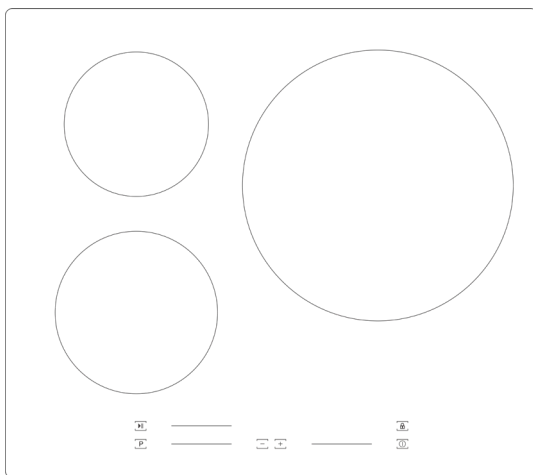


EMBERTON

Premium Kitchen - European standard

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ 3 VÙNG NẤU



Model No.: EB 3530SQ

Điện áp: 220-240V, 50-60Hz

Công suất: 6500W

Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn trước khi cố gắng lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này. Nên giữ các hướng dẫn này ở nơi an toàn để tham khảo trong tương lai.

Cảnh báo an toàn

Sự an toàn của bạn rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng thiết bị bếp của bạn.

Cài đặt

Nguy cơ điện giật

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện lưới trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc bảo trì nào trên thiết bị.
- Việc tiếp xúc sản phẩm từ nguồn điện xuống đất là điều cần thiết và bắt buộc.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện trong nước chỉ phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.
- Không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Cảnh báo khi lắp đặt

- Hãy cẩn thận - các cạnh bằng điều khiển sắc.
- Không thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

Sử dụng như một máy tính để bàn hoặc máy tính

xách tay:

Không bao giờ di chuyển bếp trong quá trình sử dụng, và luôn rút phích cắm của bếp và để nguội trước khi di chuyển.

- Không đặt bếp nấu ăn lên trên phạm vi, bếp nấu ăn khác hoặc lò vi sóng.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.
- Không nên đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy lên thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn này để lắp đặt.
- Thiết bị này chỉ được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này phải được kết nối với một mạch kết hợp một công tắc cách ly cung cấp ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Việc không lắp đặt thiết bị đúng cách có thể làm mất hiệu lực mọi khiếu nại về bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý.

Vận hành và bảo trì

Nguy cơ điện giật

- Không nấu trên mặt bếp bị hỏng hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức tại nguồn điện lưới (công tắc tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
- Tắt mặt bếp trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ sức khỏe

- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc cấy ghép điện khác (chẳng hạn như máy bơm insulin) nên tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng cấy ghép của họ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong hoặc thiệt hại đáng kể cho sức khỏe của bạn.

Nguy cơ về mặt kính nóng

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với kính gốm cho đến khi bề mặt nguội.
- 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.
- Giữ trẻ em tránh xa.
- Tay cầm của chảo có thể nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm chảo không nhô ra các vùng nấu khác mà chúng đang bật. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.
- Không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến bỏng và bỏng.

Cảnh báo khi vệ sinh mặt bếp

- Lưỡi dao sắc như dao cạo của dụng cụ cạo mặt bếp bị lộ ra khi nắp an toàn được rút lại. Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn bảo quản an toàn và xa tầm tay trẻ em.
- Không thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không bao giờ để thiết bị không được giám sát khi sử dụng. Đun sôi gây ra bốc khói và tràn dầu mỡ có thể bắt lửa.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn làm bề mặt làm việc hoặc lưu trữ.
- Không bao giờ để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng nào trên thiết bị.
- Không đặt hoặc để các vật có thể từ hóa (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc các thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của thiết bị.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn để sưởi ấm hoặc sưởi ấm căn phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và mặt bếp như được mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng các nút cảm ứng).

Không dựa vào tính năng phát hiện dụng cụ nấu không cảm ứng để tắt vùng nấu khi bạn tháo chảo.

