



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ LẮP ĐẶT

**Model: RVEF 633 IN**

(Bếp cảm ứng điện 3 lò)



Made in France

**Như tất cả thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất**

**Lưu ý: Bắt buộc phải có khe thoáng khí phía dưới bếp**

Bản dịch cho phần hướng dẫn sử dụng, phần kỹ thuật và sơ đồ được thể hiện chi tiết trong bản đa ngôn ngữ kèm theo bếp.

Bản dịch Tiếng Việt 2014

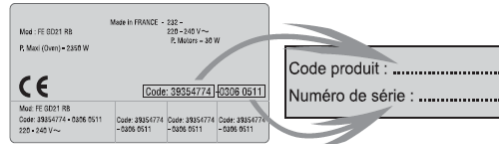
## **Mục lục**

1. Cảnh báo chung.....	3
2. Lắp đặt.....	5
3. Lắp bếp âm tủ.....	6
4. Đấu nối điện.....	6
5. Lò mở rộng.....	7
6. Lựa chọn nồi phù hợp.....	7
7. Hướng dẫn sử dụng.....	8 - 11
8. Vệ sinh.....	12
9. Xử lý sự cố.....	12
10. Bảo trì.....	13

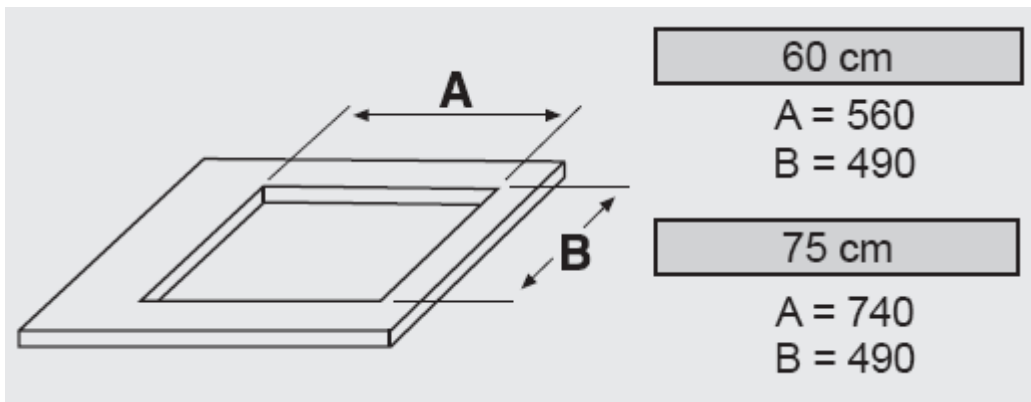
## A

Chúng tôi lưu ý khách hàng giữ quyền hướng dẫn sử dụng này trong quá trình sử dụng cũng như mã sản phẩm sau để tiện cho việc yêu cầu dịch vụ sau bán hàng khi cần.

