



Built-in Hob

User Manual



HII 72508 TBO

HII 72505 TBO

EN

Kính gửi Quý khách hàng,

Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng sản phẩm.

Beko cảm ơn bạn đã chọn sản phẩm. Chúng tôi muốn sản phẩm của bạn, được sản xuất với chất lượng và công nghệ cao, để cung cấp cho bạn hiệu quả tốt nhất. Để làm điều này, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và bất kỳ tài liệu nào khác được cung cấp trước khi sử dụng sản phẩm và giữ nó làm tài liệu tham khảo. Nếu bạn đưa sản phẩm cho người khác, hãy đưa ra hướng dẫn sử dụng với nó. Làm theo hướng dẫn, có tính đến tất cả các thông tin và cảnh báo được nêu trong hướng dẫn sử dụng.

Chú ý đến tất cả thông tin và cảnh báo trong hướng dẫn sử dụng. Bằng cách này, bạn sẽ bảo vệ bản thân và sản phẩm của mình trước những nguy hiểm có thể xảy ra.

Giữ hướng dẫn sử dụng. Nếu bạn đưa sản phẩm cho người khác, hãy đưa ra hướng dẫn sử dụng với nó. Hướng dẫn sử dụng chứa các ký hiệu sau:



Nguy hiểm có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích.

THÔNG BÁO Nguy hiểm có thể dẫn đến hư hỏng vật chất đối với sản phẩm hoặc môi trường của sản phẩm.



Nguy hiểm có thể dẫn đến bỏng do tiếp xúc với bề mặt nóng.



Thông tin quan trọng hoặc mẹo sử dụng



hữu ích. Đọc hướng dẫn sử dụng.



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

MỤC LỤC

1 Hướng dẫn an toàn **4**

..... Mục đích	
..... sử dụng	4
.....	4
.....	
Trẻ em, người	
..... dễ bị tổn thương và	
..... sự an toàn của vật nuôi	4
.....	
.....	
An toàn điện.....	5
.....	
An toàn giao thông	6
..... An toàn lắp	
..... đặt	7
.....	
An	
..... toàn sử dụng	7
.....	
..... Cảnh báo	
..... nhiệt độ	7
.....	
..... Sử dụng	
..... phụ kiện	8
.....	
..... An toàn nấu	
..... ăn	8
.....	
.....	
Cảm ứng.....	8
.....	
Bảo trì và	làm sạch
..... an toàn	
.....	9
.....	

2 Hướng dẫn môi trường **10**

Lãng phí quy định	10
Tuân thủ Chỉ thị WEEE và Xử lý Chất thải	

4 Lắp ráp **13**

Trước khi bạn lắp đặt bếp nấu ăn, hãy đảm bảo rằng	13
Lựa chọn thiết bị lắp đặt	13
Khi bạn đã lắp đặt bếp nấu ăn, hãy đảm bảo rằng.....	14
Trước khi locating các dấu ngoặc cố định	14
..... Điều chỉnh.....	Đều vị trí giá đỡ.....
.....	14
.....	
Kết nối các hob đến các Nguồn điện lưới	15

5 Làn sử **16**

Làn làm sạch đầu tiên	16
-----------------------	----

6 Cách sử dụng bếp **17**

Khuyến nghị tiết kiệm năng lượng	10
--	----

3 Sản phẩm 11

Giới thiệu sản phẩm	11
Giới thiệu và sử dụng bảng điều khiển sản phẩm	11
Điều khiển Hob	11
Thông số kỹ thuật	12

Thông tin chung về việc sử dụng bếp nấu ăn 17	
Bảng điều khiển	20

7 Thông tin chung về nấu ăn 25

Cảnh báo chung về nấu ăn với hob25	
Cooking Mẹo	25

8 Bảo trì và chăm sóc 27

Thông tin vệ sinh chung	27
Vệ sinh bếp nấu ăn	28
Hấp các điều khiển Bảng	28

9 Xử lý sự cố 29

1 Hướng dẫn an toàn

- Phần này chứa các hướng dẫn an toàn sẽ giúp ngăn ngừa mọi rủi ro về thương tích cá nhân hoặc thiệt hại vật chất.
- Nếu sản phẩm được chuyển giao cho người khác hoặc đã qua sử dụng, hướng dẫn sử dụng operatin g, nhãn sản phẩm, các tài liệu và phụ kiện liên quan khác phải được giao cùng với sản phẩm.
- Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do không tuân thủ các hướng dẫn này.
- Việc không tuân thủ cách hướng dẫn này sẽ khiến mọi bảo hành bị vô hiệu.
- **!** Luôn có công việc lắp đặt, sửa chữa được thực hiện bởi nhà sản xuất, dịch vụ được ủy quyền hoặc người được chỉ định bởi nhà nhập khẩu.
- **!** Chỉ sử dụng phụ tùng và phụ kiện chính hãng .
- **!** Không cố gắng sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm trừ khi nó được quy định rõ ràng trong hướng dẫn vận hành.

- **!** Không thực hiện sửa đổi kỹ thuật trên sản phẩm.

! Mục đích sử dụng

- Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng tại nhà. Nó không phù hợp cho sử dụng thương mại.
- Không sử dụng sản phẩm trong vườn, ban công hoặc các môi trường ngoài trời khác. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong các khu vực bếp gia đình và nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- **Chú ý:** Sản phẩm này chỉ nên được sử dụng cho mục đích nấu ăn. Nó không nên được sử dụng cho các mục đích khác nhau, chẳng hạn như sưởi ấm căn phòng.

! Trẻ em, người dễ bị tổn thương và sự an toàn của vật nuôi

- Sản phẩm này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người kém phát triển về kỹ năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, miễn

là họ được giám sát
hoặc đào tạo về việc sử

dụng an toàn và các mối
nguy hiểm của sản phẩm.

4 / EN

- Trẻ em không nên chơi với sản phẩm. Trẻ em không nên thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi có ai đó giám sát chúng.
- Sản phẩm này không nên được sử dụng bởi những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế (bao gồm cả trẻ em), trừ khi chúng được giữ dưới sự giám sát hoặc nhận được các hướng dẫn cần thiết.
- Trẻ em nên 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 cùng, trèo lên hoặc nhập sản phẩm.
- Không đặt các đồ vật mà trẻ em có thể với tới trên sản phẩm.
- Xoay tay cầm của nồi và chảo sang một bên của bạn làm việc để trẻ em không thể lấy và đốt.
- **CẢNH BÁO:** Trong quá trình sử dụng, các bề mặt có thể tiếp cận của sản phẩm bị nóng. Giữ trẻ em tránh xa sản phẩm.
- Giữ vật liệu đóng gói ngoài tầm với của

trẻ em. Có nguy cơ chấn thương và nghẹt thở.

- **(Không phải tất cả các sản phẩm đều được cung cấp phích cắm, vì vậy nếu sản phẩm của bạn KHÔNG có phích cắm)** Vì sự an toàn của trẻ em, hãy ngắt kết nối phích cắm điện và làm cho sản phẩm không thể hoạt động trước khi vứt bỏ sản phẩm.

An toàn điện

- Kết nối sản phẩm vào ổ cắm nối đất được bảo vệ bằng cầu chì phù hợp với xếp hạng hiện tại được ghi trên nhãn loại. Có việc lắp đặt nối đất được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ. Không sử dụng sản phẩm mà không có căn cứ theo quy định của địa phương / quốc gia.
- Phích cắm hoặc thiết bị điện kết nối của sản phẩm phải ở nơi dễ tiếp cận (nơi nó sẽ không bị ảnh hưởng bởi ngọn lửa của bếp). Nếu điều này là không thể, cần có một cơ chế (cầu chì, công tắc, công tắc, v.v.) trên cài đặt điện mà sản phẩm được kết nối, tuân thủ các quy định về điện và

tách tất cả các cực khỏi mạng.

- Sản phẩm không được kết nối vào ổ cắm during lắp đặt, sửa chữa và vận chuyển.
- Kết nối sản phẩm vào ổ cắm đáp ứng các giá trị điện áp và tần số được chỉ định trên nhãn loại.
- **(Không phải tất cả các sản phẩm đều được cung cấp dây cung cấp, vì vậy nếu sản phẩm của bạn KHÔNG có dây cung cấp)** Chỉ sử dụng cáp kết nối được chỉ định trong phần "Thông số kỹ thuật".
- Không làm kẹt dây nguồn An bên dưới và phía sau sản phẩm. Không đặt một vật nặng lên dây nguồn. Dây nguồn không được uốn cong, nghiền nát và tiếp xúc với bất kỳ nguồn nhiệt nào.
- Chỉ sử dụng cáp gốc. Không sử dụng cáp bị cắt hoặc hư hỏng hoặc dây dẫn nối dài.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ không được bảo vệ hoặc một người được chỉ định bởi công ty nhập khẩu để ngăn chặn những nguy hiểm có thể

(Không phải tất cả các sản phẩm đều được cung cấp phích cắm, vì vậy nếu sản phẩm của bạn KHÔNG có phích cắm)

- Không cắm sản phẩm vào ổ cắm bị lỏng, ra khỏi ổ cắm, bị hỏng, bẩn, nhờn, có nguy cơ tiếp xúc với nước (ví dụ: nước có thể rò rỉ từ quây).
- Không bao giờ chạm vào phích cắm bằng tay ướt! Để rút phích cắm, không giữ dây, luôn giữ phích cắm.
- Đảm bảo rằng phích cắm sản phẩm được cắm chắc chắn vào ổ cắm để tránh bị nhiễm phóng điện.



toàn giao thông vận tải
xảy ra.

