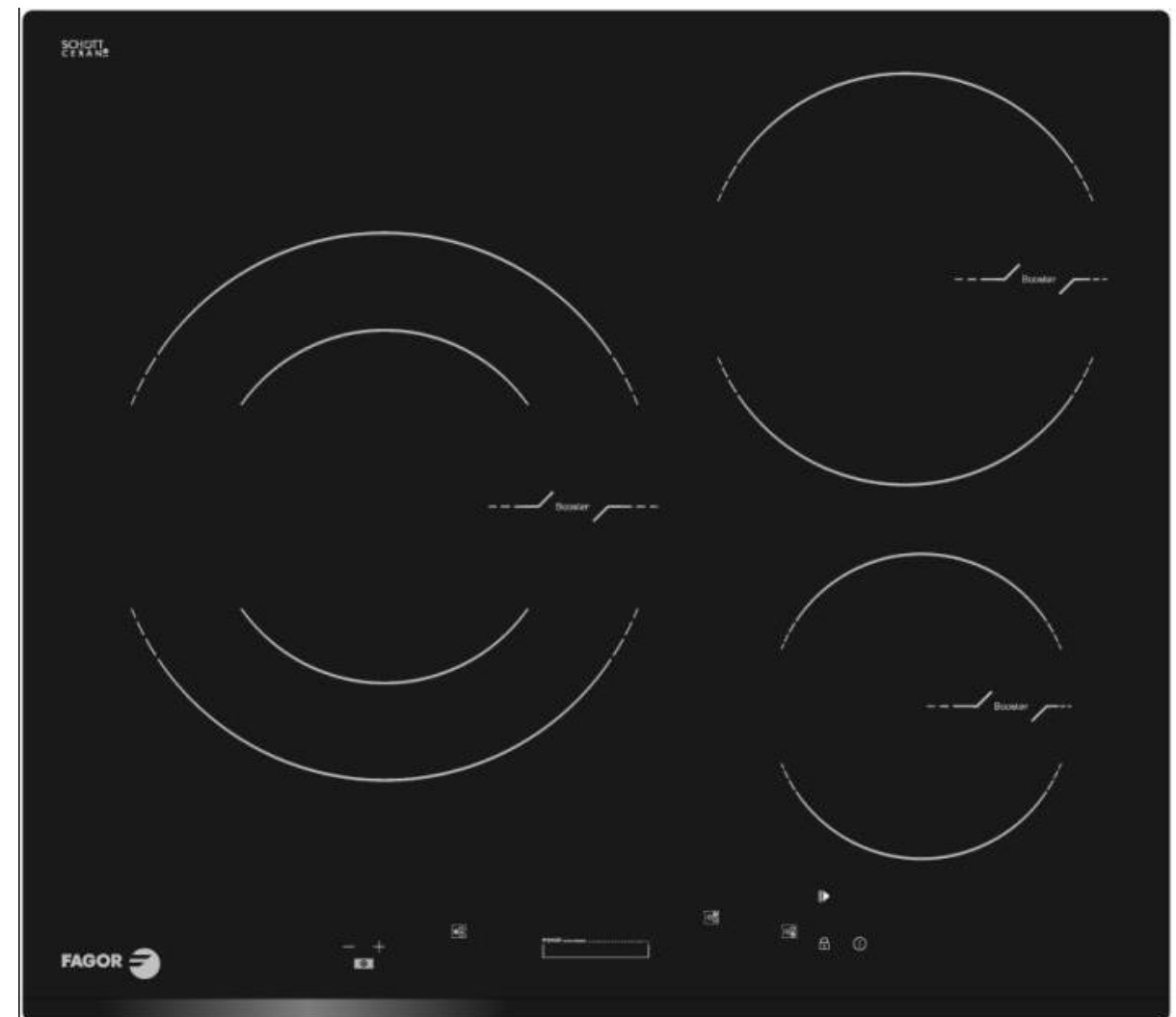




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ FPI – 3360S




Exclusive
Marketing & Distribution

iCare 1900 55 88 85
www.fagor.com.vn

HANOI
Villa B24, Trung Hoa - Nhan Chinh, Thanh Xuan
District
ph : [84-4] 3726 0276 f: [84-4] 3846 5705

