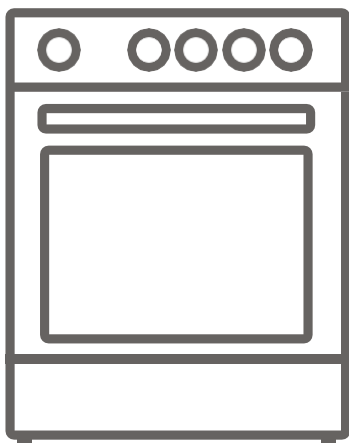


KAFF

EN Bếp đứng độc lập / Hướng dẫn sử dụng



KF-FRT6604IN

Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm này.

Hướng dẫn sử dụng này cung cấp các thông tin quan trọng về biện pháp an toàn, cùng các hướng dẫn nhằm hỗ trợ quý khách vận hành và bảo trì thiết bị.
Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn này để tham khảo khi cần thiết.

Ký hiệu	Mô tả	Ý nghĩa
	CẢNH BÁO	Cảnh báo thương tích nghiêm trọng hoặc có nguy cơ tử vong
	RỦI RO ĐIỆN GIẬT	Cảnh báo rủi ro nguy hiểm về điện
	HỎA HOẠN	Cảnh báo có nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy.
	THẬN TRỌNG	Cảnh báo thương tích hoặc rủi ro thiệt hại tài sản
	LƯU Ý QUAN TRỌNG/GHI CHÚ	Vận hành thiết bị đúng cách

MỤC LỤC

- 1. HƯỚNG DẪN AN TOÀN4
 - 1.1 Cảnh báo an toàn chung4
 - 1.2 Những lưu ý khi lắp đặt.....7
 - 1.3 Lưu ý trong quá trình sử dụng8
 - 1.4 Lưu ý khi vệ sinh và bảo trì thiết bị9
- 2. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG11
 - 2.1 Hướng dẫn cho người lắp đặt11
 - 2.2 An toàn đấu nối điện12
 - 2.3 Bộ chống lật.....13
 - 2.4 Điều chỉnh chân bếp.....13
- 3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM14
- 4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG15
 - 4.1 Hướng dẫn điều chỉnh bếp.....15
 - 4.2 Hướng dẫn điều chỉnh lò nướng17
 - 4.3 Bảng hướng dẫn các chế độ nướng19
 - 4.4 Các phụ kiện kèm theo20
- 5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.....21
 - 5.1 Hướng dẫn vệ sinh.....21
 - 5.2 Hướng dẫn bảo trì.....23
- 6. XỬ LÝ SỰ CỐ VÀ VẬN CHUYỂN.....25
 - 6.1 Xử lý sự cố25
 - 6.2 Vận chuyển26
- 7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT27
 - 7.1 Nhãn năng lượng27

1. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn này ở nơi phù hợp để tham khảo khi cần thiết.
- Sách hướng dẫn này dùng cho nhiều mẫu thiết bị, do đó thiết bị của bạn có thể không có một số tính năng được mô tả trong đây. Vì vậy, phải đặc biệt chú ý đến các hình ảnh khi đọc hướng dẫn vận hành.

1.1 Cảnh báo an toàn chung

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và cả những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ những mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị này. Không để trẻ em vệ sinh và bảo trì nếu không có sự giám sát.

 **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận bên ngoài sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt. Để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi nếu không có sự giám sát.

  **CẢNH BÁO:** Không có sự giám sát khi nấu ăn trên bếp có mỡ hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và gây hỏa hoạn. KHÔNG dập lửa bằng nước mà hãy tắt thiết bị và sau đó phủ kín ngọn lửa với nắp đậy hoặc tấm phủ phòng cháy.

 **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quá trình nấu ăn. Nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

  **CẢNH BÁO:** Nguy cơ cháy nổ: không để đồ đạc trên mặt bếp.

  **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.

- Đối với bếp từ, không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp lên bề mặt bếp vì có thể bị nóng.
- Đối với bếp từ, sau khi sử dụng, hãy tắt bếp bằng nút điều khiển. Không phụ thuộc vào chức năng tự động tắt bếp khi không có nồi chảo.
- Đối với các loại bếp có nắp đậy, hãy lau sạch mọi chất lỏng tràn ra khỏi nắp trước khi sử dụng và để bếp nguội trước khi đóng nắp.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

 **CẢNH BÁO:** Để ngăn thiết bị bị lật, phải lắp khung đỡ cố định. (Để biết thông tin chi tiết, hãy tham khảo hướng dẫn lắp bộ chống lật.)



- Trong quá trình sử dụng thiết bị sẽ nóng lên, do đó nên cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
- Tay nắm có thể nóng lên sau một thời gian ngắn sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, ăn mòn hoặc miếng cọ nổi để lau bề mặt lò vì có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
- Không sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.



CẢNH BÁO: Để tránh bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn.



THẬN TRỌNG: Các bộ phận bên ngoài có thể nóng lên trong quá trình nấu hoặc nướng. Do đó nên để xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang trong quá trình sử dụng.

- Thiết bị được sản xuất tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương và quốc tế.
- Công việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền. Công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên không được ủy quyền có thể gây nguy hiểm. Không được thay đổi hoặc sửa đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị dưới bất kỳ hình thức nào. Sử dụng không đúng tầm chắn bếp có thể gây ra tai nạn.
Trước khi đấu nối thiết bị, hãy đảm bảo rằng tình trạng đầu nối cục bộ (loại khí và áp suất khí hoặc điện áp và tần số điện) và các thông số kỹ thuật của thiết bị đều phù hợp. Thông số kỹ thuật của thiết bị này được ghi trên nhãn.

THẬN TRỌNG: Thiết bị này được thiết kế chỉ để nấu thức ăn và chỉ dành cho mục đích sử dụng trong hộ gia đình. Không nên sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích hoặc ứng dụng nào khác, chẳng hạn như sử dụng ngoài mục đích gia đình, trong thương mại hoặc để sưởi ấm phòng.



- Không sử dụng tay nắm cửa lò để nâng hoặc di chuyển thiết bị.
- Các biện pháp an toàn đã được áp dụng vào thiết bị để đảm bảo an toàn cho người sử dụng. Vì kính có thể bị vỡ nên khi lau chùi cần cẩn thận. Tránh để dụng cụ va đập vào kính.
- Không để dây nguồn bị kẹt hoặc hư hỏng trong quá trình lắp đặt. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc cá nhân có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Không để trẻ trèo lên cửa lò hoặc ngồi lên khi cửa lò đang mở.
- Vui lòng để thiết bị xa tầm tay trẻ em và tránh xa vật nuôi.
- Khi sử dụng bếp từ, hãy để các vật dụng nhạy cảm với từ trường (như thẻ tín dụng, thẻ ngân hàng, đồng hồ và các vật dụng tương tự) tránh xa bếp. Chúng tôi đặc biệt khuyến nghị những người đang dùng máy trợ tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ chuyên khoa tim trước khi sử dụng bếp từ.

1.2 Những lưu ý khi lắp đặt

- Không sử dụng thiết bị trước khi thiết bị được lắp đặt hoàn chỉnh.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do việc bố trí và lắp đặt không đúng bởi những người không có thẩm quyền.
- Khi mở thùng thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Trong trường hợp có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng

thiết bị và liên hệ ngay với đại lý dịch vụ. Các vật liệu dùng để đóng gói (ni lông, ghim, xốp, v.v.) có thể gây hại cho trẻ em và cần được thu gom và vứt bỏ ngay lập tức.

- Bảo vệ thiết bị khỏi ảnh hưởng của môi trường. Không để thiết bị tiếp xúc với nắng, mưa, tuyết, bụi hoặc độ ẩm quá cao.
- Mọi vật liệu (ở đây là cửa tủ) xung quanh thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ tối thiểu 100°C.
- Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa được dán giấy trang trí để tránh bắt lửa.

