

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

539.06.610 / PIE375N14E
Bếp cảm ứng điện từ

Thông tin an toàn

Vui lòng đọc sổ tay hướng dẫn này cẩn thận để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác. Hãy bảo quản tốt hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn lắp đặt và giấy chứng nhận sản phẩm. Khi cho tặng hoặc bán sản phẩm, vui lòng gửi kèm các tài liệu này.

Kiểm tra kỹ lưỡng sản phẩm khi sau mở bao bì. Không được kết nối với nguồn điện và mở máy nếu có dấu hiệu hư hỏng. Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng và cung cấp thông tin hư hỏng bằng văn bản để được sự trợ giúp tốt nhất từ nhà cung cấp.

Thông tin an toàn cho thiết bị

Thiết bị này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình cho công việc nấu nướng. Cần giám sát thiết bị khi nó đang hoạt động.

Hoạt động an toàn

Cả người lớn và trẻ em cũng không nên vận hành thiết bị này nếu:

- Nếu họ không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần.
- Nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm vận hành thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Không được để trẻ em chơi với thiết bị này.

Sự quá nhiệt dầu mỡ, bơ

Nguy cơ cháy. Dầu mỡ hoặc bơ quá nhiệt có thể cháy rất nhanh. Luôn quan sát khi nấu ăn có sử dụng dầu mỡ. Không được dập tắt dầu mỡ cháy bằng nước. Hãy sử dụng nắp đậy, vung hoặc một cái đĩa đậy chảo, nồi để dập lửa và tắt bếp. Sau đó tắt bếp.

Nấu bằng nồi cách thủy

Nấu bằng nồi cách thủy là việc nấu thức ăn trong một nồi nhỏ, nồi nhỏ được đặt trong một nồi lớn hơn chứa nước. Bằng cách này, thực phẩm được đun nóng nhẹ nhàng và liên tục bằng nước nóng, không phải nhiệt trực tiếp của bếp.

Khi nấu thức ăn bằng nồi cách thủy, tránh đặt hộp thiếc, lọ thủy tinh hoặc các vật đựng làm từ vật liệu khác trực tiếp lên đáy nồi lớn chứa nước, để tránh làm vỡ bề mặt bếp và vật đựng do tác động của sự gia nhiệt lại của vùng nấu.

Bề mặt nóng

Nguy cơ bỏng. Không được chạm tay vào bề mặt vùng nấu. Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn với bếp. Chỉ báo dư nhiệt sẽ hiển thị nếu bề mặt vùng nấu còn nóng.

Nguy cơ cháy. Không để các vật dễ cháy trên bếp.

Nguy cơ cháy. Không để các vật dễ cháy hoặc các loại hộp, bình kín trong ngăn kéo ngay phía dưới bếp.

Chảo, nồi ướt và vùng nấu

Nguy cơ thương tích. Hơi nước nóng sẽ được tạo ra nếu có chất lỏng giữa đáy chảo, nồi và bề mặt vùng nấu làm chảo, nồi trượt trên mặt bếp hoặc nảy lên. Hãy luôn giữ cho đáy chảo, nồi và mặt bếp khô ráo.

Mặt bếp bị nứt vỡ

Nguy cơ điện giật. Tắt ngay cầu dao hoặc rút phích cắm điện nếu bề mặt bếp bị nứt, vỡ. Sau đó liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Vùng nấu gia nhiệt nhưng không hiển thị tín hiệu

Nguy cơ cháy. Hãy tắt bếp nếu không hiển thị các tín hiệu điều khiển. Sau đó liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Không đặt các vật dụng kim loại lên trên bếp từ

Nguy cơ bỏng. Không đặt dao kéo, nắp đậy, vung nồi hoặc các vật dụng kim loại khác lên trên bếp từ vì chúng có thể nóng lên rất nhanh.

Chú ý quạt làm mát

Nguy cơ hư hỏng. Bếp từ được trang bị quạt làm mát ở mặt đáy. Nếu có ngăn kéo phía dưới bếp từ, bạn không nên để các vật nhỏ hoặc giấy ở đó để tránh gây hư hỏng cho quạt hoặc hệ thống làm mát.

Chú ý: Khoảng cách nhỏ nhất giữa vật dụng trong ngăn kéo và quạt làm mát là 2 cm.

Sửa chữa sai quy cách - Nguy cơ điện giật

Sửa chữa không đúng quy cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi những kỹ sư đã được đào tạo của chúng tôi.