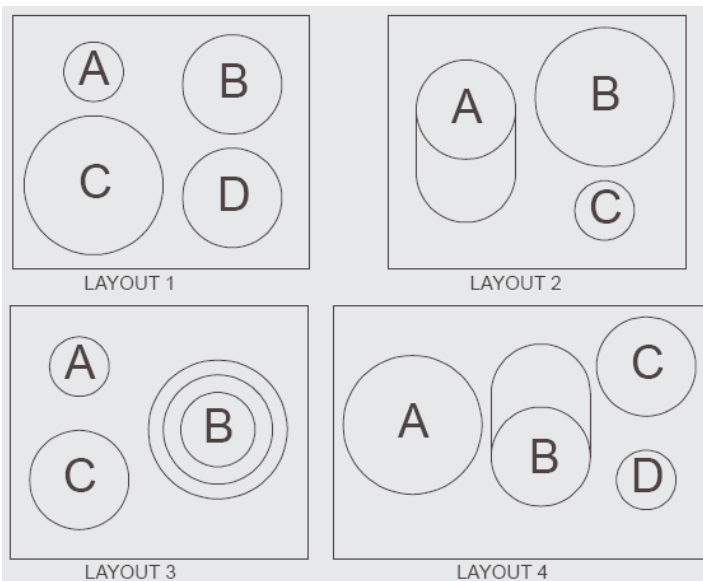
Số Series dán dưới bếp



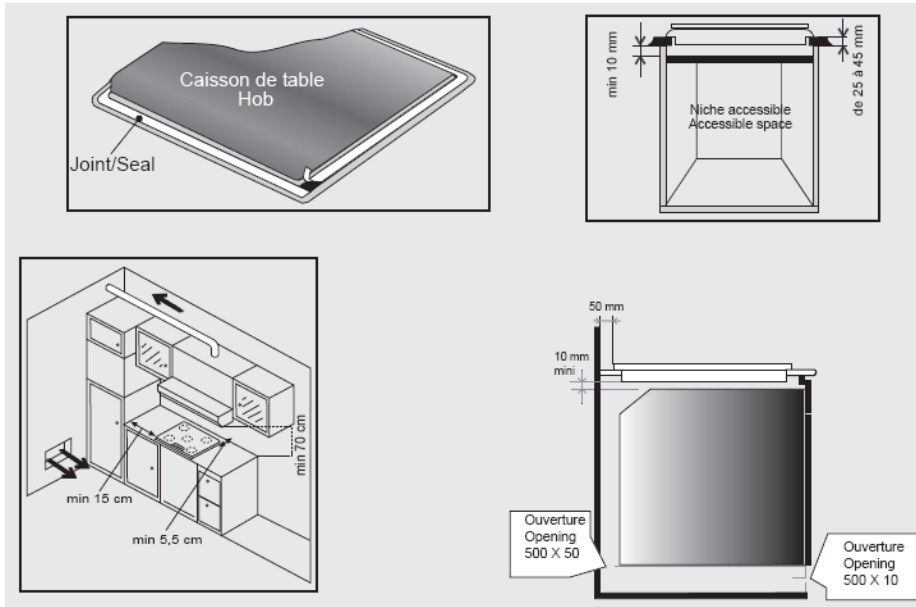
## B



## C



	A	B	C	D
LAYOUT1	1200 W	1800 W	2300 W	1800 W
LAYOUT2	1500+ 900 W	3200 W	1200 W	-----
LAYOUT3	1200 W	1050+900 +750 W	1800 W	-----
LAYOUT4	3200 W	1500+ 900 W	1800 W	1200 W

**D**

Lưu ý: Cắm lắp bếp điện trên lò không có chức năng quạt gió

**E**

1.ON/OFF: Bật/tắt

2.Nút lựa chọn lò nấu

3.Bảng hiển thị cấp độ nấu  
Chỉ dẫn nhiệt dư

4.Chạm “ - ”

5.Chạm “ + ”

6.Hẹn giờ

7.Hiển thị hẹn giờ

8.Điều khiển khóa với chỉ dẫn đèn

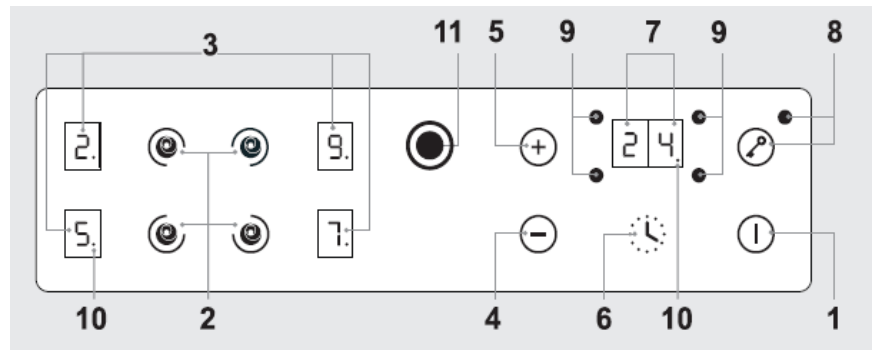
9.Chỉ dẫn chương trình nấu: Khi hiển thị sẽ chỉ ra thời gian hẹn giờ của lò nấu

10.Đèn LED điều khiển

On: Lò nấu hoặc hẹn giờ đang kích hoạt, có thể can thiệp được

Off: Lò nấu hoặc hẹn giờ đã được cài đặt đến số liệu cuối cùng

11.Điều khiển lò mở rộng (tùy model)