- Ngắt kết nối sản phẩm khỏi nguồn điện trước khi vận chuyển sản phẩm.
- Khi bạn cần vận chuyển sản phẩm, hãy bọc nó bằng vật liệu đóng gói bọc bong bóng hoặc bìa cứng dày và dán chặt. Cố định chặt sản phẩm bằng băng keo để tránh các bộ phận có thể tháo rời hoặc chuyển động của sản phẩm và sản phẩm bị hư hại.
- Kiểm tra tổng thể sự xuất hiện của sản phẩm cho bất kỳ thiệt hại nào có thể

6/EN

đã xảy ra trong quá trình vận chuyển.

thể ảnh hưởng

An toàn lắp đặt

- Trước khi sản phẩm được lắp đặt, hãy kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng không. Nếu sản phẩm bị hỏng, không cài đặt nó.
- Không lắp đặt sản phẩm gần các nguồn nhiệt (bộ tản nhiệt, bếp lò, v.v.).
- Giữ tất cả các ống thông gió mở xung quanh sản phẩm.

An toàn sử dụng

- Đảm bảo rằng sản phẩm đã được tắt sau mỗi lần sử dụng.
- Nếu bạn không sử dụng sản phẩm trong một thời gian dài, hãy ngắt kết nối hoặc tắt cầu chì khỏi hộp cầu chì.
- Không vận hành sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng. Nếu có, hãy ngắt kết nối điện / gas của sản phẩm và gọi dịch vụ được ủy quyền.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
- Không trèo lên sản phẩm để đạt được bất cứ thứ gì hoặc vì bất kỳ lý do nào khác.
- Không sử dụng sản phẩm trong các tình huống có

phán đoán của bạn, chẳng hạn như uống thuốc và / hoặc sử dụng rượu.

- Các vật dễ cháy được giữ trong khu vực nấu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ cất giữ các vật dễ cháy trong khu vực nấu ăn.
- Gang, nhôm hoặc dụng cụ nấu nướng với các bộ phận đáy bị hư hỏng / thô ráp có thể dẫn đến trầy xước bề mặt kính. Khi thay thế dụng cụ nấu nướng, luôn nâng các hộp đựng lên, không trượt trên bề mặt.
- Áp suất hơi tích tụ do độ ẩm trên bề mặt bếp nấu ăn hoặc ở đáy nồi có thể khiến nồi di chuyển. Do đó, hãy chắc chắn rằng bề mặt bếp nấu ăn và đáy chậu luôn khô ráo.
- Sản phẩm này không phù hợp để sử dụng với điều khiển từ xa hoặc đồng hồ bên ngoài.

Cảnh báo nhiệt độ

- **CẢNH BÁO:** Trong khi sản phẩm đang hoạt động, các bộ phận tiếp xúc sẽ bị nóng. Không

- chạm vào sản phẩm và các yếu tố heating. Trẻ em dưới 8 tuổi không nên được mang đến gần sản phẩm mà không có người lớn.
- Không đặt dễ cháy / vật liệu nổ gần

7 / EN



sản phẩm, vì các cạnh sẽ nóng trong khi nó đang hoạt động.

- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: Không cất giữ các vật dụng trên bề mặt nấu nướng.



Sử dụng phụ kiện

- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng bộ phận bảo vệ bếp nấu ăn do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng như bộ phận bảo vệ có thể sử dụng được hoặc bảo vệ bếp nấu ăn được tích hợp trong thiết bị. Việc sử dụng linh kiện không phù hợp có thể gây ra tai nạn.



An toàn nấu ăn

- **Chú ý:** Quá trình nấu ăn phải được quan sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được quan sát liên tục.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn không giám sát trên bếp nấu ăn có chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, nhưng hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa, ví dụ như bằng nắp hoặc chắn lửa.

- Hãy cẩn thận khi sử dụng rượu trong thực phẩm của bạn. Rượu bay hơi ở mức cao

8/EN

hiệt độ và có thể bắt lửa khi tiếp xúc với bề mặt nóng, gây ra hỏa hoạn.

Cảm ứng

- Hotplates được trang bị công nghệ "Cảm ứng". Bếp từ của bạn tiết kiệm cả thời gian và tiền bạc phải được sử dụng với nồi phù hợp để nấu ăn bằng cảm ứng; nếu không hotplates sẽ không hoạt động. Để biết thông tin chi tiết, hãy xem phần "Lựa chọn nồi".
- Khi bếp cảm ứng tạo ra một từ trường, chúng có thể gây ra tác động có hại cho những người sử dụng các thiết bị như bơm insulin hoặc máy tạo nhịp tim.
- Đóng tấm nóng từ bảng điều khiển của nó sau khi sử dụng, không dựa vào cảm biến nồi.
- Các vật kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy không nên đặt trong bếp điện vì chúng sẽ nóng.
- Các vật dụng kim loại được lưu trữ trong ngăn kéo dưới bếp nấu ăn có thể trở nên rất nóng trong quá trình sử dụng

lâu dài và chuyên sâu. Không cất giữ các vật kim loại trong ngăn kéo dưới bếp nấu ăn.



Không đặt các sản phẩm electro nic như điện thoại di động, máy tính bảng, máy tính

trên bếp từ. Sản phẩm của bạn có thể bị hỏng.

⚠️ Bảo trì và làm sạch an toàn

- Chờ cho sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Bề mặt nóng có thể gây ra burns!
- Không bao giờ rửa sản phẩm bằng cách phun hoặc đổ nước lên nó! Có nguy cơ điện giật!
- Không làm sạch sản phẩm bằng máy làm sạch bằng hơi nước vì điều này có thể gây điện giật.
- Muối, chặn đường dưới đáy dụng cụ nấu nướng hoặc các hạt như vậy trên bề mặt kính có thể khiến kính bị trầy xước và nứt. Đảm bảo rằng đáy sạch sẽ trước khi đặt dụng cụ nấu nướng. Giữ cho bề mặt gốm thủy tinh sạch sẽ.

2 Hướng dẫn môi trường

Quy định về chất thải

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 mang ký hiệu phân loại cho thiết bị điện tử và điện tử thải (WEEE).

Sản phẩm này đã được sản xuất với các bộ phận và vật liệu chất lượng cao có thể được tái sử dụng và phù hợp để tái chế. Không vứt bỏ chất thải cùng với chất thải sinh hoạt bình thường và các chất thải khác vào cuôivòng đời của nó. Mang nó đến trung tâm thu gom để tái chế thiết bị điện và điện tử. Vui lòng tham khảo ý kiến của chính quyền địa phương để tìm hiểu về các trung tâm thu gom này.

Việc thải bỏ thiết bị đã qua sử dụng đúng cách giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn 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 tài liệu gây hại và bị cấm được quy định trong Chỉ thị.

Thông tin gói hàng

- 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 vật liệu đóng gói với chất thải sinh hoạt hoặc các chất thải khác. Đưa họ đến các điểm thu gom vật liệu đóng gói do chính quyền địa phương chỉ định .

Khuyến nghị về tiết kiệm năng lượng

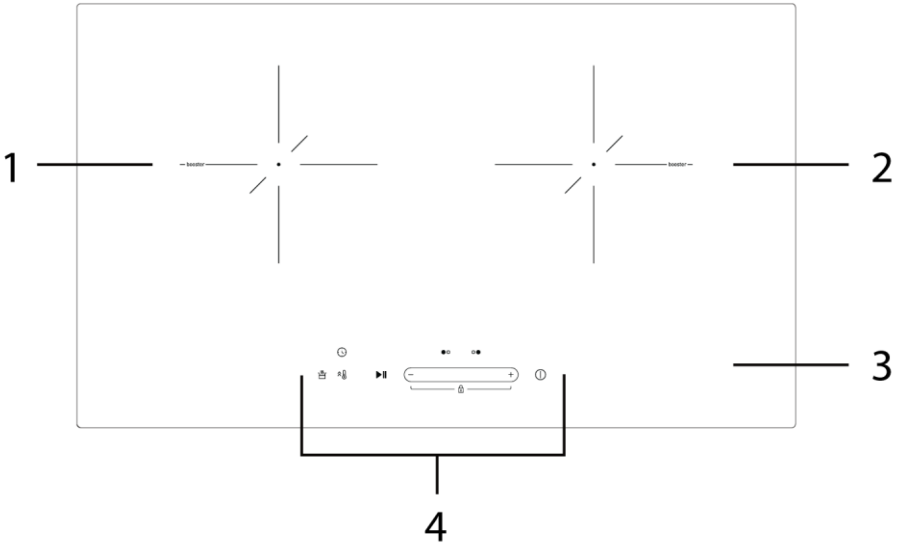
Thông tin về hiệu quả năng lượng theo EU 66/2014 có thể được tìm thấy trên fic sản phẩm mà anh ấy đã cung cấp cho sản phẩm. Những gợi ý sau đây sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm của mình theo cách sinh thái và tiết kiệm năng lượng:

- Rửa đồng thực phẩm đông lạnh trước khi nấu.
- Tắt sản phẩm từ 5 đến 10 phút trước thời điểm kết thúc nấu để nấu lâu. Giờ đây, bạn có thể tiết kiệm tới 20% điện năng bằng cách sử dụng nhiệt.
- Sử dụng nồi / chảo có kích thước và nắp đậy phù hợp với bếp điện. Luôn chọn nồi có kích thước phù hợp cho bữa ăn của bạn. Cần nhiều hơn năng lượng cần thiết cho các thùng chứa có kích thước sai.
- Giữ bề mặt nấu bếp nấu và đế nồi sạch sẽ. Bụi bẩn làm giảm sự truyền nhiệt giữa khu vực nấu và đế nồi .