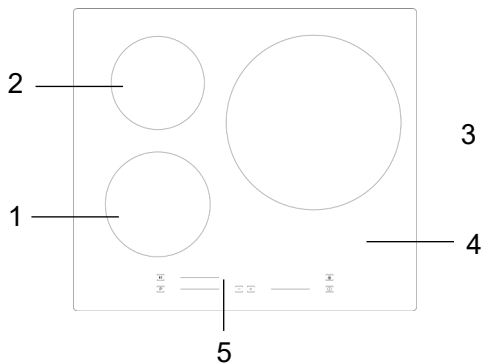
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không lưu trữ các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong tủ phía trên thiết bị. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật làm hạn chế khả năng sử dụng thiết bị nên có người có trách nhiệm và có thẩm quyền hướng dẫn họ sử dụng. Người hướng dẫn nên hài lòng rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước để làm sạch mặt bếp.
- Không đặt hoặc thả vật nặng lên mặt bếp.
- Không đứng trên mặt bếp.
- Không sử dụng chảo có cạnh lõm chồm hoặc kéo chảo trên bề mặt kính gốm vì điều này có thể làm xước kính.
- Không sử dụng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa mài mòn mạnh nào khác để làm sạch mặt bếp, vì chúng có thể làm xước kính gốm.
- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ dành cho gia dụng, không chuyên nghiệp. Mọi trách nhiệm và bảo đảm sẽ không có hiệu lực trong trường hợp sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ các hướng dẫn.
- **CẢNH BÁO:**
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của nó trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa trừ khi có sự giám sát liên tục.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những

người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.

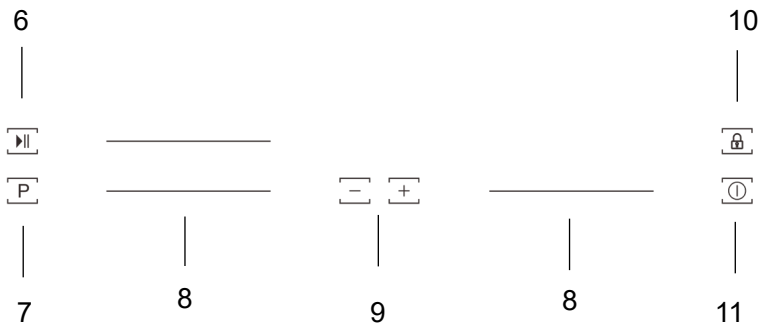
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng mà không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn không giám sát trên nồi có chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, nhưng hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa, ví dụ như bằng nắp hoặc chăn lửa.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt nấu.
- Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận sống.
- Không được sử dụng máy làm sạch hơi nước.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật và không chạm vào nó để tránh làm vỡ kính gốm.
- Thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được theo dõi liên tục.
- **CẢNH BÁO:** Để ngăn tẩm di chuyển, các neo an toàn phải được lắp đặt. Xem hướng dẫn cài đặt.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng bảo vệ nhà bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng thích hợp hoặc kết hợp bảo vệ nhà bếp
- Thiết bị này chỉ kết hợp kết nối mặt đất cho các mục đích chức năng.
- Loại bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào có thể có trên bếp từ.

BẾP TỪ 3 VÙNG NẤU

SẢN PHẨM MODEL EB 3530SQ



- 1. Vùng cảm ứng: Tăng 1500W 2000W
- 2. Vùng cảm ứng: Tăng 1200W 1500W
- 3. Vùng cảm ứng: Tăng 2600W 3000W
- 4. Tầm kính
- 5. Bảng điều khiển



- 6. Nút "Dừng và đi"
- 7. Nút tăng tốc
- 8. Thanh trượt để lựa chọn mức công suất
- 9. Nút khóa trẻ em
- 10. Nút Bật / Tắt

Thông tin sản phẩm

Ưu điểm của nấu ăn cảm ứng

Nấu bằng cảm ứng là một sự thay đổi căn bản trong cách nấu thức ăn truyền thống, nhiệt được tạo ra trực tiếp trong hộp đựng, do đó loại bỏ sự mất nhiệt giữa các yếu tố khác nhau (hộp đựng, tấm gốm thủy tinh, v.v.)

Những ưu điểm như sau:

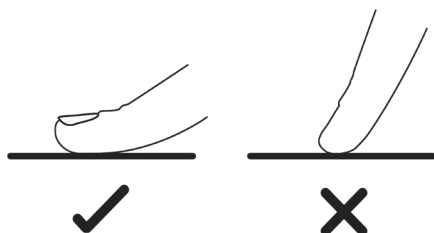
- Giảm thời gian nấu: chảo nóng lên nhanh hơn.
- Tiết kiệm năng lượng: bằng cách giảm thời gian nấu và / hoặc chiên. Khi chảo được lấy ra khỏi vùng nấu, nó sẽ tự động ngừng cung cấp nhiệt.
- Làm sạch đơn giản hơn; Vì bề mặt không quá nóng, thức ăn tràn ra không cháy nhanh.

