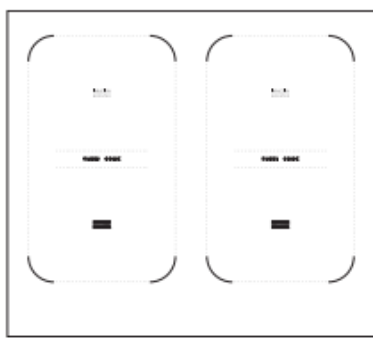
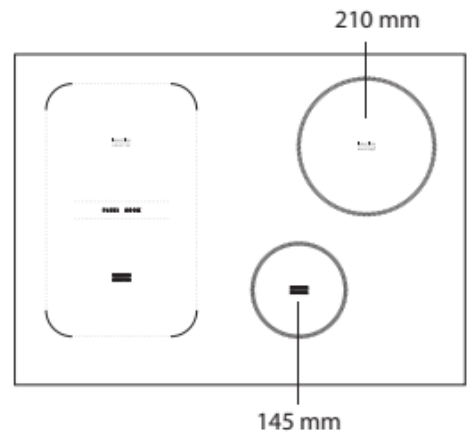
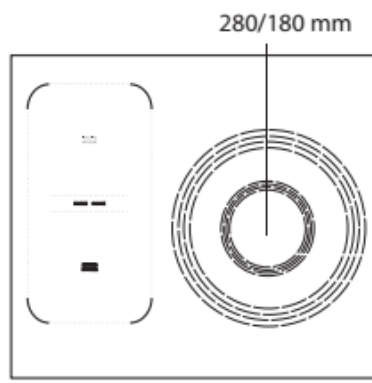
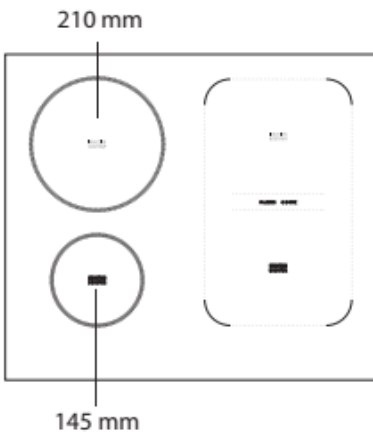
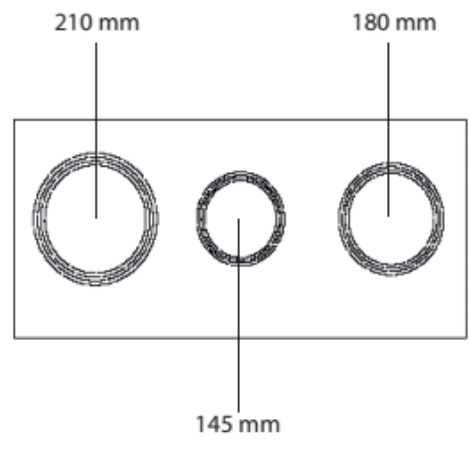
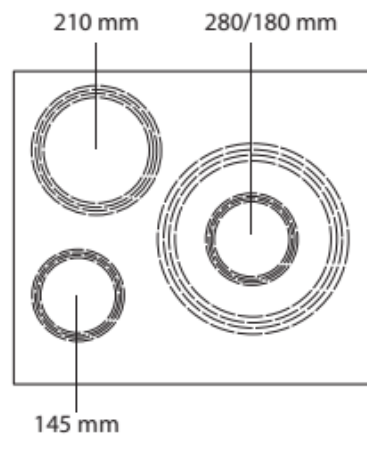
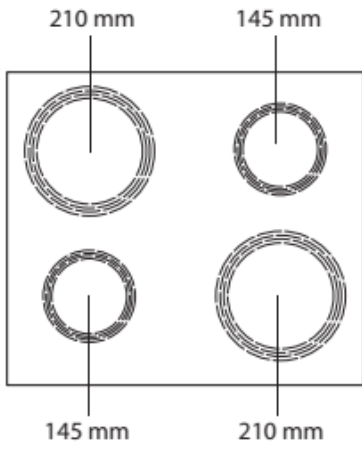