HCMC
307H Nguyen Van Troi Street, Ward 1, Tan
Binh District
ph : [84-8] 3844 9665 f: [84-8] 3997 6764

DA NANG
125 Dien Bien Phu Street, Chinh Gian Ward,
Thanh Khe District
ph : [84-511] 3645144 - 3645145 f: [84-511]
3645146

AN TOÀN



Kết nối điện cho bếp phải có ngắt mạch (CB) phù hợp với qui định lắp đặt hiện hành của địa phương. Thiết bị có thể được sử dụng an toàn cho trẻ từ 8 tuổi trở lên, người có khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức cần thiết nếu họ được hướng dẫn cách sử dụng và hiểu những nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Vệ sinh, bảo trì thiết bị không nên để trẻ thực hiện mà không có giám sát.

Nhiệt lượng thừa

Thiết bị và các bộ phận nóng lên trong khi sử dụng.

Đề phòng tránh tiếp xúc với các bộ phận làm nóng.

Tắt một hay nhiều vùng nấu, nhấn và giữ nút (ⓘ). Tín hiệu bíp báo rằng vùng nấu tắt và màn hình thay đổi.

Khi “H” hiển thị, tiếp xúc với vùng nấu khi còn nghi ngờ thì nên tránh.

Cơ chế an toàn cho trẻ

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị trừ khi có sự giám sát thường xuyên. Cơ chế an toàn cho trẻ giúp tránh thao tác khi tắt bếp hoặc khi nấu nướng sẵn sàng hoạt động. Đừng quên kích hoạt lại cơ chế trước khi sử dụng lại.

Việc nấu nướng thực phẩm bất cẩn trên vùng nấu có dầu mỡ có thể nguy hiểm và phát hỏa.

Không bao giờ dập lửa bằng nước. Tắt bếp. Lửa có thể được che bằng nắp hoặc chắn chống lửa.

Nguy cơ cháy: Không bao giờ để vật thể lên vùng nấu.

Các vật thể kim loại như dao, muỗng, nĩa và nắp nồi không nên đặt lên vùng nấu vì chúng có thể nóng lên.

Nếu dây điện bị hỏng, phải được thay bởi nhà sản xuất, dịch vụ hậu mãi hoặc người có chuyên môn để tránh rủi ro.

Tránh va đập bề mặt gốm thủy tinh của vùng nấu với vật dụng nấu: Nó rất bền nhưng không phải không vỡ.

Không bao giờ đặt bất kỳ nắp nồi phẳng nóng lên bếp. Hiệu ứng hút có thể làm hỏng bề mặt kính bếp. Tránh kéo rê vật dụng nấu trên mặt bếp vì sẽ làm mòn sự hoàn thiện của bếp.

Không đặt vật dụng nấu lên khung bếp (tùy model). Tránh sử dụng chảo có đáy thô ráp vì có thể làm trầy bếp.

Không cất giữ chất tẩy rửa hoặc chất dễ cháy trong tủ dưới bếp. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa dạng phun xịt để vệ sinh bếp.

Thiết bị được thiết kế để hoạt động với công tắc đồng hồ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa. Không đun nóng lon kín nắp vì có thể nổ. Không bao giờ sử dụng màng nhôm khi nấu nướng.

Không bao giờ đặt vật dụng có bọc màng nhôm hoặc đóng gói trong khay nhôm đặt lên bếp. Nhôm có thể chảy và làm hỏng vĩnh viễn thiết bị.

Bảo hành không bao gồm những sai sót nêu trên cũng như việc thực hiện sai chức năng của thiết bị và các thao tác không phù hợp cho sử dụng.