10/EN

3 Sản phẩm của bạn

Giới thiệu sản phẩm

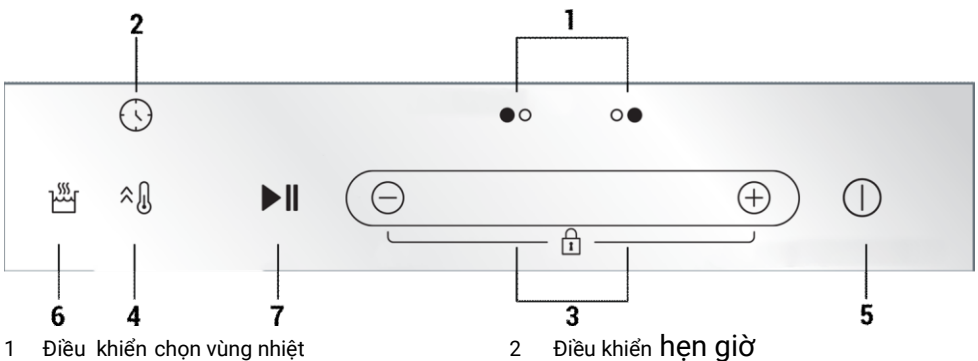


- 1 Khu vực nấu ăn cảm ứng
- 2 Khu vực nấu ăn cảm ứng

- 3 Bề mặt nấu thủy tinh
- 4 Bảng điều khiển

Giới thiệu và sử dụng bảng điều khiển sản phẩm

Trong phần này, bạn có thể tìm thấy tổng quan và cách sử dụng cơ bản của bảng điều khiển của sản phẩm. Có thể có sự khác biệt về hình ảnh và một số tính năng tùy thuộc vào loại sản phẩm. *Điều khiển Hob*



- 1 Điều khiển chọn vùng nhiệt

- 2 Điều khiển hẹn giờ

- 3 Phím điều chỉnh nguồn /
hẹn giờ / Điều khiển Khóa
trẻ em
- 4 Tăng cường kiểm soát chức
năng

- 5 Điều khiển **BẬT / TẮT**
- 6 Giữ điều khiển **chức năng ấm**
- 7 Điều khiển chức năng dừng và đi

Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật chung

Kích thước bên ngoài sản phẩm (chiều cao / chiều rộng / chiều sâu) 62 mm * / 730 mm / 430 mm

Kích thước lắp đặt Hob (chiều rộng / chiều sâu) 680 mm /

số 380 mm Điện áp / tần
Hz 1N ~ 220-240 V 50-60

Loại cáp và tiết diện được sử dụng / phù hợp để sử dụng trong sản phẩm Phút. H05VV-F 3 x 2,5 mm²

Tổng công suất tiêu thụ tối đa 4,6 kW

Burners

Khu vực nấu ăn cảm ứng bên trái

Công suất 2000 W / Bộ tăng áp: 2300 W

Khu vực nấu ăn cảm ứng bên phải

Công suất 2000 W / Bộ tăng áp: 2300 W

- i** Thông số kỹ thuật có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước để cải thiện chất lượng của sản phẩm.
- i** Các số liệu trong sách hướng dẫn này là sơ đồ và có thể không khớp chính xác với sản phẩm của bạn.
- i** Các giá trị được nêu trên sản phẩm labels hoặc trong tài liệu đi kèm 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 khác nhau.
- i** Trọng lượng và kích thước là gần đúng. Vì chúng tôi liên tục cố gắng cải tiến sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

12/EN

4 Lắp ráp

Trước khi bạn lắp đặt bếp nấu ăn, hãy đảm bảo rằng

- bề mặt làm việc là hình vuông và bằng phẳng, và không có thành viên cấu trúc nào can thiệp vào các yêu cầu về không gian
- Bề mặt làm việc được làm bằng vật liệu chịu nhiệt
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng có quạt làm mát tích hợp
- Việc cài đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu rõ ràng và các quy định và quy định hiện hành của Standards
- Một công tắc cách ly phù hợp cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện lưới được tích hợp trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và định vị để tuân theo các quy tắc vòng Wi cục bộ và regulations.
Công tắc cách ly phải thuộc loại ap- đã được chứng minh và cung cấp khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu wir cục bộ-

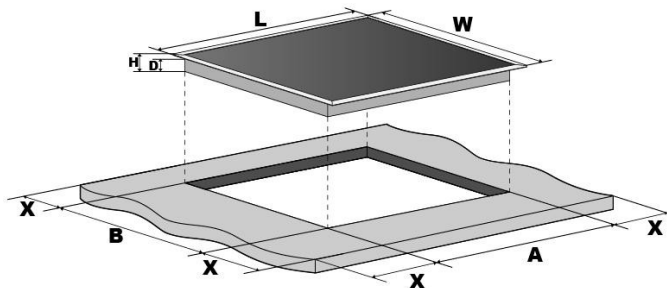
quy tắc ing cho phép biến thể này của các yêu cầu lại)

- Công tắc cách ly thứ e sẽ dễ dàng truy cập - có thể truy cập được cho khách hàng với bếp nấu ăn bị đình trệ
- Bạn tham khảo ý kiến của chính quyền xây dựng địa phương và theo luật nếu nghi ngờ về việc lắp đặt
- bạn sử dụng lớp hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch cảm ứng) cho các bề mặt tường xung quanh bếp nấu ăn.

Lựa chọn thiết bị lắp đặt Cắt bỏ bề mặt làm việc theo kích thước thể hiện trong bản vẽ.

Với mục đích lắp đặt và sử dụng, không gian tối thiểu 5 cm phải được bảo tồn xung quanh lỗ.

Hãy chắc chắn rằng độ dày của bề mặt làm việc ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt làm việc kiến chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ tấm nóng. Như hình dưới đây:



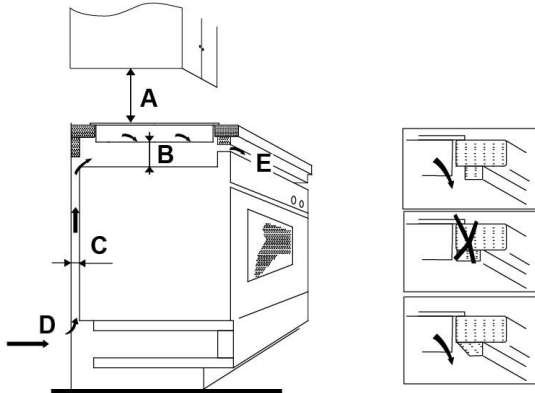
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
730	430	62	58	680	380	50 mini

Trong mọi trường hợp, hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và cửa hút gió và đầu ra không bị chặn. Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây.

i Khoảng cách an toàn giữa tấm nóng và tủ phía trên tấm nóng tối thiểu

phải là 760mm.

13/EN



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	500	20	nhỏ	Lượng khí nạp
Một		B	C	D
khí		5mm		

Khí bạn đã cài đặt bếp nấu ăn,

đảm bảo rằng

- cáp cung cấp điện Là không thể truy cập thông qua cửa tủ hoặc quần đùi
- có đủ luồng không khí trong lành từ bên ngoài tủ đến chân bếp nấu ăn
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, một hàng rào bảo vệ nhiệt được lắp đặt bên dưới đế của bếp
- Công tắc cách ly có thể dễ dàng truy cập bởi khách hàng

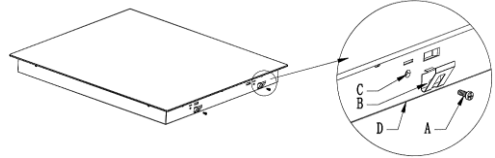
Trước khi xác định vị trí các giá đỡ

cố định Thiết bị nên được đặt trên một bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp nấu ăn.

