đặt các vật kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy lên bề mặt bếp vì chúng sẽ bị nóng.
- Không cất giữ các vật kim loại trong ngăn kéo dưới bếp nấu. Trong quá trình sử dụng lâu dài và cường độ cao, các vật liệu ở đây có thể bị quá nhiệt.
- Không đặt các sản phẩm điện tử như điện thoại di động, máy tính bảng, máy tính lên bếp từ. Thiết bị của bạn có thể bị hỏng.



1.10 An toàn bảo trì và vệ sinh

- Chờ sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Các bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Không bao giờ rửa sản phẩm bằng cách phun hoặc đổ nước lên sản phẩm! Có nguy cơ bị điện giật!
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch sản phẩm vì điều này có thể gây điện giật.

2 Hướng dẫn về môi trường

2.1 Hướng dẫn về chất thải và tái chế

2.1.1 Tuân thủ Chỉ thị WEEE và Xử lý Chất thải

Sản phẩm này tuân thủ Chỉ thị WEEE của EU (2012/19 / EU). Sản phẩm này có ký hiệu phân loại cho thiết bị điện và điện tử thải (WEEE).



Sản phẩm này được sản xuất bằng các bộ phận và vật liệu chất lượng cao có thể tái sử dụng và thích hợp để tái chế. Do đó, không vứt bỏ sản phẩm thải cùng với rác thải sinh hoạt thông thường và các chất thải khác khi hết thời hạn sử dụng. Hãy mang nó đến một điểm thu gom để tái chế thiết bị điện và điện tử. Bạn có thể hỏi chính quyền địa phương của bạn về những điểm thu gom này. Việc xử lý thiết bị đúng cách giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực đối với môi trường và sức khỏe con người.

Tuân thủ Chỉ thị RoHS:

Sản phẩm bạn đã mua tuân thủ Chỉ thị RoHS của EU (2011/65 / EU). Nó không chứa các vật

liệu độc hại và bị cấm được quy định trong Chỉ thị.

2.2 Thông tin về đóng gói

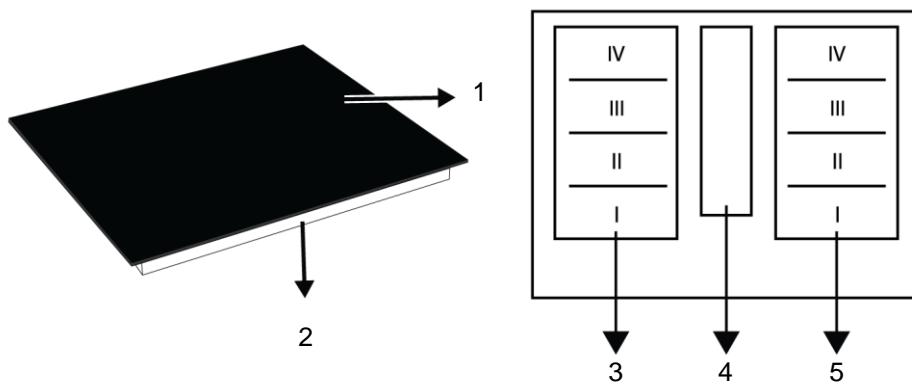
Vật liệu đóng gói của sản phẩm được sản xuất từ vật liệu có thể tái chế theo Quy định Môi trường Quốc gia của chúng tôi. Không vứt bỏ rác thải bao bì cùng với rác thải sinh hoạt hoặc các chất thải khác, hãy mang đến các điểm thu gom vật liệu đóng gói do chính quyền địa phương chỉ định.

2.3 Khuyến nghị tiết kiệm năng lượng

- Theo EU 66/2014, thông tin về hiệu quả năng lượng có thể được tìm thấy trên phiếu thu sản phẩm được cung cấp cùng với sản phẩm.
- Những gợi ý sau đây sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm của mình một cách sinh thái và tiết kiệm năng lượng:
 - Rã đông thực phẩm đông lạnh trước khi nướng.
 - Sử dụng các nồi / chảo có kích thước và nắp đậy phù hợp với vùng nấu. Luôn chọn kích thước nồi phù hợp cho bữa ăn của bạn. Cần nhiều năng lượng hơn mức cần thiết cho các thùng chứa có kích thước sai.
- Giữ sạch các khu vực nướng của bếp nấu và đế nồi. Bụi bẩn làm giảm sự truyền nhiệt giữa vùng nướng và đế nồi.

3 Bếp Từ Của Bạn

3.1 Giới Thiệu Sản Phẩm Của Bạn



1 Mặt kính bếp từ và khu vực nấu

3 Các Vùng nấu bên trái




5 Các vùng nấu bên phải

2 Khung thân bếp từ

4 Vùng nấu phụ kết nối các vùng nấu chính

3.2 Thông Số Kỹ Thuật Của Bếp

Thông số kỹ thuật chung của bếp	
Kích thước bên ngoài sản phẩm (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) (mm)	48 /590 /520
Kích thước lắp đặt bếp (chiều rộng / chiều sâu) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Điện áp / Tần số	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Loại cáp và tiết diện được sử dụng / thích hợp để sử dụng trong sản phẩm	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Tổng công suất tiêu thụ (kW)	max. 7,4 kW

Vùng nấu	
Trái - I-II-III-IV	Vùng nấu cảm ứng
Kích thước	94x188 mm
Công suất (W)	3600
Giữa	Vùng nấu phụ bằng cảm ứng
Kích thước	94x188 mm
Công suất (W)	1800
Phải I-II-III-IV	Vùng nấu cảm ứng
Kích thước	94x188 mm
Công suất (W)	3600
 Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước để cải thiện chất lượng sản phẩm.	
 Các hình vẽ trong sách hướng dẫn này là sơ đồ và có thể không khớp chính xác với sản phẩm của bạn.	
 Các giá trị được nêu trên nhãn sản phẩm hoặc trong tài liệu kèm theo sản phẩm được lấy trong điều kiện phòng thí nghiệm theo các tiêu chuẩn liên quan. Tùy thuộc vào điều kiện hoạt động và môi trường của sản phẩm, các giá trị này có thể thay đổi.	

4 Sử Dụng Bếp Làn Đầu

Trước khi bắt đầu sử dụng sản phẩm, bạn nên thực hiện các bước được nêu trong các phần tương ứng sau đây.

4.1 Vệ sinh ban đầu

1. Tháo tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Lau bề mặt sản phẩm bằng khăn hoặc miếng bọt biển ướt và lau khô bằng khăn.

Chú Ý: Một số chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có thể gây hư hại cho bề mặt. Không sử dụng

chất tẩy rửa có tính ăn mòn, bột tẩy rửa, kem tẩy rửa hoặc vật sắc nhọn trong quá trình vệ sinh.

LƯU Ý: Trong lần sử dụng đầu tiên, khói và mùi có thể bốc lên trong vài giờ. Điều này là bình thường và bạn chỉ cần thông gió tốt để loại bỏ nó. Tránh hít trực tiếp khói và mùi tạo thành.

5 Sử Dụng Bếp Của Bạn Đúng Cách

5.1 Thông tin chung về cách sử dụng bếp

Cảnh báo chung

- Không để bất kỳ vật gì rơi vào bếp. Ngay cả những vật nhỏ như lọ muối cũng có thể làm hỏng bếp. Không sử dụng bếp bị nứt. Nước có thể thấm qua các vết nứt này và gây đoản mạch. Nếu bề mặt bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào (ví dụ: các vết nứt có thể nhìn thấy được), trước tiên hãy tắt cầu dao, sau đó gọi dịch vụ được ủy quyền để rút phích cắm của sản phẩm để giảm nguy cơ bị điện giật.
- Không sử dụng các nồi / chảo không cân bằng và dễ bị nghiêng trên bếp.
- Không đun nóng các nồi / chảo và nồi rỗng. Nồi và thiết bị có thể bị hỏng.
- Luôn tắt các vùng nấu của bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Bạn sẽ làm hỏng thiết bị nếu bạn vận hành bếp mà không có bất kỳ nồi hoặc xoong / chảo nào. Luôn tắt bếp sau mỗi lần vận hành.
- Sau mỗi lần sử dụng, bề mặt nấu sẽ nóng, vì vậy không đặt xoong / chảo nhựa

lên bề mặt nấu. Làm sạch vật liệu đó trên bề mặt ngay lập tức.

- Thay đổi nhiệt độ đột ngột trên bề mặt nấu bằng kính có thể gây hư hỏng, hãy cẩn thận không làm đổ chất lỏng lạnh trong khi nấu.
- Cho lượng thức ăn vừa đủ vào nồi và chảo. Như vậy, bạn có thể ngăn thức ăn đổ ra khỏi xoong / chảo và không cần phải vệ sinh một cách không cần thiết.
- Không đặt nắp xoong và chảo lên các vùng nấu.
- Đặt các nồi bằng cách đặt chúng ở giữa các vùng nấu. Nếu bạn muốn đặt một cái nồi lên một vùng nấu khác, đừng trượt nó về phía vùng nấu mong muốn; thay vào đó, hãy nhấc nó lên trước rồi đặt nó lên vùng nấu khác.

