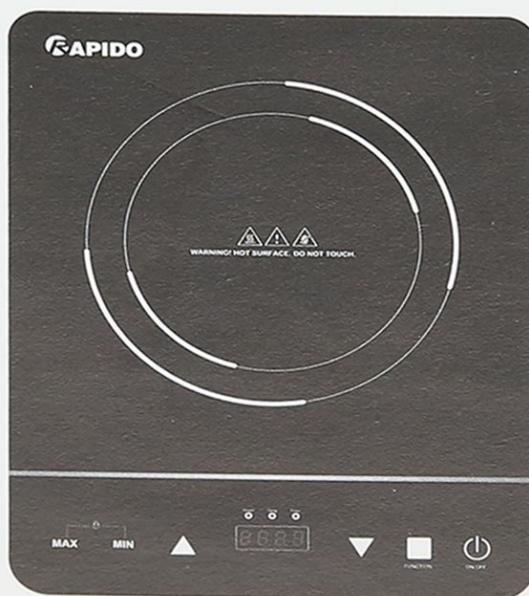




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ ĐƠN

Model: RI2000ES



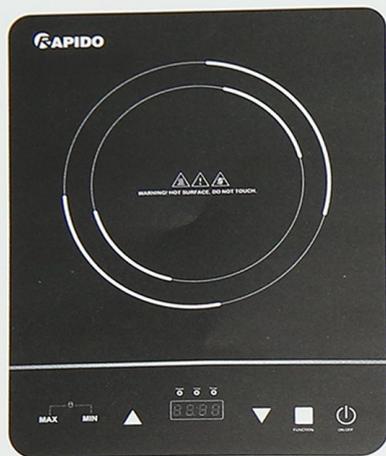
Lời giới thiệu

Được mệnh danh là “ngân hàng nhiệt thế giới”, tập đoàn Ferroli luôn đi đầu trong công nghệ nhiệt. Với hơn 60 năm kinh nghiệm, Ferroli đã khẳng định thành công trong việc cung cấp các giải pháp nhiệt công nghệ cao cho các dự án quy mô công nghiệp như nồi hơi, bình nước nóng trung tâm sử dụng gas... đến các sản phẩm bình nước nóng, bếp gas dân dụng; từ hệ thống thông gió cho các trung tâm thương mại đến các sản phẩm hút mùi sử dụng trong gia đình. Phát triển trên nền tảng thành tựu đã đạt được, Ferroli xin trân trọng giới thiệu với khách hàng Việt Nam sản phẩm bếp, lò nướng và hút mùi sử dụng điện. Với công nghệ dẫn đầu, tính năng thông minh, tiện ích cùng thiết kế đẳng cấp sang trọng, các sản phẩm bếp, lò nướng và hút mùi Ferroli chắc chắn sẽ chiếm trọn niềm tin của khách hàng.

Hướng dẫn an toàn:

- Đọc hướng dẫn sử dụng một cách cẩn thận trước khi bắt đầu sử dụng sản phẩm.
- Không di chuyển bếp khi đang kết nối với nguồn điện hoặc đang hoạt động.
- Hãy kiểm tra nguồn điện nơi bạn sử dụng để đảm bảo sự phù hợp với nguồn điện yêu cầu của sản phẩm.
- Không sử dụng sản phẩm khi dây nguồn bị hư hỏng. Hãy ngắt nguồn và dừng sử dụng ngay lập tức nếu mặt kính bị nứt vỡ.
- Không chạm tay vào bề mặt bếp khi đang hoạt động hoặc ngay sau khi sử dụng vì có thể bị bỏng.
- Không tự sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ linh kiện nào của bếp khi không có giám sát, trừ khi được khuyến cáo trong hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi các nhân viên kỹ thuật.
- Không sử dụng các loại chất tẩy rửa, dụng cụ dạng phun hơi nước, khăn lau có bề mặt sần, ráp, bụi sắt... để làm vệ sinh bếp.
- Không để nam châm hoặc các vật dụng có tính chất tương tự trên mặt bếp khi đang sử dụng.
- Trong quá trình nấu, tránh để trường hợp dầu tràn ra mặt bếp vì dễ gây cháy.
- Không tuân thủ các hướng dẫn có thể làm mất quyền bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý khiếu nại.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM



1. Bếp từ công suất 2000W.
2. Bảng điều khiển.

Thông số kỹ thuật

Loại bếp	R12000ES
Điện áp	220V / 50HZ
Công suất(Max)	2000W
Kích thước bếp L×W(mm)	360*280

Chọn dụng cụ nấu nướng.



Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp cho bếp từ.

Bạn có thể kiểm tra xem đồ nấu nướng của bạn là phù hợp hay không bằng cách thử nam châm. Di chuyển một nam châm hướng về phần đáy nồi. Nếu nó hút, thì nồi thích hợp cho bếp từ.



Không sử dụng dụng cụ nấu với các đáy có các rãnh hoặc mặt đáy cong.

Luôn luôn nhắc nồi lên khỏi bếp - không kéo trượt, chúng có thể làm xước kính.



Kết nối với nguồn điện



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

1. Dây điện có phù hợp với công suất của bếp hay không.
2. Nguồn điện có tương ứng hay không.

Dây cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận phát nóng và phải được bố trí sao cho nhiệt độ sẽ không quá 75°C.

Hướng dẫn sử dụng.

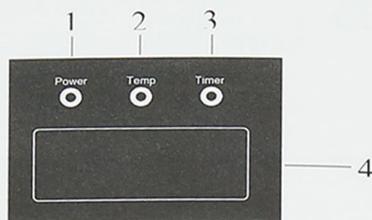
Sau khi bật nguồn, tiếng bíp kêu một lần, tất cả các chỉ số, đèn chỉ thị sáng lên trong 1 giây rồi tắt, hiển thị bếp báo là sẵn sàng hoạt động.

1. Chạm vào nút ON/OFF, tiếng bíp sẽ báo 1 lần và LED hiển thị "- - -".
2. Đặt nồi lên trên bếp .
3. Bấm nút " Function" để chọn các chế độ hoạt động khác nhau của bếp. Các chức năng sẽ lặp lại theo trình tự : Nấu → Hẹn giờ nấu → Giữ ấm → Hẹn giờ giữ ấm → Nấu.

4. Nếu chọn chế độ nấu, đèn chỉ thị chế độ nấu sáng và LED hiển thị 1200 tương đương với 1200W.

Sử dụng nút “ ▲ / ▼ ” để điều chỉnh mức công suất.

1. Đèn hiển thị chế độ nấu.
2. Đèn hiển thị chế độ giữ ấm.
3. Đèn hiển thị chức năng hẹn giờ.
4. LED hiển thị.



Công suất(W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Nhiệt độ (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

5. Nếu chọn chế độ giữ ấm, đèn chỉ thị chế độ giữ ấm sáng và LED hiển thị “ 180 °C ” tương đương với bếp sẽ giữ nhiệt 180 °C.

Sử dụng nút “ ▲ / ▼ ” để điều chỉnh mức nhiệt độ.

Chú ý: - Nếu bạn không chọn cài đặt trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt, khi đó sẽ cần phải bắt đầu lại bước 1.

- Khi hoạt động, bếp không có nồi thì tín hiệu báo sẽ kêu và màn hình “LED” hiển thị “E0”. Trong vòng 60 giây, bếp sẽ hoạt động trở lại bình thường khi phát hiện nồi nếu không bếp sẽ tắt.

Sử dụng chức năng MAX/MIN.

Sử dụng nút “MAX” để lựa chọn công suất hoặc nhiệt độ mức cao nhất.

