

CHEF'S



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trung tâm bảo hành:

024. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỬ

EH – DIH388V



MỤC LỤC

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH
2. SỬ DỤNG BẾP AN TOÀN
3. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
5. LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG BẾP
6. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

www.chefs.com.vn

CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU

Địa chỉ: Số 122 ngõ 168 Kim Giang, Đại Kim,

Q. Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

ĐT: 024 3559 0287 Fax: 024 3559 2900

Email: sale@chefs.com.vn

LỜI CẢM ƠN

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin và lựa chọn sử dụng bếp điện từ CHEF'S!

Quý khách nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng bếp để đảm bảo quá trình sử dụng bếp được an toàn và hiệu quả.

Quý khách nên giữ cuốn sách hướng dẫn sử dụng tại nơi dễ tìm để có thể xem lại. Trong trường hợp bếp được chuyển cho người khác, Quý khách nên chuyển kèm sách hướng dẫn sử dụng.

Bất cứ sự hư hỏng nào xảy ra với bếp có nguyên nhân do bỏ qua hoặc làm sai với các hướng dẫn an toàn trong quá trình sử dụng bếp cũng như lắp đặt sẽ nằm ngoài phạm vi bảo hành.

Quý khách nên cất giữ toàn bộ giấy tờ liên quan đến bếp, bao gồm: sách Hướng dẫn sử dụng, Phiếu bảo hành.. trong suốt quá trình sử dụng bếp.

Quý khách nên kiểm tra kỹ bếp khi nhận hàng từ bên Cung cấp. Nếu thân bếp bị móp méo, vỡ kính.. Quý khách không nên sử dụng.

Nếu Quý khách có thắc mắc, xin liên hệ trực tiếp với Trung tâm CSKH / Bảo hành của CHEF'S.

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH

QUÝ KHÁCH VUI LÒNG LIÊN HỆ VỚI CHÚNG TÔI THEO SỐ ĐIỆN THOẠI:
024. 3559 0287

A. ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

Sản phẩm được bảo hành trong các trường hợp sau:

1. Sản phẩm được đổi mới trong 7 ngày đầu tiên nếu có sai hỏng do lỗi sản xuất.
2. Sản phẩm còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ tổng đài 8099.
3. Nếu không có tin nhắn từ tổng đài 8099, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
4. Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
5. Sản phẩm không nằm trong trường hợp bị từ chối bảo hành.

B. ĐIỀU KIỆN TỪ CHỐI BẢO HÀNH

Trung Tâm Bảo Hành sẽ từ chối bảo hành hoặc sẽ sửa chữa có tính phí trong những trường hợp sản phẩm bị hỏng không phải lỗi của nhà sản xuất như sau:

1. Sản phẩm không còn tem bảo hành.
2. Sản phẩm bị hư hại do thiên tai hoặc những trường hợp bất khả kháng:
 - a. Do ngập lụt, sét đánh, tai nạn, bị rơi, va chạm, để sản phẩm nơi ẩm ướt, bụi bặm, nhiệt độ cao...
 - b. Côn trùng chui vào sản phẩm gây hỏng mạch điện tử: gián, chuột, thạch sùng...
 - c. Bị vỡ kính do tác động từ bên ngoài.
 - d. Có vết mốc, gỉ sét, vết ăn mòn, bị nứt, vỡ, gãy, biến dạng, cháy nổ, có chất lỏng..
3. Sản phẩm hư hại do sử dụng sai nguồn điện khuyến cáo và không sử dụng theo đúng chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng đi kèm hoặc sử dụng phụ kiện không phải do Chef's cung cấp.
4. Sản phẩm được lắp đặt, duy trì bảo dưỡng sai hoặc hoạt động vượt mức hướng dẫn của nhà sản xuất.
5. Sản phẩm đã được thay đổi, điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành của Chef's.
6. Không đáp ứng điều kiện bảo hành được quy định trong mục A.

2. SỬ DỤNG BẾP AN TOÀN

Bếp điện từ Chef's là thiết bị gia dụng, được thiết kế cho mục đích nấu ăn trong gia đình và phải được lắp đặt đúng quy cách trong không gian bếp.

Đối tượng hạn chế sử dụng:

Để sử dụng bếp an toàn, những cá nhân sau đây không nên sử dụng bếp:

- Những người tàn tật, có thiếu năng trí tuệ
- Những người chưa được đào tạo, hướng dẫn sử dụng bếp điện từ.

Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không chơi đùa trên bếp.

Khuyến cáo: Việc sử dụng bếp cảm ứng từ không hề gây ảnh hưởng tới các thiết bị điện gia dụng khác.

Quá nhiệt với dầu, bơ:

- Quá nhiệt với dầu ăn, bơ sẽ rất dễ gây cháy.
- Bạn phải theo dõi liên tục khi chế biến các món ăn có sử dụng dầu ăn, bơ
- Trong trường hợp xảy ra cháy do dầu ăn, bơ, bạn không nên sử dụng nước để dập lửa. Bạn nên dập lửa bằng cách dùng nắp vung hoặc miếng vải ẩm úp lên trên chảo, nồi đang nấu. Sau đó bạn tắt ngay bếp hoặc nguồn điện cấp cho bếp.

Đun bếp ở nhiệt độ cao:

Rất dễ gây bỏng cho bạn. Không chạm vào vùng nấu của bếp vì rất nóng, sẽ gây bỏng. Trẻ em bắt buộc tránh xa khu vực nấu ăn. Bếp có chức năng cảnh báo nhiệt dư vùng nấu, sẽ báo cho bạn biết khi vùng nấu vẫn nóng.

- Có thể gây cháy ! Bạn không được để các vật dễ cháy trên mặt bếp.
- Có thể gây cháy ! Nếu tủ bếp của bạn có ngăn kéo lắp phía dưới bếp, bạn không được để các vật dễ cháy.

Chú ý với đáy nồi / xoong bị ướt:

- Nếu đáy dụng cụ nấu bị ướt, khi bạn đặt dụng cụ nấu lên trên mặt bếp đang nóng, nó sẽ tạo ra hơi nước có áp suất lớn. Hơi nước này sẽ làm cho dụng cụ nấu bị trôi, trượt ra khỏi bếp.
- Bạn phải luôn đảm bảo đáy nồi được khô ráo khi đặt lên trên bếp.

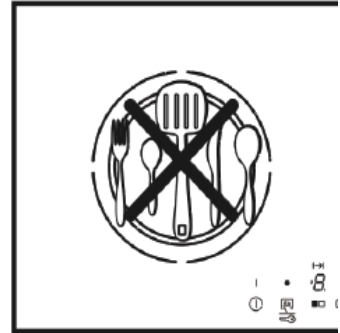


Mặt kính bị vỡ, bếp bị vỡ:

- Khi bạn phát hiện bếp bị vỡ (có thể kính vỡ, thân bếp vỡ..), bạn nên ngừng sử dụng bếp ngay. Sau đó bạn liên lạc với trung tâm bảo hành của Chef's.

Không đặt các vật dụng bằng kim loại lên trên bếp từ.