1.3 LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Khi sử dụng lò lần đầu, người sử dụng có thể ngửi thấy mùi. Điều này là hoàn toàn bình thường và nguyên nhân là do vật liệu cách nhiệt trên các bộ phận gia nhiệt. Chúng tôi khuyến nghị rằng trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên, nên để lò trống và đặt lò ở nhiệt độ tối đa trong 45 phút. Đảm bảo rằng khu vực lắp đặt sản phẩm được thông gió tốt.
- Cần thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi sử dụng. Hơi nóng từ lò có thể gây bỏng.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa vào trong hoặc gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng để lấy và đổi thực phẩm trong lò.
- Không được lót lò bằng giấy bạc vì có thể gây hỏa hoạn.
- Không đặt đĩa hoặc khay nướng trực tiếp lên đế lò trong khi nướng. Vì lúc này đế rất nóng và có thể gây hư hỏng cho đồ dùng.

Phải luôn giám sát khi nấu bằng dầu rán hoặc dầu lỏng vì có thể bắt lửa trong điều kiện nhiệt độ quá cao. Không được đổ nước vào lửa do dầu cháy ra thay vào đó hãy tắt bếp và đậy bằng nắp nồi hoặc lớp phủ phòng cháy.



- Luôn đặt chảo ở giữa vùng nấu và xoay tay nắm đến vị trí an toàn để chúng không bị va đập.
- Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy tắt công tắc điều khiển chính. Tắt van gas khi không sử dụng các thiết bị gas.
- Hãy đảm bảo rằng các nút điều khiển thiết bị luôn ở vị trí “0” (nghĩa là dừng) khi không sử dụng.
- Các khay có thể bị nghiêng khi kéo ra. Cần thận không làm đổ hoặc làm rơi thức ăn nóng khi lấy ra khỏi lò.
- Không đặt bất kỳ vật gì lên cửa lò khi cửa lò đang mở vì có thể gây mất thăng bằng lò hoặc làm hỏng cửa.
- Không đặt các vật nặng hoặc dễ cháy (ví dụ: ni lông, túi nhựa, giấy, vải, v.v.) vào ngăn bếp. Bao gồm cả đồ nấu ăn có phụ kiện bằng nhựa (ví dụ như tay nắm).

THẬN TRỌNG: Bề mặt bên trong của ngăn chứa có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng. Tránh chạm vào bề mặt bên trong.



- Không treo khăn, khăn rửa chén hoặc quần áo lên thiết bị hoặc tay nắm của thiết bị.

1.4 LƯU Ý KHI VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ THIẾT BỊ

- Đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt điện trước khi thực hiện công việc vệ sinh hoặc bảo trì.

- Không tháo các nút điều khiển để vệ sinh bằng điều khiển.
- Để duy trì hiệu quả và sự an toàn cho thiết bị, chúng tôi khuyến nghị luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng và gọi cho đại lý dịch vụ ủy quyền của chúng tôi trong trường hợp cần thiết.

Tuyên bố tuân thủ chứng nhận CE

C E Chúng tôi tuyên bố rằng các sản phẩm của chúng tôi phù hợp với các Chỉ thị, Quyết định và Quy định hiện hành của Châu Âu cũng như các yêu cầu được nêu trong các tiêu chuẩn liên quan.

Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng cho việc nấu nướng tại nhà. Việc sử dụng cho mục đích khác (chẳng hạn như sưởi ấm phòng) đều không phù hợp và gây nguy hiểm.



Hướng dẫn sử dụng áp dụng cho một số loại thiết bị. Người sử dụng có thể thấy sự khác biệt giữa các hướng dẫn này và loại thiết bị của họ.

XỬ LÝ PHÉ LIỆU

Ký hiệu này trên sản phẩm hoặc trên bao bì của sản phẩm cho biết rằng không nên xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để phục vụ cho việc tái chế thiết bị điện và điện tử. Sản phẩm này phải được xử lý đúng cách sẽ giúp ngăn ngừa các rủi ro tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, những rủi ro này xảy ra do xử lý phế liệu không đúng cách đối với sản phẩm này. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan chức năng tại địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi mua sản phẩm



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG



CẢNH BÁO: Thiết bị này phải được lắp đặt bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn, tuân theo hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt sai cách có thể gây thiệt hại và hư hỏng, điều này sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
- Trước khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng tình trạng đầu nối cục bộ (điện áp và tần số điện và/hoặc loại khí và áp suất khí) và các thông số kỹ thuật của thiết bị đều phù hợp. Thông số kỹ thuật của thiết bị được ghi trên nhãn.
- Phải tuân thủ luật pháp, quy định, chỉ thị và tiêu chuẩn có hiệu lực tại quốc gia hiện hành (quy định an toàn, tái chế theo quy định, v.v.).
- Nếu sản phẩm có các ví trượt có thể tháo rời (ví lưới) và hướng dẫn sử dụng bao gồm các công thức nấu ăn như súp chua thì các ví lưới phải được tháo ra và lò chạy ở chế độ nướng đã định. Thông tin về việc tháo ví lưới có trong phần **VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ**.

1.5 HƯỚNG DẪN CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT

Hướng dẫn chung

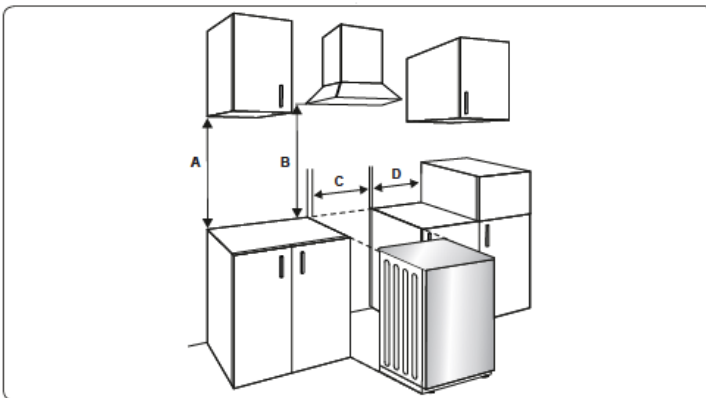
- Sau khi gỡ vật liệu đóng gói ra khỏi

- thiết bị và các phụ kiện của nó, hãy đảm bảo rằng thiết bị không gặp hư hỏng gì. Nếu thấy có hư hỏng thì không nên sử dụng mà hãy liên hệ ngay với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không để đồ dễ cháy hoặc dễ bắt lửa ở gần thiết bị, chẳng hạn như rèm cửa, dầu, vải, v.v. có thể bắt lửa.
 - Mặt tủ và đồ đạc xung quanh thiết bị phải được làm bằng vật liệu chịu được nhiệt độ trên 100°C.
 - Không nên đặt thiết bị trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ cấp đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo.
 - Thiết bị có thể được đặt gần đồ nội thất khác với điều kiện là tại khu vực đặt thiết bị, chiều cao của đồ nội thất không vượt quá chiều cao của bếp nấu.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT BẾP

- Nếu đồ nội thất nhà bếp cao hơn bếp nấu, đồ nội thất nhà bếp phải cách các cạnh của thiết bị ít nhất 10 cm để không khí lưu thông.
- Nếu lắp máy hút mùi hoặc tủ bếp phía trên thiết bị, khoảng cách an toàn giữa bếp nấu và tủ bếp/máy hút mùi phải tuân theo bảng dưới.

A (mm) Tủ bếp	420
B (mm) Máy hút mùi	650/700
C (mm)	Chiều rộng sản phẩm
D (mm)	50



1.6 AN TOÀN ĐẦU NỐI ĐIỆN (NẾU CÓ)

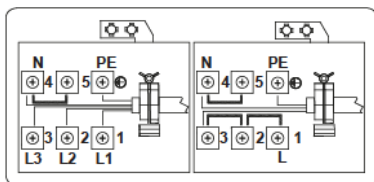


CẢNH BÁO: Việc đấu điện cho thiết bị này phải được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn, làm theo hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

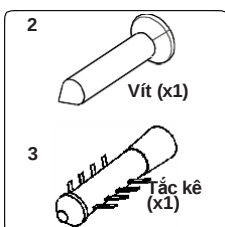
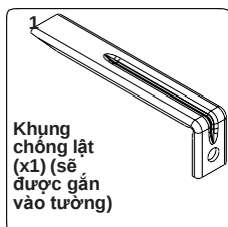


CẢNH BÁO: THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT.