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Whirlpool



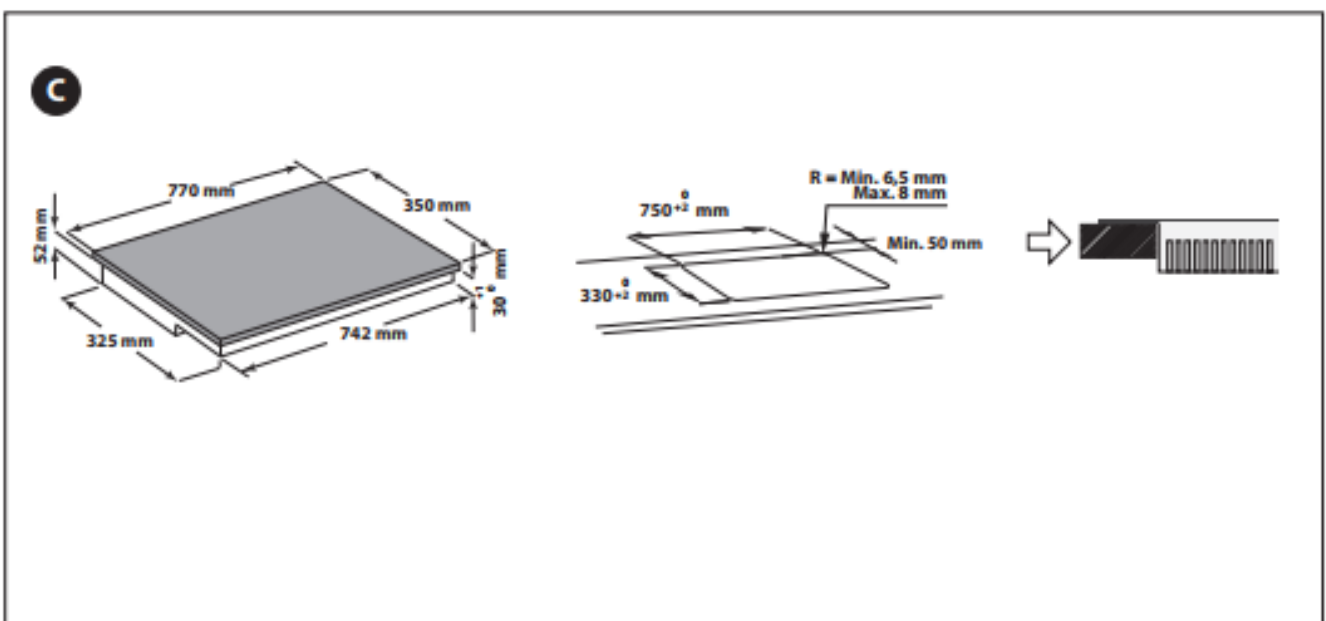
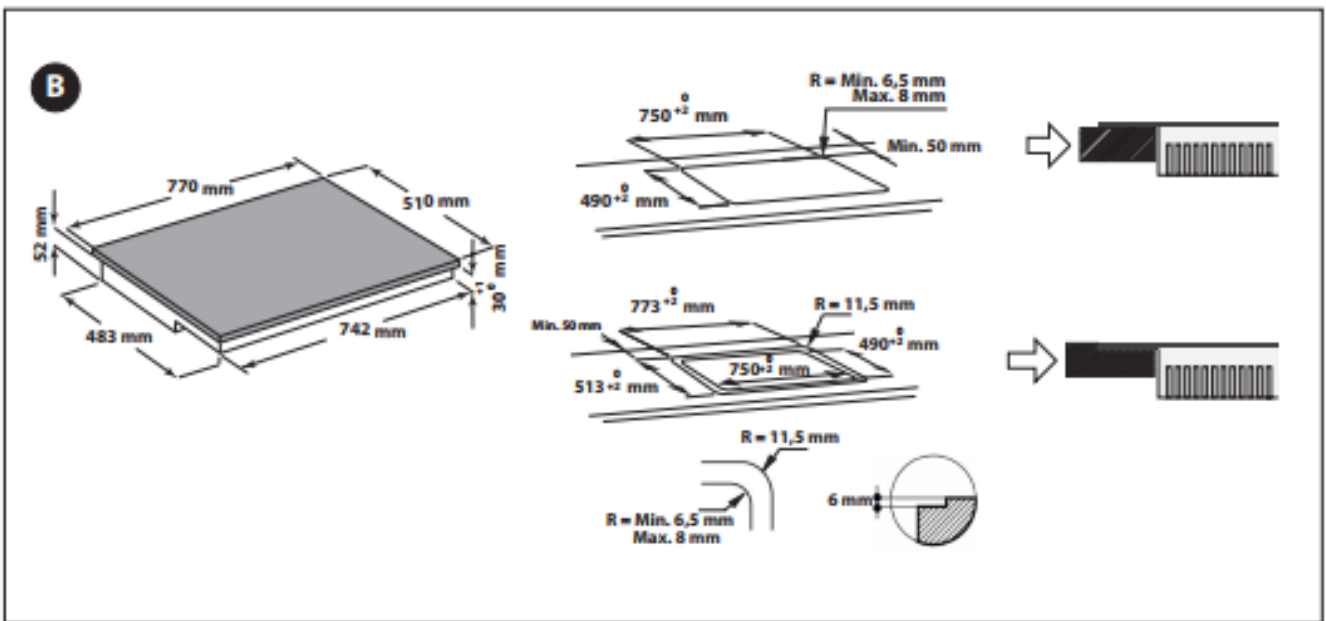
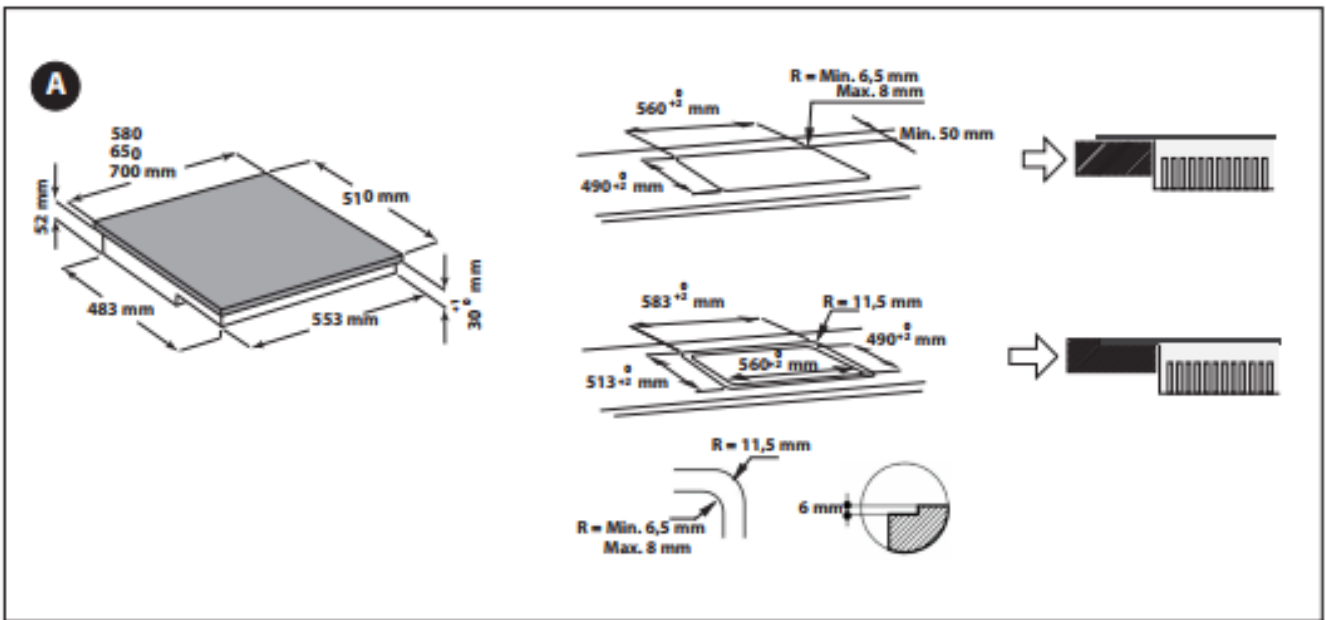