4.1

4.1.1

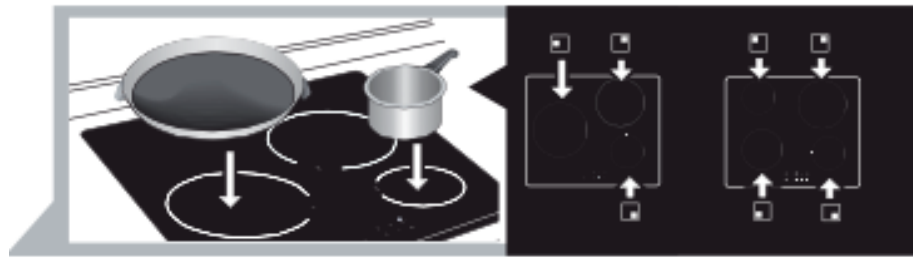
4.1.2



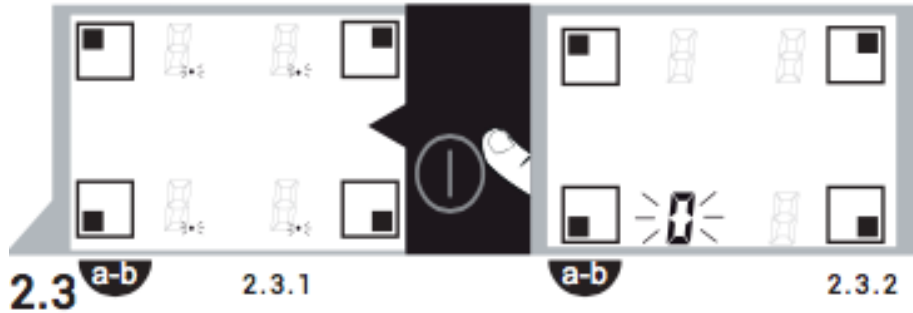
4.1.3

4.1.4





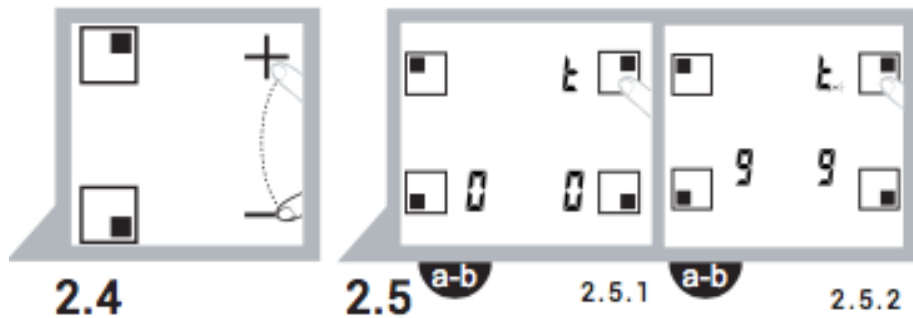
2.2



2.3

2.3.1

2.3.2

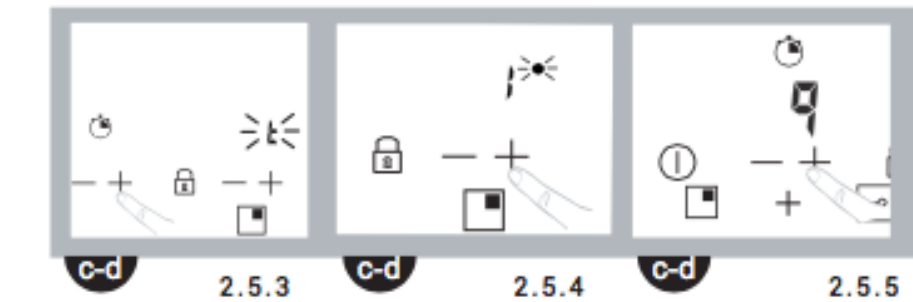


2.4

2.5

2.5.1

2.5.2



2.5.3

2.5.4

2.5.5



2.6

2.7

Nguy cơ điện

Bảo đảm rằng dây điện của bất kỳ thiết bị điện nào cắm gần bếp không được tiếp xúc với vùng nấu. Nếu có vết nứt xuất hiện trên bề mặt kính, ngắt kết nối thiết bị ngay để tránh sốc điện.

Để thực hiện, tháo cầu chì hoặc sử dụng ngắt mạch (CB). Không sử dụng bếp cho tới khi thay mặt kính bếp.