## 1. CẢNH BÁO CHUNG

Bạn nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để có thể sử dụng thiết bị hiệu quả nhất

Chúng tôi lưu ý bạn nên giữ quyển hướng dẫn này cũng như số series trong trường hợp bạn cần hỗ trợ khi có sự cố sau:

- Không nên để cho trẻ nhỏ điều khiển bếp cũng như chơi gần bếp khi nấu
- Không được sờ vào vùng trong lò nấu ngay khi bếp vừa tắt, vùng này còn rất nóng
- Cẩn thận khi nấu dầu và mỡ vì có thể gây cháy
- Không được để đồ nhựa hoặc giấy bạc lên lò nấu
- Sau mỗi lần nấu, cần chờ bếp nguội rồi vệ sinh sạch sẽ, tránh cặn bám vào bếp lâu ngày sẽ không vệ sinh được
- Bảng điều khiển của bếp rất nhạy, không được để đồ nóng, đồ vật trên bảng điều khiển
- Không nên nấu trực tiếp lên lò nấu
- Để nồi nấu vào trung tâm lò nấu để quá trình nấu đạt hiệu quả cao
- Không được dùng mặt bếp để chặt thái thay thớt
- Không nên để đồ nặng lên mặt bếp, không chứa đồ trên mặt bếp
- Khi mặt bếp bị rạn, cần thay thế mặt bếp mới
- Tắt nguồn điện trong mọi sự cố và gọi trung tâm bảo hành gần nhất hỗ trợ
- Những người sau không được điều khiển bếp: Trẻ nhỏ, thiếu năng trí tuệ, có vấn đề về thần kinh, không biết chữ và không nhận thức đầy đủ
- Bếp được sản xuất theo tiêu chuẩn: 73/23/EEC, 89/336/EEC, 2006/95/EC, 2004/108/EC
- 

## 2. LẮP ĐẶT

Lắp đặt thiết bị bếp thường phức tạp hơn các thiết bị khác vì phải đặt yếu tố an toàn lên hàng đầu. Vì vậy việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên được đào tạo

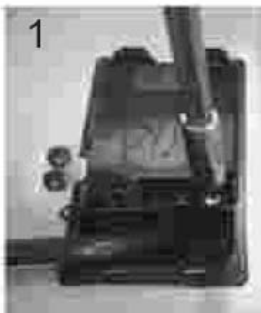
### 3.LẮP BẾP ÂM TỬ

Khu vực tủ bếp dùng lắp bếp âm tủ phải được làm bằng vật liệu hoặc gia cố thêm vật liệu chịu nhiệt

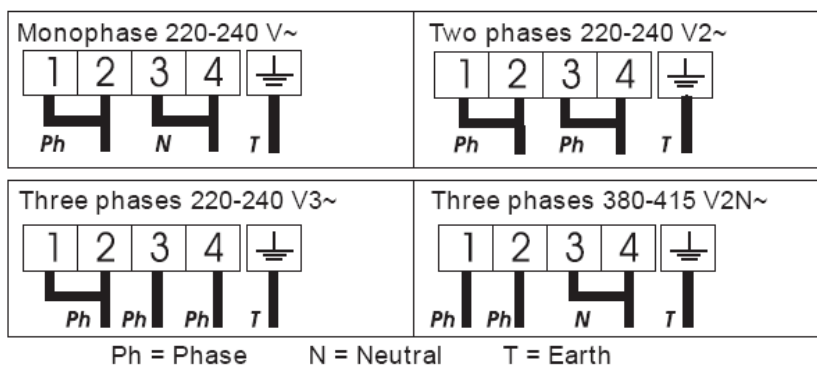
Xem ảnh B/D: Có miếng dán đi theo mỗi bếp, lưu ý dán cẩn thận để nước không chảy xuống phần dưới tủ