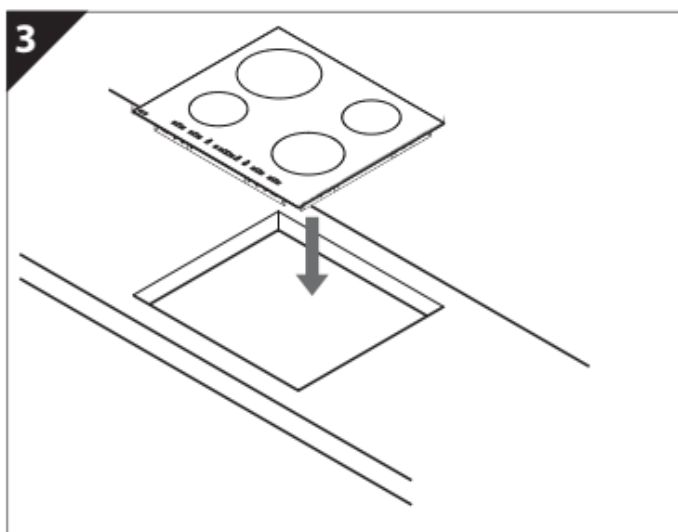
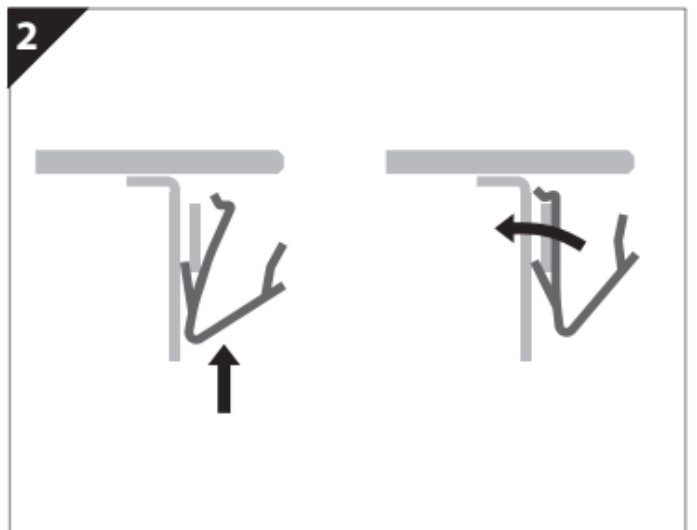
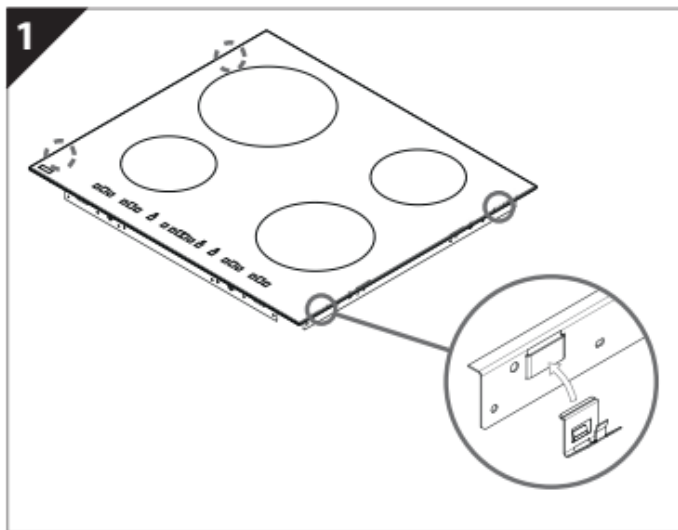
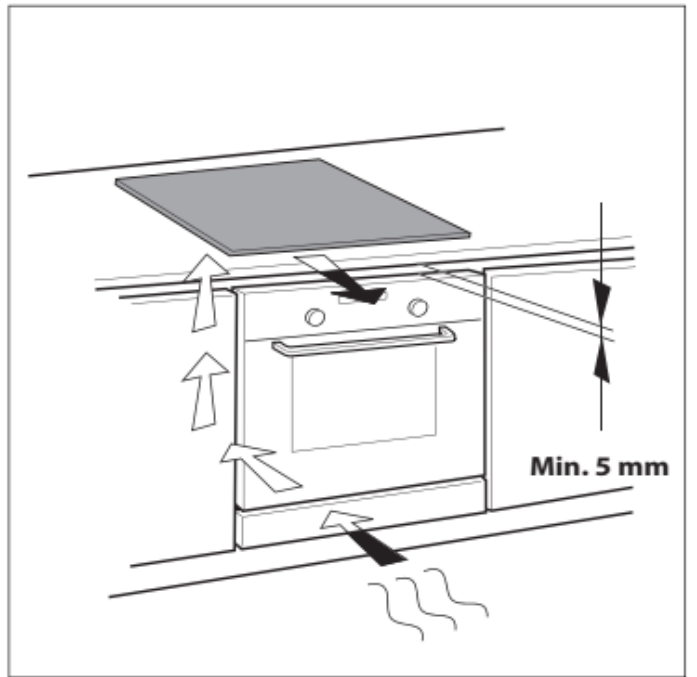
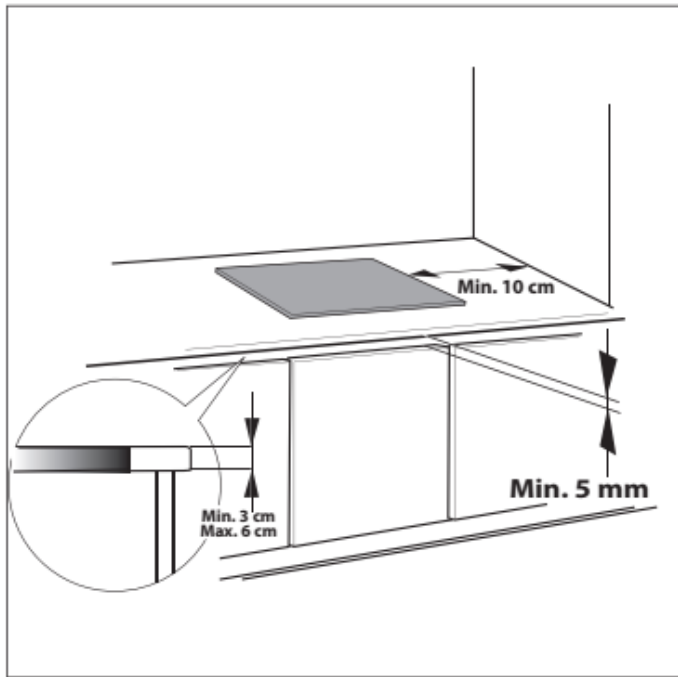
TIẾNG ANH

Lắp đặt

Trang 8

Hướng dẫn sử dụng Trang 9






HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG


Các hướng dẫn này cũng có sẵn trên website: docs.whirlpool.eu


AN TOÀN CỦA BẠN VÀ CỦA NHỮNG NGƯỜI KHÁC LÀ RẤT QUAN TRỌNG

Sở hướng dẫn này và thiết bị cung cấp các thông báo an toàn quan trọng, người sử dụng cần đọc và luôn tuân thủ.

 Đây là biểu tượng nguy hiểm, liên quan đến sự an toàn, cảnh báo những nguy cơ tiềm ẩn cho người dùng và những người khác.

