

KAFF®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP GAS KẾT HỢP TỦ
KF - 088IG

KÍNH GỬI QUÝ KHÁCH HÀNG

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ sổ tay này trước khi vận hành và lắp đặt.

Thông tin trong sổ tay này là chính xác tại thời điểm in ấn Công ty chúng tôi có trách nhiệm chỉnh sửa và cập nhật sổ tay này. Tuy nhiên, chúng tôi có quyền cập nhật các sản phẩm và sổ tay của mình mà không cần thông báo trước. Cuốn sổ tay này bao gồm các bản phác thảo chỉ được sử dụng làm tài liệu tham khảo. Vui lòng sử dụng cảm giác thông thường nếu những bản phác thảo này không mô tả chính xác tình huống hoặc sản phẩm của bạn.

NỘI DUNG

NHẮC NHỞ AN TOÀN
HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH
DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP
XỬ LÝ SỰ CỐ
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

NHẮC NHỞ AN TOÀN



Vui lòng sử dụng Cầu dao chống rò rỉ đất chuyên dụng.



Bếp nấu ăn được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
Nó không được thiết kế cho mục đích thương mại hoặc công nghiệp.



Không bao giờ nấu trực tiếp đồ hộp để tránh nguy hiểm cháy nổ



Giữ thiết bị xa tầm tay trẻ em.
Không để họ sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát.



Không bao giờ vận hành thiết bị trong môi trường nhiệt độ cao.



Không đặt bất kỳ chất tẩy rửa hoặc vật liệu dễ cháy nào bên dưới thiết bị.



Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật
và liên hệ với đại lý dịch vụ.



Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi đại lý dịch vụ
hoặc người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.



Sau khi sử dụng, vùng sưởi tương ứng vẫn còn nóng.
Không bao giờ chạm vào bề mặt gốm để tránh bị cháy.



Không bao giờ rửa thiết bị trực tiếp bằng nước để tránh nguy hiểm.
Máy làm sạch bằng hơi nước không được phép sử dụng.



Không nên để các đồ vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và
nắp đậy đặt trên đĩa hâm vì chúng có thể bị nóng.



Không đặt dụng cụ nấu thô hoặc không bằng phẳng vì có thể làm hỏng bề mặt.

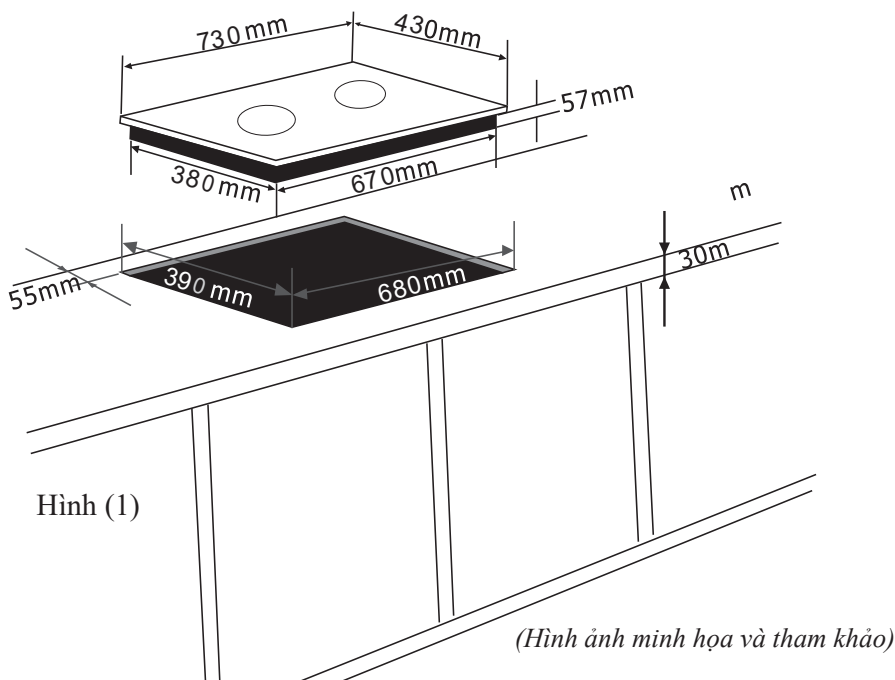


Không bao giờ sử dụng dụng cụ nấu chịu được nhiệt độ dưới 200.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