• **Đọc kỹ trước khi sử dụng bếp từ của bạn**

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt lưu ý về phần "Cảnh báo an toàn".
- Tháo bất kỳ lớp màng bảo vệ nào có thể vẫn còn trên Bếp từ của bạn.

Sử dụng các nút cảm ứng

- Các điều khiển phản ứng với cảm ứng, vì vậy bạn không cần phải áp dụng bất kỳ áp lực nào.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi khi đăng ký chạm.
- Đảm bảo các nút cảm ứng luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật thể (ví dụ: dụng cụ hoặc vải) che chúng. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể làm cho các nút cảm ứng khó vận hành.



Dụng cụ nấu nướng thích hợp cho cảm ứng

Tầm sát nhiễm từ:

- Các thùng chứa thích hợp để nấu ăn cảm ứng là những thùng chứa được làm bằng vật liệu sắt từ. Chúng có thể được làm bằng thép tráng men, gang hoặc đĩa cảm ứng bằng thép không gỉ đặc biệt.
- Để tìm hiểu xem một thùng chứa có phù hợp để nấu ăn bằng cảm ứng hay không, hãy kiểm tra xem chúng có bị thu hút bởi nam châm hay không.



Cảnh báo đặc biệt:

- Có những loại nồi khác có cơ sở không hoàn toàn sắt từ.
- Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra đường kính của đế và những chảo này có được phát hiện bởi bếp từ hay không.

Chọn đúng loại nồi

Không sử dụng dụng cụ nấu nướng có đáy tổ ong hoặc đáy bị cong.



Đảm bảo đế chảo mịn, nằm phẳng so với kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng dụng cụ nấu nướng có đường kính lớn bằng đồ họa cho vùng đã chọn. Khi sử dụng ống đựng, năng lượng nhiều hơn một chút sẽ được sử dụng với hiệu quả tối đa. Nếu bạn sử dụng một nồi nhỏ hơn, hiệu quả có thể thấp hơn mong đợi. Luôn đặt chảo vào vùng nấu. Cơ sở của dụng cụ nấu nướng có thể ảnh hưởng đến sự phân phối nhiệt và do đó kết quả nấu ăn. Chọn một dụng cụ nấu nướng có đế chất lượng cao hơn (ví dụ: loại bánh sandwich) sẽ giúp chúng ta tiết kiệm thời gian và năng lượng nấu ăn.

Bảo vệ bề mặt kính

Luôn nhắc dụng cụ nấu ra khỏi bếp từ, không trượt nó, vì điều này có thể



làm trầy xước kính.

Dụng cụ nấu ăn trống rỗng hoặc có đế rất mỏng

- Không bao giờ đặt một dụng cụ nấu ăn trống rỗng trên bếp và bật nó lên, vì điều này có thể khiến dụng cụ nấu ăn quá nóng (do nhiệt độ quá cao) và làm hỏng kính gốm hoặc chính bếp nấu ăn. Nếu đế của dụng cụ nấu rất mỏng, nó cũng có thể trở nên quá nóng, không sử dụng loại dụng cụ nấu này.

Phát hiện dụng cụ nấu nướng

- Bếp nấu có giới hạn phát hiện tối thiểu của vùng nấu khác nhau đối với từng vùng nấu. Vì lý do này, bạn nên hạn chế sử dụng dụng cụ nấu có đế nhỏ hơn đường kính quy định.
- Nếu bạn bật bếp mà không có bất kỳ dụng cụ nấu nướng nào, với dụng cụ nấu có đế thấp hơn quy định hoặc có mặt bếp không phù hợp để cảm ứng, Mặt bếp sẽ không hoạt động, màn hình sẽ hiển thị

“ $\geq \underline{\quad} \leq$ ”.

Kích thước dụng cụ nấu nướng

- Các vùng nấu có đường kính hoạt động tối thiểu và tối đa, và được tự động điều chỉnh theo đường kính của chảo. Tuy nhiên, đáy chảo phải có đường kính tối thiểu theo vùng nấu tương ứng. Để có được hiệu quả tốt nhất từ bếp từ của bạn, hãy đặt đế chảo ở giữa vùng nấu.