### 4.ĐẤU NỐI ĐIỆN

- Đảm bảo đúng dây cáp điện và nguồn điện phù hợp cho bếp, đủ công suất điện, có aptomat riêng cho bếp
- Bắt buộc phải đấu nối bếp với hệ thống dây tiếp địa để đảm bảo an toàn
- Khi không chắc chắn, cần liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ
- Lưu ý: Đấu nối điện theo màu dây điện như sau – Màu xanh nước biển: dây trung tính (N) – Màu nâu:L – Màu vàng xanh lá cây: dây tiếp địa
- Bếp được đấu nối với dây điện chờ và yêu cầu điện nguồn 220v-240v
- Bếp cũng có thể được đấu nối với nguồn điện 3 pha  
3 pha: 220-240 V3 50/60Hz  
3 pha: 380-415 V3N 50/60Hz
- Xem hình hướng dẫn sau khi cần đổi nguồn điện



	LAY OUT " 1 "	LAY OUT " 2 "	LAY OUT " 3 "	LAY OUT " 4 "
<b>MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~</b>				
Fuse	25 A	32 A	25 A	32 A
Cable H05V2V2F	3x2.5 mm <sup>2</sup>	3X4 mm <sup>2</sup>	3X2.5 mm <sup>2</sup>	3x4 mm <sup>2</sup>
Cable H05VVF		3X4 mm <sup>2</sup>		3x4 mm <sup>2</sup>
<b>THREE PHASES 220-240 V3~</b>				
Fuse	25 A	25 A		25 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm <sup>2</sup>	4X2.5 mm <sup>2</sup>	20 A	4X2.5 mm <sup>2</sup>
Cable H05VVF		4X2.5 mm <sup>2</sup>	4X2.5 mm <sup>2</sup>	4X2.5 mm <sup>2</sup>
<b>THREE PHASES 380-415 V2N~</b>				
Fuse	25 A	32 A	25 A	32 A
Cable H05V2V2F	4X2.5 mm <sup>2</sup>	4X4 mm <sup>2</sup>	4X2.5 mm <sup>2</sup>	4X4 mm <sup>2</sup>
Cable H05VVF		4X4 mm <sup>2</sup>		4X4 mm <sup>2</sup>



## 5. LÒ MỞ RỘNG (tùy từng model)

## 6. LỰA CHỌN NỒI PHÙ HỢP



Thông tin sau sẽ giúp bạn lựa chọn nồi nấu đạt hiệu quả nhất khi sử dụng bếp

- Nồi inox: Nên sử dụng
- Nồi nhôm: Nên dùng loại có trọng lượng nặng
- Nồi gang: Có thể dùng được nhưng không nên dùng nhiều vì dễ gây xước mặt gốm, bắt nhiệt chậm và ít
- Nồi đồng ở đáy / nồi đá: Dùng loại nồi nặng. Sử dụng tốt
- Nồi gốm/tráng men: Dùng tốt, dùng loại đáy phẳng
- Nồi gốm kính: Không nên sử dụng vì bắt nhiệt kém





## TẮT CHUNG


Lò nấu và hẹn giờ có thể tắt bất cứ lúc nào bằng cách chạm vào ON/OFF


## NHIỆT DƯ

Kí hiệu “ H “ sẽ hiển thị khi bề mặt bếp còn nóng (khoảng trên 60°C), khi nhiệt độ giảm xuống (dưới 60°C) thì chữ “ H “ sẽ biến mất

Nhà sản xuất khuyên bạn nên tắt bếp sớm trước khoảng 1 phút để tận dụng nhiệt dư của lò nấu và tiết kiệm điện


## LÒ MỞ RỘNG ( 2 vòng – tùy model)


Để kích hoạt lò mở rộng: Chạm vào kí hiệu  lò mở rộng sẽ được kích hoạt

Để tắt lò mở rộng: Chạm vào kí hiệu  lò mở rộng sẽ tắt

## LÒ MỞ RỘNG ( 3 vòng – tùy model)

Chạm vào lò nấu, lò trung tâm được kích hoạt

Để khởi động vòng nấu đầu tiên của lò: Chạm vào nút mở rộng lò . Đèn điều khiển sẽ hiện lên

Để khởi động vòng nấu thứ 2 của lò nấu: Chạm vào nút mở rộng lò . Đèn điều khiển thứ 2 sẽ hiển thị

Để tắt một trong hai lò mở rộng của lò nấu, chạm 1 lần hoặc 2 lần vào nút lò mở rộng