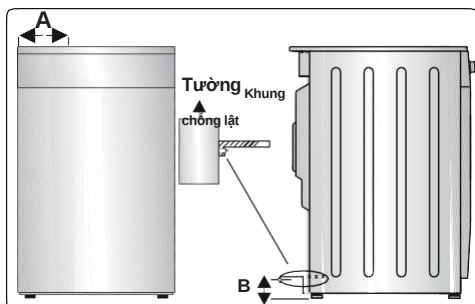
- Trước khi đấu nối thiết bị với nguồn điện, phải kiểm tra điện áp định danh của thiết bị (được in trên nhãn thiết bị) có tương ứng với điện áp điện lưới hiện có hay không và dây điện phải chịu được công suất định danh của thiết bị (cũng được in trên nhãn).
- Trong quá trình lắp đặt, hãy sử dụng cáp cách điện. Việc đấu nối sai cách có thể làm hỏng thiết bị. Nếu cáp lưới điện bị hỏng và cần phải thay thế thì phải được thực hiện bởi người có chuyên môn.
- Không sử dụng bộ chuyển đổi, ổ nhiều lỗ cắm và/hoặc ổ nối dài.
- Dây nguồn phải được để xa các phần tỏa nhiệt cao của thiết bị và không được uốn cong hoặc đè lên làm dây có thể bị hỏng, gây đoản mạch.
- Nếu thiết bị không được nối với nguồn điện bằng phích cắm thì phải sử dụng bộ ngắt điện (có khoảng cách tiếp xúc ít nhất 3 mm) để đạt các quy định an toàn.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng nguồn điện 220-240 V~. 380-415 3N~. Nếu là loại nguồn điện khác, hãy liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn.
- Cáp tải điện (H05VV-F) phải đủ dài để có thể kết nối với thiết bị.
- Công tắc có cầu chì phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị đã được lắp đặt.
- Đảm bảo tất cả các kết nối được gắn chặt.
- Cố định cáp nguồn vào kẹp dây rồi đóng kẹp lại.
- Các kết nối hộp đấu dây được đặt trên hộp đấu dây.



1.7 BỘ CHỐNG LẬT



Túi đựng tài liệu hướng dẫn có chứa bộ chống lật. Gắn lồng khung chống lật (1) vào tường bằng vít (2) và tắc kê (3), theo các thông số trong hình và bảng bên dưới. Điều chỉnh chiều cao của khung chống lật sao cho thẳng hàng với khe trên bếp và vặn chặt vít. Đẩy thiết bị về phía tường, đảm bảo khung chống lật được lắp vào khe ở mặt sau của thiết bị.

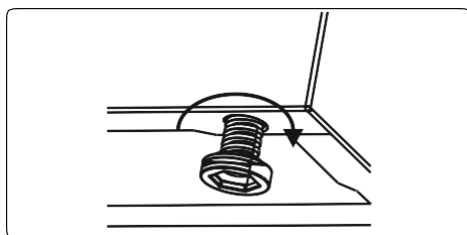


Kích thước sản phẩm (Chiều rộng X Chiều sâu X Chiều cao) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Hai lò nướng)	297.5	52
50x60x90 (Hai lò nướng)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

1.8 ĐIỀU CHỈNH CHÂN THIẾT BỊ

Sản phẩm có bốn chân có thể điều chỉnh. Để vận hành an toàn, điều quan trọng là thiết bị phải được cân bằng phù hợp. Đảm bảo thiết bị cân bằng trước khi nấu. Để tăng chiều cao của thiết bị, hãy xoay chân ngược chiều kim đồng hồ. Để giảm chiều cao của thiết bị, hãy xoay chân theo chiều kim đồng hồ.

Có thể nâng chiều cao của thiết bị lên đến 30 mm bằng cách điều chỉnh chân. Thiết bị rất nặng và chúng tôi khuyến nghị nên có ít nhất 2 người nhắc nó lên. Không kéo thiết bị.

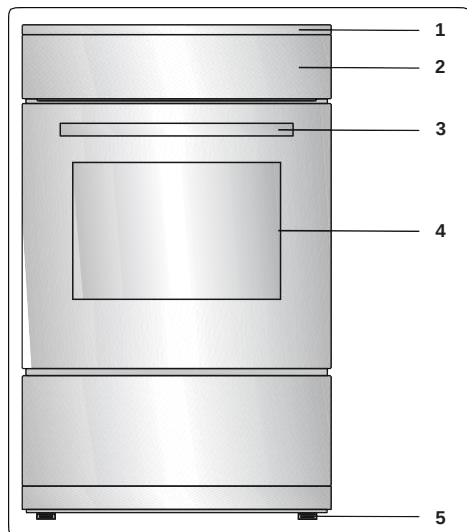


2. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM



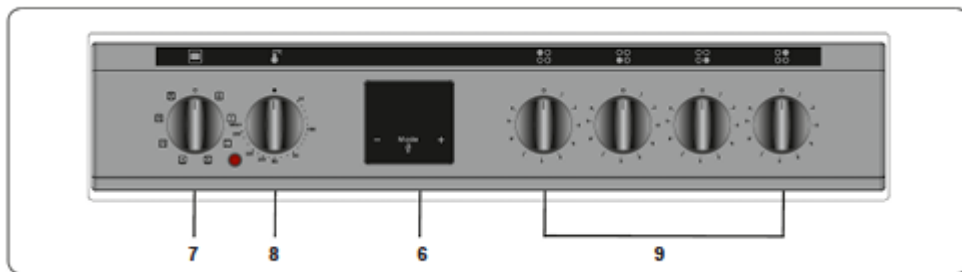
Lưu ý quan trọng: Thông số kỹ thuật của sản phẩm có thể khác nhau và hình thức bên ngoài của thiết bị có thể khác với hình thức thể hiện trong hình bên dưới.

Các bộ phận của bếp



1. Mặt bếp
2. Bảng điều khiển
3. Tay nắm cửa lò nướng
4. Cửa lò nướng
5. Chân có thể điều chỉnh

Bảng điều khiển



6. Bộ hẹn giờ
7. Núm điều khiển chức năng
8. Núm điều chỉnh nhiệt độ lò nướng
9. Núm điều chỉnh bếp

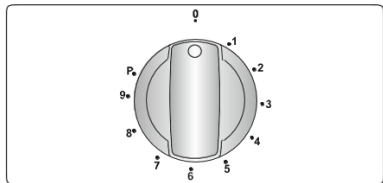
3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

3.1 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH BẾP

Bếp từ

Bếp từ được điều khiển bằng núm xoay có 9 mức.

Bếp từ được vận hành bằng cách xoay núm điều khiển đến mức cài đặt mong muốn. Gần mỗi núm điều khiển có một ký hiệu cho biết vùng bếp được núm điều khiển.



Thông tin trong bảng dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn.