Nguyên lý hoạt động của bếp từ

Bếp từ giống như một mạch điện hở. Mạch hoàn thành khi một nồi / chảo nấu ăn thích hợp cho việc nấu ăn bằng cảm ứng được đặt trên đó và một hệ thống điện tử bên dưới bề mặt kính tạo ra từ trường. Dây kim loại của

xoong / chảo được làm nóng bằng cách lấy năng lượng từ từ trường này. Như vậy, nhiệt không được tạo ra trên bề mặt bếp mà trực tiếp trên xoong / chảo phía trên. Bề mặt kính được làm nóng bằng nhiệt của xoong / chảo nấu.

Ưu điểm của việc nấu ăn bằng bếp từ

Bếp từ mang lại một số ưu điểm vì nhiệt được truyền trực tiếp vào xoong / chảo nấu

- Thực phẩm bị trào ra trong quá trình nấu không bị cháy nhanh chóng vì bề mặt nấu bằng kính không được làm nóng trực tiếp. Nó được làm sạch dễ dàng hơn.
- Nấu ăn sẽ nhanh hơn vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trên xoong / chảo nấu. Do đó, nó tiết kiệm thời gian và năng lượng so với các loại bếp khác.
- Vì nhiệt được truyền trực tiếp vào xoong / chảo nấu nên không bị thất thoát nhiệt, giúp nấu ăn hiệu quả hơn.
- Việc truyền nhiệt dừng lại và bề mặt nấu không được làm nóng trực tiếp khi xoong / chảo nấu được lấy ra khỏi bề mặt nấu giúp sử dụng an toàn hơn trước những tai nạn có thể xảy ra trong khi nấu.

Để vận hành an toàn:

- Không chọn mức gia nhiệt cao khi sử dụng xoong / chảo nấu chống dính được phủ một ít dầu hoặc không sử dụng dầu (loại teflon).
- Không sử dụng bề mặt nấu bằng kính như một bề mặt để bạn có thể đặt thứ gì đó lên trên hoặc làm bề mặt cắt.
- Không đặt các vật kim loại như dao kéo hoặc nắp nồi lên bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Không bao giờ sử dụng giấy nhôm để nấu ăn. Không bao giờ đặt thực phẩm bọc trong giấy nhôm lên vùng nấu cảm ứng.

- Giữ các vật có từ tính như thẻ tín dụng hoặc băng từ cách xa bếp khi đang hoạt động.
- Nếu có lò nướng dưới bếp của bạn và nó đang được vận hành, các cảm biến trên bếp có thể giảm mức nấu hoặc tắt bếp.
- Bếp của bạn có hệ thống tự động tắt. Thông tin chi tiết về hệ thống này được cung cấp trong các phần sau. Tuy nhiên, nếu bạn sử dụng nồi để mỏng để nấu ăn, những chiếc nồi này sẽ nóng lên rất nhanh và đáy nồi có thể bị chảy và làm hỏng bề mặt nấu cũng như thiết bị trước khi hệ thống tự động tắt được kích hoạt.

Nồi / chảo nấu ăn

Bạn nên sử dụng xoong / chảo nấu ăn chất lượng có từ tính, có nhãn hoặc cảnh báo chỉ tương thích với bếp từ của bạn.

Nói chung, hàm lượng sắt càng cao thì xoong / chảo nấu ăn càng hoạt động tốt. Đường kính đáy của xoong / chảo nấu phải phù hợp với vùng nấu cảm ứng. Kích thước gợi ý được liệt kê dưới đây.

Nồi / chảo phù hợp:

- Nồi / chảo gang
- Nồi / chảo thép tráng men
- Nồi / chảo bằng thép và thép không gỉ (có nhãn hoặc cảnh báo cho biết nó tương thích với bếp từ)

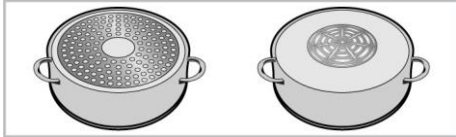
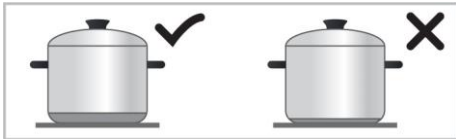
Nồi / chảo không phù hợp:

- Nồi / chảo nhôm
- Nồi / chảo đồng
- Nồi / chảo bằng đồng thau
- Nồi / chảo thủy tinh
- Đồ gốm
- Gốm sứ và sứ

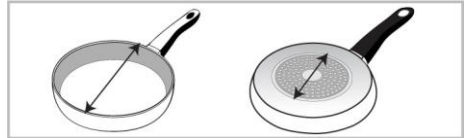
Khuyến nghị: Chỉ sử dụng xoong / chảo nấu ăn có đáy phẳng. Không sử dụng xoong / chảo có đáy lồi hoặc lõm.



- Chỉ sử dụng xoong / chảo nấu ăn có đáy dày và đã qua xử lý. Nếu bạn sử dụng nồi đế mỏng, những chiếc nồi này sẽ nóng lên rất nhanh và đáy nồi có thể bị chảy và làm hỏng bề mặt nấu cũng như thiết bị trước khi hệ thống tự động tắt được kích hoạt. Các cạnh sắc có thể gây ra vết trầy xước trên bề mặt.



- Đáy của một số xoong / chảo nấu ăn có từ trường nhỏ hơn đường kính thực của nó. Chỉ khu vực này được làm nóng bởi bếp. Do đó, nhiệt không được phân bố đều và hiệu suất nấu nướng bị giảm sút. Hơn nữa, những xoong / chảo nấu ăn như vậy có thể không được phát hiện bởi các bếp từ lớn. Vì vậy, bếp nấu phải được lựa chọn theo kích thước của từ trường.




- Một số xoong / chảo nấu ăn có đáy chứa các vật liệu không nhiễm từ như nhôm. Những loại xoong / chảo nấu ăn này có thể không nóng lên đầy đủ hoặc thậm chí có thể không được bếp từ phát hiện. Trong một số trường hợp, cảnh báo xoong / chảo nấu có thể xuất hiện.



Việc phân bố đồng đều dụng cụ nấu ăn trên các bếp bên phải, bên trái và trung tâm để lựa chọn bếp ảnh hưởng tích cực đến hiệu suất nấu nướng trong khi nấu nhiều bữa ăn trên bếp từ.

Thử nghiệm xoong / chảo nấu ăn

Kiểm tra xem nồi của bạn có tương thích với việc nấu ăn bằng bếp từ hay không bằng các phương pháp dưới đây:

1. Tương thích nếu đáy nồi của bạn giữ được nam châm.
2. tương thích nếu biểu tượng "  " không nhấp nháy khi bạn đặt nồi lên bếp từ và bật bếp.

Kích thước xoong / chảo nấu ăn được khuyến nghị:

Kích thước vùng nấu - mm	Kích Thước Xoong/ nồi - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Vùng nấu kết hợp linh hoạt	Rộng 230 - Dài 390

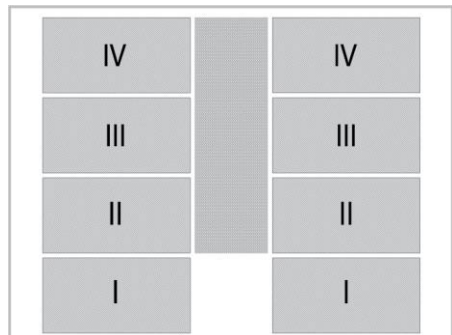
Việc bếp từ phát hiện xoong / chảo nấu ăn phụ thuộc vào đường kính và chất liệu của từ tính ở đáy xoong / chảo. Để đảm bảo phát hiện xoong / chảo nấu ăn và đạt được hiệu quả nấu nướng, xoong / chảo nấu ăn phải được lựa chọn theo kích thước bếp của bạn. Kích thước xoong / chảo nấu ăn được khuyến nghị cho các kích thước bếp được đưa ra ở trên. Hành vi sôi có thể thay đổi tùy thuộc vào loại nồi, kích thước nồi và kích thước vùng nấu. Để có hành vi sôi đồng nhất hơn, có thể sử dụng vùng nấu lớn hơn một bước.

Sử dụng vùng nấu lớn hơn không gây lãng phí năng lượng ở bếp từ, vì nhiệt chỉ được tạo ra ở khu vực nồi tương ứng.

