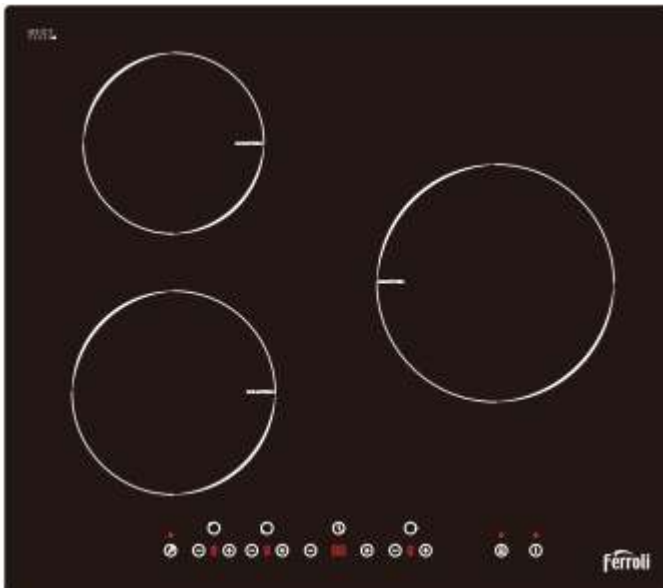




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ

Model: IT5700BN



Lời giới thiệu

“Với hơn 60 năm kinh nghiệm, được mệnh danh là “ngân hàng nhiệt thế giới”, tập đoàn Ferroli luôn đi đầu trong các giải pháp về nhiệt. Dấu ấn công nghệ tiên tiến của Ferroli được thể hiện trong mọi sản phẩm, từ những nồi hơi công nghiệp sử dụng khí gas, hệ thống thông gió trung tâm cho đến các sản phẩm bình nước nóng, bếp gas, máy hút mùi gia dụng. Dòng sản phẩm thiết bị bếp sử dụng năng lượng điện được Ferroli tập trung nghiên cứu và phát triển dành cho khách hàng Châu Á và thị trường Việt Nam. Thiết kế hướng tới sự tiện dụng và văn hoá ẩm thực Á Đông, khắc khe nghiêm ngặt trong lựa chọn linh kiện và kiểm soát sản xuất, sản phẩm thiết bị nhà bếp của Ferroli chắc chắn đem đến sự hài lòng cho người sử dụng Việt Nam.”

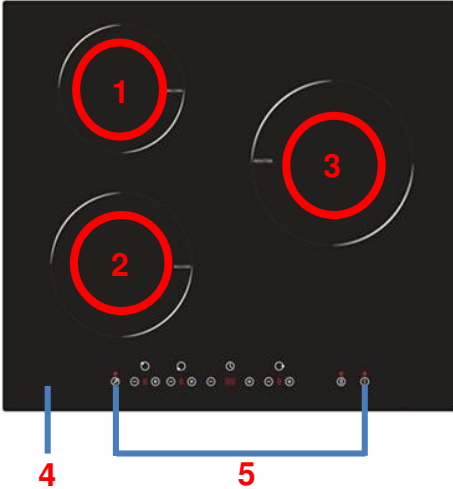
Các hướng dẫn an toàn:

- Đọc kĩ hướng dẫn sử dụng.
- Tránh để các vật dụng dễ cháy lên mặt bếp hoặc ổ điện hoặc cửa thông gió của bếp để tránh hỏa hoạn.
- Thiết bị phải được lắp đặt đúng cách và được thực hiện bởi các kĩ thuật viên do Ferrolí chỉ định.
- Không di chuyển bếp khi đang kết nối với nguồn điện hoặc đang hoạt động.
- Hãy kiểm tra nguồn điện nơi quý khách sử dụng để đảm bảo phù hợp với nguồn điện yêu cầu của thiết bị.
- Thiết bị này cần được lắp với attomat hoặc cầu dao nhằm cách li hoàn toàn với nguồn điện khi cần. Sản phẩm cần được nối đất.
- Không sử dụng sản phẩm khi dây nguồn bị hư hỏng. Hãy ngắt điện và dừng sử dụng thiết bị 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 để trẻ em chơi cạnh bếp hoặc ngồi, đứng, leo lên trên đó
- 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.
- Không sử dụng các loại chất tẩy rửa, khăn lau có bề mặt sần, ráp, bụi sắt... để làm vệ sinh bếp.
- Không để nam châm hoặc các vật dụng có từ tính 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