Mức	Ứng dụng
0	Tắt bếp
1-3	Hâm nóng từ từ
4-5	Đun sôi nhẹ, hâm nóng chậm
6-7	Hâm lại và đun sôi nhanh
8	Đun sôi, rán qua và nấu nhừ
9	Mức nhiệt tối đa
P	Chức năng tăng cường

Dụng cụ nấu ăn

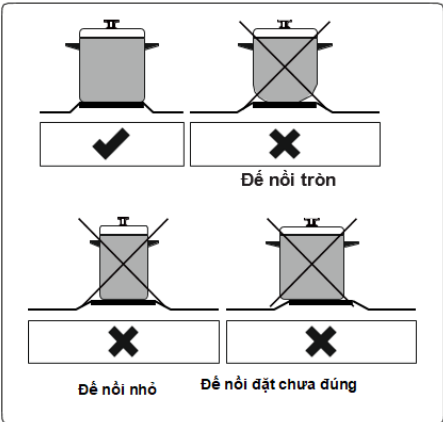
- Sử dụng dụng cụ nấu ăn chất lượng tốt, có đáy dày, phẳng, nhẵn làm bằng thép, thép tráng men, gang hoặc thép không gỉ. Chất lượng và thành phần của dụng cụ nấu ăn có ảnh hưởng trực tiếp đến hiệu suất nấu ăn.
- Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy lõm hoặc lồi. Dụng cụ nấu ăn làm bằng nhôm và thép không gỉ có đáy không chứa sắt từ, thủy tinh, đồng, đồng thau, gốm, sứ không phù hợp để đun nóng bằng bếp từ.
- Để kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn có phù hợp để nấu bằng bếp từ hay không, có thể để một cục nam châm ở đáy dụng cụ nấu ăn. Nếu nam châm dính, dụng cụ nấu ăn đó thường phù hợp để sử dụng hoặc có thể cho một ít nước vào dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu được đặt ở mức tối đa. Nếu phù hợp thì nước sẽ nóng lên trong vài giây.

- Khi sử dụng một số loại nồi chảo, có thể nghe thấy nhiều tiếng ồn phát ra từ chúng, điều này là do thiết kế của loại nồi chảo đó và không ảnh hưởng đến hiệu suất hoặc độ an toàn của bếp.
- Để đạt được hiệu suất nấu tốt nhất, nồi chảo nên được đặt ở giữa vùng nấu.

- Biểu tượng  nhấp nháy khi mức công suất được chọn trong màn hình vùng nấu nếu nồi chảo không phù hợp hoặc không có nồi chảo nào được đặt trên vùng nấu. Vùng nấu sẽ tự động tắt sau 2 phút.
- Nếu đặt nồi chảo phù hợp trên vùng nấu,

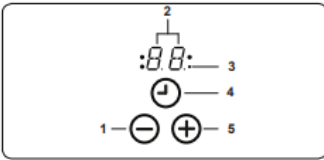
biểu tượng  sẽ biến mất và quá trình nấu sẽ tiếp tục ở mức công suất đã chọn.

- Để có được khả năng truyền năng lượng tốt nhất, đường kính của để dụng cụ nấu ăn phải khớp với đường kính của vùng nấu.
- Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn phải là D120 mm đối với vùng nấu 160 mm, D140 mm đối với vùng nấu 210 mm và D160 mm đối với vùng nấu 290 mm.



Thiết bị được vận hành bằng cách nhấn núm và các chức năng được xác nhận bằng màn hình hiển thị và âm thanh.

Bộ điều khiển cảm ứng



- 1- Giảm cài đặt hẹn giờ
- 2- Màn hình hẹn giờ
- 3- Chỉ báo vùng nấu đang được hẹn giờ
- 4- Lựa chọn cài đặt hẹn giờ
- 5- Tăng cài đặt hẹn giờ

Sử dụng vùng nấu từ với dụng cụ nấu ăn phù hợp.

Sau khi có điện vào, bếp sẽ ở chế độ chờ và sẵn sàng hoạt động.

Bếp được điều khiển bằng núm vặn để cài đặt mức nấu và phím cảm ứng để cài đặt hẹn giờ. Mỗi lần nhấn phím sẽ có âm báo.

Bật vùng nấu

Sử dụng núm vặn tương ứng để đặt mức công suất nấu từ 0 đến 9. Bây giờ, vùng nấu này đã sẵn sàng để sử dụng. Để đun sôi nhanh, giữ núm vặn ở vị trí “P” trong 2 giây để kích hoạt chức năng Tăng cường, sau đó điều chỉnh đến mức mong muốn.

Tắt vùng nấu

Điều chỉnh núm vặn đến “0”.

Nếu vùng nấu nóng, “H” sẽ hiển thị thay vì “0”.

Chỉ báo chống bỏng

Chỉ báo chống bỏng cho biết vùng gốm thủy tinh có nhiệt độ nguy hiểm khi chạm vào.

Sau khi tắt vùng nấu, màn hình tương ứng sẽ hiển thị “H” cho đến khi nhiệt độ vùng nấu tương ứng ở mức an toàn.

Chức năng tắt an toàn

Vùng nấu sẽ tự động tắt nếu cài đặt nhiệt không được thay đổi trong khoảng thời gian chỉ định. Việc thay đổi cài đặt nhiệt của vùng nấu sẽ đặt lại thời gian về giá trị ban đầu. Giá trị ban đầu này phụ thuộc vào mức nhiệt đã chọn, như minh họa bên dưới.

Mức nhiệt	Tắt an toàn kích hoạt sau
1-2	6 Giờ
3-4	5 Giờ
5	4 Giờ
6-9	1,5 Giờ

Chức năng hẹn giờ

Hẹn giờ vùng nấu (1 - 99 phút)

Khi bếp được bật, có thể đặt hẹn giờ độc lập cho từng vùng nấu.

Chọn một vùng nấu, sau đó chọn cài đặt nhiệt độ và cuối cùng, kích hoạt phím cài đặt hẹn giờ (4), bộ hẹn giờ có thể được đặt để tắt một vùng nấu. Bốn đèn LED được bố trí xung quanh bộ hẹn giờ cho biết bộ hẹn giờ đã được cài đặt cho vùng nấu nào.

10 giây sau lần thao tác cuối cùng, màn hình hiển thị hẹn giờ sẽ chuyển sang bộ hẹn giờ đang chạy tiếp theo (trong trường hợp bộ hẹn giờ được cài đặt cho nhiều vùng nấu).

Khi bộ hẹn giờ chạy hết, sẽ có âm báo phát ra, màn hình hiển thị bộ hẹn giờ sẽ hiển thị “00” và đèn LED hẹn giờ vùng nấu được chỉ định sẽ nhấp nháy. Vùng nấu đã cài đặt sẽ tắt và “H” sẽ hiển thị nếu vùng nấu còn nóng.

Âm báo và đèn LED nhấp nháy hẹn giờ sẽ tự động dừng sau 2 phút và/hoặc khi nhấn bất kỳ phím nào.

Âm báo

Trong khi bếp đang chạy, các hoạt động sau sẽ được báo hiệu bằng âm báo.

- Kích hoạt phím bình thường sẽ đi kèm với tín hiệu âm thanh ngắn.
- Thao tác phím liên tục trong thời gian dài hơn (10 giây) sẽ đi kèm với tín hiệu âm thanh dài hơn, ngắt quãng.

Chức năng tăng cường

Để sử dụng chức năng này, hãy chọn một vùng nấu và đặt mức công suất nấu mong muốn, sau đó nhấn phím “P” (Tăng cường).

Chức năng Tăng cường chỉ có thể được kích hoạt nếu áp dụng được với vùng nấu đã chọn. Nếu Chức năng Tăng cường đang hoạt động, chữ “P” sẽ hiển thị trên màn hình tương ứng. Việc kích hoạt chức năng tăng cường có thể vượt quá công suất tối đa, trong trường hợp này, chức năng quản lý công suất tích hợp sẽ được kích hoạt.

Mức giảm công suất cần thiết được hiển thị nhấp nháy cho vùng nấu tương ứng. Đèn sẽ nhấp nháy trong 3 giây để có thể điều chỉnh thêm các cài đặt trước khi giảm công suất.

