

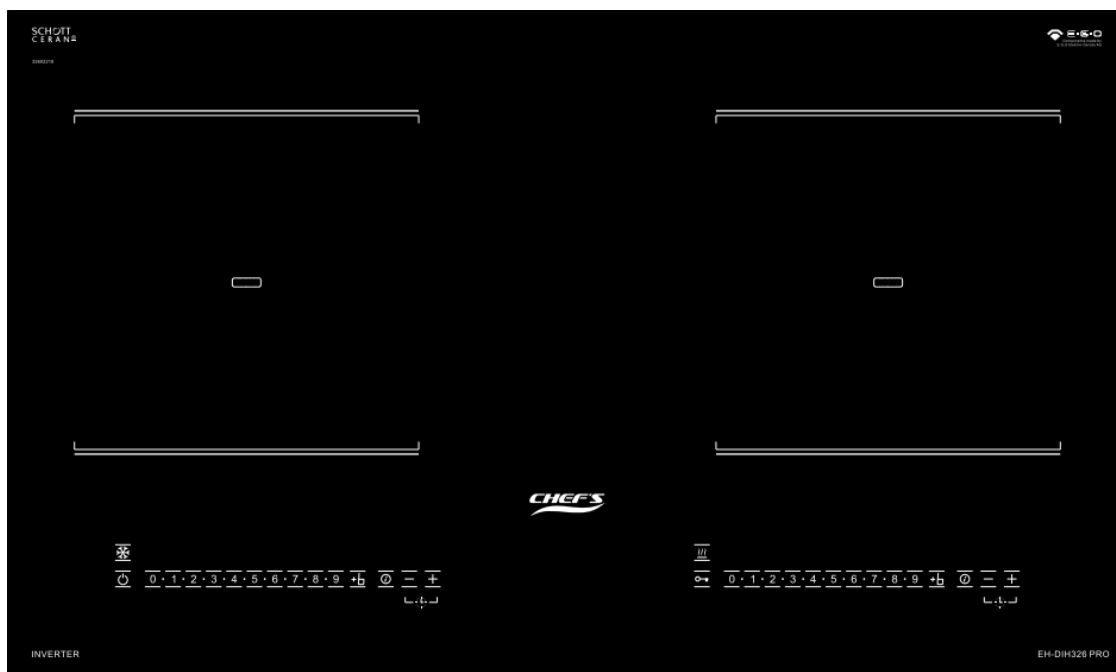


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trung tâm bảo hành:

024. 3559 0287

**BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ
EH – DIH326 PRO**



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

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 móc, 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.

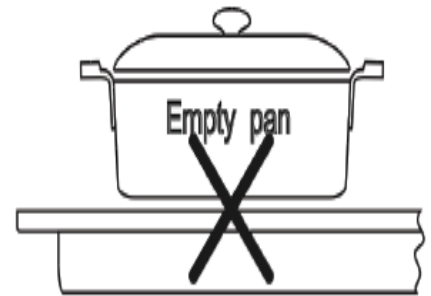
Tắt bếp

- 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.

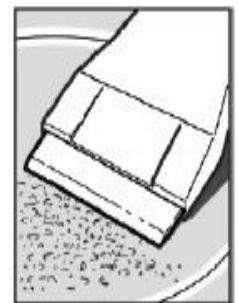
Vật cứng, sắc nhọn

- 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

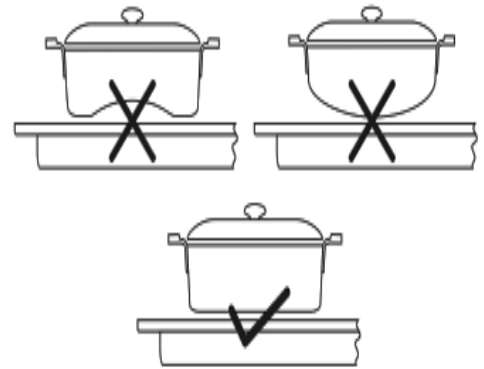
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