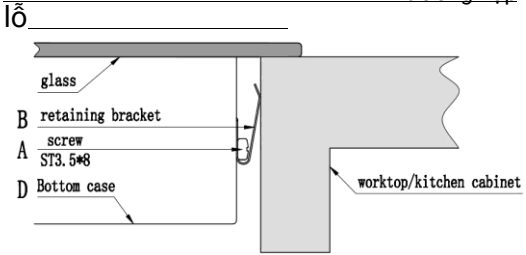
Điều chỉnh vị trí giá đỡ

Cố định bếp nấu ăn trên bề mặt làm việc bằng vít 4 giá đỡ ở dưới cùng của bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.

Bracket Screw Vít Đáy



14/EN



Lưu ý

1. Tấm nóng cảm ứng phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ. Chúng tôi có các chuyên gia tại dịch vụ của bạn. Vui lòng không bao giờ tiến hành các hoạt động một mình.
2. Bếp nấu ăn sẽ không được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện tử hob
3. Oplate cảm ứng h phải được lắp đặt sao cho bức xạ nhiệt tốt hơn có thể được đảm bảo để nâng cao độ tin cậy của nó.
4. Tường và vùng sườn ấ cảm ứng phía trên bề mặt bàn phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh bất kỳ thiệt hại nào, lớp bánh sandwich và chất kết dính phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp nấu ăn với nguồn điện lưới



Bếp nấu ăn này phải được kết nối với nguồn điện lưới chỉ bởi một người có trình độ phù hợp. Trước khi kết nối bếp nấu ăn với nguồn điện lưới, hãy kiểm tra xem:

1. Hệ thống dây điện trong

nước phù hợp với sức mạnh được rút ra bởi bếp nấu ăn.

2. Điện áp tương ứng với giá trị

được đưa ra trong tấm định mức

3. Các phần cấp cung cấp điện có

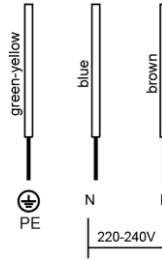
thể chịu được tải trọng được chỉ định trên tấm định mức. Để kết nối bếp nấu ăn với nguồn điện lưới, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc thiết bị phân nhánh, vì chúng có thể gây ra quá nhiệt- gây ra hỏa hoạn d.

Cấp cung cấp điện không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được định vị sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75 ° C tại bất kỳ điểm nào.



Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nước có phù hợp mà không cần thay đổi hay không. Bất kỳ alterations chỉ phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.

Nguồn điện phải được kết nối tuân thủ tiêu chuẩn liên quan hoặc bộ ngắt mạch một cực. Phương thức kết nối được hiển thị dưới đây.



- Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, hoạt động phải được thực hiện theo tuổi sau bán hàng với các công cụ chuyên dụng để tránh bất kỳ tai nạn nào.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện, một thiết bị đa cực Bộ ngắt mạch phải được lắp đặt với độ mở tối thiểu là 3mm giữa các hiệp ước.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối al điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp không được uốn cong hoặc ép.
- Cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên được ủy quyền.
- Dây màu vàng / xanh lá cây của cáp cung cấp điện phải được kết nối với đất của cả thiết bị đầu cuối cung cấp điện và thiết bị .
- Nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm đối với bất kỳ tai nạn nào do việc sử dụng thiết bị không được kết nối với đất hoặc liên tục kết nối đất bị lỗi.

5 Lần sử dụng đầu tiên

Trước khi bạn bắt đầu sử dụng sản phẩm của mình, bạn nên làm như sau trong các phần sau.

Lần làm sạch đầu tiên

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

THÔNG BÁO Bề mặt có thể bị hư hỏng do một số chất tẩy rửa hoặc vật liệu tẩy rửa. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, bột / kem làm sạch hoặc bất kỳ vật sắc nhọn nào trong quá trình làm sạch.

THÔNG BÁO Khói và mùi có thể phát ra trong một vài giờ trong quá trình hoạt động ban đầu. Điều này là khá bình thường. Đảm bảo rằng căn phòng được thông gió tốt để loại bỏ khói và mùi. Tránh hít trực tiếp khói và mùi phát ra.

THÔNG BÁO Khói và mùi có thể phát ra trong một vài giờ trong quá trình hoạt động ban đầu. Điều này là khá bình thường. Đảm bảo rằng room được thông gió tốt để loại bỏ khói và mùi. Tránh hít trực tiếp khói và mùi phát ra.

6 Cách sử dụng bếp nấu ăn

Thông tin chung về việc sử dụng bếp nấu ăn

Cảnh báo chung

- Không để bất kỳ đồ vật nào rơi vào bếp nấu ăn. Ngay cả những vật nhỏ như máy lắc muối cũng có thể làm hỏng bếp nấu ăn. Không sử dụng bếp nấu ăn 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: vết nứt có thể nhìn thấy), trước tiên hãy xoay cầu chì, sau đó gọi dịch vụ được ủy quyền để rút phích cắm của sản phẩm nhằm giảm nguy cơ bị điện giật.
- Không sử dụng không cân bằng và dễ nghiêng nồi / chảo trên bếp nấu ăn.
- Không làm nóng nồi / chảo và nồi trống. Các nồi và thiết bị có thể được damaged.
- Luôn tắt đầu đốt của bếp nấu ăn sau mỗi lần sử dụng.
- Bạn sẽ làm hỏng thiết bị nếu bạn vận hành bếp nấu ăn mà không có bất kỳ nồi hoặc nồi / chảo nào. Luôn tắt bếp nấu ăn sau mỗi thao tác.
- Sau mỗi lần sử dụng bề mặt nấu sẽ nóng, vì vậy không đặt nồi / chảo nhựa lên bề mặt nấu. Sạch vật liệu như vậy trên bề mặt ngay lập tức.
- Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột trên bề mặt kính nấu có thể gây hư hỏng, hãy cẩn thận không làm đổ chất lỏng lạnh trong khi nấu.
- Cho một lượng thức ăn vừa đủ vào nồi và chảo. Do đó, bạn có thể ngăn thực phẩm đổ ra khỏi nồi / chảo và sẽ không cần phải làm sạch một cách không cần thiết.
- Không đặt nắp nồi và chảo lên đầu đốt / khu vực.
- Đặt các chậu bằng cách tập trung chúng vào các đầu đốt / khu vực. Nếu bạn muốn đặt một cái nồi trên một đầu đốt / khu vực khác, không trượt nó về phía đầu đốt mong muốn; thay vào đó, nhắc nó lên trước và sau đó đặt nó lên đầu đốt khác.

Nguyên lý hoạt động của bếp từ

Bếp từ giống như một mạch hở. Mạch hoàn thành khi một nồi / chảo nấu ăn phù hợp để nấu bằng cảm ứng được đặt trên đó và một hệ thống điện tử bên dưới bề mặt g lass tạo ra từ tính

trường. Để kim loại của nồi / chảo được làm nóng bằng cách lấy năng lượng từ từ trường này. Do đó, nhiệt không được tạo ra trên bề mặt bếp nấu ăn, mà trực tiếp trên các nồi / chảo phía trên nó. Bề mặt kính được làm nóng bằng nhiệt của nồi / chảo nấu.

Ưu điểm của nấu ăn với cảm ứng

Bếp từ mang lại một số lợi thế vì nhiệt được truyền trực tiếp vào nồi / chảo nấu.

- Thực phẩm tràn ra trong quá trình nấu không bị cháy nhanh vì bề mặt nấu thủy tinh không được làm nóng trực tiếp. Nó được làm sạch dễ dàng hơn.
- Nấu phải được buộc chặt vì nhiệt được tạo ra trực tiếp trên nồi / chảo nấu. Do đó, nó tiết kiệm thời gian và năng lượng so với các loại bếp nấu ăn khác.
- Vì nhiệt được truyền trực tiếp vào nồi / chảo nấu nên không bị mất nhiệt và nó mang lại hiệu quả nấu nướng hiệu quả hơn.
- Thực tế là quá trình truyền nhiệt dừng lại và bề mặt nấu không được làm nóng trực tiếp khi nồi / chảo nấu được lấy ra khỏi bề mặt nấu giúp sử dụng an toàn hơn trước các tai nạn có thể xảy ra trong khi nấu.

Để hoạt động an toàn:

- Không chọn mức độ gia nhiệt cao khi sử dụng nồi / chảo nấu ăn không dính được phủ một ít dầu hoặc sử dụng mà không có dầu (loại teflon).
- Không sử dụng bề mặt nấu bằng thủy tinh làm bề mặt nơi bạn có thể đặt thứ gì đó lên đó hoặc làm bề mặt cắt.
- Không đặt các vật kim loại như dao kéo hoặc nắp nồi lên bếp nấu ăn của bạn vì chúng có thể bị nóng.
- Không bao giờ sử dụng bụi nhôm để nấu ăn. Không bao giờ đặt thực phẩm bọc trong bụi nhôm lên vùng cảm ứng.
- Giữ các vật từ tính như thẻ tín dụng hoặc băng dính cách xa bếp nấu ăn khi nó đang hoạt động.

- Nếu có một lò nướng dưới bếp của bạn và nó đang được vận hành, các cảm biến trên bếp nấu có thể làm giảm mức độ nấu hoặc tắt bếp nấu ăn.
- Bếp nấu ăn của bạn có hệ thống shut-off tự động. Thông tin chi tiết về điều này

hệ thống được cung cấp trong các phần sau. Tuy nhiên, nếu bạn sử dụng nồi mỏng để nấu ăn, những chiếc nồi này sẽ nóng lên rất nhanh và đáy chảo có thể tan chảy và làm hỏng bề mặt nấu và thiết bị trước khi hệ thống tự động tắt được kích hoạt.