Mã sự cố	
Nếu có sự cố, mã sự cố sẽ hiển thị trên màn hình của bếp.	
E0	Tính năng giới hạn Ampe phải được chọn tại thời điểm thiết bị được cấp điện. Nếu không sẽ thấy mã E0. Đồng thời, tính năng này phải được chọn trên màn hình và bo mạch chủ. Nếu có sự cố trong phần mềm của bất kỳ thành phần nào, thiết bị sẽ hiển thị mã sự cố. Khách hàng không thể can thiệp. Nên gọi dịch vụ được ủy quyền.
E1	Quạt làm mát không chạy. Hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
E2	Sự cố này xuất hiện khi bộ phận gia nhiệt quá nóng. Trong trường hợp này, phần gia nhiệt phải được làm mát. Nên vận hành lại sau khi làm mát.
E3	Điện áp nguồn khác với giá trị định mức. Tắt bếp bằng cách nhấn ❶, đợi cho đến khi "H" biến mất đối với tất cả các vùng nấu, bật bếp bằng cách nhấn ❶ và tiếp tục sử dụng. Nếu mã sự cố tương tự lại hiển thị, hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
E4	Tần số nguồn khác với giá trị định mức. Tắt bếp bằng cách nhấn ❶, đợi cho đến khi "H" biến mất khỏi tất cả các vùng nấu, bật bếp bằng cách nhấn ❶ và tiếp tục sử dụng. Nếu mã sự cố tương tự lại hiển thị, hãy tắt và bật lại thiết bị. Bật bếp bằng cách nhấn ❶ và tiếp tục sử dụng. Nếu mã sự cố tương tự vẫn hiển thị, hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
E5	Nhiệt độ bên trong bếp quá cao, hãy tắt bếp bằng cách nhấn ❶ và để bộ phận gia nhiệt nguội bớt.
E6	Sự cố thao tác giữa bộ điều khiển cảm ứng và bộ phận gia nhiệt. Gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
E7	Cảm biến nhiệt độ cuộn cảm không hoạt động. Hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
E8	Cảm biến nhiệt độ của bộ làm mát không hoạt động. Hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
EA	Sự cố bảo hòa cuộn cảm lớn. Tắt bếp bằng cách nhấn nút bật/tắt, bật bếp bằng cách nhấn nút bật/tắt và tiếp tục sử dụng. Nếu mã sự cố tương tự xuất hiện trở lại, hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
EC	Sự cố điện áp nguồn. Tắt bếp bằng cách nhấn nút bật/tắt, bật bếp bằng cách nhấn nút bật/tắt và tiếp tục sử dụng. Nếu mã sự cố tương tự xuất hiện trở lại, hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.

C1-C8	Cảnh báo bộ vi xử lý. Sau cảnh báo này, hãy ngắt nguồn điện thiết bị và sau đó cấp điện lại. Nếu mã sự cố tương tự vẫn hiển thị, hãy gọi cho đại lý dịch vụ được ủy quyền.
-------	--

4.2 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH LÒ NƯỚNG

Núm điều khiển chức năng lò nướng

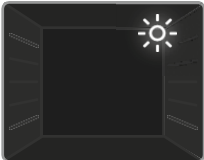
Xoay núm xoay đến biểu tượng tương ứng của chức năng nướng mong muốn. Để biết chi tiết về các chức năng khác nhau, hãy xem mục "Chức năng lò nướng"

Núm điều chỉnh nhiệt độ lò nướng

Sau khi chọn chức năng nướng, hãy xoay núm này để đặt nhiệt độ mong muốn. Đèn điều nhiệt của lò sẽ sáng khi bộ điều nhiệt hoạt động để làm nóng lò hoặc duy trì nhiệt độ.

Các chức năng của lò nướng

* Các chức năng của lò nướng có thể khác nhau tùy theo mẫu sản phẩm.



Đèn lò nướng: Chỉ có đèn lò nướng sẽ sáng. Đèn này sẽ sáng trong suốt thời gian nướng.



Chức năng ră đông
Đèn báo của lò sẽ bật sáng và quạt sẽ bắt đầu chạy. Để sử dụng chức năng ră đông, hãy đặt thực phẩm đông lạnh vào lò trên vỉ ở khe thứ ba từ dưới lên. Nên đặt khay nướng bên dưới thực phẩm đang ră đông để hứng nước đá tan. Chức năng này sẽ không nấu hoặc nướng thức ăn mà chỉ giúp ră đông thức ăn.



Chức năng nướng
tĩnh: Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật, bộ phận gia nhiệt phía dưới và phía trên sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng nướng tĩnh phát nhiệt, đảm bảo nướng chín đều thức ăn. Phù hợp để làm bánh, bánh ngọt, mì ống nướng, lasagne và pizza. Nên làm nóng sơ bộ lò 10 phút và tắt nhất chỉ nên sử dụng một vi nướng mỗi lần ở chức năng này.

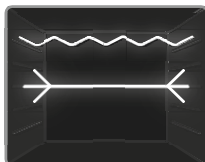


Chức năng quạt thổi:

Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật, bộ phận gia nhiệt trên và dưới cùng quạt sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này rất phù hợp cho việc nướng bánh ngọt. Quá trình nướng được thực hiện nhờ các bộ phận gia nhiệt trên và dưới trong lò và bằng quạt, giúp tuần hoàn không khí, tạo hiệu quả nướng sơ cho thực phẩm. Nên làm nóng sơ bộ lò khoảng 10 phút. Quạt và chức năng gia nhiệt dưới lý tưởng để nướng thực phẩm, chẳng hạn như pizza, nướng đều trong thời gian ngắn. Quạt phân tán đều nhiệt trong lò, trong khi bộ phận gia nhiệt dưới nướng thực phẩm.



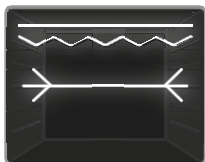
Chức năng gia nhiệt dưới và quạt: Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò nướng sẽ bật, và bộ phận gia nhiệt phía dưới và quạt sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này lý tưởng để làm nóng đều thực phẩm trong thời gian ngắn. Nên làm nóng sơ bộ lò khoảng 10 phút.



Chức năng nướng và quay gà: Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật, đồng thời bộ phận gia nhiệt nướng và xiên quay sẽ hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng và quay thức ăn cũng như để quay gà bằng xiên nướng. Để nướng, hãy sử dụng các vỉ nướng phía trên của lò. Quét một ít dầu vào vỉ để thực phẩm không bị dính và đặt thực phẩm vào giữa vỉ. Luôn đặt khay bên dưới để hứng dầu mỡ. Khi quay gà hãy tham khảo phần phụ kiện đi kèm. Chúng tôi khuyến nghị nên làm nóng sơ bộ khoảng 10 phút khi sử dụng chức năng này.



Cảnh báo: Khi nướng phải đóng cửa lò và điều chỉnh nhiệt độ lò ở 190°C.



Chức năng nướng và quay gà nhanh:

Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật và vỉ nướng, bộ phận gia nhiệt phía trên và xiên quay sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng nhanh hơn và nướng các thực phẩm lớn hơn, chẳng hạn như thịt. Nó cũng phù hợp để quay gà bằng xiên quay. Để nướng, hãy sử dụng các vỉ nướng trên của lò. Quét một ít dầu vào vỉ để thực phẩm không bị dính và đặt thực phẩm vào giữa vỉ. Luôn đặt khay bên dưới thực phẩm để hứng dầu mỡ. Để quay gà hãy xem phần phụ kiện kèm theo. Chúng tôi khuyến nghị nên làm nóng sơ bộ lò khoảng 10 phút khi sử dụng chức năng này.



Cảnh báo: Khi nướng phải đóng cửa lò và điều chỉnh nhiệt độ lò ở 190°C.



Chức năng nướng kép - có quạt thổi và quay gà:

Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật và vỉ nướng, bộ phận gia nhiệt phía trên, quạt và xiên quay sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng nhanh những thực phẩm dày, để nấu những thực phẩm cỡ lớn và để quay gà bằng xiên quay. Cả hai phần trên của vỉ nướng sẽ hoạt động cùng với quạt thổi để đảm bảo nấu chín đều. Để nướng, hãy sử dụng các vỉ nướng trên của lò. Quét một ít dầu vào lưới để thực phẩm không bị dính và đặt thực phẩm vào giữa lưới. Luôn đặt một khay bên dưới thực phẩm để hứng dầu mỡ. Để quay gà hãy xem phần phụ kiện kèm theo. Chúng tôi khuyến nghị nên làm nóng sơ bộ lò khoảng 10 phút khi sử dụng chức năng này.