Lò chính nấu theo chế độ bình thường, nó sẽ tự động tắt

## LÒ NẤU 3200W

Chạm vào nút của lò nấu này. Lần chạm đầu tiên là lò tiêu chuẩn 2100w có thể điều chỉnh từ mức 0 đến mức 9


Để nấu lò 3200w (2100w+1100w)

- Chạm vào nút của lò nấu, giữ nút “ + “ cho đến cấp độ 9, thả tay ra nhẹ và chạm lại, lò nấu thứ 2 chỉ 1100w hiển thị và hoàn thiện với lò nấu đầu tiên. Kí hiệu “ P “ hiện ra.
- Để tắt lò nấu mở rộng này, chạm vào nút “ - “ và “ P “ sẽ biến mất. Lò nấu trở lại theo tiêu chuẩn bình thường

Bếp này không thiết kế chức năng nấu nhanh

## CÀI ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH NẤU ĂN

Mỗi lò nấu có thể cài đặt chương trình cho thời gian tối đa là 99 phút

- Chọn lò nấu  
LED điều khiển gắn với cấp độ nhiệt phải hiển thị. Nó chỉ ra lò đang hoạt động
- Chạm nút hẹn giờ Timer 

Lò nấu kí hiệu xung quanh hiển thị hẹn giờ chỉ lò điều khiển

- Chạm lại vào hẹn giờ để chọn phút giữa 0 và 99 hoặc chạm “ - “ để giảm thời gian giữa 60 phút và 0
- Thời gian cài đặt có thể điều chỉnh bất kỳ lúc nào khi kích hoạt lại lò nấu và cài đặt lại hẹn giờ

Khi thời gian trôi đi, lò nấu tự động tắt và có tiếng kêu bíp trong 1 phút, chạm vào nút hẹn giờ để dừng nó lại

Hẹn giờ có thể dùng độc lập như nhắc giờ, nó sẽ kêu vào giây cuối của thời gian cài đặt

## KHÓA NÚT HOẠT ĐỘNG

Chức năng này giúp giữ chức năng nấu hiện tại, tránh ai đó vô tình điều khiển sai chương trình đang nấu, tốt cho việc vệ sinh bếp trong khi đang nấu

- Chạm nút ON/OFF
- Tùy vào lựa chọn của bạn, bắt đầu hay không nấu bếp
- Chạm vào nút khóa để cài đặt dữ liệu: Với chế độ này thì không nút nào khác hoạt động trừ ON/OFF. Đèn chỉ dẫn khóa hiển thị

Để mở khóa, chạm vào nút khóa, đèn sẽ biến mất, tất cả chức năng trở lại bình thường

Nếu điều khiển bị khóa, hẹn giờ bật, thời gian sẽ tự động đếm và lò nấu sẽ tắt vào cuối thời gian cài đặt

Nếu điều khiển khóa bật mà bếp bị ngắt đột ngột, điều khiển khóa sẽ hoạt động và tránh không có chế độ nào được hoạt động khi bếp khởi động trở lại. Chạm vào nút khóa để mở khóa.

## CHẾ ĐỘ NẤU NHANH

Tất cả các lò nấu \* của bếp được trang bị chế độ nấu nhanh khi cần

Trừ lò bếp công suất lớn 3200w không có chức năng này

Bật chức năng nấu nhanh

- Chạm ON/OFF
- Chạm vào lò cần nấu, giữ “ + “ cho đến mức 9, bỏ tay ra nhanh và chạm lại vào “ + “ hiển thị sẽ nhảy luân chuyển “ **A** “ “ **Fast heater** ” và “ **9** “
- Nếu giảm cấp độ nhiệt về chế độ mới thì hiển thị sẽ nhảy luân chuyển “ **A** “ “ **Fast heater** ” và vị trí cấp độ mới

Cấp độ nấu	Điện tiêu thụ(%)	Thời gian nấu nhanh (phút)	Thời gian nấu tối đa trước khi nấu tự động
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6.5	4 H
5	19 %	8.5	1.5 H
6	32 %	2.5	
7	45 %	3.5	1.5 H
8	65 %	4.5	1.5 H
9	100 %	0	1.5 H