Nồi / chảo nấu ăn

Bạn phải sử dụng nồi / chảo nấu ăn chất lượng, sắt có nhãn hoặc cảnh báo rằng nó chỉ tương thích để nấu bằng cảm ứng với bếp từ của bạn.

Nói chung, hàm lượng sắt càng cao thì nồi / chảo nấu sẽ hoạt động tốt hơn. Đường kính cơ sở của nồi / chảo nấu phải phù hợp với vùng cảm ứng. Kích thước đề xuất được liệt kê dưới đây.

Nồi / chảo thích hợp:

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

Nồi / chảo không phù hợp:

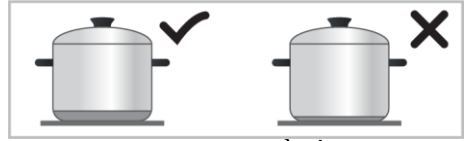
- Nồi / chảo nhôm
- Nồi / chảo đồng
- Nồi / chảo bằng đồng thau
- Nồi / chảo thủy tinh
- Gốm
- Gốm sứ

Khuyến nghị:

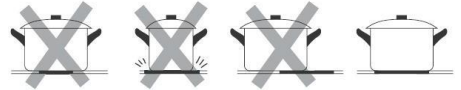
- Chỉ sử dụng nồi / chảo nấu ăn đáy phẳng. Không sử dụng nồi / chảo có đế lồi hoặc lõm.



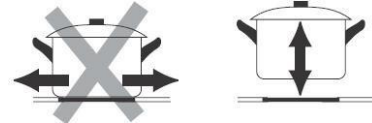
- Chỉ sử dụng nồi / chảo nấu ăn có đế dày, đã qua chế biến. Nếu bạn sử dụng nồi mỏng, những nồi này sẽ nóng lên rất nhanh và đáy chảo có thể tan chảy và làm hỏng bề mặt nấu và thiết bị trước khi hệ thống tự động tắt được kích hoạt. Các cạnh sắc nét có thể gây trầy xước trên bề mặt.



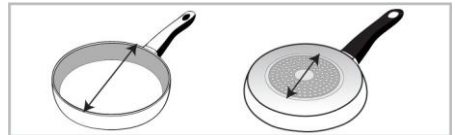
- Đảm bảo rằng đế chảo của bạn mịn, nằm phẳng so với kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Luôn đặt chảo của bạn vào vùng nấu.



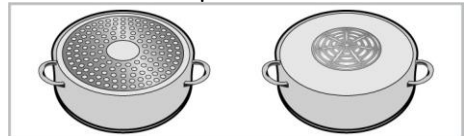
- Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp từ - không trượt, nếu không chúng có thể làm xước kính



- Các đế của một số nồi / chảo nấu ăn có trường sắt từ nhỏ hơn đường kính thực của nó. Chỉ có khu vực này được sưởi ấm bởi bếp nấu ăn. Do đó, nhiệt không được phân bố đều và hiệu suất nấu bị giảm. Hơn nữa, nồi / chảo nấu ăn như vậy có thể không được phát hiện bởi các bếp từ lớn. Do đó, bếp nấu ăn phải được lựa chọn theo kích thước của trường sắt từ.



- Một số nồi / chảo nấu ăn có đế chứa các loại nhựa không sắt từ như nhôm. Những loại nồi / chảo nấu ăn này có thể không nóng đầy đủ hoặc có thể không được phát hiện bởi bếp từ. Trong một số trường hợp, cảnh báo nồi / chảo xấu có thể xuất hiện.



18/EN

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

i Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính 180 mm để nấu ăn bằng cảm ứng.


năng lượng tại bếp từ, bởi vì nhiệt chỉ được tạo ra trong khu vực nồi có liên quan.


Tự động phát hiện nồi / chảo đang nấu

Khi bạn đặt bất kỳ nồi / chảo nấu ăn nào tương thích với cảm ứng trên bếp nấu ăn của mình, bếp nấu ăn của bạn sẽ tự động phát hiện bếp nàomà nồi / chảo đang kêu được đặt và cung cấp chỉ đường trên bảng điều khiển.

Thử nghiệm nồi / chảo nấu ăn

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

1. Nó tương thích nếu đế nồi của bạn giữ một nam châm.
2. Nó tương thích nếu "  " không nhấp nháy khi bạn đặt nồi của mình lên bếp từ và bật bếp nấu ăn.

Nếu màn hình nhấp nháy  xen kẽ với cài đặt nhiệt cho bếp từ, điều này có nghĩa là:

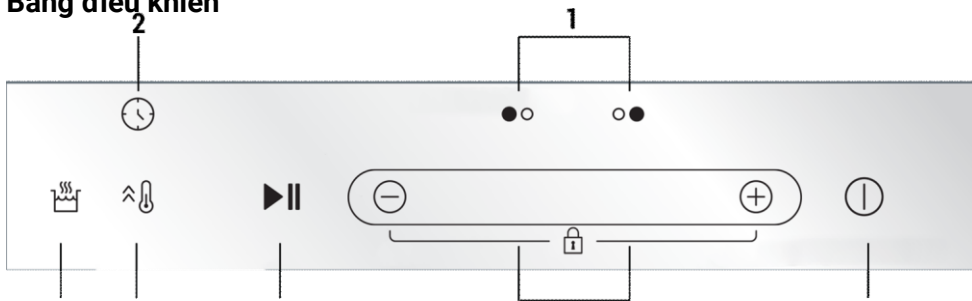
- bạn chưa đặt chảo vào đúng vùng nấu hoặc,
- chảo bạn đang sử dụng không thích hợp để nấu bằng cảm ứng hoặc,
- chảo quá nhỏ hoặc không được đặt đúng vị trí vào vùng nấu .

Không có sự gia nhiệt nào diễn ra trừ khi có một cái chảo thích hợp trên vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không đặt chảo phù hợp lên đó.

Việc phát hiện nồi / chảo nấu bằng bếp từ phụ thuộc vào đường kính và vật liệu của sắt từ trong đế nồi / chảo. Để đảm bảo phát hiện nồi / chảo đang nấu và đạt được hiệu quả nấu nướng, nồi / chảo nấu phải được chọn theo kích thước bếp nấu ăn của bạn. Kích thước nồi / chảo nấu ăn được khuyến nghị cho kích thước bếp nấu ăn được đưa ra ở trên.

Hành vi đun sôi có thể khác nhau tùy thuộc vào loại nồi, kích thước của nồi và kích thước của vùng nấu. Để có hành vi sôi đồng nhất hơn, có thể sử dụng vùng nấu lớn hơn một bước. Để sử dụng vùng nấu lớn hơn không gây lãng phí

Bảng điều khiển



Phím và ký hiệu

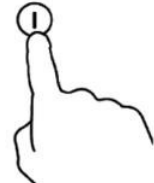
- 1 Điều khiển chọn vùng sưởi ấm
- 2 Điều khiển hẹn giờ
- 3 Phím điều chỉnh nguồn / hẹn giờ / Điều khiển Khóa trẻ em
- 4 Tăng cường kiểm soát chức năng
- 5 Điều khiển **BẬT / TẮT**
- 6 Giữ điều khiển chức năng **ấm**
- 7 Điều khiển chức năng **dừng và đi**

- Đảm bảo đáy chảo và bề mặt của vùng nấu sạch sẽ và khô ráo.

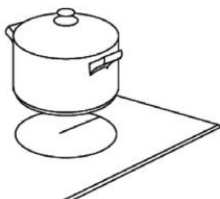
Để bắt đầu nấu ăn

- Sau khi bật nguồn, còi phát ra tiếng bíp một lần, tất cả các đèn báo sáng lên trong 1 giây sau đó tắt, cho biết rằng bếp nấu ăn đã chuyển sang trạng thái chờ.

1. Chạm vào  điều khiển **BẬT / TẮT** tất cả các chỉ báo hiển thị "-".



2. Đặt một cái chảo thích hợp trên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.



3. Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng sưởi ấm và một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy.

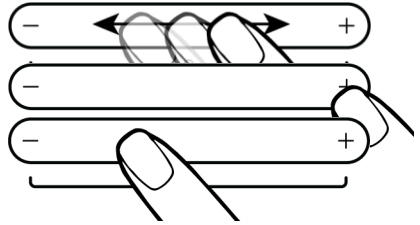
4. Đặt mức công suất bằng cách chạm vào dấu "-", "+" hoặc trượt dọc theo "-" "điều khiển hoặc chỉ cần chạm vào bất kỳ điểm nào của "-".

hoặc

hoặc

a) Nếu bạn không chọn vùng nhiệt trong vòng 1 phút, bếp cảm ứng hoặc hồng ngoại sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần phải bắt đầu lại ở bước 1.

b) Bạn có thể sửa đổi cài đặt nhiệt bất cứ lúc nào trong khi nấu.