Cảnh báo: Khi nướng phải đóng cửa lò và điều chỉnh nhiệt độ lò ở 190°C.

4.3 Bảng hướng dẫn các chế độ nướng

Chức năng	Kiểu nướng			Phút
Nướng tĩnh	Bánh ngàn lớp	1 - 2	170-190	35-45
	Bánh ngọt	1 - 2	170-190	30-40
	Bánh quy	1 - 2	170-190	30-40
	Món hầm	2	175-200	40-50
	Gà	1 - 2	200	45-60
Có quạt thổi	Bánh ngàn lớp	1 - 2	170-190	25-35
	Bánh ngọt	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Bánh quy	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Món hầm	2	175-200	40-50
	Gà	1 - 2	200	45-60
Nướng trên vỉ	Viên nướng	4	200	10-15
	Gà	*	190	50-60
	Thịt sườn	3 - 4	200	15-25
	Bít tết	4	200	15-25

* Nếu có xiên quay gà.
Hướng dẫn sử dụng bộ hẹn giờ
cảm ứng kỹ thuật số



Mô tả chức năng	
A	Nấu tự động
	Nấu thủ công
	Khóa phím
	Chức năng báo hẹn giờ
Mode	Chế độ
-	Giảm cài đặt thời gian
+	Tăng cài đặt thời gian
23 59	Màn hình hẹn thị thời gian

Điều chỉnh thời gian
Phải cài đặt thời gian trước khi bắt đầu sử dụng lò nướng. Sau khi kết nối nguồn điện, biểu tượng “A” và “00:00” hoặc “12:00” sẽ nhấp nháy trên màn hình.



1. Nhấn “MODE” trong 2 giây để tắt khóa phím và dấu chấm ở giữa màn hình sẽ bắt đầu nhấp nháy.



2. Điều chỉnh thời gian khi dấu chấm nhấp nháy bằng phím “+” và “-”.



3. Sau vài giây, dấu chấm sẽ ngừng nhấp nháy và tiếp tục sáng.

⚠ Chức năng khóa phím

Khóa phím tự động kích hoạt sau khi bộ hẹn giờ không được sử dụng trong 7 giây. Biểu tượng “” sẽ xuất hiện và sáng. Để mở khóa các phím hẹn giờ, hãy nhấn và giữ phím “MODE” trong 2 giây. Sau đó, có thể thực hiện thao tác mong muốn.

Điều chỉnh âm báo bộ hẹn giờ

Hẹn giờ có âm báo có thể được đặt bất kỳ lúc nào giữa “00:00” và “23:59” giờ. Hẹn giờ có âm báo chỉ dành cho mục đích cảnh báo. Lò nướng sẽ không được kích hoạt với chức năng này.



1. Nhấn “MODE”. Biểu tượng “” sẽ bắt đầu nhấp nháy và “000” sẽ được hiển thị.



2. Chọn khoảng thời gian mong muốn bằng phím "+" và "-" trong khi "⌚" đang nhấp nháy.



3. Biểu tượng "⌚" sẽ vẫn sáng, thời gian sẽ được lưu và âm báo sẽ được thiết lập.

Khi bộ hẹn giờ chuyển về 0, âm báo sẽ phát ra và biểu tượng "⌚" sẽ nhấp nháy trên màn hình. Nhấn bất kỳ phím nào để dừng âm báo. Nhấn "MODE" trong 2 giây, biểu tượng "⌚" sẽ biến mất và đồng hồ sẽ được hiển thị.

Điều chỉnh thời gian nấu tự động (thời gian nấu ăn)

Chức năng này giúp nấu nướng trong một khoảng thời gian cố định. Có thể cài đặt khoảng thời gian từ 0 đến 10 giờ. Chuẩn bị thực phẩm để nấu và cho vào lò nướng.

1. Chọn chức năng nấu ăn mong muốn và nhiệt độ bằng các nút điều khiển



2. Nhấn phím "MODE" cho đến khi thấy chữ "dur" trên màn hình. Ký hiệu "A" sẽ nhấp nháy



3. Chọn khoảng thời gian nướng mong muốn bằng cách sử dụng phím "+" và "-".



4. Thời gian hiện tại sẽ hiển thị trên màn hình và các biểu tượng "A" và "⌚" sẽ vẫn sáng.

Khi bộ hẹn giờ chuyển về 0, lò sẽ tắt và sẽ có âm báo vang lên. Ký hiệu "A" sẽ nhấp nháy. Xoay cả hai nút điều khiển về vị trí "0" và nhấn bất kỳ phím nào trên bộ hẹn giờ để dừng âm báo. Nhấn phím "MODE" trong 2 giây, biểu tượng "A" sẽ biến mất và bộ hẹn giờ sẽ chuyển về chức năng cài đặt thủ công.

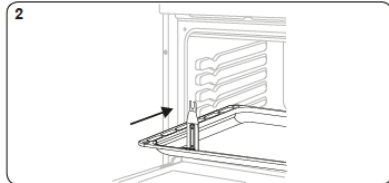
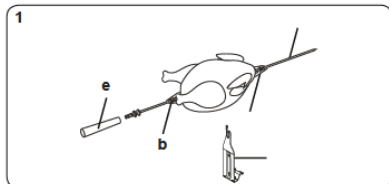
Chỉnh âm lượng

Để điều chỉnh âm lượng của âm báo, khi thời gian hiện tại trong ngày được hiển thị, nhấn phím "+" và "-" và dấu chấm ở giữa màn hình sẽ bắt đầu nhấp nháy. Nhấn phím "MODE" để hiển thị mức âm thanh hiện tại. Sau đó, mỗi lần nhấn nút "-", một mức âm lượng khác sẽ phát ra. Có ba loại âm lượng khác nhau. Chọn âm lượng mong muốn và không nhấn bất kỳ nút nào khác. Một lúc sau, âm lượng đã chọn sẽ được lưu lại.

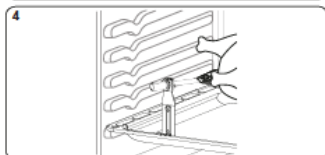
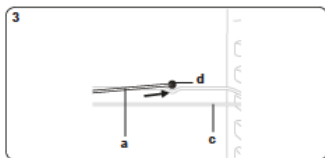
4.4 CÁC PHỤ KIỆN KÈM THEO

Sử dụng tính năng xiên quay

1. Nới lỏng các vít trên kẹp xiên (b) và kéo chúng ra khỏi xiên. Đẩy xiên xuyên qua gà, trượt kẹp lại và cắm chúng vào gà. Siết chặt các vít.
2. Lắp khay (c) có khung đỡ kim loại (f) vào tầng nướng phù hợp.



3. Cắm đầu xiên (a) vào lỗ cắm xiên (d).
4. Lắp xiên vào khung đỡ kim loại, tháo tay cầm và đóng cửa lò. Tay cầm (e) chỉ cần để lấy gà ra sau khi quay.



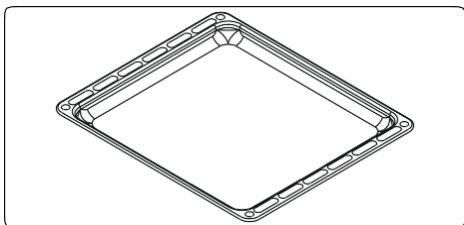
⚠ Lưu ý quan trọng: Đảm bảo rằng lò đang không chạy khi thực hiện các bước này.

⚠ Đặt tấm chắn nhiệt lò nướng dưới bảng điều khiển nếu lò nướng không hỗ trợ nướng cửa kín.

Khay đáy nướng

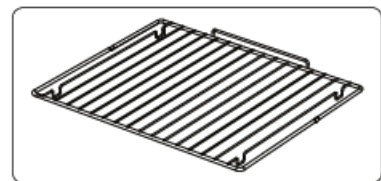
Khay đáy nướng được tối ưu để nướng bánh bột nhào.

Để đảm bảo khay được đặt đúng vị trí, hãy đặt khay vào giá và đẩy khay vào trong cùng.