- Bạn không nên để các vật dụng bằng kim loại như dao, thìa, đĩa... lên trên vùng nấu của bếp từ trong quá trình sử dụng cũng như sau khi sử dụng. Nó có thể bị đốt nóng và gây cháy.



Bảo trì thường xuyên với quạt gió làm mát

- Bếp luôn được lắp quạt làm mát dưới đáy bếp.
- Nếu bếp được lắp âm, tủ bếp phải đảm bảo có cánh tủ thoáng, ngăn kéo có đường hút gió làm mát. Tủ bếp phải thông thoáng, không để quá nhiều đồ vật phía dưới bếp, không để giấy hoặc các vật có kích thước nhỏ dưới bếp. Nó có thể bị hút vào và làm hỏng quạt gió và hệ thống mạch điện tử.
- Bo mạch điện tử của bếp có thể bị hỏng nếu tủ bếp bị bịt kín.
- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các vật dụng bên dưới là 20cm.

Tự sửa chữa bếp

- Bạn có thể làm hư hỏng bếp cũng như gây nguy hiểm nếu tự ý mở bếp và sửa chữa các bộ phận điện, điện tử bên trong bếp.
- Bạn hãy liên lạc với Trung tâm bảo hành của CHEF'S khi có sự cố xảy ra với bếp.

Dây cáp nguồn cho bếp

- Bất cứ sự lắp đặt bếp (bao gồm cả lắp dây cáp nguồn) đều phải thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo của hãng.
- Dây cáp nguồn không được tiếp xúc với các khu vực có nhiệt độ cao của bếp.
- Bếp được thiết kế tuân theo các tiêu chuẩn về điện gia dụng.
- Dây cáp nguồn phải đảm bảo cung cấp đủ công suất cho bếp. Bạn nên liên lạc với Trung tâm CSKH của hãng để được tư vấn.
- Nguồn điện cung cấp cho bếp cần phải được thông qua một thiết bị ngắt mạch tự động (áp to mát) 2 pha.

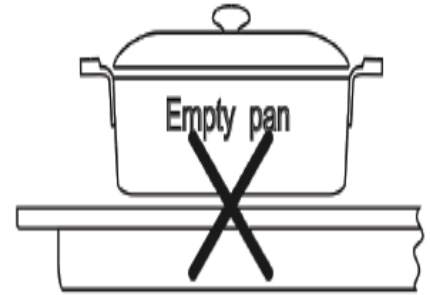
Tắt bếp

- Bạn nên luôn sử dụng phím tắt nguồn chính, nằm trên mặt điều khiển để tắt bếp.
- Bạn không nên đợi đến khi bếp tự tắt trong trường hợp bếp từ hỗ trợ tính năng này khi không có nồi trên bếp.

Nguyên nhân gây hư hỏng

Chú ý với đáy xoong nồi.

- Đáy xoong nồi có sạn bẩn, trầy xước sẽ làm hư hỏng mặt kính.
- Không để xoong nồi không có thực phẩm, nước lên trên bếp, sẽ gây cháy.



Chú ý với khu vực bàn phím điều khiển.

- Không để xoong nồi đang nóng vào khu vực bàn phím điều khiển. Điều này có thể làm hư hỏng phần bo mạch điện tử bên trong.

Đường, muối, cát sạn

- Không để rơi vãi đường, muối, cát sạn trên mặt kính. Nó có thể làm xước mặt kính.

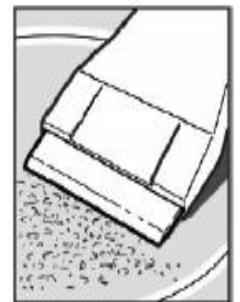
Vật cứng, sắc nhọn

- Vật cứng sắc nhọn có thể làm xước, vỡ kính khi bị làm rơi trên mặt kính.

Thực phẩm cháy kết trên mặt kính.

- Đường hoặc thực phẩm khi bị cháy và kết lại trên mặt kính vùng nấu có thể làm hỏng kính.
- Bạn nên sử dụng loại dao chuyên dụng và kem tẩy rửa làm vệ sinh mặt kính ngay sau khi sử dụng.

Glass scraper



Chất tẩy rửa không phù hợp

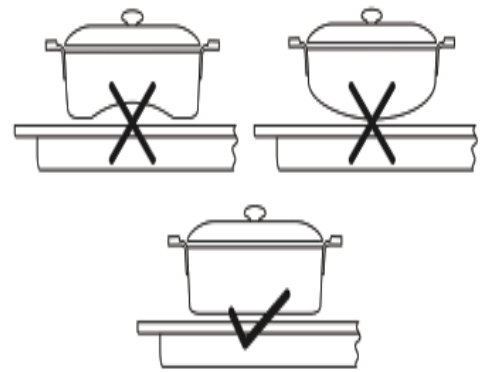
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

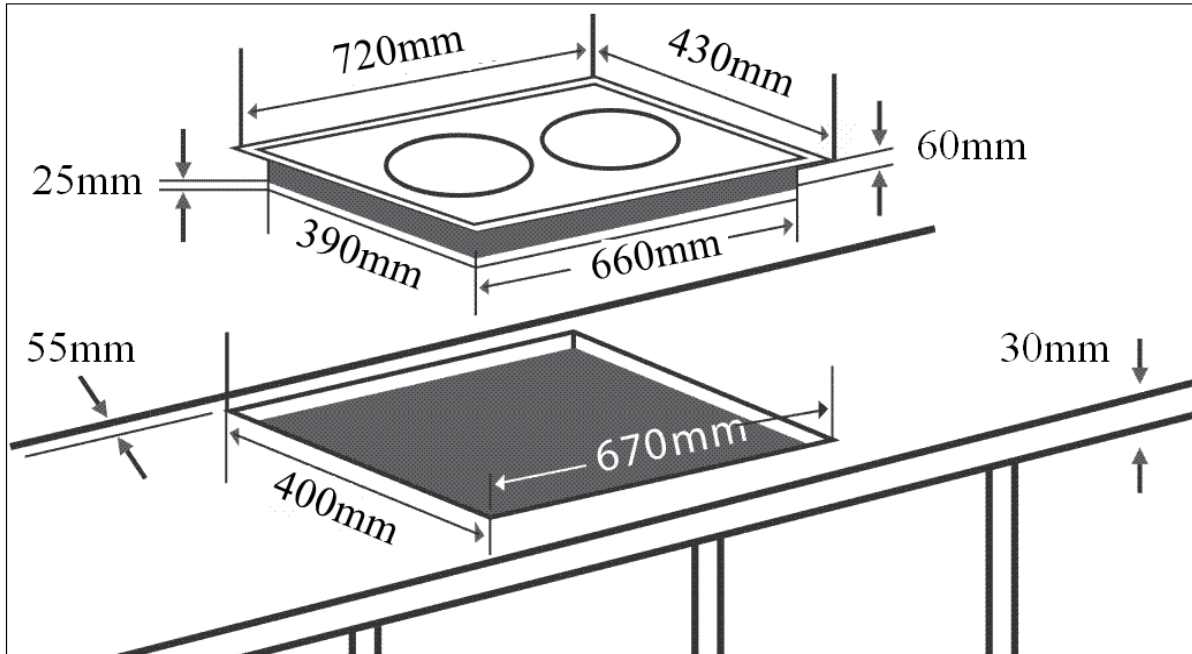
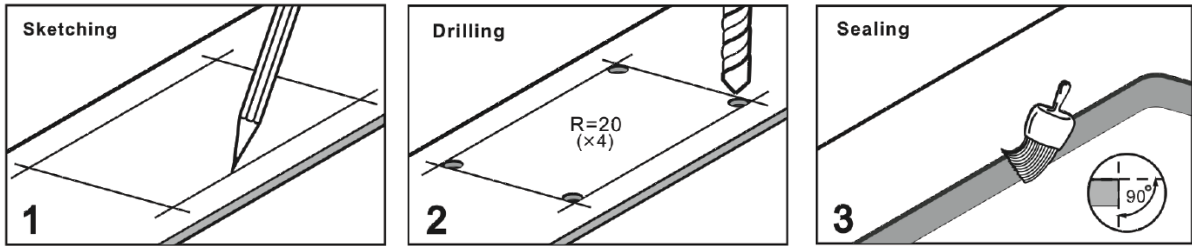
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng

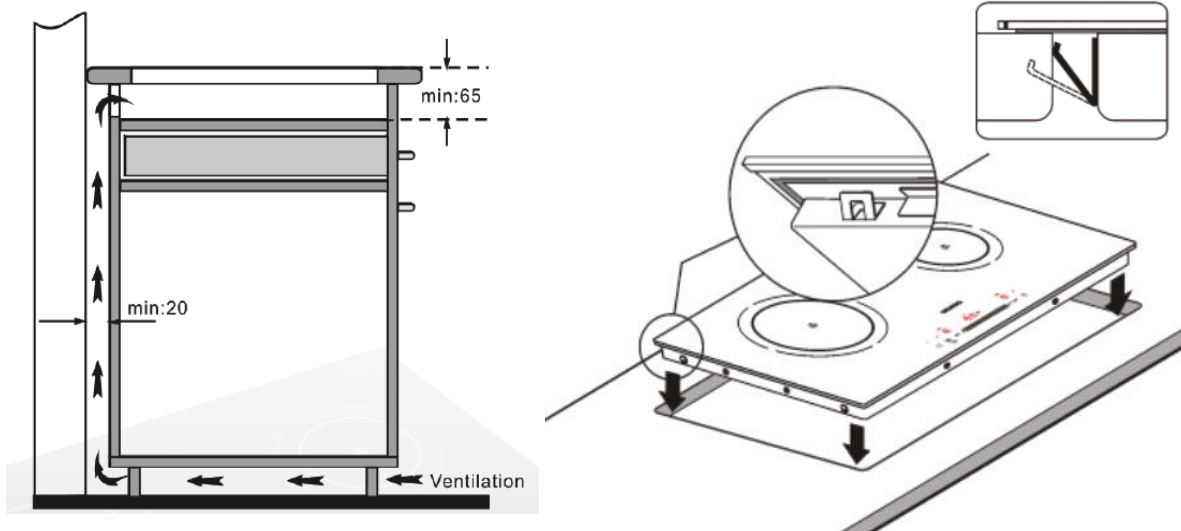
- Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trống thì đáy nồi là phẳng.
- Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng nấu.
- Nếu đáy nồi nhỏ hơn, nhiệt lượng của bếp sẽ thất thoát ra ngoài không khí, dẫn đến tiêu hao năng lượng điện.
- Chọn loại nồi có kích thước vừa đủ với lượng thực phẩm cần nấu. Nếu nồi quá to cũng gây thất thoát năng lượng.
- Luôn đặt nồi vào chính giữa vùng nấu. Luôn đậy nắp vung khi nấu, nếu không sẽ bị thất thoát nhiệt vào không khí.
- Sử dụng lượng nước vừa đủ khi nấu ăn sẽ tiết kiệm được năng lượng, đồng thời sẽ giữ được vitamin trong thực phẩm, giúp rau xanh hơn.
- Trong quá trình nấu ăn, các món ăn như hầm, soup sẽ rất dễ bị trào ra ngoài. Do vậy, khi nấu các món này, bạn nên tăng nhiệt từ từ (để mức công suất thấp và tăng dần), sẽ hạn chế được việc trào ra ngoài.
- Chúng tôi khuyến cáo bạn không nên sử dụng lại các loại xoong nồi cũ (đã được sử dụng trên bếp ga. Vì ngọn lửa có thể làm đáy nồi bị cong, lõm. Nếu bạn vẫn muốn dùng, bạn phải kiểm tra lại độ phẳng của đáy nồi.



3. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT



Kích thước khoét lỗ: EH-DIH388V



Những lưu ý khi lắp đặt

- ✚ Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- ✚ Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- ✚ Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- ✚ Luôn luôn nối bếp vào đường cấp nguồn bằng 1 át-tô-mát $\geq 18A$.
- ✚ Dây cấp nguồn không được tiếp xúc với khu vực có nhiệt độ cao của bếp.
- ✚ Tủ lạnh, lò vi sóng, lò nướng, máy rửa bát không nên lắp đặt phía dưới bếp.
- ✚ Kích thước khoét lỗ: Theo hình vẽ.
- ✚ Đường kính lõi dây cấp nguồn: 3 x 1,5mm.
- ✚ Đảm bảo tủ bếp có đường hút / đường thoát gió làm mát phía dưới bếp.
- ✚ Mặt dưới của kính đã có lớp xốp ngăn nước, bạn không cần đến keo silicon để dán kính với mặt đá.
- ✚ Làm vệ sinh tủ bếp bên dưới, xịt thuốc diệt côn trùng, gián nhằm chui vào bếp.

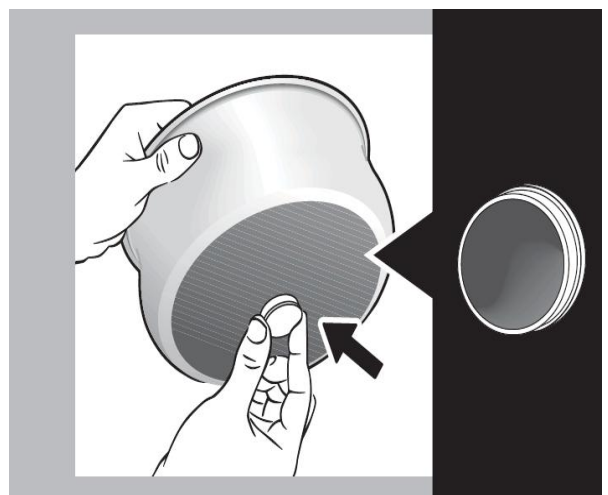
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng bếp bạn cần biết rằng bếp cảm ứng từ truyền nhiệt qua từ trường, nhiệt sẽ được truyền trực tiếp khi có sự tiếp xúc với xoong nồi, do đó bạn phải chọn các dụng cụ nấu có bề mặt tiếp xúc tạo từ tính (inox nhiễm từ).