Sử dụng nút “MIN” để lựa chọn công suất hoặc nhiệt độ mức thấp nhất.

Khi kết thúc nấu ăn

1. Tắt bếp bằng cách bấm vào nút ON/OFF.
2. Cần thận với bề mặt bếp nóng.

Sau khi tắt bếp, quạt làm mát sẽ hoạt động thêm 4 phút để làm nguội bề mặt kính.

Sử dụng chức năng hẹn giờ

1. Sử dụng nút “Function” để lựa chọn chế độ hẹn giờ nấu hoặc hẹn giờ giữ nhiệt. Màn hình LED hiển thị “0” và đèn chỉ thị bộ hẹn giờ nhấp nháy.
2. Nhấn nút “UP/DOWN” để tăng hoặc giảm thời gian. Nhấn và giữ nút “UP/DOWN” để tăng hoặc giảm thời gian một cách liên tục (tăng/giảm 5 phút một lần bấm).
3. Sau khi xác lập thời gian, bếp sẽ tự động xác nhận sau 5 giây và đèn chỉ thị bộ hẹn giờ sáng lên tục.

Chú ý: - Khi màn hình LED hiển thị “0”, nếu sau 5 giây không có bất kì lựa chọn nào thì bếp sẽ chuyển sang chế độ tiếp theo.

- Giá trị thời gian không theo chu kỳ vòng tròn.

- Trong chế độ hẹn giờ, màn hình LED sẽ luân phiên hiển thị chế độ hẹn giờ và chế độ đun 2 giây mỗi lần.

Chế độ khóa.

1. Giữ đồng thời 2 nút “MAX” và “MIN” để chọn chức năng khóa. Màn hình LED hiển thị “L” và bếp sẽ không thể điều chỉnh.
2. Để mở khóa, nhấn giữ đồng thời 2 nút “MAX” và “MIN” để hủy chế độ khóa.

Chú ý: - Trong chế độ khóa, màn hình LED sẽ luân phiên hiển thị “L” và mức công suất 2 giây mỗi lần.

- Trong chế độ hẹn giờ và chế độ khóa, màn hình LED sẽ luân phiên hiển thị chế độ hẹn giờ, chế độ đun và hiển thị chế độ khóa 2 giây mỗi lần.

Tự động tắt

Để đảm bảo an toàn, bếp sẽ tự động tắt sau 2 giờ không sử dụng.

Vệ sinh và bảo trì.

- Tắt nguồn điện trước khi tiến hành vệ sinh và bảo trì sản phẩm.
- Nên vệ sinh các vết bẩn hoặc thức ăn thừa trước khi sử dụng lại.
- Dùng vải khô để vệ sinh mặt bếp. Không dùng các vật dụng xù xì, thô ráp để vệ sinh.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa nhiều chất hóa học như benzen.

Lưu ý: Mặt kính có thể bị đổi màu trong quá trình sử dụng do các trường hợp sau:

- Để bếp quá nóng hoặc đun nồi không.
- Thức ăn thừa bám trên bếp lâu ngày.
- Mặt bếp không được giữ vệ sinh sạch.

Một số lỗi thường gặp và cách xử lý.

Nếu có sự bất thường, bếp sẽ tự động chuyển trạng thái bảo vệ và các dạng lỗi tương ứng sẽ hiển thị như sau:

Dạng lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
E0	Bếp không có nồi hoặc nồi quá nhỏ.	Kiểm tra nồi sử dụng có phải nồi từ không.
E1/E2	Bảo vệ điện áp thấp / điện áp cao.	Kiểm tra nguồn điện.
E3 /E7	Cảm biến nhiệt lỗi	Liên hệ với nhà cung cấp
E4	Cảm biến IGBT lỗi.	Liên hệ với nhà cung cấp.
E5	Cảnh báo đốt khô	Tắt bếp, chờ nguội.
E6	IGBT quá nhiệt	Liên hệ với nhà cung cấp.