0. NHẬN DIỆN

Nhận diện model bếp bằng cách so sánh số và bố trí phụ kiện trên thiết bị như minh họa.

1. LẮP ĐẶT

1.1 Tháo bao bì.

Tháo tất cả những phụ kiện bảo vệ

1.2 Gắn vào bàn thao tác.

Tham khảo thông số kỹ thuật bếp (1.2.1), khu vực thông gió (1.2.2) và kích thước gắn âm thiết bị (1.2.3). Dán miếng đệm xung quanh chu vi bếp để độ kín tốt (1.2.4). Lật bếp và gắn vào vị trí (1.2.5). Cố định bếp bằng 4 nẹp có đinh kèm (1.2.6). Nếu lắp đặt trên lò nướng, dòng khí phải được bảo đảm ở phía trước (1.2.7). Lắp đặt lò nướng luôn phải được thông gió.

Máy rửa chén không được lắp bên dưới bếp (1.2.8). Nếu mặt bàn thao tác được lắp đặt không có lò nướng, nên được che bằng 1 tấm ngăn bên dưới (1.2.9) tối thiểu 20mm (1.2.7).

1.3 Kết nối điện

Bếp có dây điện đính kèm. Kiểm tra loại dây điện bếp tùy theo số và màu của dây:

Loại 5 dây (1.3.1)

a/ vàng và xanh lá, b/ xanh da trời, c/ đen d/ nâu, e/ xám

Lắp đặt phải phù hợp với công suất tối đa hướng dẫn trên bảng thông số kỹ thuật và ổ cắm điện phải được tiếp đất.

1.4 Hạn chế năng lượng ECO (tiết kiệm)

Trong 30 giây đầu tiên sau khi bật bếp, mở khoá nút cảm ứng, trong khi đó đồng

thời, chọn nút bếp và (1.4.1) hoặc và (1.4.2). Công suất bếp tối đa sẽ hiển thị. Cài đặt mặc định là 7.200W. Sử dụng nút (+, -) để thay đổi công suất cài đặt (2.800W, 6.000W hoặc 7.200W). Chọn nút 1 và 2 đồng thời để xác nhận.

Lưu ý:

Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên được uỷ quyền theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Nếu có lò nướng hoặc thiết bị thương hiệu khác được lắp đặt, phải được cách ly khỏi bếp. Bếp từ không được lắp đặt trên máy rửa chén, máy giặt, tủ mát hoặc tủ đông. Không sử dụng các chất không thể tháo gỡ như si li côn. Khoảng cách giữa cạnh bếp với cạnh hoặc tường phía sau tối thiểu là 40mm.

2. SỬ DỤNG




Trước khi sử dụng bếp mới lần đầu tiên, lưu ý rằng cảm ứng từ là một công nghệ mà nhiệt được truyền trực tiếp vào nồi chảo. Tất cả nồi chảo sử dụng do vậy phải có đáy bằng sắt từ.

2.1 Chọn nồi chảo

Loại nồi chảo rất quan trọng trong việc đem đến hiệu quả nấu nướng tốt nhất. Về nguyên tắc, bất kỳ nồi chảo nào phù hợp với nấu nướng cảm ứng từ thì cũng có thể dính nam châm vào đáy (2.1.1). Đặt thực phẩm muốn nấu vào nồi chảo. Không bao giờ làm nóng nồi chảo không trên bếp (2.1.2).

2.2 Chọn vòng nấu

Có nhiều vùng nấu có thể đặt nồi chảo lên . Chọn vùng nấu tốt nhất theo kích cỡ của nồi chảo. Tùy thuộc vào chất liệu của nồi chảo, đường kính nhận diện tối thiểu có thể thay đổi. Nếu đáy nồi chảo quá nhỏ, đèn báo công suất sẽ nhấp nháy, kể cả nồi chảo phù hợp với nấu nướng cảm ứng. Bảo đảm không sử dụng nồi chảo có đường kính đáy nhỏ hơn đường kính hiển thị trong biểu đồ.