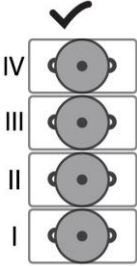
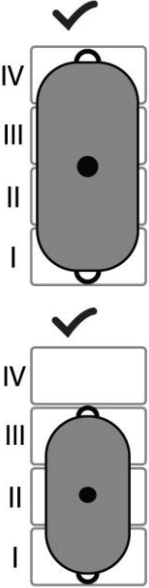
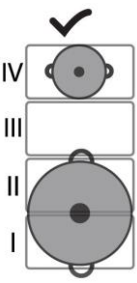
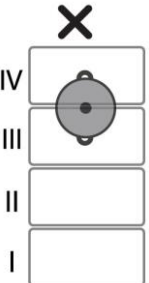
Vùng nấu có bề mặt rộng (flexi)

Bếp của bạn được trang bị bề mặt nấu bếp với bề mặt rộng (bề mặt Flexi). Bạn có thể vận hành bề mặt nấu này như các bếp nấu riêng biệt độc lập với nhau cho các xoong / chảo nấu ăn nhỏ hơn của bạn. Bạn có thể kích hoạt chức năng kết hợp cho các vùng nấu này và biến chúng thành một bề mặt nấu duy nhất cho các hoạt động nấu nướng với các nồi nấu lớn của bạn. Bạn có thể sử dụng các bề mặt nấu I-II-III-IV ở bên phải và bên trái và bề mặt nấu phụ ở giữa cho các xoong /

chảo nấu ăn cỡ nhỏ của bạn. Tuy nhiên, nếu bạn định nấu với hai xoong / chảo nấu ăn nhỏ, các bề mặt nấu I-II và III-IV được sử dụng từ một bộ điều khiển duy nhất, vì vậy khi bạn đặt các nồi nhỏ của mình trên các bề mặt này, bạn sẽ nấu ở cùng một mức nhiệt độ.

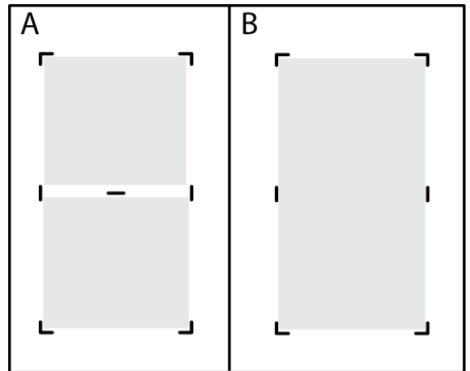


Ví dụ sử dụng xoong / chảo nấu ăn

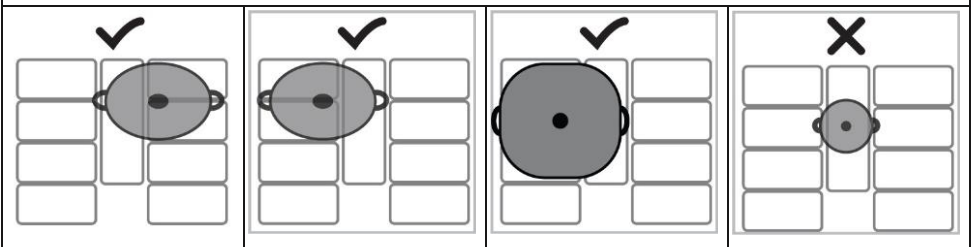
	<p>Bếp có 4 bề mặt nấu riêng biệt trên vùng nấu có bề mặt rộng. Tuy nhiên, bạn có thể sử dụng các vùng nấu này cho hai mức nhiệt độ khác nhau như I-II và III-IV. Ví dụ, nếu bạn định nấu trong 4 nồi nhỏ riêng biệt, bạn có thể đặt một mức nhiệt độ cho vùng nấu I-II và một mức nhiệt độ cho vùng nấu III-IV.</p>		<p>Đối với các thao tác nấu trên xoong / chảo nấu lớn, hãy đặt xoong / chảo sao cho nó che cả tâm của cả hai vùng nấu và nó nằm ở giữa vùng nấu.</p>
	<p>Đặt xoong / chảo nấu ăn vào giữa bề mặt nấu riêng lẻ theo đường kính xoong / chảo của bạn. Nếu xoong / chảo của bạn che hai vùng nấu, nó phải được đặt ở trung tâm của hai vùng nấu, nếu nó che một vùng nấu, nó phải được đặt ở trung tâm của một vùng nấu.</p>		<p>Đối với thao tác nấu với một xoong / chảo nấu ăn duy nhất, hãy đặt nó ở giữa các vùng nấu. Không đặt xoong / chảo giữa các bề mặt nấu.</p>

Vùng nấu ăn cảm ứng mở rộng

Bếp của bạn được trang bị (các) vùng nấu cảm ứng phụ giữa các bề mặt rộng (bề mặt Flexi). Bạn có thể sử dụng các khu vực nấu ăn mà bạn sẽ làm với các nồi nấu lớn của mình làm khu vực phụ trợ. Các ví dụ sử dụng xoong / chảo nấu ăn được trình bày dưới đây.



Ví dụ sử dụng xoong / chảo nấu ăn



Vùng nấu bếp được chiếu sáng

Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm, tính năng này có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn. Các vùng nấu trong bếp của bạn được biểu thị bằng đèn chiếu sáng. Các vùng nấu sẽ không hiển thị khi bếp của bạn tắt hoặc ở chế độ chờ. Khi bạn bật bếp, đèn báo vùng nấu sẽ được kích hoạt. Khi hai vùng nấu riêng biệt (được hiển thị trong hình A) được kết hợp thành một vùng nấu bề mặt rộng được hiển thị trong hình B, đèn ngăn cách sẽ tắt. Khi vùng nấu bề mặt rộng được trả lại thành hai vùng nấu riêng biệt, đèn ngăn cách sẽ sáng.

5.2 Bảng Điều Khiển Bếp Từ



1 Vùng nấu Trái III- IV

3 Vùng nấu Phải III- IV

2 Vùng nấu Trái I- II

4 Vùng nấu Phải I- II



Nút Bật/ Tắt



Nút Khóa An Toàn



Phím kích hoạt / hủy kích hoạt
hẹn giờ



Phím làm nóng nhanh / Cài đặt
công suất cao (Booster)



Đèn báo khu vực nấu đang hoạt
động



Biểu tượng kết nối Bếp với Máy hút
mùi (Hob to Hood) *



Phím dừng



Phím chọn vùng nấu bề mặt linh động



Phím tăng hẹn giờ



Phím giảm hẹn giờ

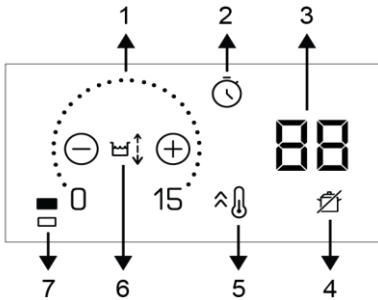


Phím chức năng "Di chuyển vùng nấu"



Biểu tượng kết nối Wifi * *

* Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm, tính năng này có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.



- 1 Khu vực cài đặt (để cài đặt mức nhiệt)
- 2 Phím kích hoạt / hủy kích hoạt hẹn giờ
- 3 Màn hình hiển thị khu vực nấu
- 4 Biểu tượng phát hiện chảo
Phím làm nóng nhanh / Phím cài đặt công suất cao (Booster)
- 5 Phím chức năng "Di chuyển"
- 6 Biểu tượng khu vực nấu



Đồ họa và hình ảnh chỉ dành cho mục đích cung cấp thông tin. Màn hình và chức năng thực tế có thể khác nhau tùy theo kiểu bếp của bạn.



Sản phẩm này được điều khiển bằng bảng điều khiển cảm ứng. Mỗi thao tác bạn thực hiện trên bảng điều khiển cảm ứng sẽ được xác nhận bằng tín hiệu âm thanh.



Luôn giữ bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo. Bề mặt ẩm ướt và bẩn có thể gây ra sự cố cho các chức năng.

Bật bếp từ

1. Chạm vào phím "⊖" trên bảng điều khiển.
Ổ Bếp từ đã sẵn sàng để sử dụng.



Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 20 giây, bếp từ sẽ tự động quay lại chế độ chờ.



Khi bất kỳ phím nào ("⊖") được nhấn trong một thời gian dài, sản phẩm sẽ tự động tắt vì lý do an toàn.

Tắt bếp từ

1. Chạm vào phím "⊖" trên bảng điều khiển.
Ổ Bếp từ sẽ tắt và quay lại chế độ chờ.



Nếu biểu tượng "H" hoặc "h" sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu sau khi bếp từ tắt, điều đó có nghĩa là vùng nấu vẫn còn nóng. Không chạm vào vùng nấu.

Chỉ báo nhiệt dư

Nếu biểu tượng "H" sáng trên màn hình hiển thị vùng nấu, điều đó có nghĩa là vùng nấu vẫn còn nóng và có thể được sử dụng để giữ ấm một lượng nhỏ thức ăn. Biểu tượng này sẽ sớm chuyển sang biểu tượng "h" có nghĩa là ít nóng hơn.



Khi mất điện, chỉ báo nhiệt dư sẽ không sáng và không cảnh báo người dùng về vùng nấu nóng.