4.1 Chọn dụng cụ đun nấu

Để đạt được hiệu quả nấu nướng nhanh nhất thì việc chọn dụng cụ nấu là vô cùng cần thiết. Theo nguyên lý chung, xoong nồi có đáy hút hoặc dính nam châm thì sẽ tương thích với các loại bếp cảm ứng từ (hình). Khi đặt xoong nồi lên mặt bếp đang hoạt động, lưu ý là trong xoong nồi đã có thực phẩm cần nấu.

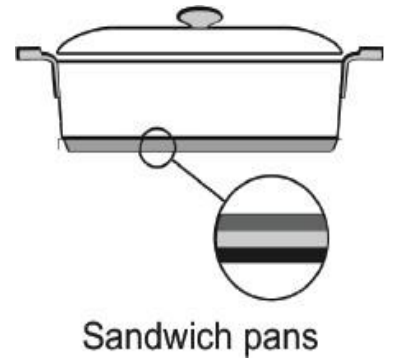
Đáy nồi: là loại 3/5 lớp, có lớp ngoài cùng nhiễm từ (như hình vẽ bên).



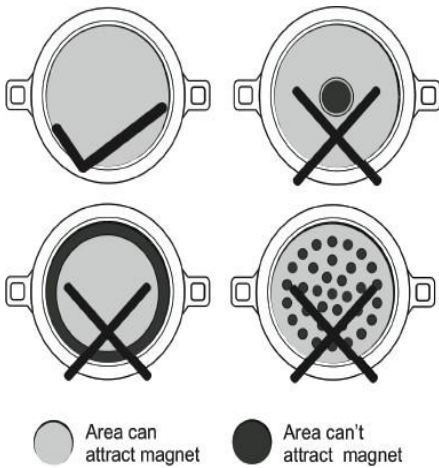
Kích thước đáy nồi:

Khi trên bếp không có nồi hoặc nồi làm bằng chất liệu không phù hợp hoặc đáy nồi có kích thước nhỏ, bếp sẽ không nhận diện được nồi và màn hình led hiển thị nhấp nháy chữ u. Nếu thời gian nhận diện quá 60 giây, bếp sẽ tạm tắt.

Kích thước đáy nồi phù hợp: $10\text{cm} < \text{kích thước nồi} < 26\text{cm}$



4.2 Một số loại xoong, nồi sử dụng không phù hợp với bếp từ:



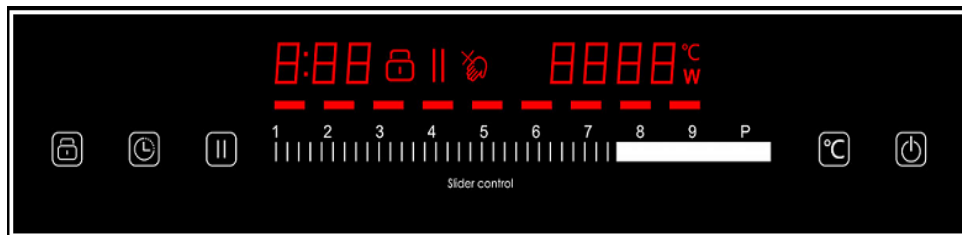
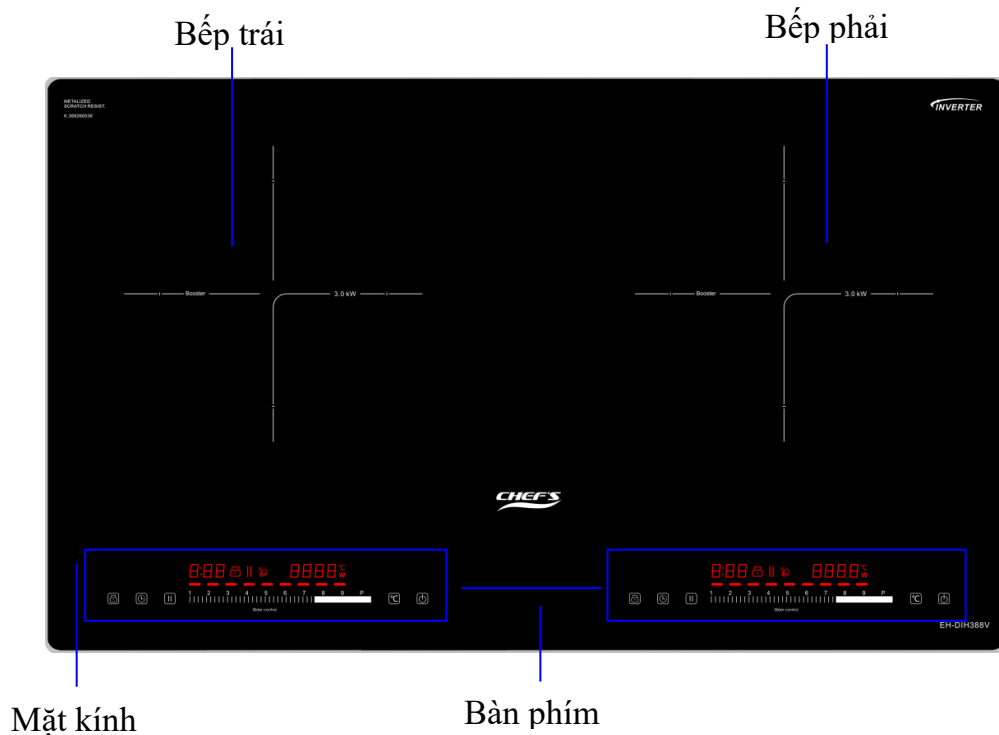
- Xoong nồi bằng kim loại không nhiễm từ
- Thủy tinh / gốm sứ
- Đồng/ nhôm
- Đáy nồi có thiết kế như hình bên

(Bạn có thể sử dụng miếng nam châm hoặc đầu chiếc tô - vít có nam châm để thử độ từ tính của xoong nồi).

Khuyến cáo:

- Tránh kéo lê xoong nồi trên bề mặt bếp vì có thể làm xước hoặc mờ màu sắc bề mặt kính.
- Tránh đặt bất kỳ đồ vật kim loại nào như dao, đĩa hay vung nồi lên trên bề mặt bếp vì có thể hoạt động làm nóng chúng gây nguy hiểm.
- Không bật bếp khi trong nồi không có thực phẩm / nước. Không nên sử dụng nồi đáy mỏng vì quá trình làm nóng trên bếp từ rất nhanh, gây cháy nồi và thực phẩm, có thể gây vỡ mặt kính của bếp, hỏng linh kiện điện tử trong bếp.