Ø vòng nấu	Ø tối thiểu đáy nồi chảo
145mm	90mm
180mm	110mm
210mm	130mm
240mm	160mm
280mm	110mm



Lưu ý:

Không kéo rê nồi chảo trên mặt bếp vì có thể gây trầy xước.


Không đặt bất kỳ vật dụng kim loại nào như dao, nĩa hoặc nắp nồi chảo lên bề mặt bếp vì có thể chúng sẽ nóng lên.

2.3 Bật vòng nấu.


Model (a – b)

Nhấn  và vết chấm hiển thị trên màn hình (2.3.1). Nhấn nút chọn vùng nấu mong muốn và vùng nấu sẽ bắt đầu nhấp nháy  (2.3.2)

Model (c – d)


Nhấn  và điều chỉnh trực tiếp công suất (2.4)

2.4 Chọn công suất

Điều chỉnh bằng cách nhấn + hoặc - (2.4). Nhấn chung + và -, tiếng bíp vang lên và mức công suất của vùng nấu được chọn hạ xuống mức .

2.5 Chọn thời gian nấu nướng

Khi vùng nấu được kích hoạt và mức công suất được chọn, (Model a – b) nhấn nút

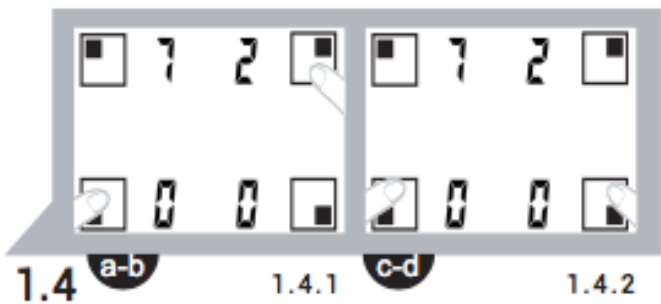
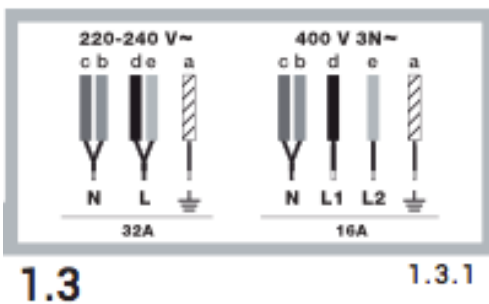
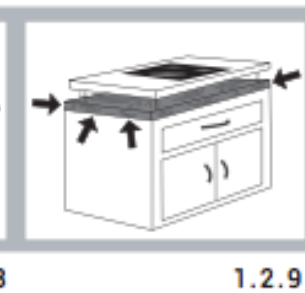
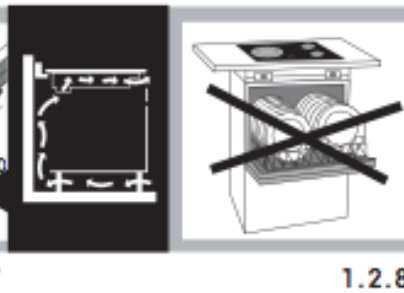
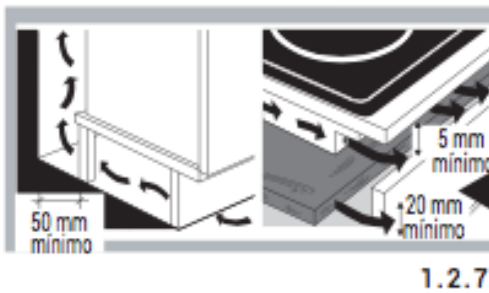
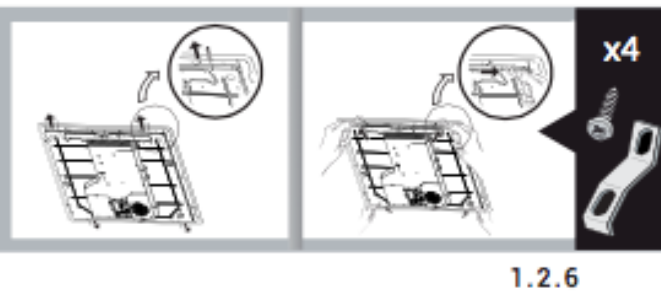
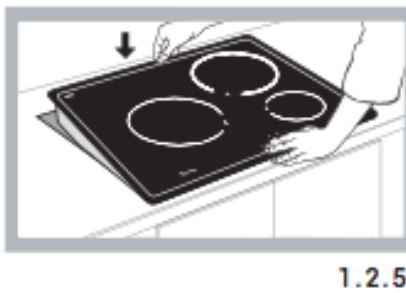
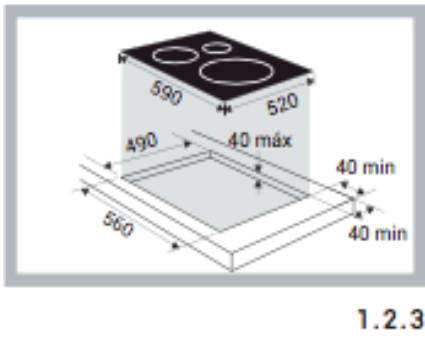
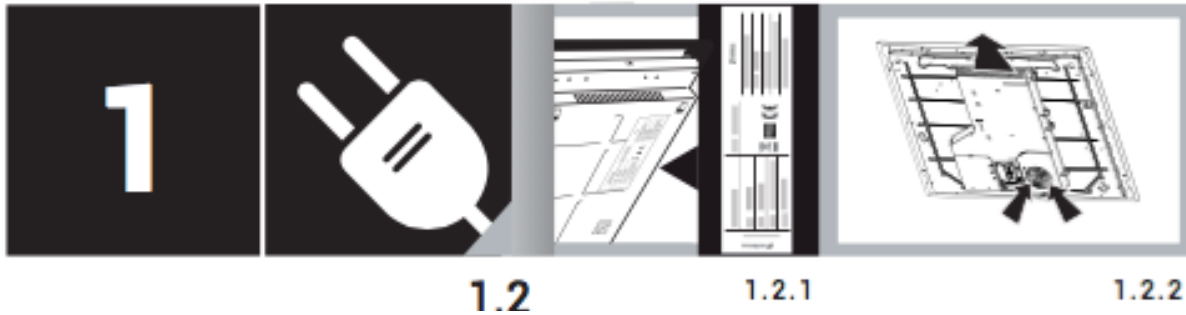
chọn vùng nấu để cài đặt thời gian và  sẽ hiển thị trên màn hình (2.5.1). Sử dụng nút +, - để điều chỉnh thời gian "tối đa 99 phút" (2.5.2).