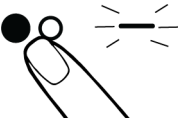


20/EN

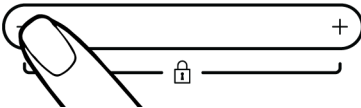
- c) Nếu trượt dọc theo dấu "-", công suất sẽ thay đổi từ giai đoạn 2 đến giai đoạn 8. Nhấn "-", công suất sẽ giảm một giai đoạn mỗi lần cho đến giai đoạn 0. Nhấn "+", sức mạnh sẽ tăng thêm một giai đoạn mỗi lần cho đến giai đoạn 9.

Khi bạn đã nấu xong

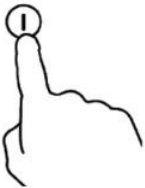
1. Chạm vào điều khiển lựa chọn ZONE sưởi ấm mà bạn muốn tắt.



2. Tắt vùng nấu bằng cách chạm vào dấu "-" và cuộn xuống "0".



3. Tắt toàn bộ mặt bếp bằng cách chạm vào điều khiển BẬT/TẮT.



4. Cảnh thận với các bề mặt nóng

"H" sẽ hiển thị vùng nấu nào nóng khi chạm vào. Nó sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội xuống nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn làm nóng chảo hơn nữa, sử dụng tấm nóng vẫn còn nóng.

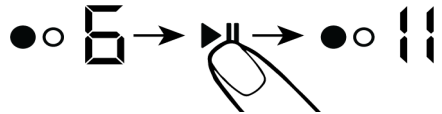


Cách sử dụng Chức năng tạm dừng

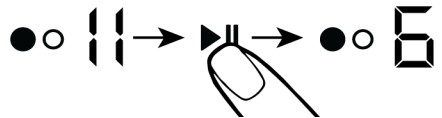
Chức năng tạm dừng có thể được sử dụng bất cứ lúc nào trong khi nấu. Nó cho phép dừng bếp nấu ăn và quay lại với nó để giữ tất cả các cài đặt.

1. Đảm bảo rằng vùng nấu đang hoạt động.

2. Chạm vào nút tạm dừng. Tất cả các màn hình vùng nấu sẽ hiển thị "II". Hoạt động của bếp nấu ăn sẽ bị hủy kích hoạt ngoại trừ Tạm dừng, BẬT / TẮT và Khóa trẻ em.



3. Để hủy trạng thái tạm dừng, hãy chạm vào nút tạm dừng, sau đó các vùng nấu sẽ quay trở lại mức năng lượng mà bạn đã đặt trước đó.



Sử dụng giữ ấm


Chức năng giữ ấm phù hợp để giữ ấm thức ăn.

Sử dụng Giữ ấm để có được nhiệt độ ổn định

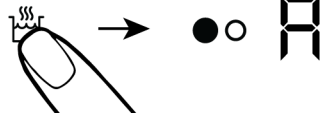
1. Chạm vào nút chọn vùng sưởi ấm mà bạn muốn sử dụng để giữ ấm, đèn báo sẽ nhấp nháy.



2. Chạm vào nút, chỉ báo vùng nấu sẽ hiển thị "A".

3. Nếu bạn muốn hủy bỏ việc giữ ấm, hãy chạm vào nút chọn vùng sưởi ấm, sau đó chạm vào nút , Vùng sưởi ấm sẽ quay trở lại giai đoạn

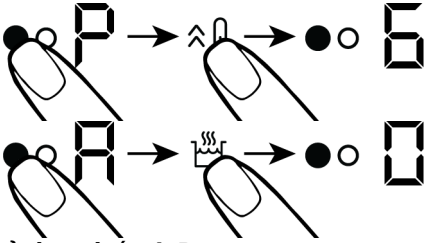
nguồn "0".



21/EN

nguồn đã được thiết lập trước khi tăng tốc.

22/EN



Sử dụng bếp từ Boost

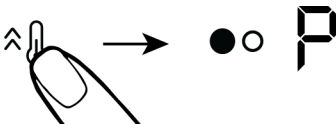
Boost là chức năng mà một vùng tăng lên công suất lớn hơn trong một giây và kéo dài trong 5 phút. Vì vậy, bạn có thể có được một nấu ăn mạnh mẽ hơn và nhanh hơn.

Sử dụng Boost để có được sức mạnh lớn hơn

1. Chạm vào nút chọn vùng sưởi ấm mà bạn muốn tăng lên, một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy.



2. Chạm vào nút Boost, vùng sưởi ấm sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ Boost. Màn hình điện sẽ hiển thị "P" để cho biết rằng vùng đang tăng lên.



3. Mộtfter chúng tôi thiết lập chức năng Boost. Sức mạnh Boost sẽ kéo dài trong 5 phút. Sau 5 phút, vùng này sẽ chuyển trở lại giai đoạn nguồn đã được đặt trước chức năng tăng tốc.



4. Nếu bạn muốn hủy Boost trong 5 phút này, hãy chạm vào nút selectio n vùng sưởi ấm, một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy. Và sau đó chạm vào nút Tăng cường. Vùng sưởi ấm sẽ quay trở lại giai đoạn

Đối với vùng 1 và vùng 2, nếu sử dụng tăng cường trên một vùng, trước tiên hãy đảm bảo rằng vùng kia đang hoạt động trên / dưới mức công suất 5. Khi bạn chọn một vùng và nhấn nút 'boost', nếu

vùng còn lại đang hoạt động trên mức công suất 5, các ký hiệu "P" và "9" sẽ nhấp nháy trên màn hình của vùng đã chọn và mức công suất sẽ tự động được đặt là 9.

Sử dụng Hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Bạn có thể sử dụng nó như một người quan tâm phút. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian đã đặt.
- Bạn có thể đặt nó tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian đã đặt. Bạn có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Sử dụng bộ hẹn giờ như một người suy nghĩ phút

Nếu bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào:

1. Đảm bảo rằng mặt bếp đã được bật.

LƯU Ý: bạn có thể sử dụng trình ghi nhớ phút ngay cả khi bạn không chọn bất kỳ vùng nấu nào.

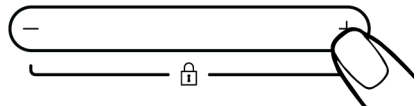
2. Điều khiển **hẹn giờ cảm ứng**, Chỉ báo minder sẽ bắt đầu nhấp nháy và "30" sẽ hiển thị trong màn hình hẹn giờ.

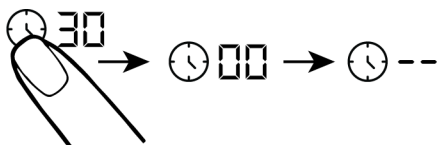
3. Đặt thời gian bằng cách chạm vào điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ.

Chạm vào điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ một lần để giảm hoặc tăng thêm 1 phút. Giữ nút "-" hoặc "+" điều khiển bộ hẹn giờ để giảm hoặc tăng thêm 10 phút.

4. Để hủy bộ hẹn giờ, hãy chạm vào "Hẹn giờ", bộ hẹn giờ bị hủy và "00" sẽ hiển thị trong màn hình hiển thị

phút của anh ấy, sau đó "-".





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



6. Buzzer sẽ bips trong 1 giây và chỉ báo hẹn giờ đã biến mất, có nghĩa là bộ hẹn giờ đã hoàn thành.



Đặt hẹn giờ tắt một vùng nấu:

1. Chạm vào điều khiển chọn vùng sưởi ấm mà bạn muốn đặt hẹn giờ. (ví dụ: khu vực 1 #)

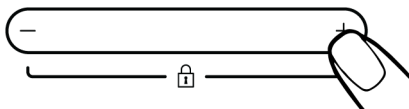


2. Điều khiển hẹn giờ cảm ứng, Chỉ báo minder sẽ bắt đầu nhấp nháy và "30" sẽ hiển thị trong màn hình hẹn giờ.

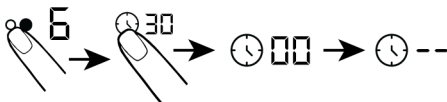


3. Đặt thời gian bằng cách chạm vào điều khiển của bộ hẹn giờ.

i Chạm vào điều khiển "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ một lần sẽ giảm hoặc tăng thêm 1 phút. Chạm và giữ nút "-" hoặc "+" điều khiển bộ hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút. Nếu thời gian cài đặt vượt quá 99 phút, bộ hẹn giờ sẽ tự động lặp lại đến 0 phút.



4. Để hủy hẹn giờ, hãy chạm vào điều khiển chọn vùng sưởi ấm, sau đó chạm vào "Hẹn giờ", bộ hẹn giờ bị hủy và "00" sẽ hiển thị trong màn hình phút, sau đó "--".



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



i Dấu chấm màu đỏ bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ sáng cho biết vùng đó đã được chọn.



6. Khi đồng oking timer hết hạn, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt và hiển thị "H". Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.