Bật vùng nấu



1. Chạm vào phím "⊖" để bật bếp từ.
⇒ Biểu tượng "0" trên màn hình hiển thị vùng nấu.

2. Chạm vào vùng cài đặt của vùng nấu bạn muốn bật và trượt ngón tay của bạn qua vùng đó.



Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 20 giây, bếp từ sẽ tự động quay lại chế độ chờ.

Cài đặt mức nhiệt độ

Bằng cách chạm vào vùng điều chỉnh hoặc trượt ngón tay qua vùng đó, hãy điều chỉnh mức nhiệt độ trong khoảng từ "0" đến "15".



Bạn có thể sử dụng một vùng nấu phụ để nấu ăn. Để thực hiện việc này, phải đặt mức nhiệt độ cho vùng nấu phía sau bên trái.



Bạn có thể sử dụng một vùng nấu phụ để nấu ăn. Để thực hiện việc này, đối với vùng nấu phụ bên trái, phải đặt mức nhiệt độ cho vùng nấu phía sau bên trái; đối với vùng nấu phụ bên phải; phải đặt mức nhiệt độ cho vùng nấu phía sau bên phải.

Tắt vùng nấu:

- ✓ Một vùng nấu được chọn có thể được tắt theo 2 cách khác nhau:
1. Bằng cách giảm nhiệt độ xuống mức "0": Bạn có thể tắt vùng nấu bằng cách giảm cài đặt nhiệt độ xuống mức "0".

Bằng cách sử dụng chức năng tắt trên bộ hẹn giờ cho vùng nấu mong muốn: Khi hết thời gian, bộ hẹn giờ sẽ tắt vùng nấu được liên kết với nó. Giá trị "0" hoặc "00" sẽ xuất hiện trên tất cả các màn hình. Biểu tượng "🕒" trên màn hình hiển thị của bếp từ sẽ biến mất. Khi hết thời gian, chuông báo sẽ kêu. Chạm vào bất kỳ nút nào trên bảng điều khiển để tắt chuông báo.

Bật vùng nấu kết hợp linh hoạt

(Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm. Sản phẩm của bạn có thể không có sẵn.)

1. Chạm vào phím "⊖" để bật bếp từ.
2. Chạm vào phím "☐" " Chọn vùng nấu bề mặt rộng.
 - ⇒ 0 sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị của vùng nấu phía sau bên trái và "☐" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu phía trước.



3. Bằng cách chạm vào vùng điều chỉnh hoặc trượt ngón tay qua vùng đó, hãy điều chỉnh mức nhiệt độ trong khoảng từ 0 đến 15.

⇒ Bạn có thể thay đổi mức nhiệt độ trên vùng cài đặt của cả hai vùng nấu.



Vùng nấu bề mặt rộng bên trái được giải thích như một ví dụ. Nếu có vùng nấu bề mặt rộng ở phía bên phải của bếp từ, các hướng dẫn tương tự cũng áp dụng cho vùng nấu nói trên.

Bật vùng nấu kết hợp linh hoạt trong khi một hoặc cả hai vùng nấu bên trái đang hoạt động

(Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm. Sản phẩm của bạn có thể không có sẵn.)

- ✓ Trong khi một hoặc cả hai vùng nấu bên trái đang chạy, bạn có thể kết hợp cả hai vùng nấu bằng cách kích hoạt vùng nấu bề mặt rộng. Do đó, bạn có thể sử dụng vùng nấu rộng hơn chỉ với các giá trị tương tự.



- Chạm vào phím chọn vùng nấu bề mặt rộng trong khi một hoặc cả hai vùng nấu bên trái đang chạy.
 - ⇒ Giá trị nhiệt độ nhỏ hơn trong số các giá trị nhiệt độ của các vùng nấu bạn đã chọn trước đó sẽ xuất hiện trên phần hiển thị điều khiển của vùng nấu phía sau bên trái. Nếu có khoảng thời gian hẹn giờ nhất định, giá trị hẹn giờ của vùng nấu có giá trị thấp hơn sẽ xuất hiện trên màn hình.



- Để thay đổi giá trị nhiệt độ sau đó, hãy cài đặt nhiệt độ mong muốn trên vùng cài đặt của cả hai vùng nấu.



Nếu bạn chạm vào phím vùng bề mặt rộng trong khi vùng nấu bề mặt rộng đang hoạt động, các vùng nấu sẽ được tách ra và tắt.

Tắt vùng nấu bề mặt rộng ✓

Vùng nấu kết hợp linh hoạt có thể được tắt theo 3 cách khác nhau:

- Bằng cách giảm nhiệt độ xuống mức "0":**
Bạn có thể tắt vùng nấu bề mặt rộng bằng cách giảm mức nhiệt độ xuống "0".
- Bằng cách sử dụng tùy chọn tắt bằng hẹn giờ cho vùng nấu kết hợp linh hoạt:** Khi hết thời gian, bộ hẹn giờ sẽ tắt vùng nấu bề mặt rộng. 0 sẽ xuất hiện trên màn hình

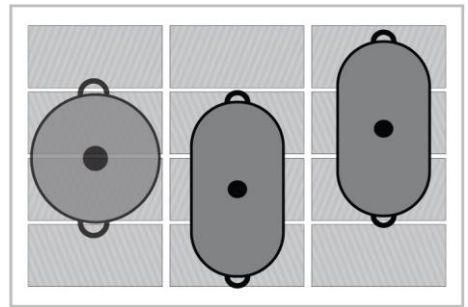
hiển thị vùng nấu bên trái và 00 sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị hẹn giờ. Đền phím "⏸" trên màn hình hiển thị vùng nấu phía sau bên trái sẽ tắt.

- Bằng cách chạm vào biểu tượng vùng nấu bề mặt rộng trong 3 giây:** Nếu bạn chạm vào biểu tượng vùng nấu bề mặt rộng trong 3 giây, vùng nấu sẽ tắt.

Chế độ "Autoflexi" (Bật vùng nấu kết hợp linh hoạt tự động)

Nếu đặt nồi trên các vùng nấu như hình dưới đây, chế độ "flexi" (vùng nấu kết hợp linh hoạt) sẽ tự động được bật.

Chạm vào "□" một lần để thoát khỏi chế độ này.



Bạn có thể sử dụng chức năng booster để thực hiện gia nhiệt ở công suất tối đa. Tuy nhiên, chức năng này không được khuyến khích để nấu ăn trong thời gian dài. Chức năng booster có thể không khả dụng ở tất cả các vùng nấu. Khi hết thời gian cài đặt booster (xem Bảng giới hạn thời gian hoạt động), vùng nấu sẽ tắt.

Cài đặt công suất cao (BOOSTER)

Chọn chức năng BOOSTER trực tiếp:

- Nhấn phím "⊖" để mở bếp.

2. Nhấn phím "🔥".

- ➔ Vùng nấu đã được kích hoạt sẽ chạy với công suất tối đa và biểu tượng tăng cường như hình "☰" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu. Khi hết thời gian cài đặt tăng cường (xem, Bảng giới hạn thời gian hoạt động), vùng nấu sẽ tắt.

Chọn bộ tăng cường trong khi vùng nấu đang hoạt động:

1. Trong khi bếp đang bật và vùng nấu tương ứng đang hoạt động, hãy chạm vào biểu tượng "🔥".



Bộ tăng cường chỉ có thể được kích hoạt ở một trong các vùng ở cùng một phía (trái hoặc phải). Nếu một trong các vùng nấu ở cùng một phía đang hoạt động ở một mức nhiệt độ nhất định, thì không thể đặt bộ tăng cường cho vùng nấu khác ở cùng phía. Trong khi vùng nấu lớn đang hoạt động, không thể đặt bộ tăng cường cho các vùng nấu này.

2. Vùng nấu đã chọn sẽ hoạt động ở công suất tối đa và 3 đèn sẽ nhấp nháy tương ứng trên màn hình hiển thị vùng nấu. Sau khi hết thời gian Booster, vùng nấu sẽ chuyển sang mức nhiệt độ đã cài đặt và chỉ hiển thị giá trị nhiệt độ đã chọn. **Tắt cài đặt công suất cao (BOOSTER) sớm:** Bằng cách chạm vào phím "🔥" bạn có thể tắt cài đặt tăng cường bất cứ lúc nào bạn muốn.

Khóa phím

Bạn có thể kích hoạt khóa phím để tránh thay đổi các chức năng do nhầm lẫn khi bếp đang hoạt động. **Kích hoạt khóa phím**

1. Chạm vào biểu tượng "🔒" trong 3 giây để khóa bảng điều khiển.

- ⇒ Nếu nhấn bất kỳ phím nào khi khóa phím đang hoạt động, đèn của phím "🔒" sẽ nhấp nháy.