2.1


2.1.1

2.1.2



(Model c – d) bật đồng hồ thời gian bằng sử dụng nút + hoặc – (2.5.3). Sau khi chọn vùng nấu, cài đặt thời gian sử dụng nút điều chỉnh công suất + hoặc – (2.5.4), “vết chấm sang lên”. Tiếp theo, chọn thời gian mong muốn (2.5.5).

2.6 Chức năng khuếch đại hoặc công suất tối đa “P”.
 Chọn vùng nấu và cài đặt công suất tối đa theo một trong những cách sau: nhấn nút + và đến mức công suất 9, hoặc bắt đầu từ mức công suất 0, và nhấn nút -. Cả hai cách đều hiển thị mức P (2.6).
 Mức công suất kéo dài khoảng 10 phút rồi giảm xuống mức công suất 9.
 Hai vùng nấu ở mức công suất P không thể được chọn cùng lúc.

2.7 Chức năng khoá
 Để tránh trẻ em thao tác thiết bị, nhấn nút  trong 3 giây và sẽ kích hoạt khoá. Để huỷ, lặp lại tiến trình.

Lưu ý:
 Nên sử dụng vùng nấu ưa chuộng ở cạnh đối diện.
 Tránh gõ nồi chảo trên mặt kính.
 Sử dụng nồi chảo thích hợp cho nấu cảm ứng.
 Sử dụng nồi chảo có đáy dày và bằng.