Nếu thiết bị này có sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích điện của thiết bị. Sau đó liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Dây cáp kết nối điện

Bất cứ việc sửa chữa thay thế nào, bao gồm cả việc thay dây cáp điện cho bếp từ phải được thực hiện bởi những kỹ thuật viên đã được đào tạo của chúng tôi.

Dây cáp kết nối điện của thiết bị không được tiếp xúc với các khu vực nóng của bếp để tránh làm hư hỏng lớp cách điện dẫn đến hư hỏng bếp.

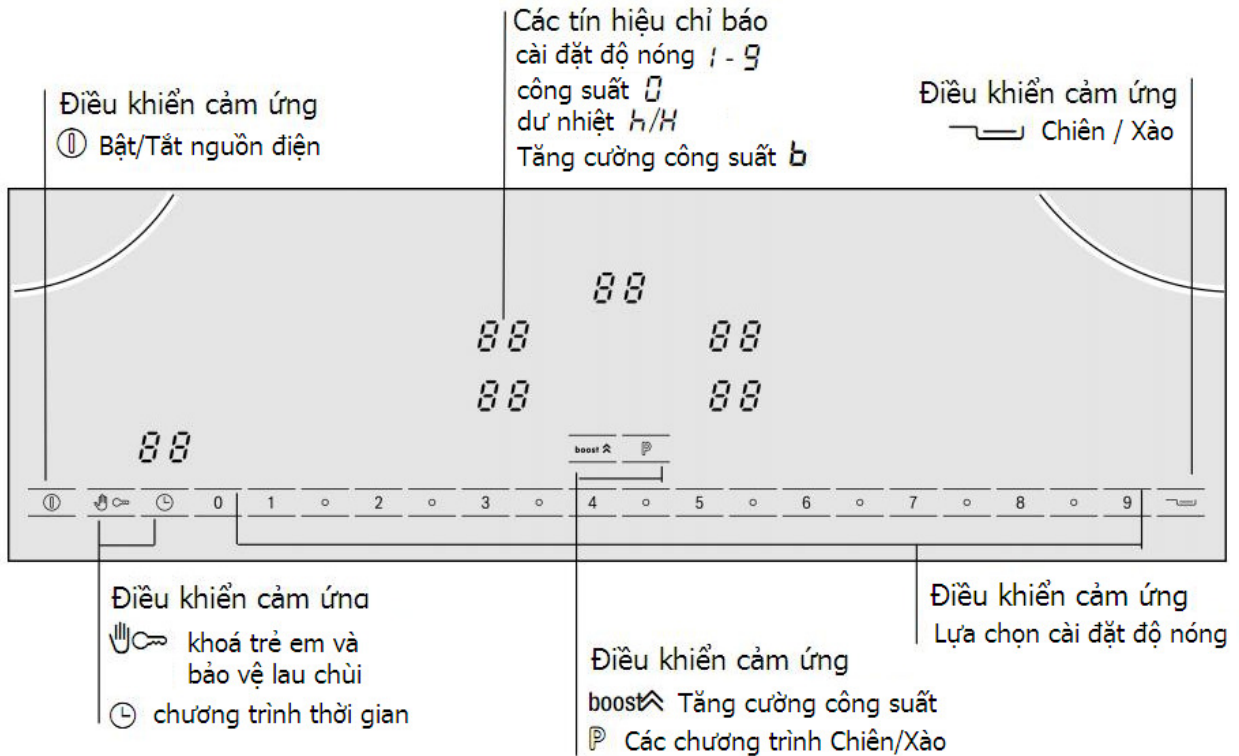
Thiết bị này tuân thủ các quy định an toàn cho thiết bị điện và điện từ.

Tuy nhiên, những người đang sử dụng máy trợ tim không nên sử dụng bếp điện từ. Lý do là các thiết bị khác trên thị trường không được đảm bảo tất cả đều phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn chung và tiêu chuẩn an toàn điện từ, điều đó có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng thiết bị này. Điều này cũng tương tự như người sử dụng các loại thiết bị khác, như máy trợ thính, có thể sẽ không thoải mái trong khi sử dụng bếp điện từ.

Bảng điều khiển

Điện áp hoạt động

220-240V / 50/60Hz / 30A



Các vùng nấu

	Vùng nấu	Bật và tắt
	Vùng nấu đơn	Chảo, nồi cần đúng kích cỡ.
	Vùng nấu đôi	Vùng nấu ngoài sẽ tự động bật lên khi sử dụng chảo, nồi có kích thước mặt đáy bằng với vòng ngoài.
	Vùng nấu gấp ba	Vùng nấu ngoài sẽ tự động bật lên khi sử dụng chảo, nồi có kích thước mặt đáy bằng với vòng ngoài.