SỬ DỤNG BẾP TỪ CỦA BẠN

Bắt đầu nấu nướng:

1. Chạm vào nút "BẬT / TẮT". Khi bếp được bật, cảnh báo âm thanh sẽ phát ra và màn hình sẽ hiển thị các chỉ báo "0" và "- -", cảnh báo rằng bếp đang bật và ở trạng thái chờ hoặc chờ.
2. Đặt một cái chảo phù hợp trên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng. Đảm bảo đáy chảo và bề mặt của vùng nấu sạch và khô.
3. Trượt thanh trượt tương ứng với vùng nấu bạn muốn bật và chọn mức công suất mong muốn.

Nếu màn hình nhấp nháy chỉ báo

Điều này có nghĩa là...

- Bạn chưa đặt chảo vào đúng vùng nấu;
- Dụng cụ nấu bạn đang sử dụng không phù hợp để nấu ăn bằng cảm ứng;
- Chảo có đế quá nhỏ hoặc không được căn giữa chính xác vào vùng nấu.

Do đó...

- Việc sưởi ấm không được thực hiện trừ khi có một thùng chứa phù hợp trong khu vực nấu.
- Màn hình sẽ tự động tắt sau 2 phút nếu không đặt hộp đựng phù hợp lên đó.

Khi bạn kết thúc việc nấu ăn

1. Chạm vào thanh trượt tương ứng với vùng nấu bạn muốn tắt.
2. Tắt vùng nấu bằng cách chạm vào phía bên trái của thanh trượt và cuộn xuống "0". Đảm bảo màn hình nguồn hiển thị "0", sau đó hiển thị "H".
3. Tắt toàn bộ mặt bếp bằng cách chạm vào nút "BẬT / TẮT".
4. Cẩn thận với các bề mặt nóng "H" (bề mặt TEMP > 60 ° C) sẽ hiển thị vùng nấu nào nóng để chạm vào. Nó sẽ biến mất khi bề mặt có làm lạnh đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng.

năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn làm nóng thêm chảo, hãy sử dụng bếp điện vẫn còn nóng.

Chức năng nấu tăng cường BOOSTER

Chức năng BOOST được sử dụng để tạm thời tăng sức mạnh của vùng nấu đã chọn, và do đó có thể có được khả năng nấu ăn mạnh hơn và nhanh hơn trong một khoảng thời gian ngắn. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chức năng BOOST một cách thận trọng và chỉ tạm thời vì năng lượng dư thừa có thể làm cháy hoặc quá nóng thức ăn.

Sử dụng chức năng Booster

1. Bộ chọn nguồn có chín mức công suất từ 1 đến 9 và chế độ BOOSTER (P).
2. Chạm vào thanh trượt của vùng nấu đã chọn, sau đó chạm vào nút "P" để chọn mức công suất "P" là chế độ BOOSTER.
3. Để hủy chức năng BOOSTER, hãy chạm vào thanh trượt tương ứng với vùng nấu ở chế độ BOOSTER và chọn mức công suất mong muốn.

Lưu ý: Chức năng BOOSTER làm tăng công suất đáng kể, vì vậy chúng tôi khuyên bạn nên thận trọng khi sử dụng nó vì thời gian nấu có thể thay đổi và nhiệt độ vượt quá có thể làm cháy thức ăn.

Chức năng khoá phím:

- Bạn có thể khóa các nút để tránh sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ: trẻ em vô tình bật vùng nấu).
- Khi bảng điều khiển bị khóa, tất cả các nút ngoại trừ "BẬT / TẮT" 

Chức năng khóa trẻ em

Chạm vào phím khóa trẻ em có biểu tượng 

Mở khóa chức năng

1. Hãy giữ bếp từ được cắm điện
2. Ấn và giữ nút có biểu tượng “” từ 3 giây trở lên
3. Bạn có thể sử dụng bếp bình thường



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

Bảo vệ quá nhiệt

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

Tự động tắt an toàn

- Đây là một hệ thống bảo vệ kết hợp bếp từ, tự động tắt sau 120 phút nếu bạn quên tắt và không chạm vào bất kỳ nút nào. Khi chảo được lấy ra, bếp từ ngừng nóng ngay lập tức.



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

Quạt làm mát:

- Ở chân bếp có một quạt có mục tiêu là duy trì nhiệt độ ổn định bên trong bếp từ. Mỗi khi bếp được bật và điều chỉnh công suất hoặc nhiệt độ, quạt cũng sẽ chạy. Khi tắt bếp, quạt sẽ vẫn bật và tự động tắt khi bếp đủ mát.
- Nếu bạn sử dụng bếp từ trên mặt bàn, KHÔNG BAO GIỜ đặt khăn bếp, vải hoặc các vật thể khác có thể cản trở các lỗ quạt, vì điều này sẽ ngăn cản thông gió đầy đủ và làm cho các mạch quá nóng, do đó gây ra các biện pháp bảo vệ an ninh.