Nếu để bất cứ vật dụng nào trên nút cảm ứng, tiếng bíp sẽ vang lên và bếp sẽ tắt.
 Nếu nấu sôi chất lỏng ở mức cài đặt công suất cao, sẽ nghe tiếng vo vo. Điều này bình thường.
 Vùng nấu có hệ thống nhận diện nồi chảo. Chỉ nóng lên nếu có nồi chảo phía trên.




Tắt tự động:
 Nếu quên tắt vùng nấu, nó sẽ tự động tắt sau khoảng thời gian từ 1 – 10 giờ, tùy thuộc vào mức cài đặt công suất.

3. BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

Mặt kính bếp không nóng lên nhiều đối với bếp từ, do vậy dễ vệ sinh. Tuy nhiên, nên vệ sinh những vết tráo và bẩn ra ngay khi có thể với vải ẩm hoặc khăn bếp. Với những vết bẩn bám cứng, sử dụng chất tẩy đặc biệt dùng cho kính. Với những Model có vùng nấu hồng ngoại, mặt kính có thể có nhiệt độ rất cao, nên vệ sinh ngay có thể, không để vết tráo khô trên mặt kính. Để vệ sinh các vết bám nóng, sử dụng muối và nước xà phòng và miếng cọ đặc biệt sử dụng cho kính.
 Không sử dụng chất tẩy rửa dạng xịt.
 Sử dụng chất vệ sinh có tính ăn mòn hoặc miếng cọ kim loại cứng để vệ sinh có thể gây trầy xước mặt kính dẫn đến vỡ.
 Loại bỏ ngay vết đường và vết bẩn bám vì có thể làm hỏng mặt bếp.

4. SỰ CỐ

Bếp không bật lên. Kiểm tra kết nối nguồn điện.
 Có mùi khi bếp được sử dụng nấu nướng vài lần đầu tiên. Mùi sẽ biến mất sau nhiều lần.
 Nếu bật bếp ở mức công suất cao nhất, có tiếng bíp.
 Bếp không bật lên và có thông tin hiển thị. Ví dụ: FH. Gọi dịch vụ kỹ thuật và thông báo mã lỗi (4.1.1).

Khi bếp hoạt động thông tin  hiển thị cũng như mức công suất được chọn trong 1 phút rồi tắt. Sử dụng nồi chảo không phù hợp.
 Ở cài đặt mức công suất thấp, tiếng lách cách khi nguội xuống. Bình thường. Bếp bật và tắt, tự điều chỉnh cài đặt mức công suất.
 Nồi chảo phát tiếng kêu khi nấu nướng. Bình thường với một số nồi chảo.
 Sau khi tắt bếp, thông gió vẫn tiếp tục. Bình thường, giúp mạch điện nguội xuống.
 Sau khi sử dụng nhiều, vùng nấu còn nóng và chữ  hiển thị. Không chạm vào vùng này (4.1.2).
 Bảo vệ chống tràn. Nếu chất lỏng sôi quá hoặc nếu có vật dụng nào đặt lên hoặc che nút cảm ứng,  hiển thị trong 10 giây. Sau khi sôi quá, tiếng bíp vang lên trong 10 giây và bếp sẽ tắt (4.1.3, 4.1.4)

5. MÔI TRƯỜNG



Bếp được thiết kế với tinh thần bảo vệ môi trường.

Tôn trọng môi trường.

Sử dụng công suất phù hợp nhất cho mỗi loại nấu nướng. Nếu muốn, với model có vòng nấu hồng ngoại, có thể đặt nồi chảo khác lên vùng nấu vừa dung để sử dụng nhiệt tích lũy của lần nấu trước để tiết kiệm năng lượng. Sử dụng nắp nồi chảo khi nào có thể để tránh thất thoát nhiệt do bay hơi.

Quản lý chất thải điện và điện tử

Không huỷ bỏ thiết bị chung với rác thải dân dụng khác.
 Dem bếp đến các trung tâm thu hồi đặc biệt.
 Tái chế thiết bị gia dụng tránh các hệ quả tiêu cực với sức khoẻ và môi trường, góp phần tiết kiệm năng lượng và tài nguyên.

HÌNH ẢNH MINH HOẠ