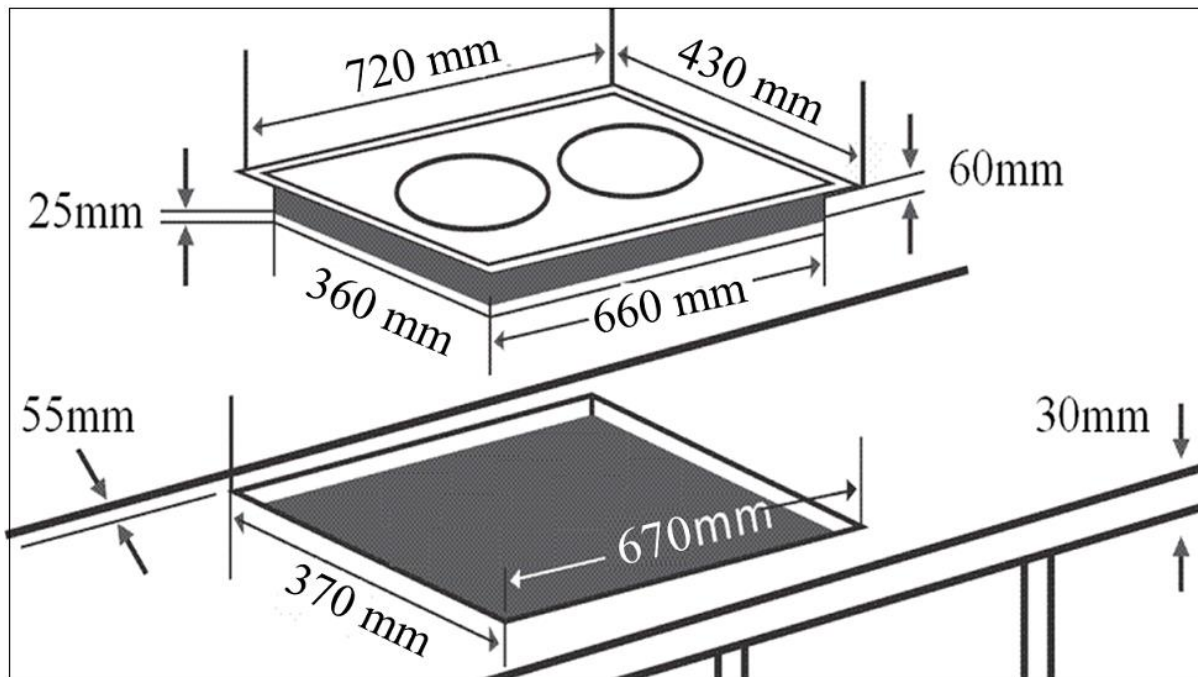
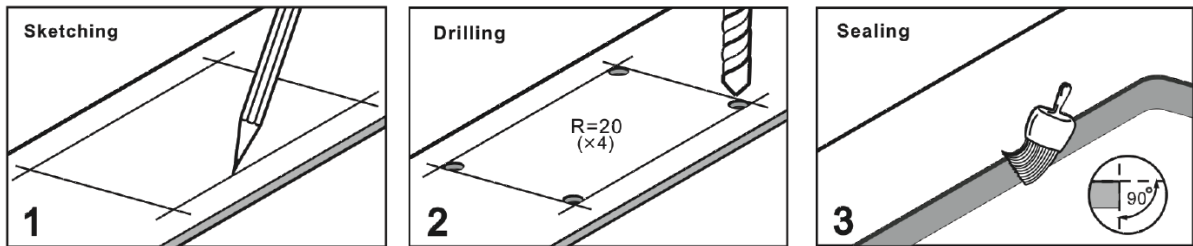
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng

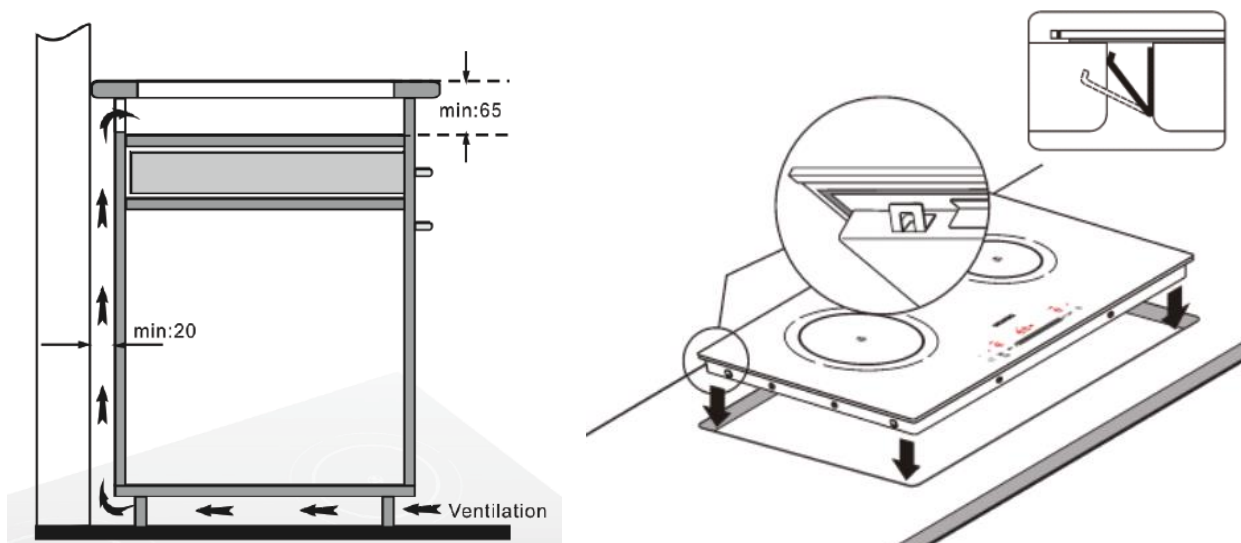
- ✚ Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- ✚ Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trống thì đáy nồi là phẳng.
- ✚ Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng 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 khuyên 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, lồi 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-DIH326 PRO



Những lưu ý khi lắp đặt

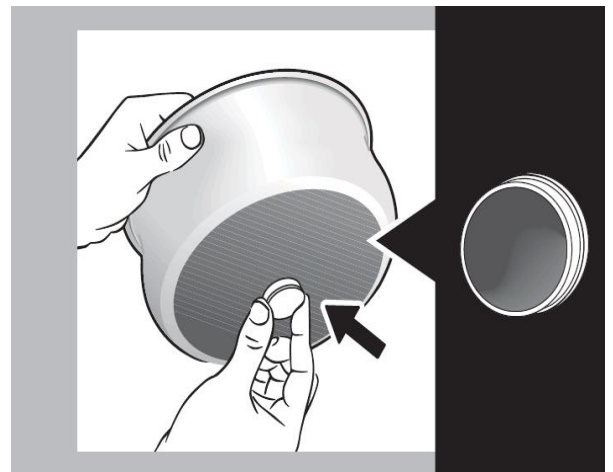
- ✚ Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- ✚ Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- ✚ Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- ✚ Luôn luôn nối bếp vào đường cáp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 20A.
- ✚ Dây cáp 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 cáp 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

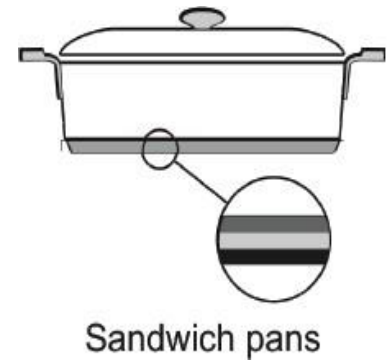
Để đạt được hiệu quả nấu nướng nhanh nhất thì việc chọn dụng cụ nấu là vô cùng cần thiết. Theo nguyên lý chung, xoong nồi có đáy hút hoặc dính nam châm thì sẽ tương thích với các loại bếp cảm ứng từ (hình). Khi đặt xoong nồi lên mặt bếp đang hoạt động, lưu ý là trong xoong nồi đã có thực phẩm cần nấu.