Tất cả các thông báo an toàn sẽ có biểu tượng nguy hiểm ở phía trước và các từ sau:

 **NGUY HIỂM** Biểu thị một tình huống nguy hiểm, nếu không tránh, sẽ dẫn đến thương tích nghiêm trọng.

 **CẢNH BÁO** Biểu thị một tình huống nguy hiểm, nếu không tránh, có thể gây ra thương tích nghiêm trọng

Tất cả các thông báo liên quan đến an toàn nêu rõ rủi ro tiềm ẩn mà chúng đề cập đến và chỉ ra cách giảm nguy cơ thương tích, hư hỏng và điện giật do sử dụng thiết bị không đúng cách. Đảm bảo tuân thủ những điều sau:

- Sử dụng găng tay bảo hộ để thực hiện tất cả các thao tác mở bao bì và lắp đặt thiết bị.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ thao tác lắp đặt nào.
- Việc lắp đặt và bảo trì phải do kỹ thuật viên chuyên môn thực hiện, tuân thủ các hướng dẫn của nhà sản xuất và các quy định an toàn hiện hành của địa phương. Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được nêu cụ thể trong hướng dẫn sử dụng.
- Thiết bị phải được nối đất.
- Cấp nguồn phải đủ dài để kết nối thiết bị, lắp trong tủ, với nguồn điện.
- Để lắp đặt tuân thủ các quy định an toàn hiện hành, cần có công tắc đa cực với khoảng cách tiếp xúc tối thiểu là 3mm.
- Không sử dụng nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài.
- Không kéo cáp nguồn của thiết bị.
- Người sử dụng không được tiếp cận các bộ phận điện sau khi lắp đặt.
- Thiết bị được thiết kế chỉ dành cho mục đích nấu thức ăn trong gia đình. Không được phép sử dụng vào mục đích khác (ví dụ: phòng sưởi). Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm pháp lý đối với việc sử dụng không phù hợp hoặc cài đặt sai các biện pháp kiểm soát.
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận được sẽ bị nóng trong khi sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận sinh nhiệt. Giữ trẻ rất nhỏ (0-3 tuổi) và trẻ nhỏ (3-8 tuổi) tránh xa trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí não hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức chỉ có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và nếu họ hiểu các nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo dưỡng dành cho người dùng nếu không có sự giám sát.
- Không chạm vào các bộ phận sinh nhiệt của thiết bị trong và sau khi sử dụng. Không để thiết bị tiếp xúc với vải hoặc các vật liệu dễ cháy khác cho đến khi tất cả các bộ phận nguội hẳn.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy lên hoặc gần thiết bị.
- Dầu mỡ quá nóng dễ bắt lửa. Chú ý khi nấu các sản phẩm thực phẩm giàu chất béo và dầu.
- Phải lắp đặt một tấm ngăn cách (không được cung cấp) trong ngăn bên dưới thiết bị.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật (chỉ đối với thiết bị có bề mặt bằng kính).
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nấu ăn trên bếp với mỡ hoặc dầu không có người giám sát có thể gây nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn. **KHÔNG** dập lửa bằng nước, hãy tắt thiết bị và sau đó úp ngọn lửa lại, ví dụ: dùng nắp đậy hoặc chăn chống cháy.
- Nguy hiểm cháy nổ: không để các vật dụng trên bề mặt nấu nướng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Sau khi sử dụng, tắt bộ phận bếp bằng điều khiển riêng của bếp và không đặt lên bộ phát hiện chảo (chỉ dành cho thiết bị cảm ứng).
- **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quá trình nấu nướng. Quá trình nấu nướng phải được giám sát liên tục.

AN TOÀN MÔI TRƯỜNG

Thải bỏ bao bì

Vật liệu bao bì có thể tái chế 100% và được đánh dấu bằng biểu tượng tái chế (♻️). Các bộ phận khác nhau của bao bì không được phân tán trong môi trường mà phải được thải bỏ tuân thủ các quy định của địa phương.

Thải bỏ

Thiết bị này được đánh dấu phù hợp với Chỉ thị Châu Âu 2012/19 / EU về Thiết bị Điện và Điện tử Thải bỏ (WEEE).

Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được thải bỏ đúng cách, người sử dụng có thể giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe của con người.

Ký hiệu (♻️) trên thiết bị hoặc tài liệu kèm theo chỉ ra rằng sản phẩm này không được xử lý như rác thải sinh hoạt mà phải được đưa đến điểm thu gom thích hợp để tái chế WEEE.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

Để có kết quả tối ưu, bạn nên:

- Sử dụng nồi và chảo có chiều rộng đáy bằng chiều rộng của vùng nấu.
- Chỉ sử dụng các loại xoong, nồi có đáy bằng.
- Khi có thể, hãy đậy nắp nồi trong khi nấu.
- Sử dụng nồi áp suất để tiết kiệm năng lượng và thời gian hơn.
- Đặt nồi ở giữa vùng nấu được đánh dấu trên bếp.

TUYÊN BỐ THIẾT KẾ SINH THÁI

Thiết bị này đáp ứng các yêu cầu về Thiết kế sinh thái được quy định trong Quy định Châu Âu số 66/2014, phù hợp với tiêu chuẩn Châu Âu EN 60350-2.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG



QUAN TRỌNG: Các vùng nấu sẽ không bật nếu nồi không đúng kích cỡ. Chỉ sử dụng các nồi có ký hiệu “HỆ THỐNG CẢM ỨNG” (Hình đối diện). Đặt nồi lên vùng nấu đúng trước khi bật bếp. Sử dụng các loại nồi phù hợp, không thể sử dụng các vùng nấu ở nhiệt độ dưới 10 ° C.









XOONG NỒI HIỆN CÓ



Dùng nam châm để kiểm tra xem đáy nồi có phù hợp với bếp từ không: đáy nồi, chảo không phù hợp nếu không thể phát hiện từ tính.

- Đảm bảo rằng các nồi có đáy nhẵn, nếu không chúng có thể làm xước bếp. Kiểm tra các món ăn.
- Không bao giờ đặt nồi hoặc chảo nóng trên bề mặt bảng điều khiển của bếp. Điều này có thể làm bếp bị hỏng.

CHIỀU RỘNG ĐÁY NỒI KHUYẾN NGHỊ

 XL Ø 28 cm.		17 cm. min. → 28 cm. max.	 M Ø 18 cm.		12 cm. min. → 18 cm. max.
 L Ø 21 cm.		15 cm. min. → 21 cm. max.	 S Ø 14,5 cm.		10 cm. min. → 14,5 cm. max.



LẮP ĐẶT

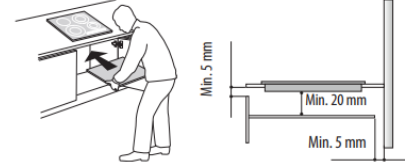
Sau khi mở bao bì sản phẩm, hãy kiểm tra bất kỳ hư hỏng nào trong quá trình vận chuyển. Trong trường hợp có vấn đề, hãy liên hệ với đại lý hoặc Dịch vụ hậu mãi. Để biết kích thước tích hợp và hướng dẫn lắp đặt, hãy xem các hình ảnh trong trang 2.