Bạn chỉ có thể kích hoạt khóa phím ở chế độ hoạt động. Khi khóa phím được kích hoạt, chỉ phím "☰" sẽ hoạt động. Khi bạn chạm vào bất kỳ phím nào khác, đèn của phím "🔒" sẽ nhấp nháy để cho biết rằng khóa phím đang hoạt động. Nếu bạn tắt bếp khi các phím bị khóa, khóa phím phải được tắt để bật bếp trở lại.

Tắt khóa phím

1. Giữ phím "🔒" trong 3 giây.

⇒ Thao tác được xác nhận bằng tín hiệu âm thanh. Đèn của phím "🔒" tắt và bảng điều khiển được mở khóa.

Chức năng hẹn giờ

Chức năng này giúp bạn nấu ăn dễ dàng hơn. Sẽ không cần thiết phải tham gia vào lò trong toàn bộ thời gian nấu. Vùng nấu sẽ tự động tắt vào cuối thời gian bạn đã chọn.

Kích hoạt chức năng hẹn giờ

1. Chạm vào phím "⏸" để bật bếp.

⇒ Biểu tượng "0" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu.
2. Tăng cấp độ của vùng nấu mà bạn muốn bật.



3. Chạm vào phím " \ominus " để kích hoạt chức năng hẹn giờ.

⇒ Số "00" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị của vùng nấu tương ứng.

4. Cài đặt thời gian mong muốn bằng cách chạm vào các phím " \oplus " và " \ominus "

5. Chạm vào " \ominus " để xác nhận cài đặt. Nếu bạn không chạm vào " \ominus ", cài đặt sẽ tự động bị hủy trong vài giây.



Chức năng hẹn giờ chỉ có thể được cài đặt cho các vùng nấu đang hoạt động.



Để cài đặt hẹn giờ cho các vùng nấu khác, hãy lặp lại quy trình được giải thích ở trên.



Không thể điều chỉnh chức năng hẹn giờ trừ khi vùng nấu và giá trị nhiệt độ cho vùng nấu được chọn

Tắt chức năng hẹn giờ

Khi hết thời gian đã đặt, bếp sẽ tự động tắt và phát ra tín hiệu cảnh báo bằng âm thanh. Nhấn bất kỳ phím nào để tắt tín hiệu cảnh báo bằng âm thanh.

Tắt chức năng hẹn giờ sớm hơn

Nếu bạn tắt chức năng hẹn giờ sớm hơn, bếp sẽ tiếp tục hoạt động ở nhiệt độ đã đặt cho đến khi bị tắt. Bạn có thể tắt chức năng hẹn giờ sớm hơn theo hai cách sau:

Tắt chức năng hẹn giờ bằng cách giảm giá trị của nó xuống "00":

1. Chọn vùng nấu mà bạn muốn tắt.

2. Chạm vào phím " \ominus " để chọn chức năng hẹn giờ của vùng nấu tương ứng.

3. Cho đến khi "00" được hiển thị trên màn hình hiển thị vùng nấu tương ứng, hãy giảm giá trị bằng cách chạm vào các phím " \oplus " và " \ominus ".

Tắt chức năng hẹn giờ bằng cách chạm vào phím của nó trong khoảng 3 giây: Chạm vào phím " \ominus " của vùng nấu tương ứng trong khoảng 3 giây; " \ominus " sẽ tắt hoàn toàn và chức năng hẹn giờ sẽ bị hủy.

Sử dụng chức năng Di chuyển "Move"

Chức năng này giúp bạn dễ dàng chuyển đổi nhanh chóng giữa các mức nấu khác nhau bằng cách thay đổi mức nấu thông qua chuyển động chảo mà không cần nhập vào bảng điều khiển. Do đó, bạn không cần phải tăng hoặc giảm nhiệt độ mỗi lần.



Để chức năng Di chuyển được bật, kích thước chảo phải bao phủ một hoặc hai vùng nấu.

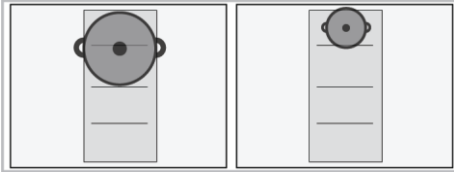
Để kích hoạt chức năng "Move":

1. Chạm vào " \ominus " để bật bếp.
2. Đặt chảo của bạn trên vùng nấu bên trái hoặc bên phải, theo mức bắt đầu mong muốn, đảm bảo rằng nó bao phủ cả hai vùng nấu.
3. Chạm vào " \square " 1 lần.

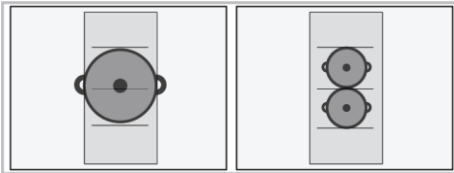
⇒ Biểu tượng " \square " sáng lên mờ nhạt.
4. Chạm vào phím " \updownarrow " một lần. Biểu tượng " \updownarrow " sáng lên hoàn toàn và chức năng "move" được kích hoạt. Bạn chỉ cần trượt chảo trên vùng nấu để đạt được mức nấu mong muốn.

Chức năng này cho phép bạn nhanh chóng chuyển đổi giữa 3 vùng nấu:

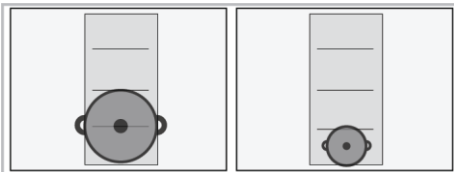
Mức 3 (Giữ ấm): Nếu bạn đặt chảo của mình trên hai vùng nấu phía sau cùng của vùng nấu bên trái và bên phải, bếp sẽ hoạt động ở mức 3.



Mức 8 (Đun sôi): Nếu bạn đặt chảo của mình trên hai vùng nấu ở giữa của vùng nấu bên trái và bên phải, bếp sẽ hoạt động ở mức 9.



Mức 15 (Chiên): Nếu bạn đặt chảo của mình trên hai vùng nấu phía trước của vùng nấu bên trái và bên phải, bếp sẽ hoạt động ở mức 15.



i Khi sử dụng chức năng “Move”, không thể cài đặt hẹn giờ cho các vùng nấu.

i Nếu có chảo trên vùng nấu phụ, chức năng “Move” không thể được sử dụng.

i Nếu có chảo trên vùng nấu phụ tương ứng, chức năng “Move” không thể được sử dụng.

i Nếu chảo bạn đang sử dụng bao phủ ba vùng nấu, chức năng “Move” sẽ bị hủy bỏ.

Chức năng tạm dừng ✓

Bạn có thể dừng tất cả các chức năng (ngoại trừ hẹn giờ) đang hoạt động trên bếp từ bằng chức năng này.

i Nếu hẹn giờ được đặt cho bất kỳ vùng nấu nào, hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động trong thời gian dừng.

1. Chạm vào phím "⏸" khi bếp từ của bạn đang hoạt động.

⇒ Tất cả các vùng nấu đang hoạt động sẽ tiếp tục hoạt động ở mức tối thiểu.



2. Chạm lại vào phím "⏸" để khởi động lại tất cả các vùng nấu đã dừng với cài đặt trước đó.

i Khi nhấn phím dừng, biểu tượng "⏸" sẽ xuất hiện trên màn hình của các vùng nấu đã hoạt động trước khi nhấn phím này.







Chức năng quản lý mức công suất

Sản phẩm của bạn có chức năng quản lý mức công suất. Với chức năng này, bạn có thể thay đổi cài đặt tổng công suất mà bếp sẽ sử dụng. Có 9 cấp độ khác nhau cho chức năng quản lý mức công suất.

Tổng mức công suất có thể được đặt

P1	1,2 kW	P2	2,4 kW
P3	3,0 kW	P4	3,6 kW
P5	4,4 kW	P6	5,4 kW
P7	5,7 kW	P8	6,7 kW
P9	7,4 kW		

Với bếp từ ở trạng thái tắt,

1. Chạm vào phím " " để bật bếp từ.
2. Chạm vào phím " " của vùng nấu phía sau bên trái, sau đó là phím " " của vùng nấu phía trước bên trái và cuối cùng là phím " " mà không nhấc ngón tay lên. Âm thanh phát ra khi mỗi phím được chạm vào.
3. Mức quản lý năng lượng được đặt trên màn hình hiển thị vùng nấu phía sau bên trái và giá trị tổng công suất của mức này xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng nấu phía trước bên trái. Ngừng chạm vào 3 phím sau khi các giá trị xuất hiện.
4. Chuyển đổi giữa các mức bằng cách chạm vào phím " " và đặt giá trị tổng công suất bạn muốn điều chỉnh.
5. Xác nhận cài đặt bằng cách chạm vào phím " " và tắt bếp. Giá trị tổng công suất bạn đã đặt sẽ được kích hoạt.