Chỉ sử dụng các loại chảo, nồi phù hợp với bếp cảm ứng điện từ (mặt đáy phẳng và có từ tính).


Tín hiệu chỉ báo dư nhiệt

Bếp điện từ có các tín hiệu chỉ báo dư nhiệt cho mỗi vùng nấu để cảnh báo vùng nấu nào vẫn còn nóng. Tránh tiếp xúc với bề mặt vùng nấu khi tín hiệu chỉ báo dư nhiệt sáng.





Dù đã tắt bếp, nhưng tín hiệu chỉ báo dư nhiệt vẫn sẽ sáng nếu bề mặt vùng nấu vẫn còn nóng.

Khi lấy chảo, nồi ra trước khi tắt vùng nấu, chỉ báo dư nhiệt h/H và chỉ báo cài đặt công suất sẽ hiển thị luân phiên.




Bật và Tắt bếp

Sử dụng nút cảm ứng Bật/Tắt  để bật và tắt bếp.

Để Bật bếp:

- Nhấn vào nút .
- Âm báo bíp.
- Đèn báo  sẽ sáng trên biểu tượng  và đèn báo  sẽ sáng trên tất cả các vùng nấu.

Để Tắt bếp:

- Nhấn vào nút .
- Đèn báo  và  sẽ tắt.
- Bếp đã tắt.
- Chỉ báo dư nhiệt sẽ vẫn sáng cho đến khi bề mặt vùng nấu đã nguội hoàn toàn.

Các chỉ báo đèn:

- Bếp sẽ tự động tắt khi tắt cả các vùng nấu đã được tắt sau một khoảng thời gian ngắn.
- Nếu vùng nấu vẫn còn nóng, chỉ báo dư nhiệt sẽ vẫn sáng.

Điều chỉnh các vùng nấu

Lựa chọn các cài đặt công suất bằng cách sử dụng các ký hiệu từ 1 đến 9.


Cài đặt công suất 1 = Độ nóng thấp nhất

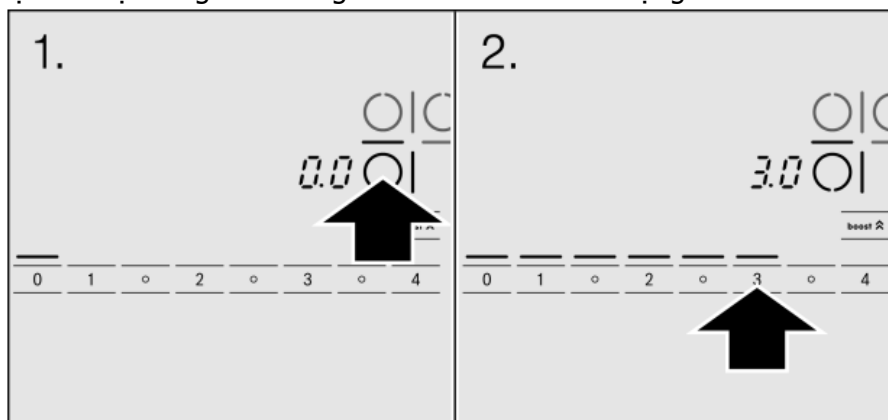
Cài đặt công suất 9 = Độ nóng cao nhất


Mỗi cài đặt công suất có một cấp trung gian được chỉ báo bằng đèn **.5** (ví dụ **1.5**).

Lựa chọn cài đặt công suất:

Bếp cần được kết nối với nguồn điện

1. Bấm vào biểu tượng  phù hợp với vùng nấu cần khởi động.
Đèn báo **0.0** sẽ sáng.
2. Lựa chọn cài đặt công suất bằng cách bấm vào biểu tượng.



3. Để thay đổi cài đặt công suất: Chọn vùng nấu cần thay đổi công suất, sau đó bấm vào biểu tượng mức công suất cần cài đặt.
Để lựa chọn cấp công suất trung gian, bấm vào biểu tượng  ở giữa các số mức công suất.

Chú ý:

Chỉ báo công suất sẽ nhấp nháy nếu không có chảo, nồi đặt ở trên vùng nấu. Sau một thời gian ngắn, bếp sẽ tự động tắt.