Ghi nhớ:

- Hãy nhớ rằng quạt sẽ chạy đủ lâu để làm mát nồi sau khi tắt. Điều này là bình thường và không chỉ ra sự cố.

Sử dụng bộ hẹn giờ:

- Bạn có thể đặt nó để tắt một vùng nấu sau khi hết thời gian đã đặt.
- Bạn có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu:

- Chạm vào thanh trượt tương ứng với vùng nấu.
- Chạm vào nút "-" hoặc "+" để đặt hẹn giờ (tính bằng phút). Nếu thời gian đặt vượt quá 99 phút, bộ hẹn giờ sẽ tự động quay lại 00 phút.
- Để hủy hẹn giờ, hãy chạm vào nút "-" hoặc "+" tương ứng với vùng nấu hẹn giờ mà bạn muốn hủy, chữ số chỉ báo mức công suất tương ứng sẽ bắt đầu nhấp nháy, sau đó chạm vào các nút "-" hoặc "+" của bộ hẹn giờ chọn thời gian 00.
- Vùng nấu không được đặt với bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động nếu nó được bật trước đó.



NOTES:

- Nếu bạn muốn thay đổi thời gian tự động tắt nguồn sau khi đặt hẹn giờ, bạn phải bắt đầu từ bước 1.
- Tắt cả các vùng luyện cốc có thể được hẹn giờ, để thực hiện việc này, hãy làm theo các bước được chỉ ra ở trên cho từng vùng nấu.
- Bộ hẹn giờ chỉ có thể được kích hoạt, sửa đổi hoặc hủy kích hoạt khi vùng nấu được chọn, nghĩa là khi chữ số chỉ báo mức công suất nhấp nháy.

Hướng dẫn nấu ăn



Hãy cẩn thận khi chiên, vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chức năng Turbo. Ở nhiệt độ cực cao, dầu mỡ tự bốc cháy và điều này gây nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Tiết kiệm năng lượng

- Khi thức ăn sôi, giảm công suất.
- 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 mức công suất cao và sau đó giảm mức công suất khi thức ăn đã nóng lên.

Chế độ hầm

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

Chăm sóc và làm sạch bếp từ sau khi nấu:

Tại sao?	Như thế nào?	Quan Trọng
Làm bẩn hàng ngày trên bề mặt kính (dầu vân tay, dầu vết, vết thực phẩm hoặc tràn không đường)	1. Ngắt kết nối nguồn khỏi bo mạch bằng công tắc hoặc vi sai được bật cho việc này. 2. Sử dụng chất tẩy rửa bếp từ khi bề mặt ấm (nhưng không nóng!) 3. Rửa sạch và lau khô đĩa bằng vải sạch hoặc khăn giấy. 4. Kết nối lại bo mạch	1. Khi tắt nguồn cho bếp nấu ăn, sẽ không có dấu hiệu của bề mặt nóng, nhưng vùng nấu vẫn nóng! 2. Sử dụng miếng cọ rửa đặc biệt cho bếp từ. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, ăn mòn hoặc mài mòn có thể làm hỏng tấm. Luôn đọc nhãn để xem sữa rửa mặt hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp

	với nguồn điện	không. Không bao giờ để lại cạnh trên bề mặt, kính có thể bị ố.
Tràn từ thực phẩm có đường	Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng cách sử dụng một dụng cụ cạo phù hợp với bếp từ, nhưng hãy cẩn thận với các bề mặt nóng trong vùng nấu: 1. Ngắt kết nối nguồn khỏi bo mạch bằng công tắc hoặc vi sai được bật cho việc này. 2. Giữ dụng cụ cạo ở góc 30 ° và cạo bụi bẩn đến khu vực mát mẻ của tấm. 3. Lau sạch bụi bẩn hoặc tràn bằng khăn bếp hoặc khăn giấy.	Loại bỏ vết bẩn từ thực phẩm tan chảy và đường hoặc tràn càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, có thể khó làm sạch hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt bếp nấu ăn. Cẩn nguy hiểm - Khi nắp an toàn được rút lại, lưỡi dao trên dụng cụ cạo trở nên sắc nét. Sử dụng nó với sự cẩn thận tuyệt vời và luôn luôn lưu trữ an toàn và ngoài tầm với của trẻ em.
Bụi bẩn và vết bẩn tràn trên bảng điều khiển	1. Ngắt kết nối nguồn khỏi bo mạch bằng công tắc hoặc vi sai được bật cho việc này. 2. Làm sạch khu vực bảng điều khiển bằng miếng bọt biển hoặc vải sạch, ẩm. 3. Làm khô hoàn toàn khu vực bảng điều khiển 4. Kết nối lại bo mạch với nguồn điện.	- Chất lỏng tràn trong khu vực của bảng điều khiển có thể khiến bếp từ bị trục trặc, các nút cảm ứng có thể không hoạt động bình thường. - Đảm bảo làm sạch và làm khô hoàn toàn khu vực bảng điều khiển trước khi kết nối lại bo mạch với nguồn điện.