Tùy thuộc vào mức tổng công suất được đặt, mức nhiệt độ bạn có thể cung cấp cho các vùng nấu có thể khác nhau. Tùy thuộc vào việc điều chỉnh công suất của bếp từ, mức nhiệt độ cung cấp cho các vùng nấu có thể tự động giảm xuống. Đây không phải là lỗi.

Sử dụng các vùng nấu cảm ứng một cách an toàn và hiệu quả

Nguyên tắc hoạt động: Bếp từ làm nóng trực tiếp dụng cụ nấu nướng như một tính năng của nguyên tắc hoạt động của nó. Do đó, nó có nhiều ưu điểm hơn so với các loại bếp khác. Nó hoạt động hiệu quả hơn và bề mặt bếp không nóng lên.

Bếp từ của bạn được trang bị hệ thống an toàn cao cấp sẽ mang đến cho bạn khả năng sử dụng an toàn tối đa.



Bếp từ của bạn có thể được trang bị các vùng nấu cảm ứng với đường kính 145, 180, 210 và 280 mm tùy thuộc vào kiểu máy. Mỗi vùng nấu tự động phát hiện dụng cụ nấu đặt trên đó nhờ tính năng cảm ứng. Năng lượng chỉ tích tụ ở nơi tiếp xúc với vùng nấu và do đó, mức tiêu thụ năng lượng tối thiểu đạt được.

Giới hạn thời gian hoạt động

Bộ điều khiển bếp được trang bị giới hạn thời gian hoạt động. Khi một hoặc nhiều vùng nấu bị bỏ quên, vùng nấu sẽ tự động ngừng hoạt động sau một khoảng thời gian nhất định (xem Bảng 1). Nếu có hẹn giờ được gán cho vùng nấu, màn hình hẹn giờ cũng sẽ tắt sau đó.

Giới hạn thời gian hoạt động phụ thuộc vào mức nhiệt độ đã chọn. Thời gian hoạt động tối đa được áp dụng ở mức nhiệt độ này. Vùng nấu có thể được khởi động lại bởi người dùng sau khi nó được tắt tự động như mô tả ở trên.

Mức Nhiệt Độ	Giới hạn thời gian hoạt động – giờ
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Gia nhiệt nhanh	Phút

Bảng 1: Giới hạn thời gian hoạt động

Bảo vệ chống quá nhiệt

Bếp của bạn được trang bị một số cảm biến đảm bảo bảo vệ chống quá nhiệt. Những điều sau đây có thể được quan sát thấy trong trường hợp quá nhiệt:

- Vùng nấu đang hoạt động có thể bị tắt.
- Mức đã chọn có thể giảm xuống. Tuy nhiên, tình trạng này không thể nhìn thấy trên chỉ báo.

Hệ thống an toàn chống tràn

Bếp của bạn được trang bị hệ thống an toàn để ngăn ngừa tràn. Nếu có hiện tượng tràn

ảnh hưởng đến bảng điều khiển, hệ thống sẽ tắt bếp bằng cách tự động ngắt nguồn điện. Trong khi đó, "E" hoặc "F" sẽ được hiển thị.

Cài đặt công suất chính xác

Bếp từ phản ứng các lệnh ngay lập tức như một tính năng của nguyên tắc hoạt động của nó. Nó thay đổi cài đặt nguồn rất nhanh. Do đó, bạn có thể ngăn một nồi nấu (chứa nước, sữa, v.v.) tràn ra ngoài ngay cả khi nó sắp tràn.

Điều này có nghĩa là bạn có thể kiểm soát nhiệt độ nấu ăn rất chính xác và ngăn chặn thức ăn bị tràn hoặc cháy.



Giữ bề mặt của bảng điều khiển cảm ứng sạch sẽ. Nó có thể đưa ra cảnh báo hoạt động sai.



Không được đặt nồi/chảo lên bảng điều khiển cảm ứng.

Vận hành máy hút mùi và bếp từ được kết nối (Hob to Hood)

(Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm. Tính năng này có thể không có sẵn trên sản phẩm của bạn.)

Nếu sản phẩm của bạn có biểu tượng "🌀" sản phẩm của bạn có khả năng hoạt động kết hợp với máy hút mùi. Bạn có thể kết nối bếp từ và máy hút mùi thông qua tính năng này cho phép máy hút mùi hoạt động tự động bằng cách điều chỉnh mức độ hút để có hiệu suất tối ưu theo mức nhiệt cài đặt của bếp từ. Để thực hiện việc này, trước tiên bạn phải kết nối máy hút mùi và bếp từ với nhau, sau khi hoàn tất, bạn có thể kích hoạt kết nối trên bếp từ để bếp từ và máy hút mùi hoạt động cùng nhau.

Ghép nối bếp từ và máy hút mùi với nhau

Quá trình kết nối bếp từ và máy hút mùi chỉ cần thực hiện một lần. Để kết nối bếp từ và máy hút mùi, chỉ cần kích hoạt kết nối qua bếp từ sau khi kết nối ban đầu đã được thực hiện.

- Để bật bếp từ, chạm vào phím "⊖".
- Chạm vào phím "🌀" trong khoảng 3 giây.
⇒ Biểu tượng "🌀" nhấp nháy trên màn hình.
- Kích hoạt ghép nối với bếp từ trên máy hút mùi của bạn (xem hướng dẫn sử dụng máy hút mùi) và biểu tượng tương ứng trên máy hút mùi sẽ bắt đầu nhấp nháy.
⇒ Khi quá trình ghép nối hoàn tất, biểu tượng "🌀" trên bếp từ và biểu tượng

tương ứng trên máy hút mùi sẽ xuất hiện liên tục.

Kích hoạt hoạt động kết nối của bếp từ và máy hút mùi

- Để bật bếp từ, chạm vào phím "⊖".
- Chạm vào "🌀" trên bếp từ.
- Khi quá trình kích hoạt hoàn tất, biểu tượng tương ứng trên máy hút mùi và biểu tượng "🌀" trên bếp từ sẽ xuất hiện liên tục.
⇒ Tùy thuộc vào mức nhiệt độ tổng thể của bếp từ, máy hút mùi của bạn sẽ tự động chạy, tăng hoặc giảm mức độ.

Sử dụng ứng dụng "HomeWhiz"

Nếu sản phẩm của bạn có biểu tượng "📱" bạn có thể điều khiển bếp từ thông qua máy tính bảng / điện thoại. Làm theo các bước dưới đây để điều khiển và theo dõi bếp từ thông qua máy tính bảng / điện thoại của bạn. Bạn cần kết nối máy tính bảng / điện thoại với mạng gia đình và tải xuống ứng dụng "HomeWhiz" về máy tính bảng / điện thoại từ cửa hàng ứng dụng của thiết bị thông minh của bạn.

- Khởi động ứng dụng bạn đã tải xuống trên máy tính bảng / điện thoại.
- Chạm vào "Thêm / xóa sản phẩm" trên máy tính bảng / điện thoại.
- Chọn kiểu "📱" từ các tùy chọn trên ứng dụng.
- Làm theo hướng dẫn trên máy tính bảng / điện thoại để hoàn tất thiết lập.
- Nhấn và giữ phím "📱" trong 3 giây rồi thả ra. Trên màn hình, biểu tượng "📱" sẽ nhấp nháy. Trong thời gian này, bạn có thể kết nối với thiết bị thông minh của mình.

6. Kết nối với bếp từ của bạn, sử dụng tên và mật khẩu trong ứng dụng thông qua cài đặt của máy tính bảng / điện thoại của bạn.
7. Chọn mạng bạn đang sử dụng trong danh sách mạng và kết nối bếp từ của bạn với mạng bằng mật khẩu được yêu cầu.

Khi quá trình thiết lập hoàn tất, biểu tượng "📶" sẽ nhấp nháy liên tục trên màn hình. Bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ của mình sau khi đặt tên cho nó trong phần "Thêm / xóa sản phẩm" trong ứng dụng của bạn.

Sử Dụng Bếp Thông Qua Kết Nối Thông Minh



"HomeWhiz", hỗ trợ băng tần 2.4GHz.



Nếu kết nối mạng không thể được thiết lập trong vòng 5 phút sau khi chạm vào phím "📶" trong khoảng 3 giây, ứng dụng "HomeWhiz" sẽ tự động thoát và biểu tượng "📶" sẽ biến mất.



Ứng dụng "HomeWhiz" trên máy tính bảng / điện thoại của bạn sẽ hướng dẫn bạn thiết lập kết nối và sử dụng ứng dụng.



Kết nối của bạn phải hoạt động để bạn có thể truy cập menu "HomeWhiz".



Miễn là "HomeWhiz" được bật, bạn có thể điều khiển và giám sát bếp của mình cả trên màn hình bếp và thông qua các thiết bị thông minh.



Để ngắt kết nối "HomeWhiz", hãy nhấn và giữ phím "📶" rồi thả ra. Biểu tượng "📶" sẽ tắt trên màn hình.

1. Khởi động ứng dụng HomeWhiz đã cài đặt trên máy tính bảng / điện thoại của bạn.

➔ Thiết bị của bạn sẽ hiển thị trên trang ứng dụng.