4.3 Bàn phím điều khiển bếp




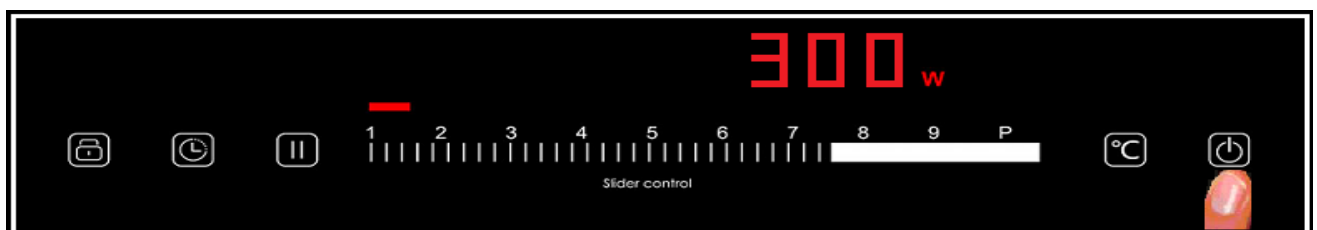
Bàn phím điều khiển của bếp.

4.4 Trạng thái chờ


- Sau khi bật aptomat cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. Tất cả các led bàn phím điều khiển sáng lên rồi tắt. Bếp ở trạng thái chờ điều khiển.

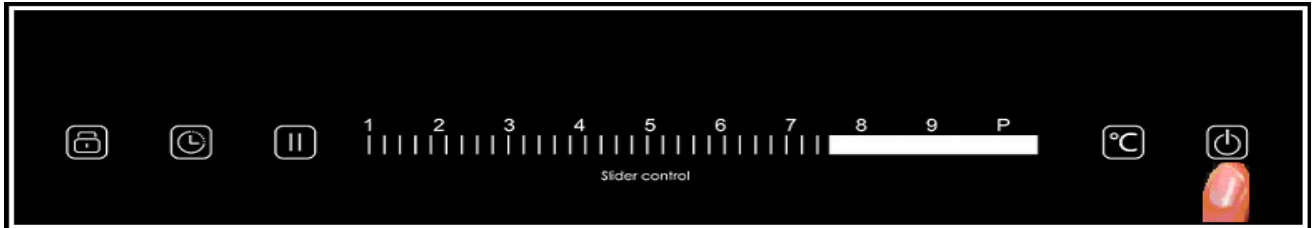
4.5 Khởi động bếp

- Để bật bếp bằng cách chạm và giữ tay vào phím nguồn  trong 1 giây để bật nguồn cho từng vùng nấu, màn hình led hiển thị mức công suất mặc định 300 w.




Nhấn và giữ phím  để bật nguồn bếp.

- Sau khi bật nguồn bàn phím, nếu không có điều khiển bếp tiếp theo trong 10 giây, bếp sẽ trở lại trạng thái tắt (OFF mode).
- Để tắt từng vùng nấu bằng cách chạm tay vào phím nguồn . Các chức năng điều khiển trước đó sẽ tắt.



Nhấn vào phím  để tắt bếp

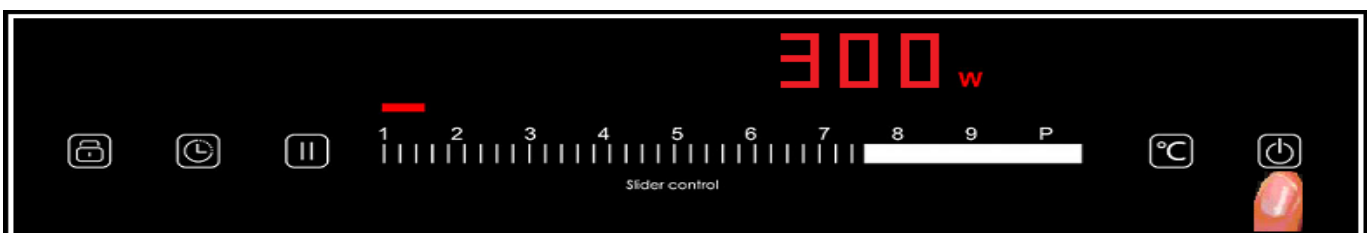
- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự  sáng. Các màn hình led tắt. Ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư.


4.6 Chọn mức công suất/ nhiệt độ vùng nấu

Trong khi bếp đã bật nguồn cả 2 vùng nấu, bếp hiển thị mặc định mức công suất nấu ở 300w, để chọn tăng/ giảm mức công suất cho từng vùng nấu bằng cách điều khiển trên thanh trượt bàn phím điều khiển của từng vùng nấu riêng rẽ.

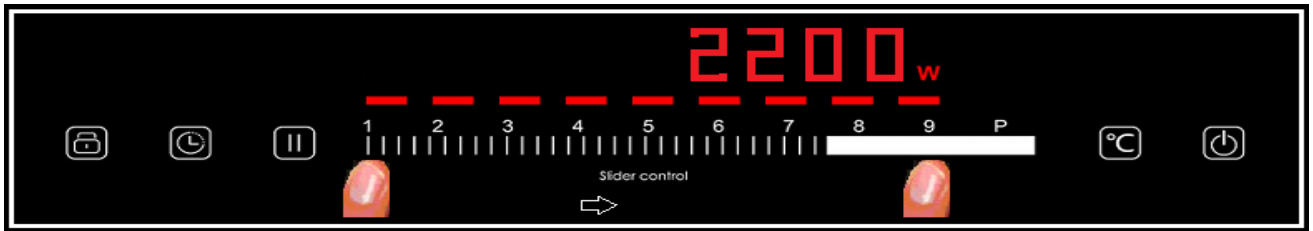
- Các mức công suất và nhiệt độ của vùng nấu

Mức CS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nhiệt độ (°C)	50	60	70	90	120	150	180	200	220
Công suất (W)	300	500	700	900	1100	1300	1600	1900	2200




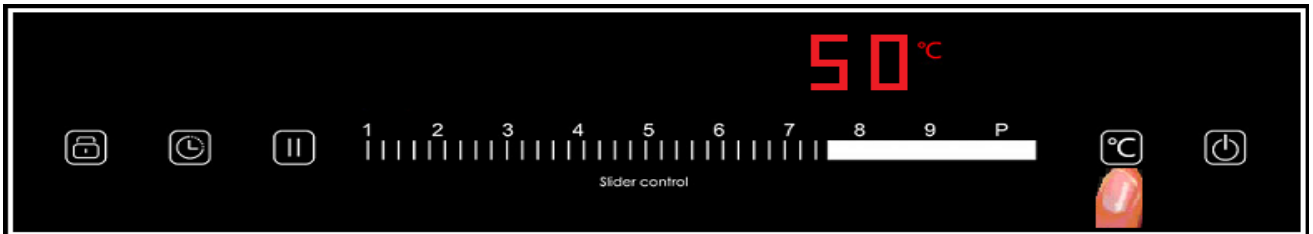
- Chọn mức công suất cho vùng nấu phải bằng cách chạm tay hoặc trượt tay trên thanh trượt bàn phím  của vùng nấu.
- Mức công suất nấu được chọn bằng cách trượt tay từ phím **1** đến phím **9** trên thanh trượt để chọn mức công suất từ 300 đến 2200w.