Gợi ý và mẹo sử dụng bếp từ

Chương trình	Nguyên Nhân	Phải làm gì
Không thể bật bếp nấu ăn.	Không có điện.	• Đảm bảo bếp nấu ăn được kết nối với nguồn điện và nó đã được bật. • Kiểm tra xem có mất điện trong nhà hoặc khu vực của bạn không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên có trình độ.
Các nút cảm ứng không phản hồi.	Bếp ở chế độ khóa phím.	Mở chế độ khóa phím và sử dụng bếp bình thường
Các nút cảm ứng không hoạt động đúng cách	Có thể có một màng nước hoặc chất lỏng nhỏ trên các nút hoặc bạn có thể đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào các nút.	Đảm bảo khu vực bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo. Sử dụng bàn phím của ngón tay khi chạm vào các điều khiển.
Kính đang bị trầy xước.	Dụng cụ nấu nướng cạnh thô. Không phù hợp, cọ rửa mài mòn hoặc	Sử dụng dụng cụ nấu nướng với đế phẳng và mịn. Xem "Chọn dụng cụ nấu

	làm sạch. Sản phẩm đã được sử dụng.	ăn phù hợp". Xem "Chăm sóc và làm sạch".
Một số chảo tạo ra tiếng lách tách hoặc tiếng lách cách.	Điều này có thể được gây ra bởi việc xây dựng dụng cụ nấu nướng của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu nướng và không chỉ ra lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn thấp khi được sử dụng ở chế độ sưởi cao.	Điều này được gây ra bởi công nghệ nấu ăn cảm ứng.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm cài đặt sưởi.
Các dụng cụ nấu nướng không nóng lên và màn hình hiển thị “  ”	Dụng cụ nấu không thích hợp để cảm ứng, đế của nồi quá nhỏ hoặc không tập trung vào vùng nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp để cảm ứng, với đế đủ lớn để phát hiện và tập trung vào vùng nấu.
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ của bạn đã bật để ngăn các thiết bị điện tử quá nóng. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường và không cần hành động. Không tắt bếp từ khi quạt đang chạy.

THÔNG BÁO LỖI:

Nếu phát sinh bất thường, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã lỗi tương ứng:

BẾP TỪ 3 VÙNG NẤU		
Mã Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E 1 / E 2	Bảo vệ chống dưới điện áp (< 75V ~ 95V) hoặc quá điện áp (> 275V ~ 295V)	Nếu điện áp tại ổ cắm điện thấp hơn hoặc cao hơn quy định, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.
E 3	Cảm biến chính bị đoản mạch hoặc tắt	Liên hệ trung tâm bảo hành để giải quyết
E 4	IGBT ngắt mạch hoặc tắt	Liên hệ trung tâm bảo hành để giải quyết
E 5	Bề mặt của bếp quá nóng.	Tắt bếp từ, đợi cho nó nguội đi và sau đó bật lại.
E 6	IGBT quá nóng.	Tắt bếp từ, đợi cho nó nguội đi và sau đó bật lại.
E 7	Sự cố của cảm biến bếp từ	Liên hệ trung tâm bảo hành để giải quyết.
<u>U</u>	Không có nồi hoặc cổng quá nhỏ, hoặc nồi không phù hợp với bếp từ.	Thay nồi khác có đáy liền phù hợp.
E r	Giao tiếp giữa PCB điều khiển và PCB chính không thành công.	Liên hệ trung tâm bảo hành để giải quyết
E t	Có chất lỏng dư thừa trên các nút trên bảng điều khiển	Làm sạch và làm khô mặt bếp trước khi sử dụng.