Tắt các vùng nấu:

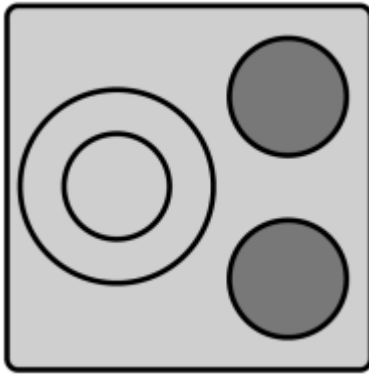
- Chọn vùng nấu cần tắt, sau đó bấm vào biểu tượng số 0.
- Vùng nấu sẽ tắt và đèn báo dư nhiệt sẽ sáng nếu bề mặt vẫn còn nóng.

Chức năng Chiên/Xào

Chức năng Chiên/Xào sẽ tự động điều chỉnh nhiệt độ của chảo. Vùng nấu có thể sử dụng chức năng Chiên/Xào là vùng nấu phía bên phải.

Ưu điểm của bếp cảm ứng điện từ có chức năng Chiên/Xào:

- Vùng nấu chỉ được cấp nhiệt khi cần thiết, giúp tiết kiệm điện năng.
- Dầu mỡ sẽ không bị quá nhiệt, gây cháy.

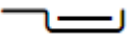

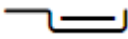


Các cài đặt nhiệt độ, công suất

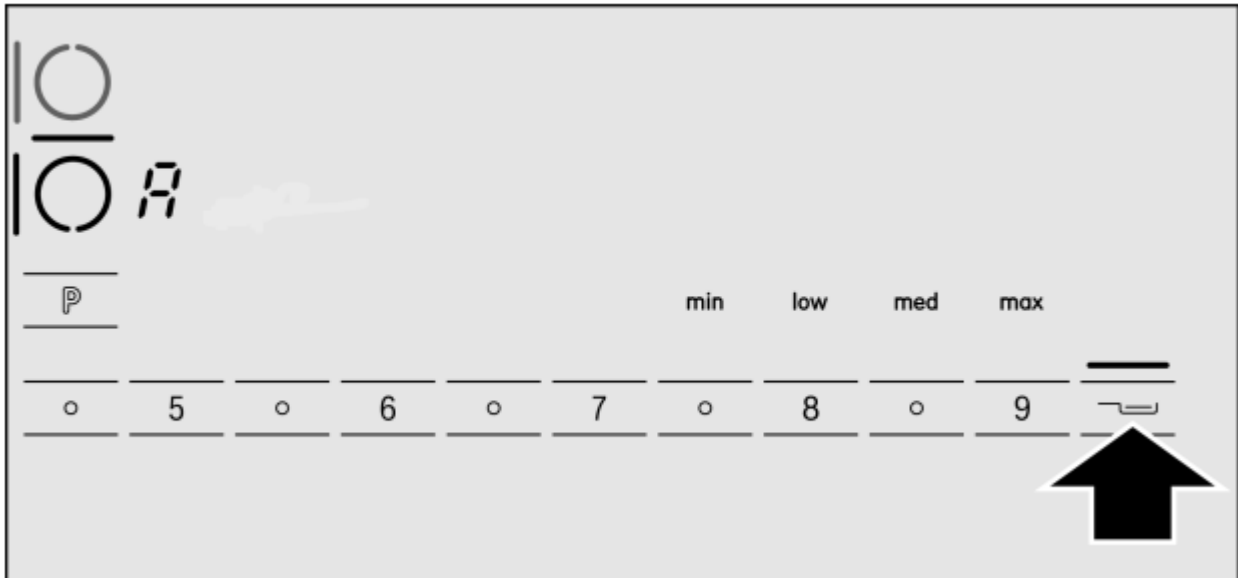
Công suất	Nhiệt độ	Phù hợp để Chiên/Xào
max	Cao – 215 °C	Khoai tây mỏng, bò tái, bò bít-tết
med	Vừa – 180 °C	Bánh mì tươi, món ragu, xào rau, chiên cá
low	Thấp – 160 °C	Chiên cá, xúc xích, thịt băm viên ham-bơ-gơ
min	Nhỏ – 140 °C	Chiên trứng, ốp-la sử dụng bơ, dầu ô-liu, bơ thực vật

Sử dụng chức năng Chiên/Xào



Lựa chọn nhiệt độ chính xác cho món ăn cần Chiên/Xào theo bảng trên, đặt chảo lên trên vùng nấu. Bếp cần được bật.