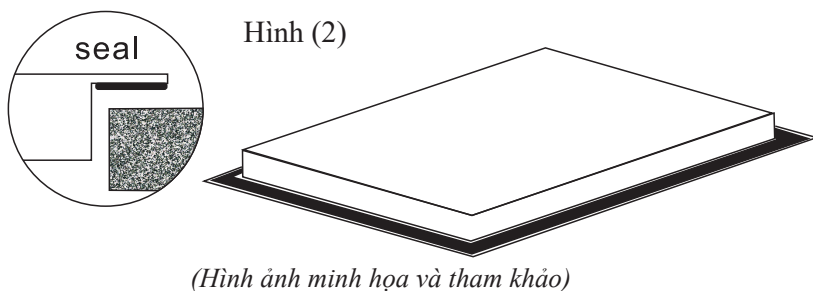
1) Khoan một lỗ trên mặt bàn theo kích thước trong bản vẽ, nhằm mục đích lắp đặt và sử dụng.

Như thể hiện trong hình (1)



2) Sử dụng keo dán kính để cố định việc lắp đặt cân trên bàn.

Như thể hiện trong hình (2)

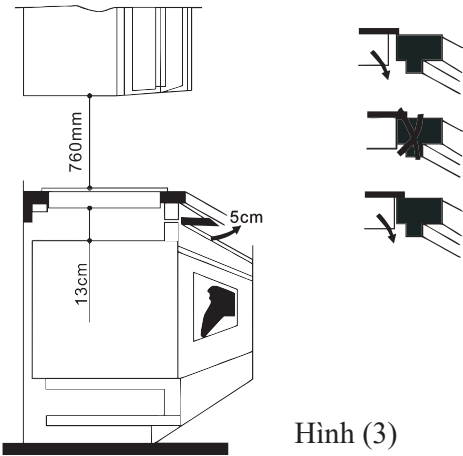


3) Do nhiệt độ cao bên trong thiết bị, hãy đảm bảo thông gió tốt để đảm bảo thiết bị hoạt động bình thường.
Như thể hiện trong hình (3)



Lưu ý:

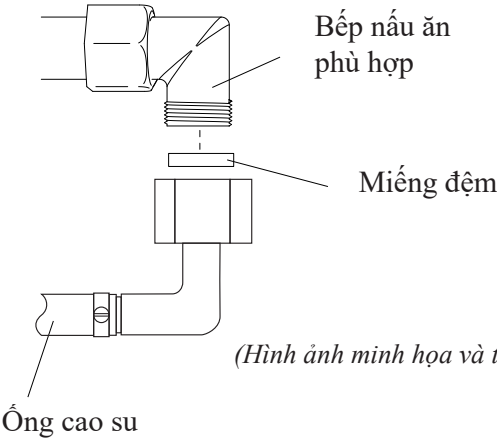
Khoảng cách an toàn giữa bếp điện và tủ tối thiểu là 760mm.



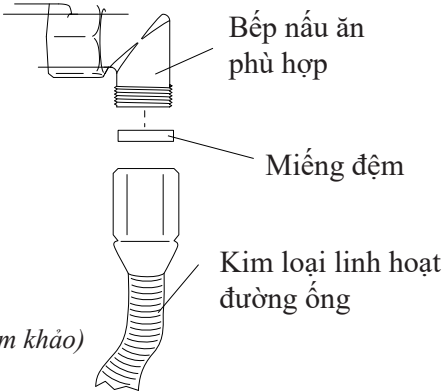
(Hình ảnh minh họa và tham khảo)

Hình (3)

4) Việc kết nối với mạng lưới cung cấp khí đốt có thể được hoàn thành bằng cách sử dụng ống mềm kim loại trên tường hoặc ống cao su dẫn vào bình gas. Như trong Hình (4), (5)



Hình (4)

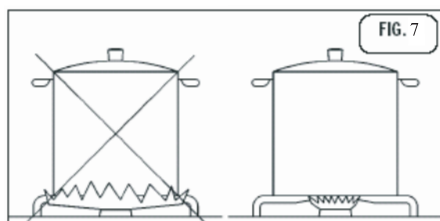


Hình (5)