- Màn hình led hiển thị mức công suất nấu sáng và 9 gạch led sáng tương ứng. Vùng nấu sẽ hoạt động tại mức công suất đang hiển thị.




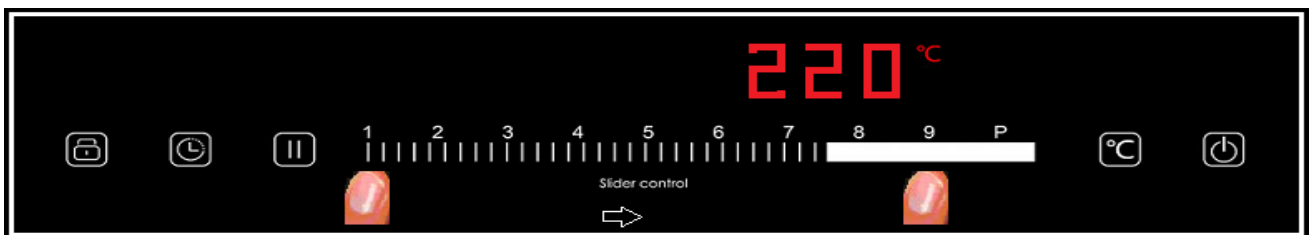
Điều chỉnh mức công suất nấu bằng thanh trượt.

- Sau khi vùng nấu đã bật nguồn, để chọn điều khiển theo nhiệt độ bằng cách chạm tay vào phím  để điều khiển theo nhiệt độ. Màn hình led hiển thị mức nhiệt độ mặc định 50°C sáng.





Chạm vào phím  để chọn điều khiển theo nhiệt độ.

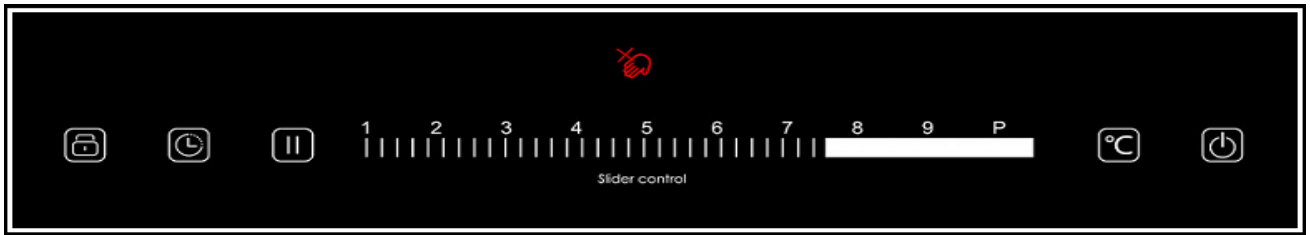
- Để tăng/ giảm mức nhiệt độ nấu bằng cách trượt tay từ phím **1** đến phím **9** trên thanh trượt điều khiển  để chọn mức nhiệt độ từ 50 đến 220°C.
- Màn hình led hiển thị mức nhiệt độ nấu sáng. Vùng nấu sẽ hoạt động tại mức nhiệt độ đang hiển thị.




Điều chỉnh mức nhiệt độ nấu bằng thanh trượt.

4.7 Tắt từng vùng nấu

- Khi bếp đang hoạt động, từng vùng nấu có thể tắt một cách độc lập bằng cách chạm vào phím nguồn  trên bàn phím điều khiển của vùng nấu đó.
- Các chức năng đang hoạt động sẽ tắt, ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư vùng nấu sáng.
- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự  sáng. Các màn hình led tắt. Ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư.



Chạm tay vào phím nguồn  để tắt vùng nấu

4.8 Chức năng nấu nhanh (Booster)





- Khi bếp đang ở mức công suất bất kỳ, chạm phím **P** trên bàn phím điều khiển thì bếp chuyển sang chế độ nấu nhanh (booster).
- Màn hình led hiển thị mức công suất sáng và 9 gạch led sáng tương ứng.
- Chức năng booster chuyển bếp hoạt động tại mức công suất lớn nhất là 3000w.

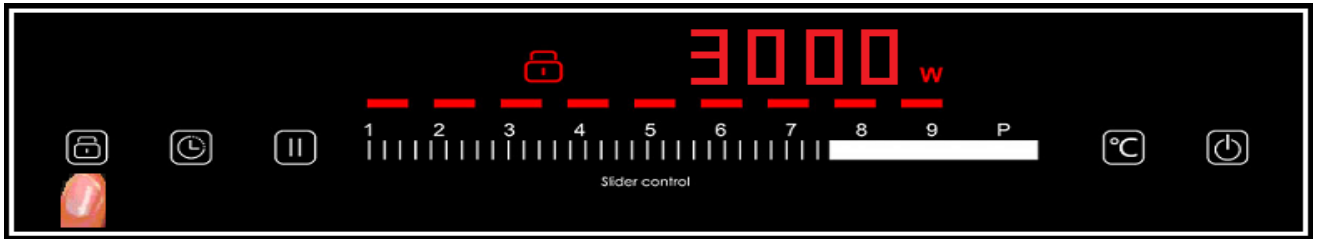


Chọn chức năng nấu nhanh booster

- Bếp chỉ chạy ở chế độ booster tối đa trong **10 phút**, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất 9 hoặc mức công suất đã chọn trước đó.
- Khi nhiệt độ của mâm dây và bo mạch điện tử đang ở mức cao, chức năng booster có thể không được kích hoạt hoặc tạm thời ngừng và bếp quay về mức công suất 9.
- Tắt chế độ nấu nhanh (booster) bằng cách chạm tay vào phím **P** để tắt booster hoặc chọn mức công suất khác từ 300 – 2200 w trên thanh trượt điều khiển.


4.9 Khóa bàn phím

- Chạm và giữ tay vào phím khóa  trong **2 giây** để khóa hoặc mở khóa bàn phím, led  sẽ sáng khi bàn phím bị khóa.
- Khi bếp đang hoạt động chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím điều khiển (ngoại trừ phím khóa  và phím nguồn ).



Chạm và giữ tay vào phím khóa  trong 2 giây để khóa/ mở khóa phím.

4.10 Hiện thị nhiệt dư vùng nấu

- Sau khi tắt bếp, nếu nhiệt độ mặt kính của vùng nấu còn nóng bếp sẽ hiển thị cảnh báo nhiệt dư vùng nấu, đồng thời quạt làm mát bên trong bếp tiếp tục hoạt động cho tới khi nhiệt độ xuống mức thấp.
- Cảnh báo  khi mức nhiệt mặt kính $> 50^{\circ}\text{C}$.
- Và hết cảnh báo khi nhiệt xuống dưới $< 50^{\circ}\text{C}$.



Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu.