23/EN

Đặt hẹn giờ tắt nhiều vùng nấu

1. Nếu có nhiều hơn một vùng sưởi ấm sử dụng chức năng này, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian thấp nhất. (ví dụ: **Vùng 1 #** thời gian cài đặt là 3 phút, vùng 2 # thời gian cài đặt là 6 phút, chỉ báo hẹn giờ hiển thị "3").

i Chấm đỏ nhấp nháy bên cạnh chỉ báo mức thấp hơn có nghĩa là chỉ báo hẹn giờ đang hiển thị thời gian của vùng sưởi ấm. Nếu bạn muốn kiểm tra thời gian đã đặt của vùng sưởi ấm khác, hãy chạm vào điều khiển chọn vùng sưởi ấm. Bộ hẹn giờ sẽ cho biết thời gian đã đặt của nó.

2. Khi bộ hẹn giờ nấu hết hạn, vùng sưởi ấm tương ứng sẽ tự động tắt và hiển thị "H".



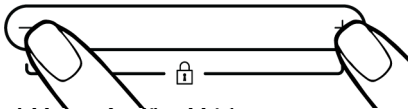
i Nếu bạn muốn thay đổi thời gian sau khi hẹn giờ được đặt, bạn phải bắt đầu từ bước 1.

Khóa các điều khiển

- Bạn có thể khóa các điều khiển để ngăn việc sử dụng không liên tục (ví dụ: trẻ em vô tình bật vùng nấu).
- Khi các điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoại trừ điều khiển BẬT / TẮT sẽ bị tắt.

Để khóa các điều khiển

1. Chạm vào nút "+" và "-" hai nút cùng một lúc. Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo".



Để mở khóa các điều khiển

1. Đảm bảo rằng bếp từ đã được bật.
2. Chạm và giữ nút "+" và "-" hai nút cùng một lúc trong 3 giây.

3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp nấu ăn của mình.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các điều khiển đều bị tắt ngoại trừ BẬT / TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng điều khiển BẬT / TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp nấu ăn trước trong thao tác tiếp theo.

Bảo vệ quá nhiệt

- Một ensor nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp nấu ăn. Khi nhiệt độ quá cao được theo dõi, bếp nấu ăn sẽ tự động ngừng hoạt động.

Cảnh báo nhiệt dư

- Khi bếp nấu ăn đã hoạt động được một thời gian, sẽ có một số nhiệt dư. Chữ "H" xuất hiện để cảnh báo bạn tránh xa nó.

Phát hiện các vật phẩm nhỏ cho bếp từ

- Khi một chảo có kích thước không phù hợp hoặc không từ tính (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: k nife, nĩa, chìa khóa) đã được để lại trên bếp nấu ăn, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ sau 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục nấu chín bếp từ thêm 1 phút nữa.

Tự động tắt máy

- Một tính năng an toàn khác của bếp nấu ăn là tự động tắt máy. Điều này xảy ra bất cứ khi nào bạn quên tắt vùng nấu. Thời gian tắt máy mặc định được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức sức mạnh	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Một	II
Bộ hẹn giờ làm VIỆC mặc định (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2



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

7 Thông tin chung về nấu ăn

Phần này mô tả các mẹo chuẩn bị và nấu thức ăn của bạn.

Cảnh báo chung về nấu ăn với bếp nấu ăn

- Không bao giờ đổ đầy dầu vào chảo quá một phần ba. Không để bếp nấu ăn không được giám sát khi đun nóng oil. Dầu quá nóng mang lại nguy cơ hỏa hoạn. **Không bao giờ cố gắng dập tắt đám cháy có thể xảy ra bằng nước!** Khi dầu bắt lửa, hãy phủ nó bằng chăn lửa hoặc vải ẩm. Tắt bếp nấu ăn nếu an toàn để làm như vậy và gọi cho số cứu hỏa.
- Trước khi chiên thực phẩm, always loại bỏ nước thừa của chúng và đặt chúng vào bên trong 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 đã khô và giữ nắp mở.
- Để biết các khuyến nghị về nấu ăn với saving điện, hãy tham khảo phần "Hướng dẫn môi trường".
- Nhiệt độ nấu và giá trị thời gian được đưa ra cho thực phẩm có thể khác nhau tùy thuộc vào công thức và số lượng. Vì lý do này, các giá trị này được đưa ra dưới dạng phạm vi.

Mẹo nấu ăn

- Khi thức ăn sôi, giảm nhiệt độ.
- Sử dụng nắp sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở chế độ cài đặt cao và giảm cài đặt khi thức ăn đã nóng qua.

Đun nhỏ lửa, nấu cơm

- Đun nhỏ lửa xảy ra dưới điểm sôi, vào khoảng 85 ° C, khi bong bóng thỉnh thoảng nổi lên bề mặt chất lỏng nấu. Nó là chìa khóa cho súp ngon và món hầm mềm vì hương vị phát triển khi nấu quá chín thức ăn. Bạn cũng nên nấu nước sôi làm từ trứng và bột dày dưới điểm sôi.
- Một số nhiệm vụ, bao gồm nấu cơm bằng phương pháp hấp thụ, có thể yêu cầu cài đặt cao hơn cài đặt thấp nhất để đảm bảo thực phẩm được nấu đúng cách trong thời gian khuyến nghị.

Bít tết hương

Để nấu hương vị ngon ngọt một số miếng bít tết:

1. Đứng thịt ở nhiệt độ phòng trong khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo rán nặng.
3. Quét dầu lên cả hai mặt của miếng bít tết. Rưới một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng rồi hạ thịt xuống chảo nóng.
4. Chỉ xoay miếng bít tết một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng bít tết và cách bạn nấu chín. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2 - 8 phút mỗi bên. Nhấn miếng bít tết để đánh giá mức độ nấu chín của nó - nó càng chắc thì càng 'hoàn thành tốt'.
5. Để miếng bít tết nghỉ ngơi trên đĩa ấm trong vài phút để cho phép nó thư giãn và trở nên mềm.

Để xào

1. Chọn chảo phẳng tương thích cảm ứng hoặc chảo rán lớn.

2. Chuẩn bị sẵn sàng tất cả các thành phần và thiết bị. Xào nên nhanh chóng. Nếu nấu số lượng lớn, nấu thức ăn theo nhiều mẻ **nhỏ hơn**.
3. Làm nóng chảo một thời gian ngắn và thêm hai muỗng canh dầu.
4. Nấu bất kỳ loại thịt nào trước, đặt nó sang một bên và giữ lại **ấm**.
5. Xào rau. Khi chúng nóng nhưng vẫn giòn, hãy chuyển vùng nấu thành **cài đặt thấp hơn, đưa thịt trở lại chảo và thêm nước sốt của bạn**.
6. Khuấy nhẹ các thành phần để đảm bảo chúng được làm nóng qua.
7. Phục vụ ngay lập tức.

Cài đặt nhiệt

Các cài đặt bên dưới chỉ là hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu nướng của bạn và số lượng bạn đang nấu. Thử nghiệm với bếp từ để tìm các cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Cài đặt nhiệt	Sự phù hợp
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • sự nóng lên tinh tế cho một lượng nhỏ thức ăn • sô cô la, bơ và thực phẩm tan chảy đó cháy nhanh • đun nhỏ lửa nhẹ nhàng
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • làm ấm chậm • hâm nóng • Đun nhỏ lửa nh nhanh chóng
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • nấu cơm • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • xào • nấu mì ống • Xào • Searing
9	<ul style="list-style-type: none"> • Đun sôi súp • nước sôi

26/EN

8 Bảo trì và chăm sóc

Thông tin chung về vệ sinh

⚠ Cảnh báo chung

- Chờ cho sản phẩm nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Bề mặt nóng có thể gây bỏng!
- Không bôi chất tẩy rửa trực tiếp lên bề mặt nóng. May này gây ra một vết bẩn vĩnh viễn.
- Thiết bị phải được làm sạch và sấy khô hoàn toàn sau mỗi lần vận hành. Do đó, dư lượng thực phẩm phải được làm sạch **dễ dàng** và những căn này phải được ngăn cháy khi thiết bị được sử dụng lại sau này. Do đó, dịch vụ lufe của thiết bị mở rộng và các vấn đề thường xuyên phải đối mặt bị giảm.
- Không sử dụng các sản phẩm làm sạch bằng hơi nước để làm sạch.
- Một số chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có thể làm hỏng bề mặt. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, bột tẩy rửa, kem làm sạch, chất tẩy cặn hoặc vật sắc nhọn trong quá trình làm sạch.
- Không cần chất tẩy rửa đặc biệt để làm sạch sau mỗi lần sử dụng. Làm sạch appliance bằng xà phòng rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô bằng vải sợi nhỏ khô .
- Hãy chắc chắn để lau sạch hoàn toàn bất kỳ chất lỏng còn lại sau khi làm sạch và ngay lập tức làm sạch bất kỳ thực phẩm bắn tung tóe xung quanh trong khi nấu.
- Không rửa bất kỳ thiết bị nào của bạn trong máy rửa chén.

Đối với bếp nấu ăn:

- Bụi bẩn có tính axit như sữa, bột cà chua và dầu có thể gây ra vết bẩn vĩnh viễn trên bếp nấu ăn và các thành phần của đầu đốt / bếp điện, làm sạch bất kỳ chất lỏng tràn nào ngay sau khi làm mát bếp bằng cách tắt bếp nấu ăn .