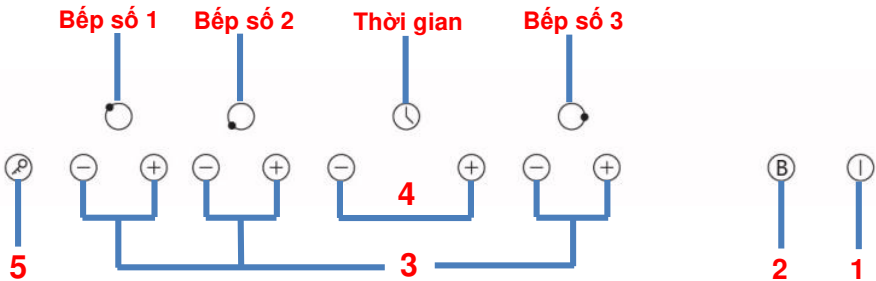
1. Bếp 3 vùng từ

IT5700BN



1. Bếp từ, công suất cực đại 1500W / Chế độ nấu nhanh 2300W.
2. Bếp từ, công suất cực đại 2000W / Chế độ nấu nhanh 2400W.
3. Bếp từ, công suất cực đại 2200W / Chế độ nấu nhanh 2600W.
4. Mặt kính bếp.
5. Bàn phím cảm ứng điều khiển bếp.

BÀN PHÍM ĐIỀU KHIỂN CẢM ỨNG



1. Nút nguồn
2. Nấu nhanh
3. Vùng điều chỉnh công suất mỗi bếp
4. Vùng điều chỉnh thời gian chung
5. Phím khóa

Thông số kĩ thuật

Loại bếp	Số bếp đun	Điện áp	Công suất (Max)	Kích thước (mm)	Kích thước cắt đá (mm)
IT5700BN	3 bếp	220V / 50Hz	5700W	590 x 520 x 58	560 x 490


Chọn dụng cụ nấu nướng.

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

- Quý khách có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu phù hợp hay không bằng cách thử nam châm. Di chuyển một nam châm hướng về đáy nồi. Nếu nam châm bị hút vào, thì dụng cụ nấu phù hợp.



Nếu bạn không có nam châm:

1. Đổ một ít nước trong nồi bạn muốn kiểm tra.
2. Nếu kí hiệu  không nhấp nháy trên bề mặt và nước nóng thì nồi phù hợp.

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

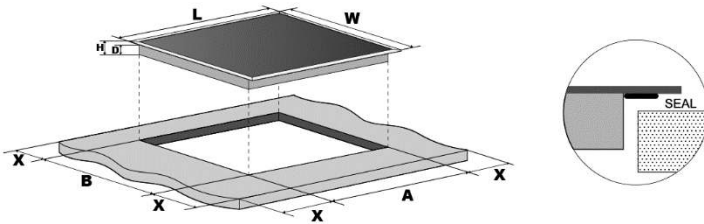


Lắp đặt

Đảm bảo các điều kiện dưới đây sau trước khi lắp đặt:

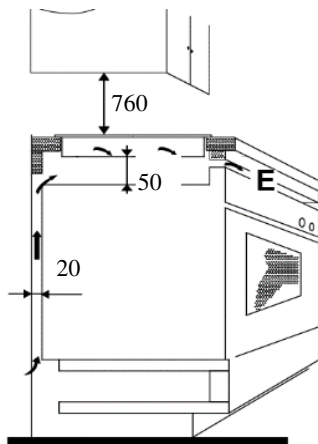
1. Bề mặt đặt bếp phải nhẵn, phẳng.
2. Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng lò phải có quạt gió làm mát.
3. Bếp phải được lắp đặt bởi các kỹ thuật viên có kinh nghiệm.
4. Không được lắp bếp ngay trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hay máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng các thiết bị điện tử.