CHUẨN BỊ TỬ ĐÈ LẮP RÁP



CẢNH BÁO

- Lắp đặt tấm ngăn cách dưới bếp.
- Không được tiếp cận phần dưới của sản phẩm sau khi lắp đặt.
- Không lắp tấm ngăn cách nếu lắp đặt lò nướng âm tủ.



- Khoảng cách giữa mặt dưới của thiết bị và tấm ngăn cách phải tuân theo các kích thước đã cho trong hình.
- Đảm bảo sản phẩm hoạt động chính xác, không cản trở khoảng hở yêu cầu tối thiểu giữa bếp nấu và mặt trên của thiết bị (tối thiểu 5 mm).
- Nếu lắp đặt lò nướng âm tủ, hãy đảm bảo rằng lò được trang bị hệ thống làm mát.
- Không lắp đặt bếp phía trên máy rửa bát hoặc máy giặt để các vi mạch điện tử không tiếp xúc với hơi nước hoặc hơi ẩm có thể làm hỏng chúng.
- Trong trường hợp lắp đặt gán phẳng, hãy gọi Dịch vụ hậu mãi để yêu cầu lắp ráp bộ vít 4801 211 00112.
- Để tháo bếp, sử dụng tuốc nơ vít (không được cung cấp) để tháo các kẹp chu vi ở mặt dưới của thiết bị.

KẾT NỐI ĐIỆN



CẢNH BÁO

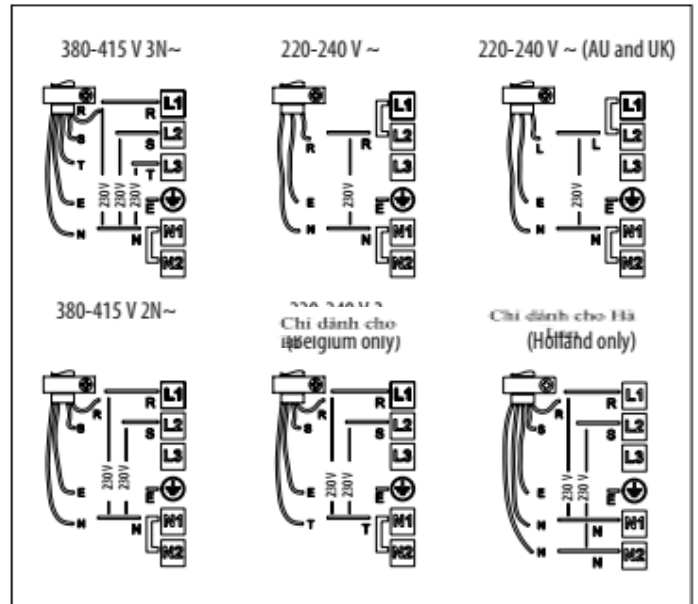
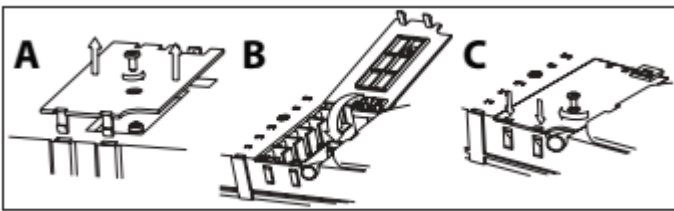
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Việc lắp đặt phải do nhân viên có chuyên môn thực hiện, những người biết các quy định về an toàn và lắp đặt hiện hành.

- Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với thương tích đối với người hoặc động vật và thiệt hại đối với tài sản do không tuân thủ các quy định được cung cấp trong chương này.
- Cấp nguồn phải đủ dài để có thể tháo bếp ra khỏi mặt bàn.
- Đảm bảo rằng điện áp được chỉ định trên tấm dữ liệu nằm ở dưới cùng của thiết bị giống với điện áp trong nhà.

Kết nối với khối thiết bị đầu cuối

Đối với kết nối điện, sử dụng cáp H05RR-F như được chỉ định trong bảng dưới đây

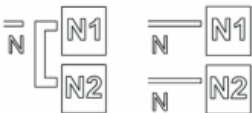
Dây điện	Số lượng x Kích thước
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240V 3~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + Q	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N~ +	4 x 1,5 mm ²




Quan trọng:

- Căn cứ vào sơ đồ đấu dây (xem hình vẽ), giữ hoặc tháo dây nối kim loại giữa các vít trên khối đầu dây L1-L2 và N1-N2.
- Nếu có cáp, hãy xem hướng dẫn kết nối kèm theo cáp.
- Đảm bảo rằng tất cả sáu vít trên khối thiết bị đầu cuối được siết chặt sau khi kết nối cáp.

Ví dụ về cầu nối hiện tại (trái) hoặc loại bỏ (phải). Xem sơ đồ nối dây để biết thêm chi tiết (các cầu nối có thể nằm giữa L1-L2 và giữa N1-N2).



Kết nối dây nối đất màu vàng / xanh lá cây với thiết bị đầu cuối có ký hiệu 

Dây này phải dài hơn các dây khác.

1. Tháo nắp khối đầu cuối (A), tháo vít và lắp nắp vào bản lề khối đầu cuối (B).
2. Cắm cáp nguồn vào kẹp cáp và kết nối dây với khối đầu cuối như được chỉ ra trong sơ đồ kết nối nằm gần nó.
3. Cố định cáp nguồn bằng kẹp cáp.
4. Đóng nắp (C) và vặn nó vào khối thiết bị đầu cuối bằng vít đã tháo trước đó.

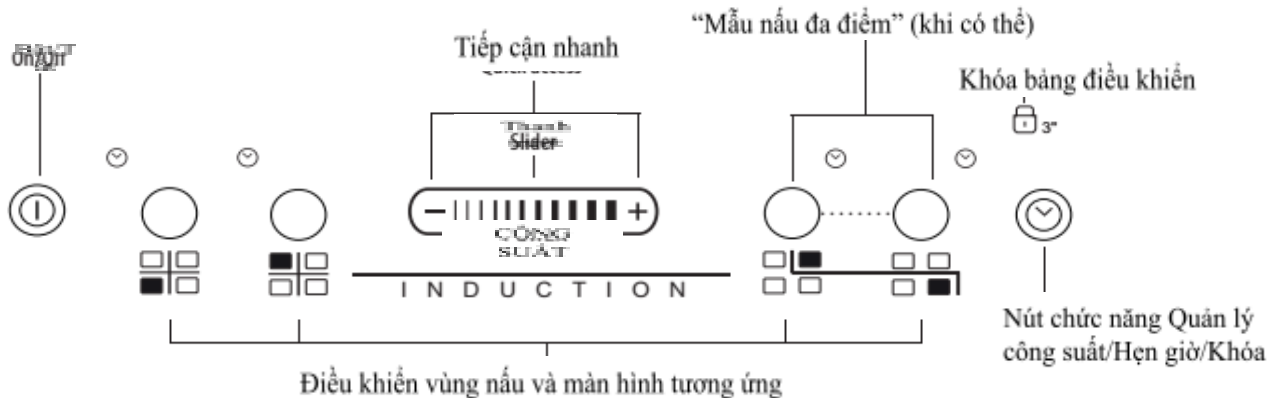
Mỗi khi nguồn điện được kết nối, bếp sẽ tự động kiểm tra trong vài giây.