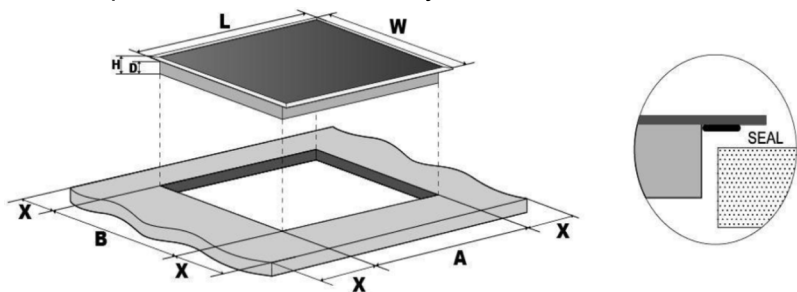
Cài đặt

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 chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình dưới đây:

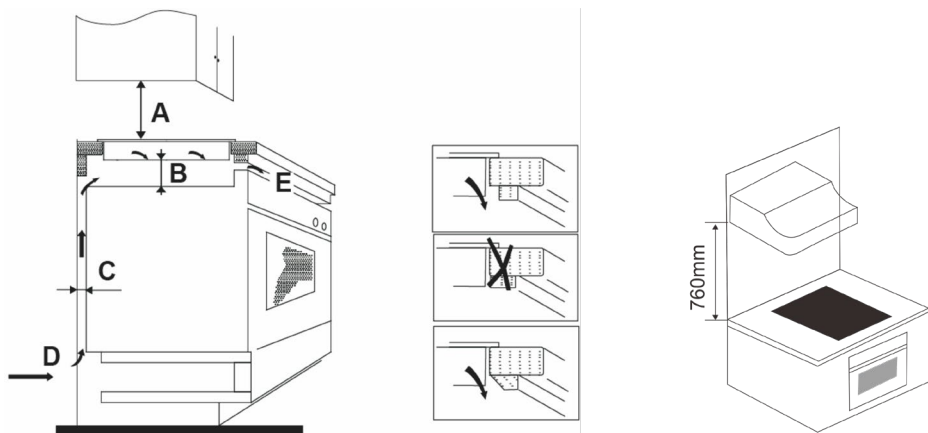


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
EB 3530SQ	590	520	58	54	565	495	50min

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



Ghi chú: Khoảng cách an toàn giữa mặt bếp và máy hút mùi phía trên tối thiểu là: 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50 mm	30 mm	Air intake	Air exit 10mm

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

- Bề mặt làm việc vuông và bằng phẳng, và không có thành phần kết cấu nào can thiệp vào yêu cầu 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 nấu tích hợp.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu giải phóng mặt bằng và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành
- Một công tắc cách ly phù hợp cung cấp 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 thủ các quy tắc và quy định về hệ thống dây điện địa phương.
- Công tắc cách ly phải thuộc loại đã được phê duyệt và cung cấp tiếp điểm khe hở không khí 3 mm, khoảng cách ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn hoạt động nếu quy tắc đi dây cực bộ cho phép thay

đổi yêu cầu này).

- Công tắc cách ly sẽ dễ dàng tiếp cận với khách hàng khi lắp đặt bếp
- Bạn tham khảo ý kiến của chính quyền xây dựng địa phương và các quy định nếu nghi ngờ về việc lắp đặt
- Bạn sử dụng lớp hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch sứ) cho các bề mặt tường xung quanh bếp nấu ăn.

Khi bạn đã cài đặt bếp nấu ăn, hãy đảm bảo rằng:

- Không thể truy cập cáp cấp nguồn qua cửa tủ hoặc ngăn kéo
- Có đủ luồng không khí trong lành từ bên ngoài tủ đến chân bếp.
- Nếu bếp nấu ăn được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, một hàng rào bảo vệ nhiệt được lắp đặt bên dưới chân bếp nấu ăn.
- Khách hàng có thể dễ dàng truy cập công tắc cách ly