2. Chạm vào thiết bị bếp của bạn.
➔ Trên màn hình này, bạn có thể thấy mức nhiệt độ của các vùng nấu, khóa phím, kích hoạt kết nối bếp-máy hút mùi (Hob to Hood) và các cài đặt khác.



Vi lý do bảo mật, không thể thực hiện cài đặt nào trên máy tính bảng / điện thoại.

Tắt ứng dụng "HomeWhiz"



Khi máy tính bảng / điện thoại của bạn được kết nối với sản phẩm, hãy nhấn phím "📶".



Biểu tượng "📶" sẽ biến mất trên màn hình. Trong thời gian này, máy tính bảng / điện thoại của bạn sẽ bị ngắt kết nối khỏi sản phẩm của bạn.





Nếu mất điện và kết nối của bạn bị ngắt trong khi kết nối "HomeWhiz" của sản phẩm được bật, "HomeWhiz" sẽ tự động chuyển sang vị trí tắt.

Xóa kết nối sản phẩm

1. Nhấn biểu tượng "  " và "  " đồng thời.


⇒ "  " và "  " bắt đầu nhấp nháy và âm thanh cảnh báo sẽ được nghe thấy.

2. Khi phím "  " và biểu tượng "  " hiển thị không còn nhấp nháy nữa, quá trình xóa đã hoàn tất.



Để có thể thực hiện quá trình xóa, bạn phải có kết nối mạng và sản phẩm phải được kết nối với mạng.

Tuân thủ các tiêu chuẩn và thông tin thử nghiệm / Tuyên bố về sự phù hợp của EU.

	Các giai đoạn phát triển, sản xuất và bán hàng của sản phẩm này được tiến hành theo các quy tắc an toàn được quy định trong tất cả các luật hiện hành của Liên minh Châu Âu.
Băng tần	2.4 Ghz
Công suất truyền tối đa	Tối đa. 100 mW
<p>Tuyên bố về sự phù hợp của CE</p> <p>Arçelik A.Ş. tuyên bố rằng sản phẩm này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU. Tuyên bố về sự phù hợp của RED chi tiết có sẵn trực tuyến trên trang web support.beko.com trong các tài liệu bổ sung trên trang sản phẩm dành cho sản phẩm của bạn.</p>	

Thời gian hỗ trợ cập nhật phần mềm liên quan đến an ninh mạng được xác định của sản phẩm là thời hạn bảo hành của sản phẩm. Sau thời gian này, các bản cập nhật phần mềm liên quan đến an ninh mạng không được đảm bảo.

6 Thông tin chung về nướng

Bạn có thể tìm thấy các mẹo về cách chuẩn bị và nấu thức ăn trong phần này.

6.1 Cảnh báo chung về nấu ăn bằng bếp

General warnings about cooking with hob

- Không bao giờ đổ đầy dầu vào chảo quá một phần ba. Không để bếp unattended khi đun nóng dầu. Dầu quá nóng có nguy cơ cháy. Không bao giờ cố gắng dập lửa có thể xảy ra bằng nước! Khi dầu bắt lửa, hãy đập nó bằng chăn lửa hoặc vải ẩm. Tắt bếp nếu an toàn và gọi cho sở cứu hỏa.

- Trước khi chiên thực phẩm, luôn loại bỏ nước thừa của chúng và cho chúng vào dầu nóng từ từ. Đảm bảo rằng thực phẩm đông lạnh được rã đông trước khi chiên.
- Khi đun nóng dầu, hãy đảm bảo rằng nồi bạn sử dụng khô ráo và mở nắp.
- Để biết các khuyến nghị về nấu ăn tiết kiệm điện, hãy tham khảo phần "Hướng dẫn về môi trường".
- Nếu sử dụng mức "15" hoặc "P" trong khi đun sữa, hãy nhớ đun nóng bằng cách khuấy để đáy không bị dính. Để kiểm soát nhiệt độ tốt hơn, bạn có thể sử dụng cài đặt 12 hoặc 13.
- Nhiệt độ nấu và thời gian nấu cho thực phẩm có thể thay đổi tùy thuộc vào công thức và số lượng. Vì lý do này, các giá trị này được đưa ra dưới dạng phạm vi.

7 Bảo Dưỡng và Vệ Sinh Bếp Của Bạn

7.1 Thông tin chung về vệ sinh

Cảnh báo chung

- Chờ sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Các bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Không bôi trực tiếp chất tẩy rửa lên bề mặt nóng. Điều này có thể gây ra vết bẩn vĩnh viễn.
- Sản phẩm nên được làm sạch và lau khô kỹ lưỡng sau mỗi lần sử dụng. Như vậy, cạnh thức ăn sẽ dễ dàng được làm sạch và những cạnh này sẽ không bị cháy khi sử dụng

lại sản phẩm sau này. Do đó, tuổi thọ của thiết bị được kéo dài và các vấn đề thường gặp được giảm bớt.

- Không sử dụng các sản phẩm làm sạch bằng hơi nước để làm sạch.
- Một số chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa gây hư hỏng bề mặt. Các chất tẩy rửa không phù hợp là: thuốc tẩy, sản phẩm tẩy rửa có chứa amoniac, axit hoặc clorua, sản phẩm tẩy rửa bằng hơi nước, chất tẩy cặn, chất tẩy vết bẩn và rỉ sét, sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn (kem tẩy rửa, bột chà, kem chà, miếng chà nhám và chà xước, dây, bọt

biển, vải lau có chứa chất bẩn và cặn chất tẩy rửa).

- Không cần vật liệu làm sạch đặc biệt trong quá trình làm sạch sau mỗi lần sử dụng. Làm sạch thiết bị bằng chất tẩy rửa, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Hãy chắc chắn lau sạch hoàn toàn bất kỳ chất lỏng nào còn sót lại sau khi làm sạch và làm sạch ngay lập tức bất kỳ thức ăn nào bắn tung tóe trong quá trình nấu nướng.
- Không rửa bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trong máy rửa bát.

Đối với bếp nấu: Bụi bẩn có tính axit như sữa, bột cà chua và dầu có thể gây ra vết bẩn vĩnh viễn trên bếp nấu và các bộ phận của vùng nấu, hãy làm sạch ngay lập tức bất kỳ chất lỏng tràn ra nào sau khi làm nguội bếp bằng cách tắt bếp.

Bề mặt Inox – Thép không gỉ

- Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa axit hoặc clo để làm sạch bề mặt và tay cầm bằng thép không gỉ.
- Bề mặt inox-inox có thể thay đổi màu sắc theo thời gian. Điều này là bình thường. Sau mỗi lần sử dụng, hãy làm sạch bằng chất tẩy rửa thích hợp cho bề mặt thép không gỉ hoặc inox.
- Làm sạch bằng vải mềm có xà phòng và chất tẩy rửa lỏng (không gây trầy xước) thích hợp cho bề mặt inox, chú ý lau theo một hướng.
- Loại bỏ ngay các vết vôi, dầu, tinh bột, sữa và protein trên bề mặt kính và inox mà không cần chờ đợi. Các vết bẩn có thể bị rỉ sét trong thời gian dài.
- Chất tẩy rửa được phun / bôi lên bề mặt phải được làm sạch ngay lập tức. Chất

tẩy rửa có tính ăn mòn để lại trên bề mặt khiến bề mặt chuyển sang màu trắng.

Bề mặt kính

- Khi làm sạch bề mặt kính, không sử dụng dụng cụ cạo kim loại cứng và vật liệu làm sạch mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt kính.
- Làm sạch thiết bị bằng chất tẩy rửa, nước ấm và vải sợi nhỏ chuyên dụng cho bề mặt kính và lau khô bằng vải sợi nhỏ khô.
- Nếu còn sót lại chất tẩy rửa sau khi vệ sinh, hãy lau sạch bằng nước lạnh và lau khô bằng vải sợi nhỏ sạch và khô. Chất tẩy rửa còn sót lại có thể làm hỏng bề mặt kính vào lần sau.
- Trong mọi trường hợp, không được làm sạch cặn khô trên bề mặt kính bằng dao răng cưa, len thép hoặc các dụng cụ cào xước tương tự.
- Bạn có thể loại bỏ các vết canxi (vết ố vàng) trên bề mặt kính bằng chất tẩy cặn có bán trên thị trường, bằng chất tẩy cặn như giấm hoặc nước chanh.
- Nếu bề mặt bị bẩn nhiều, hãy thoa chất tẩy rửa lên vết bẩn bằng miếng bọt biển và đợi một thời gian dài để nó hoạt động tốt. Sau đó làm sạch bề mặt kính bằng vải ướt.
- Sự đổi màu và vết bẩn trên bề mặt kính là bình thường và không phải là lỗi sản phẩm.