Nếu bếp đã có cấp nguồn, hãy làm theo hướng dẫn kèm theo cáp. Kết nối thiết bị với nguồn điện bằng công tắc đa cực với khoảng cách tiếp xúc tối thiểu là 3mm.


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Mô tả bảng điều khiển

Bảng điều khiển



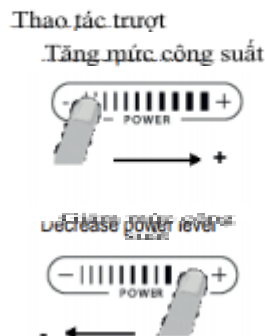
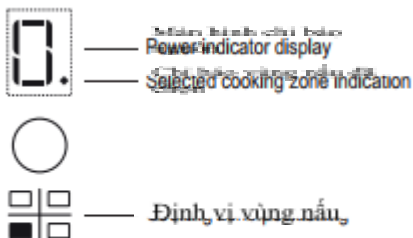
BẬT / TẮT bếp

Để bật bếp, nhấn nút  trong khoảng 2 giây cho đến khi màn hình vùng nấu sáng lên. Để tắt, hãy nhấn cùng một nút cho đến khi màn hình tắt. Tất cả các vùng nấu ăn đều bị tắt.

Nếu bếp đã được sử dụng, đèn báo nhiệt dư "H" vẫn sáng cho đến khi các vùng nấu nguội.

Nếu trong vòng 10 giây kể từ khi bật, không có chức năng nào được chọn, bếp sẽ tự động tắt.

Chuyển đổi và điều chỉnh vùng nấu



Sau khi bật bếp, kích hoạt vùng nấu cần thiết bằng cách nhấn nút tròn tương ứng và đặt nồi lên vùng nấu. Với điều khiển Slider, có thể chọn mức công suất cần thiết, từ min. 0 đến max. 9, hoặc tăng cường "P" nếu có.

Để tăng mức công suất, hãy trượt ngón tay của bạn trên thanh trượt từ trái sang phải nhiều lần; để giảm mức công suất, trượt theo hướng ngược lại. Ngoài ra, có thể sử dụng các nút tiếp cận nhanh "+" và "-".

Tắt vùng nấu

Để tắt vùng nấu, nhấn nút "+" và "-" tương ứng trong hơn 3 giây.

Vùng nấu sẽ tắt và nếu vẫn còn nóng, chữ "H" sẽ xuất hiện trên màn hình vùng nấu.

Khóa bảng điều khiển

Chức năng này khóa các điều khiển để ngăn chặn việc kích hoạt ngẫu nhiên của bếp. Để kích hoạt khóa bảng điều khiển, bật bếp và nhấn nút chức năng Khóa trong ba giây; một tín hiệu âm thanh và một chỉ báo phát sáng gần kích hoạt tín hiệu biểu tượng ổ khóa. Bảng điều khiển bị khóa ngoại trừ chức năng tắt. Để tắt khóa điều khiển, hãy lặp lại quy trình kích hoạt. Châm sáng sẽ tắt và bếp hoạt động trở lại.

Nếu nước, chất lỏng tràn ra từ nồi hoặc bất kỳ vật thể nào nằm trên nút bên dưới biểu tượng có thể vô tình kích hoạt hoặc tắt khóa bảng điều khiển.

Bộ hẹn giờ



Có thể sử dụng bộ hẹn giờ để đặt thời gian nấu tối đa là 99 phút (1 giờ 39 phút) cho tất cả các vùng nấu.

Chọn vùng nấu sẽ được sử dụng với bộ hẹn giờ, bấm bộ hẹn giờ (xem hình) và một tiếng bíp báo hiệu chức năng. Màn hình hiển thị “00” và chỉ báo LED bật sáng. Có thể giảm và tăng giá trị Bộ hẹn giờ bằng cách nhấn nút chức năng thanh trượt “+” và “-”. Khi hết thời gian cài đặt, tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và vùng nấu tự động tắt. Để tắt bộ hẹn giờ, hãy nhấn và giữ nút

Timer trong ít nhất 3 giây. Để đặt hẹn giờ cho vùng khác, hãy lặp lại các bước trên. Màn hình hẹn giờ luôn hiển thị bộ hẹn giờ cho vùng đã chọn hoặc bộ hẹn giờ ngắn nhất.


Để sửa đổi hoặc tắt bộ hẹn giờ, hãy nhấn nút chọn vùng nấu cho bộ hẹn giờ được đề cập.

Các cảnh báo trên bảng điều khiển

Chỉ báo nhiệt dư



Bếp được gắn đèn báo nhiệt dư cho từng vùng nấu. Các chỉ báo này cảnh báo người dùng khi các vùng nấu vẫn còn nóng.

Nếu màn hình hiển thị  nghĩa là vùng nấu vẫn còn nóng. Nếu đèn báo nhiệt dư của một vùng nấu nhất định sáng, ví dụ, vùng đó có thể được sử dụng để giữ ấm món ăn hoặc để làm tan chảy bơ.

Khi vùng nấu nguội đi, màn hình sẽ tắt.

Chỉ báo nồi không chính xác hoặc không có nồi



Nếu bạn đang sử dụng nồi không phù hợp, không được đặt đúng vị trí hoặc không đúng kích thước cho bếp từ của bạn, thông báo “không có nồi” sẽ xuất hiện trên màn hình (xem hình bên). Trong những trường hợp này, bạn nên đặt lại vị trí của nồi trên bề mặt bếp cho đến khi bạn tìm thấy vị trí hoạt động. Nếu không phát hiện thấy nồi trong vòng 60 giây, bếp sẽ tắt.

Chức năng đun sôi nhanh (Tăng cường)

Chức năng này, chỉ xuất hiện trên một số vùng nấu, giúp khai thác công suất tối đa của bếp (ví dụ đun sôi nước rất nhanh). Để kích hoạt chức năng, nhấn nút “+” cho đến khi “P” xuất hiện trên màn hình. Sau 5 phút sử dụng chức năng tăng cường, thiết bị sẽ tự động đặt vùng ở mức 9.