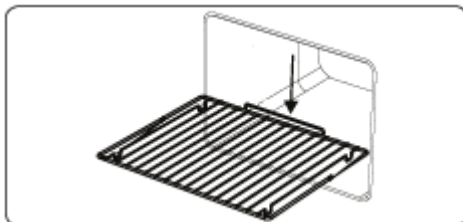
Vỉ nướng

Vỉ nướng được tối ưu để nướng hoặc chế biến thực phẩm trong các hộp đựng sử dụng được với lò nướng.



⚠ CẢNH BÁO

Đặt vỉ vào giá tương ứng nào trong khoang lò đúng cách và đẩy nó vào trong cùng.



5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

5.1 HƯỚNG DẪN VỆ SINH

⚠ CẢNH BÁO: Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi tiến hành vệ sinh.

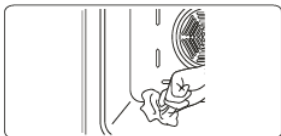
Hướng dẫn chung

- Kiểm tra xem chất tẩy rửa có phù hợp và được nhà sản xuất khuyến nghị hay không trước khi sử dụng trên thiết bị này.
- Sử dụng chất tẩy rửa dạng kem hoặc chất tẩy rửa dạng lỏng không chứa hạt. Không sử dụng kem có tính kiềm (ăn mòn), bột làm sạch có tính mài mòn, cuộn kim loại hoặc dụng cụ cứng vì chúng có thể làm hỏng bề mặt thiết bị.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa các hạt vì chúng có thể làm xước kính, các bộ phận có tráng men và/hoặc được sơn trên thiết bị.
- Nếu có chất lỏng tràn ra, hãy làm sạch chúng ngay lập tức để tránh làm hư hỏng các bộ phận.
- **⚠ Không sử dụng thiết bị vệ sinh hơi nước để vệ sinh bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.**

Vệ sinh bên trong lò nướng

- Khi lò còn ấm là lúc lớp tráng men bên trong lò được làm sạch hiệu quả nhất.

- Lau sạch lò bằng vải mềm ngâm trong nước xà phòng sau mỗi lần sử dụng. Sau đó, lau lại lò bằng khăn ướt và để khô.
- Thỉnh thoảng có thể sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng để làm sạch hoàn toàn lò nướng.



Vệ sinh gốm thủy tinh

Gốm thủy tinh có thể đỡ được những vật dụng nặng nhưng có thể bị vỡ nếu va chạm với vật sắc nhọn.



CẢNH BÁO: Bề mặt gốm - nếu bề mặt bị nứt, để tránh khả năng bị điện giật, hãy tắt thiết bị và gọi dịch vụ.

- Sử dụng chất tẩy rửa dạng kem hoặc dạng lỏng để vệ sinh gốm thủy tinh. Sau đó, rửa sạch và lau khô bằng khăn khô.



Không sử dụng đồ vệ sinh dành cho thép vì chúng có thể làm hỏng bề mặt thủy tinh.

- Nếu trong đế hoặc lớp phủ của dụng cụ nấu ăn có sử dụng các chất có nhiệt độ nóng chảy thấp, chúng có thể làm hỏng bề mặt gốm thủy tinh. Nếu nhựa, giấy bạc, đường hoặc thực phẩm có đường rơi vào bề mặt gốm thủy tinh nóng, vui lòng cạo chúng ra khỏi bề mặt nóng càng nhanh càng tốt và phải an toàn. Nếu các chất này tạn chảy, chúng có thể làm hỏng bề mặt gốm thủy tinh. Khi nấu các món có nhiều đường như mứt, nên thoa một lớp chất bảo vệ phủ hợp trước.
- Bụi trên bề mặt bếp phải được lau sạch bằng khăn ướt.
- Bất kỳ thay đổi nào về màu sắc của gốm thủy tinh sẽ không ảnh hưởng đến cấu trúc hoặc độ bền của gốm và không phải do sự thay đổi về vật liệu.

Sự thay đổi màu sắc của gốm thủy tinh có thể là do một số lý do sau:

1. Thức ăn đổ ra chưa được lau sạch khỏi bề mặt.
2. Sử dụng chén đĩa không đúng cách trên bếp sẽ làm mòn bề mặt.
3. Sử dụng đồ vệ sinh không phù hợp.

Vệ sinh kính

- Thường xuyên lau chùi các bộ phận có kính của thiết bị.
- Dùng nước lau kính để lau sạch bên trong và bên ngoài bộ phận có kính. Sau đó, rửa sạch và lau khô bằng vải khô.

Vệ sinh các bộ phận tráng men

- Vệ sinh các bộ phận tráng men của thiết bị thường xuyên.
- Lau sạch các bộ phận tráng men bằng vải mềm thấm nước xà phòng. Sau đó, lau lại bằng vải ẩm và để khô.



Không được vệ sinh các bộ phận tráng men khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.



Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, chanh hoặc nước cà chua trên bộ phận tráng men trong thời gian dài.

Vệ sinh các bộ phận bằng inox (nếu có)

- Thường xuyên vệ sinh các bộ phận inox của thiết bị.
- Lau sạch các bộ phận inox bằng vải mềm thấm nước. Sau đó, lau thật khô bằng vải khô.



Không làm sạch các bộ phận inox khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.



Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, nước chanh hoặc nước cốt cà chua đổ lên bộ phận inox trong thời gian dài.

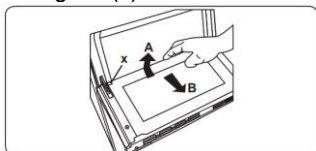
Làm sạch bề mặt được sơn (nếu có)

Các vết cà chua, bột cà chua, nước cốt cà chua, chanh, các chất dẫn chất từ dầu, sữa, thực phẩm có đường, đồ uống có đường và cà phê phải được làm sạch ngay bằng vải nhúng nước ẩm. Nếu những vết bẩn này không được làm sạch và để khô trên bề mặt thì KHÔNG nên chà xát bằng vật cứng (vật nhọn, bụi cọ rửa bằng thép và nhựa, miếng rửa chén có thể làm hỏng bề mặt) hoặc chất tẩy rửa có chứa hàm lượng cồn cao, chất tẩy vết bẩn, chất tẩy nhờn, hóa chất mài mòn bề mặt. Do sự ăn mòn có thể xảy ra trên bề mặt sơn tĩnh điện và có thể xuất hiện vết đốm gỉ. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về mọi thiệt hại do sử dụng dụng cụ hoặc phương pháp làm sạch không phù hợp.

Hướng dẫn tháo kính trong

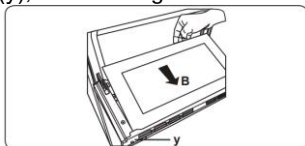
Phải tháo kính cửa lò trước khi vệ sinh như hình bên dưới.

1. Đẩy kính theo hướng B và lấy ra khỏi khung đỡ (x). Kéo kính ra theo hướng A.

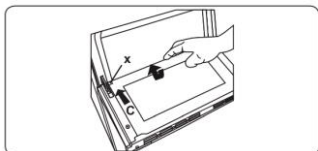


Để thay kính trong làm theo bước sau:

2. Đẩy kính về phía trước và dưới khung đỡ (y), theo hướng B.



3. Đặt kính vào dưới khung đỡ (x) theo hướng C.

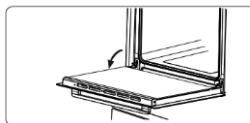


❗ Nếu là cửa lò ba lớp kính thì có thể tháo lớp kính thứ ba tương tự như lớp kính thứ hai.

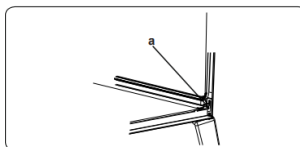
Hướng dẫn tháo cửa lò

Trước khi vệ sinh kính cửa lò, phải tháo cửa lò ra theo các bước bên dưới.

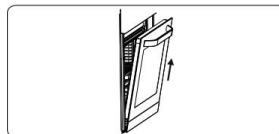
1. Mở cửa lò.