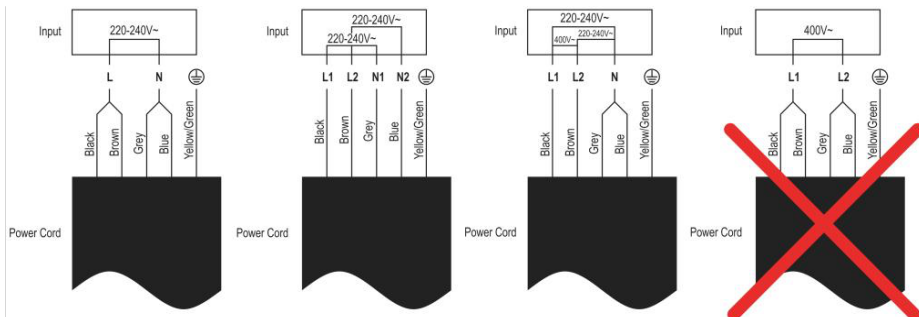
LƯU Ý:

1. Bếp từ phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ.
2. Chúng tôi có các chuyên gia tại dịch vụ của bạn. Vui lòng không bao giờ tự mình tiến hành thao tác.
3. 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 bếp nấu ăn.
4. Bếp từ e phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để nâng cao độ tin cậy của nó.
5. Tường và vùng gia nhiệt cảm ứng phía trên bề mặt bàn phải chịu được nhiệt.
6. Để tránh bất kỳ thiệt hại nào, lớp bánh sandwich và chất kết dính phải chịu nhiệt.

KẾT NỐI BẾP TỪ VỚI Ổ CẮM ĐIỆN (ACTOMAT).

Trước khi kết nối bếp từ với nguồn điện, hãy kiểm tra xem:

1. Việc lắp đặt điện nơi đầu nối bếp từ phải phù hợp với công suất tiêu thụ của bếp từ.
2. Điện áp phải tương ứng với giá trị danh định được chỉ định trong các đặc điểm được mô tả trong sách hướng dẫn này.
3. Để kết nối bếp từ với ổ cắm chính, bạn không được sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm tốc hoặc nhánh, vì các thiết bị này có thể trở nên nóng và gây hỏa hoạn.
4. Cáp nguồn của bếp từ không được chạm vào bất kỳ bộ phận hoặc khu vực nào mà nó thu được nhiệt độ cao và phải được đặt sao cho nhiệt độ không vượt quá 75 ° C tại bất kỳ điểm nào.
5. Kiểm tra với một thợ điện được cấp phép và có trình độ để lắp đặt điện thích hợp.
6. Bất kỳ sửa đổi nào đối với việc lắp đặt điện chỉ phải được thực hiện bởi một thợ điện được cấp phép.
7. Việc kết nối điện của bếp từ phải được thực hiện theo các quy định hiện hành và được bảo vệ bằng từ nhiệt một cực hoặc bán tự động.
8. Nếu cáp bị hỏng, cần được thay thế hoặc thay thế, hoạt động phải được thực hiện bởi Dịch vụ kỹ thuật.
9. Người lắp đặt được ủy quyền phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
10. Cáp không được uốn cong hoặc nén.
11. Cáp nên được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên được ủy quyền.
12. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn nào do sử dụng thiết bị không được nối đất hoặc do liên tục nối đất bị lỗi.
13. Nếu thiết bị có ổ cắm điện, nó phải được lắp đặt để có thể tiếp cận ổ cắm điện.
14. Kết nối điện của bếp từ phải được thực hiện theo các quy định hiện hành và được bảo vệ bằng công tắc từ nhiệt hoặc tự động một cực. Kết nối được hiển thị bên dưới:



- Nếu cáp bị hỏng, cần được thay thế hoặc thay thế, hoạt động phải được thực hiện bởi Dịch vụ kỹ thuật chính thức.
- Nếu bếp từ được kết nối trực tiếp với nguồn điện, một công tắc cực đơn phải được lắp đặt với độ mở tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt được ủy quyền phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp nên 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 dây nguồn phải được kết nối với đất của ổ cắm điện.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn nào do sử dụng thiết bị không được nối đất hoặc do liên tục nối đất bị lỗi.
- Nếu thiết bị có ổ cắm điện, nó phải được lắp đặt để có thể tiếp cận ổ cắm điện.

	• Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị Châu Âu 2002/96 / EC về Thiết bị Điện và Điện tử Thái (WEEE). • Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa mọi thiệt hại có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, nếu không thì có thể
--	---

<u>XỬ LÝ:</u> Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại. Thu gom chất thải như vậy một cách riêng biệt để xử lý đặc biệt là cần thiết.	gây ra nếu nó được xử lý sai cách. • Biểu tượng trên sản phẩm chỉ ra rằng nó có thể không được coi là rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm. • Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
--	--