1. Lựa chọn vùng nấu.
2. Bấm vào biểu tượng . Đèn báo  sẽ sáng phía trên biểu tượng .

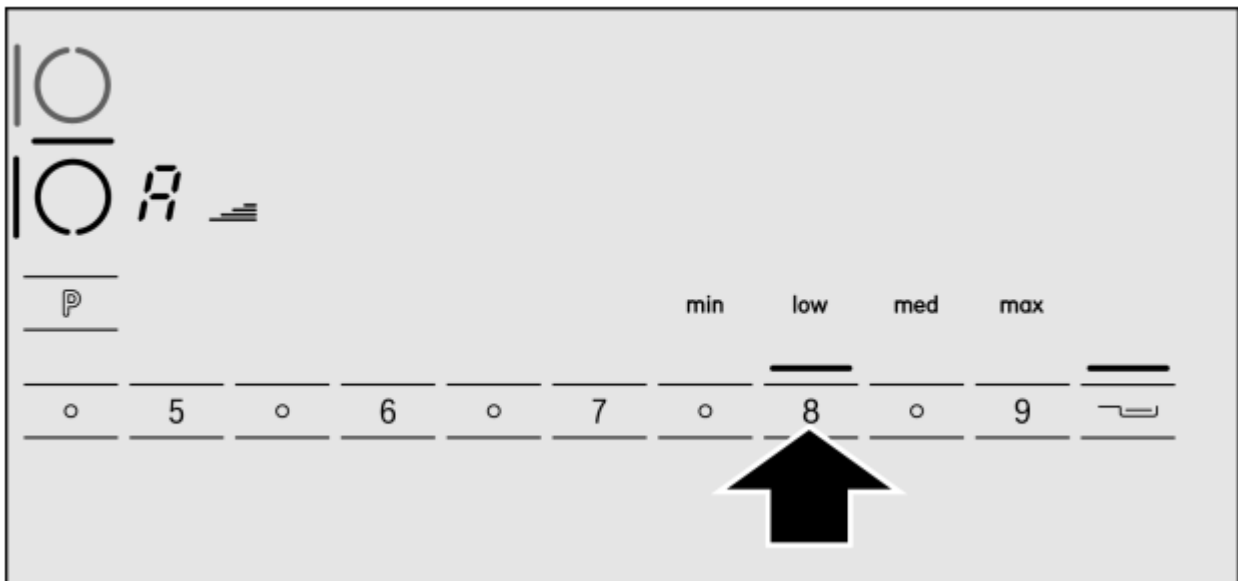
Đèn báo **R** sẽ sáng bên cạnh biểu tượng vùng nấu được chọn. Các lựa chọn cài đặt công suất/nhiệt độ sẽ sáng bên trên bề mặt điều khiển công suất.





3. Trong vòng 5 giây tiếp theo, lựa chọn mức công suất yêu cầu bằng cách bấm vào biểu tượng thích hợp.

Đèn báo  và  sẽ sáng lên.

Chức năng Chiên/Xào đã được khởi động.




Biểu tượng  sẽ sáng cho đến khi đạt được nhiệt độ chiên.

Âm báo bip sẽ vang lên và biểu tượng  sẽ tắt.

4. Đổ dầu mỡ vào chảo và bắt đầu chiên/xào.




Khi thức ăn đã chín

Chọn vùng nấu đang chiên/xào, bấm vào biểu tượng . Sau đó lấy chảo ra.



Chức năng an toàn khoá trẻ em

Bạn có thể khoá bảng điều khiển của bếp khi không sử dụng, và bạn có thể hoàn toàn yên tâm khi trong nhà có trẻ em.


Bật chức năng khoá trẻ em:

- Bếp cần được tắt.
- Nhấn và giữ biểu tượng  cho đến khi âm báo bíp xác nhận bật chức năng khoá trẻ em, biểu tượng  sẽ sáng.
- Chức năng khoá trẻ em đã được bật.
- Sau một thời gian ngắn, biểu tượng  sẽ tắt.

Tắt chức năng khoá trẻ em:

- Nhấn và giữ biểu tượng  cho đến khi âm báo bíp xác nhận tắt chức năng khoá trẻ em, biểu tượng  sẽ tắt.
- Chức năng khoá trẻ em đã được tắt.
- Bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

Lưu ý: Chức năng khoá trẻ em có thể được bật hoặc tắt một cách ngẫu nhiên nếu:

- Nước tràn trong khi làm vệ sinh.
- Thức ăn tràn/rơi ra ngoài.
- Đồ vật được đặt trên biểu tượng .