*** Sử dụng tối ưu đầu đốt**

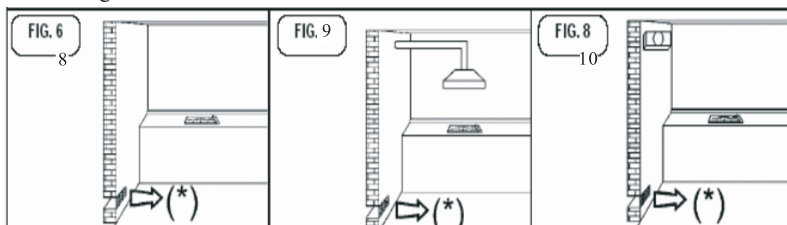
Để đạt được năng suất tối đa với mức tiêu thụ gas tối thiểu, bạn nên ghi nhớ những điểm sau:

- Khi đầu đốt đã tắt, hãy điều chỉnh ngọn lửa theo nhu cầu của bạn, từ vị trí "Tối đa" đến "Tối thiểu".
- Sử dụng kích thước chảo phù hợp (chỉ với đáy phẳng) cho mỗi đầu đốt (xem bảng bên dưới và hình 7).
- Khi lượng trong chảo bắt đầu sôi, vặn núm xuống vị trí "Giảm tốc độ" (ngọn lửa nhỏ).
- Luôn đậy nắp chảo.



(Hình ảnh minh họa và tham khảo)

Phản không khí vào tối thiểu: 100cm



(Hình ảnh minh họa và tham khảo)

Khi sử dụng thiết bị gas, nó sẽ tạo ra nhiệt và độ ẩm trong phòng nơi nó được lắp đặt. Vì lý do này, căn phòng phải được thông gió tốt, không để các lỗ thông gió tự nhiên (hình 8) và bật hệ thống sục khí cơ học (máy hút mùi hoặc quạt điện - Hình 9 và 10). Nếu bếp được sử dụng trong một thời gian dài, có thể cần phải sục khí bổ sung, chẳng hạn như mở cửa sổ, hoặc sục khí hiệu quả hơn bằng cách tăng công suất của hệ thống cơ khí nếu có.

Nếu thiết bị của bạn hoạt động không hiệu quả:

- Đảm bảo vòi gas được mở.
- Kiểm tra phích cắm đã vào.
- Kiểm tra xem các núm đã được đặt chính xác để nấu chưa và sau đó lắp lại các thao tác được nêu trong Hướng dẫn sử dụng.
- Kiểm tra các công tắc an toàn của hệ thống điện (RCD). Nếu có lỗi trong hệ thống, hãy gọi thợ điện.

Đậy nắp dầu đốt đúng cách:

Lắp vòng đậy nắp lửa đúng cách và cẩn thận như đầu mũi tên trong hình minh họa. Đầu đốt sẽ không di chuyển nếu được lắp đặt đúng cách (như minh họa trên hình)

Việc lắp đặt không đúng cách sẽ gây ra ngọn lửa không đồng đều và đồng thời gây ra cháy xém.

KẾT NỐI KHÍ GAS

- Trước khi kết nối thiết bị với gas, hãy kiểm tra xem bảng dữ liệu nhãn dán điều chỉnh, được đặt ở dưới cùng của thiết bị, có tương ứng với bảng có sẵn gas hay không.
- Bảng dữ liệu nhãn dán điều chỉnh, cung cấp tất cả các điều kiện cài đặt của thiết bị như: loại khí và áp suất vận hành khí.
- Sau khi lắp đặt, chỉ kiểm tra xem có rò rỉ không bằng dung dịch xà phòng. Không bao giờ sử dụng ngọn lửa! Nó bị cấm!

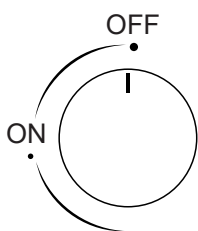
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Lưu ý:

Khi bề mặt ở nhiệt độ cao, đèn nóng lên sẽ tiếp tục sáng.

Nhấn và xoay núm theo chiều kim đồng hồ tương ứng với đầu đốt bạn muốn sử dụng từ vị trí "tắt", cho đến khi nó đạt đến vị trí "Tối đa" tương ứng với ngọn lửa lớn và thay một que diêm đang cháy gần đầu đốt. Sau khi đầu đốt đã được thắp sáng, hãy điều chỉnh ngọn lửa theo nhu cầu của bạn, từ vị trí "Tối đa đến "Tối thiểu".