4.11 Tự động tắt bếp an toàn

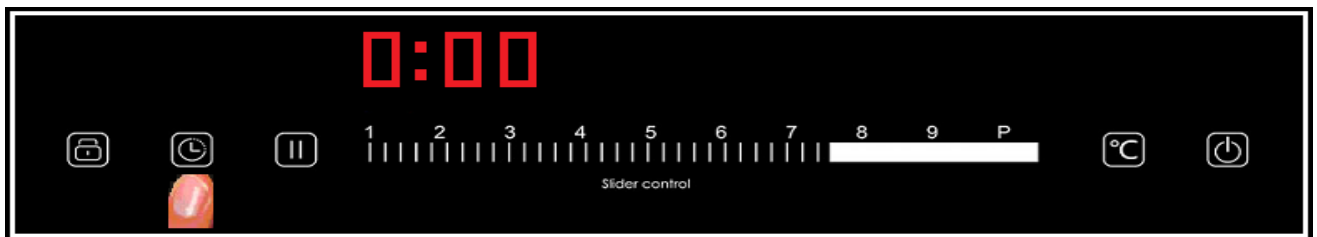
- Khi bếp đang chạy, nếu bạn để quên bếp, bếp sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định, tùy thuộc vào mức công suất đang chạy.
- Bếp đang chạy ở mức công suất max booster thì sẽ hoạt động ở mức công suất 3000 w trong khoảng thời gian 10 phút, sau đó tự động chuyển về mức công suất đã chọn trước đó.
- Nếu trong quá trình hoạt động trong khoảng thời gian 120 phút mà không có bất kỳ tác động điều khiển nào vào bếp, để bảo vệ an toàn bếp sẽ tự tắt sau 1 tiếng bíp.
- Trong trường hợp sử dụng bếp quá 120 phút mà không tác động điều khiển vào phím điều khiển thì sử dụng chức năng hẹn giờ tắt để bếp hoạt động theo thời gian đã chọn.

4.12 Chế độ hẹn giờ tắt

- Mỗi vùng nấu có 1 bộ hẹn giờ độc lập.
- Thời gian hẹn tối đa lên tới 8 giờ.

Bật chế độ hẹn giờ:

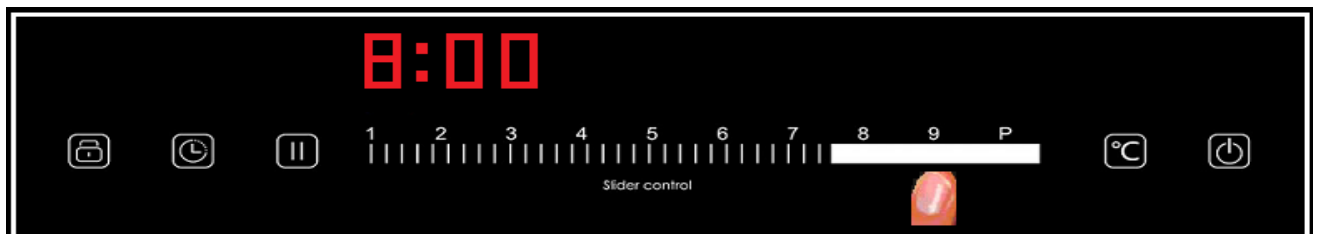
- Sau khi bếp đã bật nguồn và chọn mức công suất nấu, để hẹn thời gian tắt cho vùng nấu bằng cách:
- Chạm vào phím  để hẹn giờ tắt cho vùng nấu.
- Màn hình led của TIMER hiển thị số **0:00**, nhấp nháy trong 3 giây, nếu không chọn giá trị thời gian hẹn, bộ timer sẽ tắt.



Chọn chế độ hẹn giờ.


Chọn giá trị thời gian hẹn:

- Khoảng thời gian có thể điều chỉnh từ **0:01** phút – **8:00** giờ.
- Khi màn hình led hiển thị **0:00** nhấp nháy trong 3 giây, chạm tay vào phím **9 / 1** trên thanh trượt điều khiển để tăng/giảm thời gian cần cài đặt theo từng phút và giờ.
- Nếu chạm và giữ tay vào phím **9 / 1**, thời gian thay đổi mỗi lần 10 phút.
- Sau khi chọn xong thời gian hẹn, màn hình sẽ hiển thị giá trị nhấp nháy trong 3 giây và lưu lại, bắt đầu hoạt động.
- Khi thời gian kết thúc màn hình hiển thị chữ **End**, đồng thời có chuông báo kêu bíp, vùng nấu được tắt.




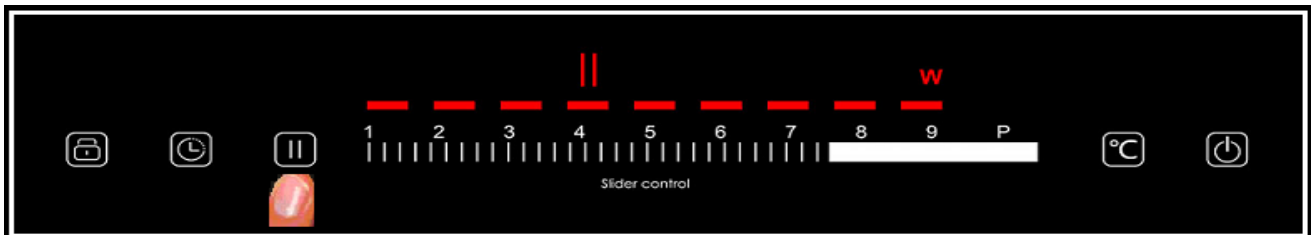
Chọn giá trị thời gian hẹn

Tắt bộ hẹn giờ:


- Để tắt bộ hẹn giờ bằng cách chạm tay vào phím  của bộ hẹn giờ trong 1 giây, thì bộ hẹn giờ sẽ tắt.
- Hoặc điều chỉnh giá trị thời gian về **0:00**, sau 3 giây bộ TIMER sẽ tắt.
- Hoặc tắt vùng nấu đang hẹn giờ.

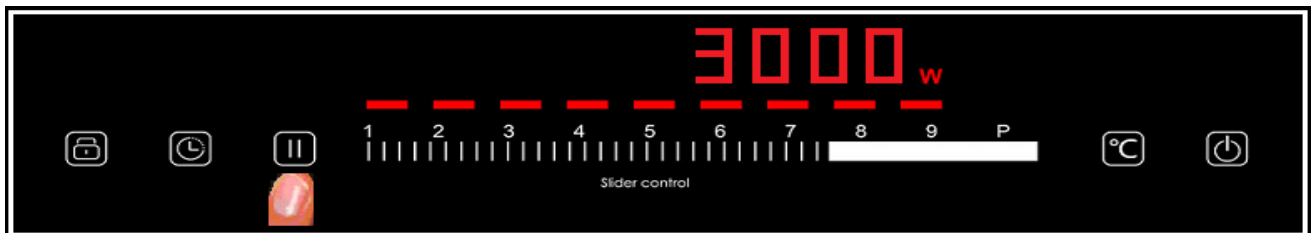
4.13 Chức năng tạm dừng Pause

- Chức năng tạm dừng cho phép người sử dụng dừng hoạt động của bếp trong 1 khoảng thời gian nhất định. Mục đích như để trả lời điện thoại, mở cửa...
- Khi tạm dừng hoạt động, các cài đặt của từng vùng nấu sẽ được lưu lại và khôi phục khi bếp hoạt động trở lại.
- Chức năng Pause được duy trì trong thời gian **10 phút**. Sau thời gian đó, bếp sẽ tự tắt nếu không được khôi phục hoạt động.
- Để chọn tính năng tạm dừng, chạm và giữ tay vào phím Pause  trong 1 giây, bếp tạm dừng hoạt động.