Inox và bề mặt không gỉ

- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa axit hoặc clo để làm sạch bề mặt và tay cầm không **gỉ hoặc inox**.
- Bề mặt không gỉ hoặc inox có thể thay đổi màu sắc theo thời gian. Điều này là bình thường. Sau mỗi thao tác, làm sạch

bằng chất tẩy rửa phù hợp với bề mặt không gỉ hoặc inox .

- Làm sạch bằng vải xô phòng mềm và chất tẩy rửa dạng lỏng (không trừ xước) phù hợp với bề mặt inox, cần thận lau theo một hướng.
- Loại bỏ các vết vôi, dầu, tinh bột, sữa và protein trên bề mặt inox không gỉ và thủy tinh ngay lập tức mà không cần chờ đợi. Stains có thể bị rỉ sét trong thời gian dài.

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 chén, nước ấm và vải sợi micr dành riêng cho bề mặt kính và lau khô bằng vải sợi nhỏ khô.
- Nếu có chất tẩy rửa còn sót lại sau khi làm sạch, hãy lau nó bằng nước lạnh và lau khô bằng vải sợi nhỏ sạch và khô. Dư lượng chất tẩy rửa còn sót lại có thể làm hỏng bề mặt kính n thời gian ext.
- Trong mọi trường hợp, cần khô trên bề mặt kính không được làm sạch bằng dao răng cưa, len dây hoặc các

dụng cụ trừ xước tương tự .

- Bạn có thể loại bỏ các vết canxi (vết bẩn màu vàng) trên bề mặt kính bằng chất tẩy rửa avai lable thương mại, bằng chất tẩy rửa như giấm hoặc nước chanh.
- Nếu bề mặt bị bẩn nhiều, hãy bôi chất tẩy rửa lên vết bẩn bằng miếng bọt biển và đợi một thời gian dài để nó hoạt động bình thường. Sau đó lau sạch bề mặt kính bằng vải ướt.
- Sự đổi màu và vết bẩn trên bề mặt kính là bình thường và không bị khuyết tật.

Plác bộ phận astic và bề mặt sơn

- Làm sạch các bộ phận bằng nhựa và bề mặt được sơn bằng chất tẩy rửa chén, nước ấm và vải mềm hoặc miếng bọt biển và lau khô chúng bằng vải khô.
- Không sử dụng dụng cụ cạo kim loại cứng và chất tẩy rửa mài mòn. Nó có thể làm hỏng các bề mặt.
- Enchắc chắn rằng các khớp của các thành phần của thiết bị không bị ẩm ướt và có chất tẩy rửa. Nếu không, ăn mòn có thể xảy ra trên các khớp này.

Làm sạch bếp nấu ăn

Bề mặt nấu thủy tinh

Thực hiện theo các bước làm sạch được mô tả cho các bề mặt kính trong phần "Thông tin làm sạch chung" để làm sạch bề mặt nấu bằng kính. Bạn có thể hoàn thành việc dọn dẹp của mình theo thông tin bên dưới cho các trường hợp đặc biệt.

- Thực phẩm có đường như kem đường, 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 cho các hoạt động làm sạch bạn thực hiện trong khi bếp nấu ăn nóng, các vết bẩn vĩnh viễn khác có thể xảy ra.

Làm sạch bảng điều khiển

- Khi làm sạch các tấm bảng điều khiển nút, hãy lau bảng điều khiển và nút 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 làm sạch các tấm inox bằng điều khiển nút, không sử dụng các chất tẩy rửa inox xung quanh các nút. Các chỉ báo xung quanh các 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 chìa khóa, hãy đặt chìa khóa trước khi thực hiện vệ sinh bảng điều khiển. Nếu không, phát hiện không chính xác có thể xảy ra trên các phím.

28/EN

9 Xử lý sự cố

Tham khảo ý kiến của Đại lý dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có giấy phép hoặc đại lý nơi bạn đã mua sản phẩm nếu bạn không thể khắc phục sự cố mặc dù bạn đã thực hiện các hướng dẫn trong phần này. Không bao giờ cố gắng tự sửa chữa một sản phẩm bị lỗi.

Sản phẩm không hoạt động.

- Cầu chì nguồn bị lỗi hoặc bị vấp. >>> Kiểm tra cầu chì trong hộp cầu chì. Nếu cần, hãy thay thế hoặc đặt lại chúng.
- Sản phẩm không được cắm vào ổ cắm (nổ đất). >>> Kiểm tra kết nối phích cắm.
- Các nút / nút / phím trên bảng điều khiển không hoạt động. >>> Nếu sản phẩm của bạn được trang bị chức năng khóa chìa khóa, khóa khóa có thể được bật. Vui lòng vô hiệu hóa nó.
- Nếu màn hình không sáng lên khi bạn bật lại bếp nấu ăn. >>> Ngắt kết nối thiết bị tại cầu dao circuit. Chờ tối thiểu 20 giây rồi kết nối lại.
- Bảo vệ quá nhiệt đang hoạt động. >>> Để bếp nấu ăn nguội.
- Nồi nấu không phù hợp. >>> Kiểm tra nồi của bạn.

Biểu tượng xuất hiện trên màn hình vùng nấu.

- Bạn chưa đặt nồi vào vùng nấu đang hoạt động. >>> Kiểm tra xem có nồi trên vùng nấu không.
- Nồi của bạn không tương thích với nấu bằng cảm ứng. >>> Kiểm tra xem nồi nấu của bạn có tương thích với bếp từ hay không.
- Nồi nấu không được căn giữa đúng cách hoặc bề mặt dưới cùng của nồi không đủ rộng cho vùng nấu. >>> Chọn một nồi rộng enough và căn giữa nồi trên vùng nấu đúng cách.
- Nồi nấu hoặc vùng nấu quá nóng. >>> Để chúng nguội.

Vùng nấu đã chọn đột nhiên tắt trong quá trình hoạt động.

- Cooking thời gian cho khu vực nấu đã chọn có thể kết thúc. >>> Bạn có thể đặt một cái mới Thời gian nấu hoặc nấu xong.
- Bảo vệ quá nhiệt đang hoạt động. >>> Để bếp nấu ăn nguội.
- Một đối tượng có thể bao phủ bảng điều khiển cảm ứng. >>> Xóa đối tượng trên bảng điều khiển.

Nồi không bị ấm ngay cả khi vùng nấu đang bật.

- Nồi của bạn không tương thích với nấu ăn inductio n. >>> Kiểm tra xem nồi nấu của bạn có tương thích với bếp từ hay không.
- Nồi nấu không được căn giữa đúng cách hoặc bề mặt đáy của nồi không đủ rộng cho vùng nấu. >>> Chọn một cái nồi đủ rộng và căn giữa nồi trên zon e đang nấu đúng cách.

Quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động mặc dù bếp đã tắt.

- Đây không phải là một lỗi. Quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động cho đến khi các thiết bị điện tử hạ nhiệt đến nhiệt độ thích hợp.

Tiếng ồn từ nồi nấu trong khi nấu

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

Posstiếng ồn có thể và lý do

- **Tiếng ồn của quạt:** Bếp được trang bị quạt tự động kích hoạt theo nhiệt độ của thiết bị. Quạt có nhiều mức độ hoạt động khác nhau và hoạt động ở các mức khác nhau tùy theo nhiệt độ.
- **Buzz thấp hơn như tiếng ồn hoạt động của máy biến áp:** Điều này là do bản chất của công nghệ cảm ứng. Khi nhiệt được truyền trực tiếp đến đế của bình nấu, những âm thanh vo ve như vậy có thể được nghe theo vật liệu của bình nấu. Do đó, có thể nghe thấy những tiếng ồn khác nhau với các dụng cụ nấu nướng khác nhau.
- **Crackling noise:** Lý do của điều này là cấu trúc và vật liệu của đế của tàu nấu. Một âm thanh nứt có thể được nghe thấy nếu bình nấu được làm bằng nhiều lớp khác nhau với các vật liệu khác nhau.
- **Tiếng rên rỉ:** Có thể nghe thấy tiếng rên rỉ khi hai vùng vua coo ở cùng một phía của nồi được sử dụng để nấu với các mức độ nấu khác nhau.

Hiện thị thất bại và kiểm tra cho Hob cảm ứng

Nếu có bất thường xuất hiện, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã bảo vệ tương ứng:

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Phải làm gì
F3 / F4	Cảm biến nhiệt độ của thất bại cuộn dây cảm ứng	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
F9 / FA	Cảm biến nhiệt độ của IGBT Thất bại.	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
Tập 1/E2	Điện áp cung cấp bất thường	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn sau khi nguồn điện bình thường.
Tập 3	Nhiệt độ cao của cảm biến nhiệt độ cuộn dây cảm ứng	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
Tập 5	Nhiệt độ cao của IGBT cảm biến nhiệt độ	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp nấu ăn nguội đi xuống.

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

Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh bất kỳ nguy hiểm và thiệt hại nào đối với bếp từ.

30/GIỜ