“Quản lý công suất” (Chức năng nếu khả dụng)

Nhờ chức năng “Quản lý công suất”, người dùng có thể đặt công suất tối đa mà bếp có thể đạt được, theo yêu cầu.




Cài đặt này có thể thực hiện bất kỳ lúc nào và được duy trì cho đến lần thay đổi tiếp theo.


Bằng cách đặt công suất tối đa cần thiết, bếp sẽ tự động điều chỉnh phân phối trong các vùng nấu khác nhau, đảm bảo rằng giới hạn này không bao giờ bị vượt quá; với ưu điểm là có thể quản lý đồng thời tất cả các vùng nhưng không gặp vấn đề quá tải.

Có 4 mức công suất tối đa và hiển thị trên màn hình: 2,5 - 4,0 - 6,0 - 7,2 kW (7,2 kW được coi là công suất tối đa của bếp).

Tại thời điểm mua, bếp được đặt ở mức công suất tối đa.

Sau khi cắm thiết bị vào ổ cắm điện, trong 60 giây đầu tiên, có thể đặt mức công suất cần thiết bằng cách chạy các điểm sau:

Bước	Bảng điều khiển	Màn hình
1	 Nhấn trong khoảng 3 giây.	
2	Nhấn nút Quản lý công suất để xác nhận bước trước đó.	Màn hình hiển thị 
3	 Nhấn để đặt mức đã chọn trong số các tùy chọn khác nhau có sẵn.	Đèn bật sáng cùng với đèn đang sử dụng cho các vùng nấu riêng.
4	Nhấn nút Power Management để xác nhận bước trước đó.	Màn hình hiển thị mức cài đặt sẽ nhấp nháy trong khoảng 2 giây; sau đó bếp phát ra tín hiệu âm thanh và sau đó tự tắt; bếp bây giờ đã sẵn sàng để sử dụng.

Trong trường hợp xảy ra lỗi khi đặt công suất, biểu tượng  xuất hiện ở giữa và tín hiệu âm thanh phát ra trong khoảng 5 giây.

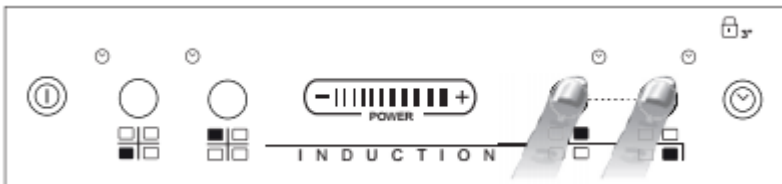
Trong trường hợp này, hãy lặp lại quy trình cấu hình từ đầu. Nếu lỗi xảy ra một lần nữa, hãy liên hệ với Dịch vụ hậu mãi.

Trong quá trình sử dụng bình thường, nếu người dùng cố gắng tăng mức công suất tối đa hiện có khi đạt đến mức của vùng đang sử dụng sẽ nhấp nháy hai lần và tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. Để có được mức công suất cao hơn trong vùng đó, cần phải giảm mức công suất của một hoặc nhiều vùng nấu đã hoạt động theo cách thủ công.

Nấu đa điểm


Ở những nơi hiện tại, chức năng này cho phép vùng nấu được sử dụng thành hai vùng riêng biệt hoặc như một vùng cực lớn.

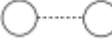
Nó hoàn hảo cho chảo hình bầu dục, hình chữ nhật và chảo dài (với kích thước đáy tối đa là 38x23 cm) hoặc nhiều hơn một chảo tiêu chuẩn trong cùng một thời điểm. Để kích hoạt chức năng nấu đa điểm, bật bếp, nhấn đồng thời 2 lựa chọn vùng nấu hiển thị mức “0”; cả hai dấu chấm bên cạnh số mức độ đều sáng, cho biết rằng chức năng nấu đa điểm đã được kích hoạt.



Để thay đổi mức công suất (từ 1 đến tối đa 9 hoặc P), hãy nhấn các nút - / + hoặc trượt ngón tay của bạn theo chiều ngang trên thanh trượt. Để tắt chức năng nấu đa điểm, nhấn đồng thời 2 nút chọn của các vùng. Để tắt các vùng ngay lập tức, hãy giữ một trong các nút chọn trong vùng nấu đa điểm tùy thích.

i Thông báo “không có nồi” sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị vùng không phát hiện được nồi nào (do thiếu nồi, đặt sai vị trí hoặc không phù hợp với bếp từ). Thông báo này vẫn hoạt động trong 60 giây: trong thời gian này, bạn có thể thêm hoặc trượt các chậu trong vùng nấu đa điểm tùy thích.

Sau 60 giây nếu không có chảo nào được đặt trên vùng đó, hệ thống sẽ dừng “tìm kiếm” các chậu trên vùng đó, biểu tượng , vẫn hiển thị trên màn hình để nhắc nhở rằng vùng đó đã bị vô hiệu hóa.

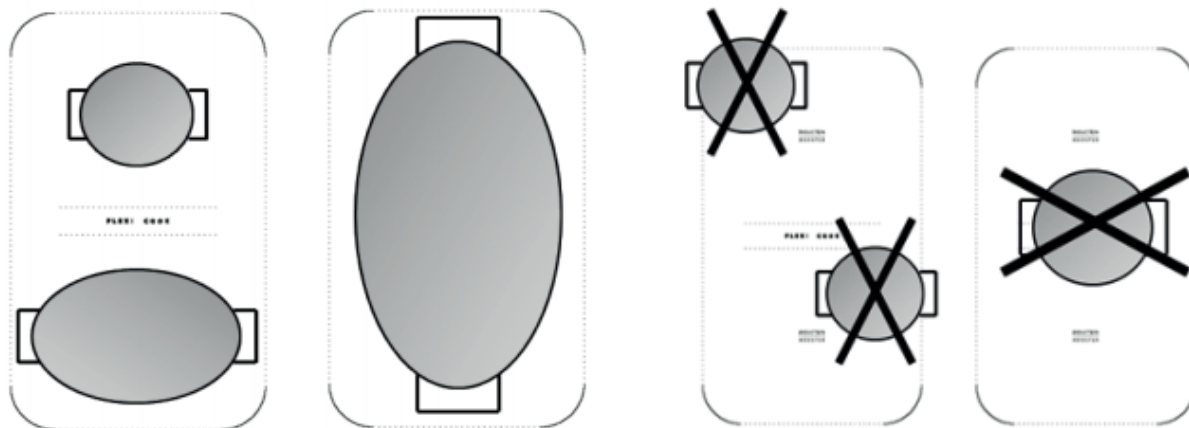
Để kích hoạt lại chức năng nấu đa điểm, nhấn một trong 2 nút 

Chức năng nấu đa điểm cũng có thể phát hiện khi nồi được di chuyển từ vùng này sang vùng khác trong vùng nấu đa điểm giữ cùng mức công suất của vùng mà chảo ban đầu được đặt (xem ví dụ trong hình bên dưới: nếu nồi được chuyển từ bộ sinh nhiệt trước sang bộ sinh nhiệt sau, mức công suất sẽ hiển thị trên màn hình tương ứng với vùng đặt nồi).