Sử dụng bếp gas



OFF

Vị trí "tắt"

ON

Vị trí "Tối đa" (ngọn lửa lớn)



DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP

Nồi gồm

Dụng cụ nấu ăn phù hợp

Bếp từ có hạn chế về chất liệu nồi. (Sắt và thép không gỉ)



Dụng cụ nấu không phù hợp

- nồi có đáy lõm, lõi hoặc tròn, dụng cụ nấu có chân.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dầu đốt 2200W

	Chạm vào nút "BẬT/TẮT" trong 3 giây, màn hình sẽ hiển thị "BẬT".
	Tạm dừng và tiếp tục
	Chức năng Booster
	Chức năng hâm nóng
	Điều chỉnh mức công suất mong muốn hoặc hẹn giờ bằng cách nhấn nút "lên" và "xuống".
	Chạm vào nút "Hẹn giờ", bếp hiển thị "0:00", sử dụng nút lên xuống để đặt hẹn giờ từ 0 phút đến 23:59 phút.
	Chạm vào nút "Khóa" 3 giây để khóa thiết bị, tất cả các nút sẽ bị tắt ngoại trừ "BẬT/TẮT". Chạm vào nút "Khóa" 3 giây để mở khóa thiết bị.

XỬ LÝ SỰ CỐ

1) Nếu có vấn đề gì xảy ra với bếp, vui lòng kiểm tra như sau trước khi gửi đi sửa chữa.

No	Chương trình	Nguyên nhân
1	Không có đèn báo, khi bật nguồn.	1. Khỏi cáp/thiết bị đầu cuối bị lỏng. 2. Hỏng mạch hoặc đứt cầu chì. 3. Ngừng cung cấp điện.
2	Tiếng ồn "Buzz" và đèn flash "bật/tắt", không nóng.	1. Vui lòng kiểm tra xem nồi có sẵn không. 2. Nếu nồi nằm ở giữa lò sưởi.
3	Thiết bị đột ngột ngừng gia nhiệt trong khi đang hoạt động.	1. Cửa hút/thoát khí bị chặn. 2. Kích hoạt bảo vệ quá nhiệt. 3. Nhiệt độ xung quanh cao. 4. Thời gian mặc định đã hết hoặc hẹn giờ kết thúc.
4	Không có phản hồi cho chìa khóa.	1. Nếu cắm đúng chỗ.
5	Đèn LED hiển thị "E0" hoặc mã như vậy, có cảnh báo.	1. Vui lòng kiểm tra xem nhiệt độ có quá cao không. 2. Xem bảng mã lỗi bên dưới để tham khảo.

Bảng mã lỗi

Mã lỗi	Nguyên nhân	Mã lỗi	Nguyên nhân
E1	Điện áp dưới tải	E2	Điện áp dưới tải
E3	Mạch cảm biến bếp	E4	Hở mạch cảm biến mặt bếp
E5	Mạch cảm biến IGBT	E6	Hở mạch cảm biến IGBT
E7	IGBT Nhiệt độ quá cao		

- 2) Vui lòng không tự mở và sửa chữa thiết bị để tránh bị thương hoặc các rủi ro khác.
3) Nếu bạn không xác định được vấn đề, hãy liên hệ với dịch vụ sau bán hàng mà không cần giải quyết.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- 1) Vui lòng tắt nguồn và rút phích cắm trước khi vệ sinh thiết bị.
- 2) Làm sạch bộ phận thiết bị để thiết bị nguội hoàn toàn.
- 3) Để loại bỏ vết bẩn, vui lòng chọn chất tẩy rửa không có giấy quỳ.
- 4) Sau khi loại bỏ bụi bẩn, vui lòng sử dụng khăn ẩm sạch để lau thiết bị.
- 5) Không làm sạch trực tiếp bằng nước, nước vào bên trong có thể gây hỏng hóc.
- 6) Giữ thiết bị sạch sẽ trước khi nấu, nếu không vết bẩn sau khi cháy rất khó làm sạch và đĩa có thể bị đổi màu.
- 7) Bạn dùng máy hút bụi làm sạch lỗ thông hơi/lỗ thông gió để hút sạch, nếu có vết bẩn dính dầu thì dùng bàn chải đánh răng thêm một ít chất tẩy rửa không có litmus để làm sạch.
- 8) Không sử dụng chất ăn da để làm sạch. Nó có thể làm hỏng bếp do phản ứng hóa học. Không sử dụng xăng, bàn chải cọ rửa hoặc bột đánh bóng để làm sạch bề mặt thiết bị.
- 9) Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

KAFF[®]

THANK YOU !