Bộ phận nhựa và bề mặt sơn

- Làm sạch các bộ phận bằng nhựa và bề mặt sơn bằng chất tẩy rửa, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải khô.
- Không sử dụng dụng cụ cạo kim loại cứng và chất tẩy rửa mài mòn. Chúng có thể làm hỏng bề mặt.
- Đảm bảo rằng các mối nối của các bộ phận của sản phẩm không bị ẩm và dính

chất tẩy rửa. Nếu không, có thể xảy ra hiện tượng ăn mòn trên các mối nối này.

7.2 Vệ sinh bếp

Bề mặt nấu bằng kính

Làm theo các bước vệ sinh được mô tả đối với bề mặt kính trong phần “Thông tin chung về vệ sinh” để vệ sinh bề mặt nấu bằng kính. Bạn có thể hoàn thành việc vệ sinh của mình theo thông tin dưới đây cho các trường hợp đặc biệt.

- Thực phẩm có đường như kem đen, tinh bột và xi-rô nên được làm sạch ngay lập tức, không cần đợi bề mặt nguội. Nếu không, bề mặt nấu bằng kính có thể bị hỏng vĩnh viễn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa để làm sạch các thao tác bạn thực hiện khi bếp còn nóng, nếu không có thể xảy ra vết bẩn vĩnh viễn.

8 Ứng Phó Sự Cố

Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi làm theo hướng dẫn trong phần này, hãy liên hệ với nhà cung cấp hoặc Dịch vụ được ủy quyền của bạn. Không bao giờ cố gắng tự sửa chữa sản phẩm của bạn.

Sản phẩm không hoạt động.

- Cầu chì có thể bị lỗi hoặc bị nổ. >>> Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Thay đổi chúng nếu cần hoặc kích hoạt lại chúng.
- Thiết bị có thể không được cắm vào ổ cắm (có nối đất). >>> Kiểm tra xem thiết bị đã được cắm vào ổ cắm chưa.
- (Nếu có bộ hẹn giờ trên thiết bị của bạn) Các phím trên bảng điều khiển không hoạt động. >>> Nếu sản phẩm của bạn có khóa phím, khóa phím có thể được bật, hãy tắt khóa phím.
- Nếu bếp không bật khi nhấn phím bật / tắt >>> Rút phích cắm và đợi ít nhất 20 giây trước khi cắm lại.

7.3 Làm sạch bảng điều khiển

- Khi vệ sinh các bảng điều khiển bằng nút vặn, hãy lau bảng điều khiển và nút vặn bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Không tháo các nút và miếng đệm bên dưới để làm sạch bảng điều khiển. Bảng điều khiển và các nút bấm có thể bị hỏng.
- Trong khi vệ sinh các tấm inox có điều khiển bằng nút vặn, không sử dụng chất tẩy rửa inox xung quanh nút vặn. Các chỉ báo xung quanh nút có thể bị xóa.
- Làm sạch bảng điều khiển cảm ứng bằng vải mềm ẩm và lau khô bằng vải khô. Nếu sản phẩm của bạn có tính năng khóa phím, hãy cài đặt khóa phím trước khi thực hiện vệ sinh bảng điều khiển. Nếu không, có thể xảy ra hiện tượng phát hiện không chính xác trên các phím.

- Nó có bảo vệ quá nhiệt. >>> Chờ cho bếp của bạn nguội bớt.
- Có thể không sử dụng các chậu thích hợp. >>> Kiểm tra nồi của bạn.



Biểu tượng luôn sáng trên màn hình vùng nấu.

- Có thể không đặt nồi trên bếp đang hoạt động. >>> Kiểm tra xem có nồi trên vùng nấu không.
- Nồi của bạn có thể không thích hợp với cảm ứng. >>> Kiểm tra xem bếp của bạn có thích hợp với bếp từ không.
- Nồi có thể không được đặt đúng tâm trên vùng nấu hoặc bề mặt đáy của chảo có thể không đủ rộng cho vùng nấu đã chọn. >>> Căn giữa vùng nấu bằng cách chọn một chiếc nồi đủ rộng cho vùng nấu.
- Nồi hoặc vùng nấu có thể quá nóng. >>> Chờ chúng nguội bớt.

Vùng nấu đã chọn đột ngột tắt khi đang hoạt động.

- Thời gian nấu của ngăn đã chọn có thể đã hết hạn. >>> Bạn có thể đặt thời gian nấu mới hoặc kết thúc nấu.
- Nó có bảo vệ quá nhiệt. >>> Chờ cho bếp của bạn nguội bớt.
- Một vật thể có thể đã che bằng điều khiển cảm ứng. >>> Xóa đối tượng trên bảng điều khiển.

Mặc dù vùng nấu đã được bật nhưng nồi không nóng lên.

- Nồi có thể không thích hợp với bếp từ. >>> Kiểm tra xem bếp của bạn có thích hợp với bếp từ không.
- Nồi có thể không được đặt đúng tâm trên vùng nấu hoặc bề mặt đáy của chảo có thể không đủ rộng cho vùng nấu đã chọn. >>> Căn giữa vùng nấu bằng cách chọn một chiếc nồi đủ rộng cho vùng nấu.

Quạt làm mát tiếp tục chạy mặc dù bếp đã tắt.

- Đây không phải là lỗi. Quạt làm mát tiếp tục hoạt động cho đến khi thiết bị điện tử trong bếp giảm xuống nhiệt độ thích hợp.

Tiếng ồn từ bếp trong khi nấu

- Có thể nghe thấy một số âm thanh từ bếp trong khi nấu. Những âm thanh này là do thành phần của nồi nấu. Những âm thanh này là bình thường, chúng không phải là sự cố và chúng là một phần của công nghệ cảm ứng.

Tiếng ồn và lý do có thể xảy ra

- Tiếng ồn của quạt: Bếp được trang bị quạt tự động kích hoạt theo nhiệt độ của thiết bị.

Quạt có nhiều mức hoạt động khác nhau và hoạt động ở các mức khác nhau theo nhiệt độ.

- **Tiếng vo ve thấp** hơn như tiếng ồn hoạt động của máy biến áp: Đây là do bản chất của công nghệ cảm ứng. Vì nhiệt được truyền trực tiếp đến đáy của nồi nấu, nên có thể nghe thấy những âm thanh vo ve như vậy tùy theo chất liệu của nồi nấu. Do đó, có thể nghe thấy các tiếng ồn khác nhau với các dụng cụ nấu nướng khác nhau.

- **Tiếng kêu răng rắc**: Lý do của điều này là cấu trúc và vật liệu của đáy nồi nấu. Có thể nghe thấy tiếng kêu răng rắc nếu nồi nấu được làm từ nhiều lớp với các chất liệu khác nhau.

- **Tiếng Ezzz**: Có thể nghe thấy tiếng rên rĩ khi sử dụng hai vùng nấu ở cùng một phía của bếp để nấu với các mức nấu khác nhau.

Bảng mã lỗi/ Nguyên Nhân và Hướng Dẫn Xử Lý

Mã Lỗi	Nguyên Nhân	Giải pháp khả thi
E 22 E 26	Bếp từ quá nóng.	Tắt bếp từ và đợi cho đến khi nó nguội. Lỗi sẽ được giải quyết khi nhiệt độ của bếp giảm xuống dưới mức giới hạn.
E 46	Một hoặc nhiều phím được nhấn giữ trong hơn 10 giây. Một vật thể bị bỏ lại trên bảng điều khiển hoặc bảng điều khiển tiếp xúc với hơi nước.	Sự cố sẽ được giải quyết khi bạn lấy tay ra khỏi bếp → Vấn đề sẽ được giải quyết khi bảng điều khiển được làm sạch.
E 47/F1	Không sử dụng nồi thích hợp cho bếp từ.	Lỗi sẽ được giải quyết khi sử dụng nồi thích hợp cho bếp từ.
E 1 – E 15	Lỗi giao tiếp trên bếp từ.	Tắt bếp từ và vận hành lại sau 30 giây. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 16 - E 21	Lỗi cảm biến nhiệt độ trên bếp từ.	Tắt bếp từ và vận hành lại sau 30 giây. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 23 E 24	Lỗi phần mềm trên bếp từ.	Tắt bếp từ và vận hành lại sau 30 giây. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 25	Lỗi hoạt động của quạt trên bếp từ.	Tắt bếp từ và vận hành lại sau 30 giây. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 31 - E 45	Lỗi phần cứng bo mạch điện tử trên bếp từ.	Tắt bếp từ và vận hành lại sau 30 giây. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 48 E 49 E 51	Lỗi cảm biến trên bếp từ.	Thiết bị cảm biến sẽ tương thích với các điều kiện vận hành. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.
E 52 – E 57	Lỗi nhiệt độ cao trên bếp từ.	Tắt bếp từ và đợi cho đến khi nó nguội. Lỗi sẽ được giải quyết khi nhiệt độ của cảm biến giảm xuống dưới mức giới hạn. Liên hệ với đại lý ủy quyền nếu sự cố tiếp tục.