Cũng có thể vận hành vùng nấu đa điểm như hai vùng nấu độc lập, bằng cách sử dụng nút tương ứng của vùng đơn. Đặt nồi ở trung tâm của vùng duy nhất và điều chỉnh mức công suất bằng màn hình cảm ứng trượt.

Quan trọng: đảm bảo đặt chảo ở chính giữa vùng nấu sao cho phủ kín tâm của vùng nấu duy nhất. Trong trường hợp nồi lớn, chảo hình bầu dục, hình chữ nhật và thon dài, hãy đảm bảo đặt chảo ở giữa vùng nấu.

Ví dụ về vị trí đặt nồi tốt và vị trí đặt nồi kém:



VỆ SINH



CẢNH BÁO

- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.
- Trước khi vệ sinh, hãy đảm bảo rằng các vùng nấu đã được tắt và đèn báo nhiệt dư (“H”) không hiển thị.

QUAN TRỌNG: Không sử dụng bọt biển mài mòn hoặc miếng cọ rửa. Việc sử dụng chúng cuối cùng có thể làm hỏng kính.

- Sau mỗi lần sử dụng, làm sạch bếp (khi bếp nguội) để loại bỏ cặn bẩn và vết bẩn do thức ăn còn sót lại.
- Đường hoặc thực phẩm có hàm lượng đường cao làm hỏng bếp và phải được loại bỏ ngay lập tức.
- Muối, đường và cát có thể làm xước bề mặt kính.
- Sử dụng khăn mềm, giấy thấm nhà bếp hoặc chất tẩy rửa bếp cụ thể (theo hướng dẫn của Nhà sản xuất).
- Chất lỏng tràn trên vùng nấu có thể làm cho chảo rung hoặc di chuyển.
- Sau khi làm sạch bề mặt nấu, hãy lau khô cẩn thận.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ

- Đọc và làm theo các hướng dẫn trong phần “Hướng dẫn sử dụng”.
- Kiểm tra xem nguồn điện đã được ngắt hay chưa.
- Lau thật khô bếp sau khi làm sạch.
- Nếu, khi bếp được bật, các mã chữ và số xuất hiện trên màn hình, hãy tham khảo bảng sau để được hướng dẫn.
- Nếu không thể tắt bếp sau khi sử dụng, hãy ngắt kết nối với nguồn điện.

MÃ LỖI	MÔ TẢ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
C81, C82	Bảng điều khiển tắt do nhiệt độ quá cao.	Nhiệt độ bên trong của các bộ phận điện tử quá cao.	Chờ bếp nguội trước khi sử dụng lại.
F42 or F43	Điện áp kết nối sai.	Cảm biến phát hiện sự khác biệt giữa điện áp của thiết bị và điện áp của nguồn điện lưới.	Ngắt kết nối bếp khỏi nguồn điện và kiểm tra kết nối điện.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Gọi cho trung tâm dịch vụ và chỉ định mã lỗi xuất hiện trên màn hình.		

TIẾNG ỒN TỪ BẾP TỪ

Bếp từ có thể phát ra âm thanh rít hoặc tanh tách trong quá trình hoạt động bình thường, những âm thanh này thực sự phát ra từ nồi và chảo do đặc điểm của đáy (ví dụ: đáy làm bằng nhiều lớp vật liệu hoặc đáy không đồng đều). Những tiếng ồn này khác nhau tùy thuộc vào nồi và chảo được sử dụng và lượng thực phẩm chứa chúng, và không phải là dấu hiệu của bất kỳ loại lỗi nào.

Ngoài ra, bếp từ còn được trang bị hệ thống tản nhiệt bên trong để kiểm soát nhiệt độ của các bộ phận điện tử; do đó, trong quá trình vận hành và trong vài phút sau khi tắt bếp, sẽ có thể nghe thấy tiếng ồn của quạt làm mát. Điều này là hoàn toàn bình thường và thực sự cần thiết để thiết bị hoạt động bình thường.

DỊCH VỤ HẬU MÃI

Trước khi liên hệ với Dịch vụ hậu mãi:

- Xem liệu bạn có thể tự giải quyết vấn đề với sự trợ giúp của “Hướng dẫn xử lý sự cố” hay không.
- Tắt thiết bị và sau đó bật lại thiết bị để xem sự cố đã được loại bỏ chưa.

Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi kiểm tra các vấn đề đã nêu ở trên, hãy liên hệ với Dịch vụ hậu mãi gần nhất.

Luôn chỉ định:

- mô tả ngắn gọn về lỗi;
- loại sản phẩm và mô hình chính xác;
- số sê-ri nằm dưới thiết bị, cũng có trong tài liệu kỹ thuật đính kèm.
- địa chỉ đầy đủ của bạn;
- số điện thoại của bạn.

DỊCH VỤ

0000 000 00000



Nếu cần sửa chữa, hãy liên hệ với **Trung tâm Dịch vụ hậu mãi được ủy quyền** (để đảm bảo sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng và sửa chữa chính xác). Phụ tùng thay thế có sẵn trong 10 năm.

BẢNG MỨC CÔNG SUẤT

Mức công suất	Loại hình nấu	Mức công suất sử dụng (theo kinh nghiệm nấu ăn và thói quen)
Công suất tối đa	Tăng cường	Làm nóng nhanh
	8-9	Rán - luộc
Công suất cao	7-8	Cháy cạnh - áp chảo - luộc - nướng
	6-7	Cháy cạnh - nấu - hầm - áp chảo - nướng
	4-5	Nấu - hầm - áp chảo - nướng
Công suất trung bình	3-4	Nấu - nấu sôi -
	2-3	làm dày - kem
Công suất thấp	1-2	Làm tan chảy - rã đông - giữ ấm thực phẩm -
	1	đánh kem
TẮT	Công suất bằng 0	Bề mặt hỗ trợ

LƯU Ý

Khi chế biến các món ăn nhanh cần phân bổ nhiệt hoàn hảo (ví dụ như bánh kếp) trên vùng nấu đôi 28 cm (nếu có), hãy sử dụng chảo có đường kính không lớn hơn 24 cm. Để nấu ăn tinh tế (ví dụ, sô cô la nóng chảy hoặc bơ), hãy sử dụng các vùng đơn có đường kính nhỏ hơn.



400011196695

EN12



10/17