Cắt ô trống (cắt đá) với kích thước như hình dưới. Nên chọn các vật liệu chịu nhiệt để làm mặt bàn bếp để tránh các biến dạng do nhiệt.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	52.5	560	490	50

Lưu ý: Khoảng cách tối thiểu giữa mặt bếp và tủ bếp phía trên là 760mm



Kết nối với nguồn điện

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

1. Dây điện phù hợp với công suất của bếp.
2. Nguồn điện có tương ứng hay không
3. Sử dụng attomat 32A.

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



Hướng dẫn sử dụng.

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

1. Chạm vào nút nguồn (ⓘ) tắt cả các chỉ số chỉ "-"
2. Đặt nồi lên trên bếp bạn muốn sử dụng.
3. Bấm nút “-” hoặc “+” của bếp tương ứng bạn muốn sử dụng
4. Điều chỉnh công suất bằng cách chạm “-”, “+”

+ 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.

+ Bạn có thể điều chỉnh công suất bất cứ lúc nào trong khi nấu.

Sử dụng chức năng nấu nhanh (Boost)

Chức năng này có thể sử dụng đồng thời cho cả 3 bếp.

1. Bấm nút “-” hoặc “+” của bếp tương ứng bạn muốn sử dụng
2. Nhấn vào nút tăng công suất “B”, bếp sẽ hoạt động ở chế độ nấu nhanh. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị " B".
3. Chế độ nấu nhanh sẽ kéo dài trong 5 phút và sau đó trở lại chế độ trước đó.

Khi kết thúc nấu ăn

1. Bấm nút “-” hoặc “+” của bếp tương ứng bạn dùng.
2. Tắt bếp bằng cách giảm công suất xuống “0”, hoặc bấm đồng thời nút “-” và “+” biểu tượng “**H**” sẽ hiển thị.
3. Tắt cả bếp bằng cách bấm vào nút nguồn.
4. Cần thận với bề mặt bếp vẫn nóng.

Kí hiệu “**H**” sẽ hiển thị bếp còn nóng. Nó sẽ hết khi bề mặt bếp trở về nhiệt độ an toàn.

Sử dụng chức năng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo 2 cách:

- Sử dụng như một thông báo. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ bếp nào khi cài đặt thời gian.
- Bạn có thể thiết lập nó để tắt một bếp nào đó sau thời gian cài đặt.
- Thời gian tối đa có thể đặt là 99 phút.

I. Sử dụng bộ hẹn giờ như thông báo.

- 1) Hãy chắc chắn rằng bếp đang được bật.

Lưu ý: bạn có thể sử dụng chức năng này ngay cả khi bạn không chọn bất kỳ bếp nào.

- 2) Nhấn vào nút hẹn giờ, hiển thị sẽ nhảy “00”. Thiết lập thời gian bằng cách chạm vào “-” hoặc “+”

Chú ý: Chạm vào “**⊖**” hoặc “**⊕**” khi muốn điều chỉnh từng phút một. Giữ nút “**⊖**” hay “**⊕**” để điều chỉnh 10 phút một. Khi thời gian được thiết lập, nó sẽ bắt đầu đếm ngược. Màn hình hiển thị thời gian còn lại và chỉ số hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

- 3) Để xóa chế độ hẹn giờ, nhấn đồng thời 2 phím “**⊖**” hay “**⊕**” trên vùng cài đặt thời gian, hiển thị “00” sẽ sáng sau đó là “- -”.
- 4) Tiếng bip sẽ kêu trong 30 giây và hiển thị “- -” sẽ sáng khi kết thúc giờ hẹn.