2. Mở chốt (a) (bằng tước nơ vít) đến vị trí mở hoàn toàn.



3. Đóng cửa gần như ở vị trí đóng hoàn toàn và tháo cửa bằng cách kéo nó về phía người tháo.



5.2 HƯỚNG DẪN BẢO TRÌ

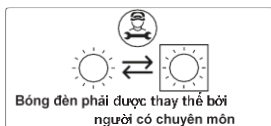
⚠ CẢNH BÁO: Việc bảo trì thiết bị này chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.

Hướng dẫn thay đèn lò nướng

⚠ CẢNH BÁO: Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh thiết bị.

- Tháo chụp đèn, sau đó tháo bóng đèn.
- Lắp bóng đèn mới (loại chịu được nhiệt độ 300 °C) để thay thế bóng đèn đã tháo ra (230 V, 15-25W, Loại E14).
- Thay chụp đèn và lò nướng đã sẵn sàng để sử dụng.

- Bóng đèn phải có hiệu suất năng lượng loại G.
- Người dùng cuối không được thay thế bóng đèn. Phải liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.
- Việc chiếu sáng không được sử dụng cho mục đích khác



Đèn được thiết kế chuyên dụng cho các thiết bị nấu ăn trong gia đình. Đèn không phù hợp để chiếu sáng phòng gia đình

6. XỬ LÝ SỰ CỐ VÀ VẬN CHUYỂN

6.1 XỬ LÝ SỰ CỐ



Nếu người sử dụng vẫn gặp sự cố với thiết bị của mình sau khi thực hiện các bước khắc phục sự cố cơ bản này, vui lòng liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Màn hình điều khiển bếp không lên. Không thể bật bếp hoặc vùng nấu.	Không có điện.	Kiểm tra cầu chì của thiết bị. Kiểm tra xem có bị mất điện không bằng cách thử các thiết bị điện tử khác.
Bếp tự động tắt khi đang sử dụng và 'F' sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.	Các phím điều khiển bị ẩm hoặc có vật gì đó đè lên.	Làm khô các phím điều khiển hoặc loại bỏ vật thể lạ.
Bếp bị tắt khi đang sử dụng.	Một trong những vùng nấu đã được bật quá lâu.	Có thể sử dụng lại vùng nấu bằng cách bật lại.
Phím điều khiển bếp không hoạt động và đèn LED khóa trẻ em đang bật.	Chế độ khóa trẻ em đang được kích hoạt	Tắt chế độ khóa trẻ em.
Nồi chảo phát ra tiếng ồn trong khi nấu hoặc bếp phát ra tiếng kêu tách tách trong khi nấu.	Đây là hiện tượng bình thường với dụng cụ nấu ăn trên bếp từ. Do sự truyền năng lượng từ bếp sang dụng cụ nấu ăn.	Điều này là bình thường. Sẽ không làm hỏng bếp nấu và dụng cụ nấu ăn.
Biểu tượng 'U' sáng lên trên màn hình của một trong các vùng nấu.	Không có nồi chảo trên vùng nấu hoặc nồi chảo không phù hợp.	Sử dụng nồi chảo phù hợp.
Mức công suất 9 hoặc 'P' tự động giảm. Nếu chọn mức công suất 'P' hoặc 9 trên hai vùng nấu ở cùng một phía cùng một lúc.	Đã đạt đến mức công suất tối đa cho hai vùng nấu.	Dùng cả hai vùng nấu ở mức công suất 'P' hoặc 9 sẽ vượt quá mức công suất tối đa được phép cho cả hai vùng.
Lò nướng bật không lên.	Nguồn điện bị tắt.	Kiểm tra xem có điện hay không. Đồng thời kiểm tra xem các thiết bị khác trong bếp có hoạt động không.
Không tỏa nhiệt hoặc lò không nóng lên.	Nhiệt độ lò nướng được đặt không chính xác. Cửa lò mở.	Kiểm tra xem nút điều chỉnh nhiệt độ đã được đặt đúng chưa.
Nướng không được đều.	Vỉ nướng được đặt không đúng vị trí.	Kiểm tra xem nhiệt độ khuyến nghị và vị trí vỉ nướng đang được sử dụng. Không nên thường xuyên mở cửa trừ khi nướng những món cần phải lật. Nếu mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ bị hạ và điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu quả nướng.
Đèn lò nướng (nếu có) không sáng.	Đèn bị hỏng. Nguồn điện bị ngắt hoặc tắt.	Thay đèn theo hướng dẫn. Đảm bảo nguồn điện được bật ở ổ cắm trên tường.
Các nút chỉnh giờ không ấn được.	Có vật lạ kẹt giữa các nút chỉnh giờ. Đối với loại cảm ứng: có hơi ẩm trên bảng điều khiển. Chức năng khóa phím đang bật	Loại bỏ vật lạ và thử lại. Lau ẩm và thử lại. Kiểm tra xem có bật chức năng khóa phím không.
Quạt lò nướng (nếu có) ồn.	Vỉ nướng rung.	Kiểm tra xem lò có đặt cân không. Kiểm tra xem các vỉ nướng và dụng cụ nướng có bị rung hoặc chạm vào mặt sau của lò không.

6.2 Vận chuyển

Nếu cần di chuyển sản phẩm, hãy sử dụng bao bì sản phẩm và thùng đựng ban đầu. Tuân thủ các yêu cầu vận chuyển trên bao bì. Dán tất cả các bộ phận rời vào sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm trong quá trình vận chuyển.

Nếu không có bao bì ban đầu, hãy chuẩn bị thùng để vận chuyển thiết bị, đặc biệt là phải bảo vệ bề mặt bên ngoài của sản phẩm khỏi va chạm.

7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

7.1 NHÃN NĂNG LƯỢNG

Hãng		KAFF
Mẫu		KF-FRT6604IN
Loại lò nướng		ĐIỆN
Khối lượng	kg	45,4
Chỉ số hiệu quả năng lượng - thông thường		105,7
Chỉ số hiệu quả năng lượng - đối lưu		94,8
Hạng tiết kiệm năng lượng		A
Tiêu thụ năng lượng (điện) - thông thường	kWh/chu trình	0,87
Tiêu thụ năng lượng (điện) - đối lưu	kWh/ chu trình	0,78
Số khoang lò		1
Nguồn nhiệt		ĐIỆN
Dung tích	l	65
Lò nướng này tuân thủ tiêu chuẩn EN 60350-1		
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng		
Lò nướng		
- Nên nướng nhiều món một lúc.		
- Để thời gian làm nóng sơ bộ ngắn.		
- Không kéo dài thời gian nướng.		
- Đừng quên tắt lò khi nướng xong.		
- Không mở cửa lò trong khi nướng.		

Hãng		KAFF
Mẫu		KF-FRT6604IN
Loại bếp		Điện
Số lượng vùng nấu		4
Công nghệ gia nhiệt-1		Từ
Kích thước-1	cm	Ø16,0
Tiêu thụ năng lượng -1	Wh/kg	182,0
Công nghệ gia nhiệt-2		Từ
Kích thước -2	cm	Ø16,0
Tiêu thụ năng lượng -2	Wh/kg	182,0
Công nghệ gia nhiệt-3		Từ
Kích thước -3	cm	Ø21,0
Tiêu thụ năng lượng -3	Wh/kg	182,0
Công nghệ gia nhiệt-4		Từ
Kích thước -4	cm	Ø21,0
Tiêu thụ năng lượng-4	Wh/kg	182,0
Tiêu thụ năng lượng của bếp	Wh/kg	182,0
Bếp tuân thủ tiêu chuẩn EN 60350-2		
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng Bếp - Sử dụng nồi chảo có đáy phẳng. - Sử dụng nồi chảo có kích thước phù hợp. - Sử dụng nồi chảo có nắp. - Giảm lượng nước hoặc chất béo. - Khi nước bắt đầu sôi, hãy giảm mức gia nhiệt đã đặt.		