Chọn chức năng tạm dừng bếp Pause.

- Khôi phục lại hoạt động của bếp bằng cách chạm vào phím  trong 1 giây. Bếp hoạt động trở lại ở mức công suất đã chọn.



Khôi phục lại hoạt động của bếp.



4.14 Chức năng nhận biết có nồi - trên bếp từ

- Chức năng nhận biết có nồi được tự động kích hoạt khi vùng nấu bếp từ được bật sau 2.5 giây và đã chọn mức công suất.
- Trong trường hợp trên bếp không có nồi, màn hình hiển thị mức công suất sáng nhấp nháy.
- Sau khoảng thời gian **30 giây**, bếp sẽ tự động tắt.

4.15 Tính năng chống tràn

- Nếu trường hợp Chạm và giữ tay vào bất kỳ 2 phím nào trên bàn phím trong khoảng thời gian 10 giây, màn hình led 7 thanh sẽ hiển thị lỗi **E7** và có chuông cảnh báo bíp trong 1 giây rồi tắt.
- Hoặc Trong khi sử dụng bếp đun nấu nước tràn ra khu vực bàn phím điều khiển, trên bề mặt bàn phím sẽ phát hiện lỗi nước tràn trên bề mặt phím trong khoảng thời gian 10 giây sẽ cảnh báo, hiển thị lỗi E7 và có chuông báo bíp trong 1 giây rồi tắt.

4.16 Tắt bếp

- Khi bếp đang hoạt động, chạm tay vào phím nguồn  để tắt bếp.
- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự  sáng. Các màn hình led tắt. Ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư.
- Tắt cả các chức năng của bếp và màn hình hiển thị tắt, ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư vùng nấu và quạt làm mát hoạt động cho tới khi nhiệt độ bên trong bếp xuống mức thấp.

5. LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG BẾP


- ✚ Sau khi tắt bếp, đợi nhiệt độ mặt kính xuống thấp (hết cảnh báo nhiệt dư) thì bạn mới bắt đầu làm vệ sinh bếp.
- ✚ Với mặt bếp từ khi đun xong mặt bếp không nóng lắm vì thế vết bẩn sẽ không bị đóng cứng lại và bạn có thể dễ dàng lau chùi chúng.
- ✚ Với những vết bẩn nhẹ, bạn có thể dễ dàng lau chùi bằng cái khăn ẩm hoặc giấy chuyên dùng lau bếp.
- ✚ Những vết bẩn cứng đầu bạn có thể sử dụng chất tẩy chuyên dụng, ví dụ như kem CIF.
- ✚ Với bếp hồng ngoại, vết bẩn có thể bị kết cháy lại, rất khó để lau chùi ngay bằng dung dịch rửa. Bạn có thể làm như sau:
 - Dùng dao cạo mặt kính, cạo sạch các vết kết cháy trên mặt kính.
 - Dùng dung dịch rửa kính hoặc kem tẩy xịt vào mặt kính.
 - Dùng khăn mềm hoặc giấy chuyên dùng để lau kính.
- ✚ Không sử dụng hơi nước để làm sạch.
- ✚ Việc sử dụng các sản phẩm làm sạch có chứa chất tẩy ăn mòn hoặc những miếng giấy chứa chất tẩy kim loại mạnh sẽ làm cho mặt kính bị xước hoặc có thể gây ra vỡ mặt kính.
- ✚ Nếu có bất cứ vết rạn nứt nào xuất hiện trên bề mặt, lập tức phải ngắt nguồn điện chính vào bếp. Không sử dụng bếp để đun nấu cho đến khi được thay bề mặt kính mới.



Glass scraper



6. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Hiện tượng	Khả năng
Sau khi cắm dây nguồn vào ổ điện, nhấn và giữ phím  , bếp không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra đầu cắm, ổ cắm đã chặt chưa. • Nguồn điện có đúng định mức không?
Cảnh báo mức công suất sáng nhấp nháy (Bếp nhận thấy chưa có xoong nồi) (xuất hiện trên bếp từ)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đã đặt nồi lên bếp chưa? 2. Đặt có đúng vị trí không? 3. Nồi đúng loại inox nhiễm từ không? <p>Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm).</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.
Cảnh báo E1, E2 lỗi điện áp	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra nguồn điện đầu vào. Nhiều khu vực điện yếu, khi sử dụng bếp ở công suất cao/ thấp, sẽ gây sụt áp, dẫn đến cảnh báo E1/E2. Hiện thị lỗi E1 lỗi điện áp quá thấp Hiện thị E2 lỗi điện áp quá cao 2. Trong trường hợp khách hàng đang sử dụng bình thường trước đó, thì nguyên nhân có thể do lỗi trên bo mạch, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E3, E4 lỗi quá nhiệt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lỗ hút gió ở đáy bếp/ thoát gió ở bên cạnh bếp có thông thoáng không? 2. Nếu cảnh báo E3 có thể do quá nhiệt mặt kính, thì quạt gió có hoạt động không? 3. khi sử dụng xào rán ở mức công suất cao lên mặt kính nóng gây cảnh báo lỗi ở mặt kính. Nếu cảnh báo E4 bảo vệ quá nhiệt mặt kính, giảm công suất xuống mức thấp hơn, hoặc tạm dừng không sử dụng bếp vài phút. 4. Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E5, E6 lỗi cảm biến nhiệt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra nhiệt độ trong bếp xem quạt có hoạt động không 2. dụng cụ đun nấu có đúng loại sử dụng không <p>Trường hợp bị lỗi E5, E6 có thể lỗi sensor nhiệt mặt kính và trong mạch. Kiểm tra sensor nhiệt xem cắm chưa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Bạn Báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra nước có tràn vào bàn phím điều khiển không 2. Kiểm tra xem có vật gì đang đặt trên khu vực bàn phím điều khiển không <p>Nếu không rút nguồn điện ra một vài phút và cắm lại kiểm tra lại</p>

	hoạt động của bếp. 3. Báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo E4 (Nhiệt độ trên IGBT quá nóng)	<ul style="list-style-type: none">- Tắt bếp để giảm nhiệt độ trên IGBT về giới hạn cho phép.- Nếu bếp vẫn bị lỗi, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E6 (Lỗi cảm biến IGBT)	Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính, đợi 10 giây và kết nối lại. Nếu chỉ báo vẫn tồn tại, hãy xem lại cách ly thiết bị ở nhiệt độ cao.
Cảnh báo E9 (Lỗi giao tiếp)	Các cáp tín hiệu bàn phím kết nối với bo mạch công suất và mạch lọc nguồn bị lỗi Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