II. Đặt hẹn giờ tắt bếp


1. Bấm nút “-” hoặc “+” của bếp tương ứng bạn muốn đặt hẹn giờ.
2. Chạm vào phần hẹn giờ, đồng hồ hiển thị nhảy “- -”.
3. Thiết lập thời gian bằng cách nhấn vào “**⊖**” hoặc “**⊕**” cho từng phút hay 10 phút một bằng cách nhấn và giữ.
4. Khi thời gian được thiết lập, nó sẽ bắt đầu đếm ngược.


Màn hình hiển thị thời gian còn lại và chỉ số hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây. Chấm đỏ bên cạnh chỉ số công suất cho biết bếp nào đang đặt hẹn giờ.

Cài đặt bộ đếm thời gian để tắt 3 bếp

- Nếu chọn đặt thời gian cho 3 bếp thì hiển thị thời gian là chỉ số thấp hơn.
- Khi thời gian hẹn giờ hết, bếp hẹn giờ ngắn sẽ tự động tắt, Thời gian hẹn giờ của bếp còn lại sẽ được hiển thị.

Chế độ khóa.

1. Bạn có thể khóa các nút điều khiển để tránh vô tình sử dụng bếp (ví dụ trẻ em vô tình bật bếp lên).
2. Khi ở chế độ khóa, tất cả các nút đều không sử dụng được trừ nút nguồn
3. Nhấn vào nút khóa  hiển thị sẽ là "Lo".
4. Nhấn và giữ nút khóa trong khoảng 5 giây để hủy bỏ chế độ khóa

 Khi bếp đang ở chế độ khóa, tất cả các nút là không tác dụng trừ nút nguồn, bạn có thể tắt bếp với nút nguồn trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp đầu tiên khi muốn sử dụng lại.

Bảo vệ quá nhiệt

Bếp sẽ tự ngừng hoạt động khi nhiệt độ bếp lên quá mức.

Tự động tắt

Để đảm bảo an toàn, bếp sẽ tự động tắt trong khoảng thời gian như bảng dưới khi bạn quên tắt bếp.

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Thời gian (giờ)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Bếp từ sẽ tự động dừng và tắt sau 2 phút bạn lấy nồi ra khỏi bếp.

Cài đặt nhiệt độ

Các cài đặt dưới đây chỉ là hướng dẫn cơ bản. Cài đặt chính xác phụ thuộc nhiều yếu tố như dụng cụ nấu ăn, lượng thực phẩm bạn muốn nấu.

Mức công suất	Mục đích nấu
1 - 2	• Hâm nóng thức ăn, chocolate, bơ, sữa và các thực phẩm dễ tan.
3 - 4	• Hâm xương, nấu chè, nấu cháo. • Nấu cơm
5 - 8	• Các món xào, nấu, rán thức ăn
9	• Luộc, đun sôi nước

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 mạnh.

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 nổi 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
F5/F9	Lỗi cảm biến nhiệt độ của cuộn cảm ứng	Hãy liên hệ với nhà cung cấp.
F3/F4	Lỗi Cảm biến nhiệt độ của IGBT	Hãy liên hệ với nhà cung cấp.
E1/E2	Lỗi nguồn điện	Kiểm tra nguồn điện xem có bất thường không.
E3/E4	Cảnh báo nhiệt độ cao cuộn cảm ứng	Hãy liên hệ với nhà cung cấp.
E5/E6	Bức xạ nhiệt của bếp từ kém	Hãy khởi động lại sau khi bếp nguội.
E0/FD/FC	Lỗi kết nối	Hãy chắc chắn rằng nguồn vào của bếp đã được kết nối và bếp được bật lên. Kiểm tra nguồn điện. Nếu bạn đã kiểm tra tất cả nhưng vẫn không khắc phục được xin vui lòng liên hệ với nhân viên kỹ thuật.