Ví dụ: Lò 1800w tại cấp độ 6 = 32% của lượng điện 1800w tiêu thụ. Khi chức năng nấu nhanh bật lên, lò nấu 1800w sẽ trong 2.5 phút và điều chỉnh về 576w sau thời gian này

Để đảm bảo an toàn, lò nấu sẽ tự động tắt nếu nấu ở thời gian quá dài, thời gian tắt sẽ phụ thuộc vào cấp độ nhiệt sử dụng

Để tắt chế độ nấu nhanh: Bật lò nấu, chạm vào “ - “ để về cấp độ nấu thông thường, giảm về chế độ cần nấu hoặc về “ 0 ” để dừng lò nấu này

## 8.VỆ SINH

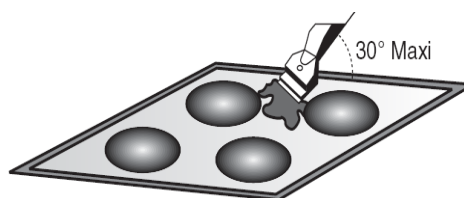
- Trước khi vệ sinh phải để bếp nguội hẳn
- Sử dụng nước rửa chuyên biệt cho mặt kính và gốm kính để vệ sinh
- Không nên để tàn vào lò nấu dẫn đến cặn bám chặt vào không vệ sinh được.
- Không nên để chất dễ tan chảy gần lò nấu như đường, nhựa...

- Cho vài giọt chất rửa cho gốm kính vào bề mặt và lau nhẹ nhàng bằng khăn mềm hoặc giấy mềm.

Lưu ý: Nếu vẫn có cặn bám chặt vào mặt bếp, cho thêm vài giọt nước rửa dùng dao chuyên dụng đẩy đi đẩy lại nhẹ nhàng cho vết bẩn bong ra và lau lại

### Mẹo nhỏ

Không dùng xà phòng với khăn ướt  
Không được dùng tô vít cứng và dao  
Nên dùng dao vệ sinh chuyên dụng và nhẹ  
hàng di chuyển góc 30°  
Không nên cho trẻ em sờ vào dụng cụ dao  
vệ sinh này  
Không dùng hóa chất tẩy rửa



## 9.XỬ LÝ SỰ CỐ

- Lò nấu chỉ nấu nhỏ, nhiệt thấp: Chỉ được dùng nồi có đáy phẳng, nếu nhìn thấy màu đỏ khi nấu có nghĩa là nồi không vừa vòng nấu và nồi không bắt nhiệt tốt. Nên dùng nồi che kín vòng vẽ chỉ định lò nấu
- Nấu chậm: Nồi và chất liệu của nồi không phù hợp. Đổi nồi khác
- Xước mặt bếp: Vệ sinh không đúng cách, không được dùng vật nhọn để cạy hoặc cọ sát, không dùng chất ăn mòn để vệ sinh
- Có vết nhôm: Không được di chuyển nồi mạnh trên bếp trong quá trình nấu
- Bếp không hoạt động hoặc 1 lò không hoạt động: Kiểm tra đầu nối điện. Bếp được trang bị cảm biến rất nhạy, không được để vật trên bảng điều khiển khi nấu bếp. Khi có vật che 2 nút ở bảng điều khiển sẽ tự động bị khóa
- Bếp tự động tắt: Vật cản che ở bảng điều khiển trong 10 giây, khi có tiếng kêu báo mà không bỏ ra bếp sẽ tự động tắt
- Một lò bếp tự động tắt: Do bếp để quá lâu mà không có nồi nấu
- Hiện thị “ H “: Nhiệt dư sau khi nấu sẽ còn cao, nên tắt bếp trước khi kết thúc quá trình nấu khoảng 1 phút để tận dụng nhiệt dư này

## **10.BẢO TRÌ**

Trước khi gọi đến trung tâm hỗ trợ kỹ thuật, bạn nên kiểm tra kỹ và xử lý những lỗi đơn giản như kiểm tra dây cáp, đầu nối nguồn điện, ...



Trung tâm Dịch vụ khách hàng và Bảo hành tại Hà Nội

**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ BẾP TOÀN CẦU**

Số 6, Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội, Việt Nam

Tel: 84-4 537 6966 / Fax: 84-4 537 6967