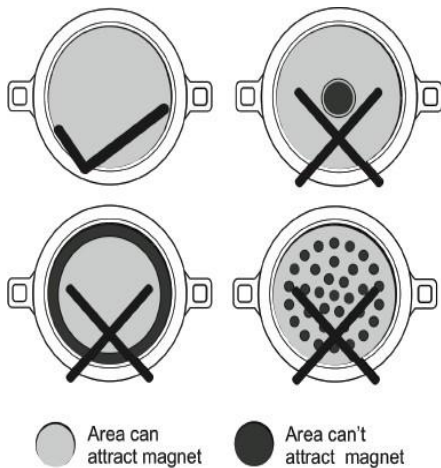
Đáy nồi: là loại 3 / 5 lớp, có lớp ngoài cùng nhiễm từ (như hình vẽ bên)

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:



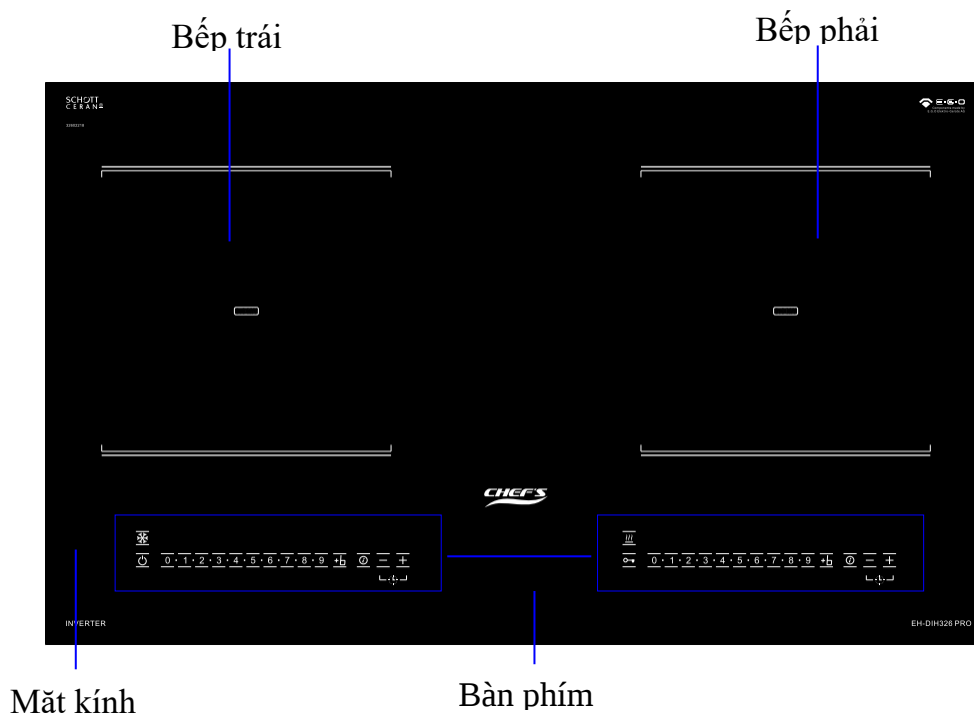
- Xoong nồi bằng kim loại không nhiễm từ
- Thủy tinh / gốm sứ
- Đồng/ nhôm
- Đáy nồi có thiết kế như hình bên

(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, dĩa 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 Bật / Tắt bếp

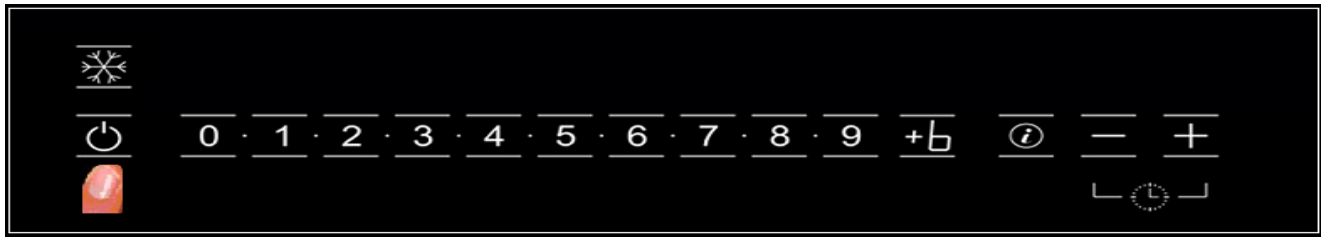
a. Bật / tắt bàn phím điều khiển bếp

- Sau khi bật aptomat cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. 8 gạch led sáng lần lượt từ led 1 đến led 8 rồi tắt.
- Chạm và giữ vào phím  trong 1 giây để bật bàn phím. Led đơn phím  sáng hiển thị bàn phím đã được bật nguồn (ON mode).



Nhấn và giữ phím  để bật nguồn bếp.

- Sau khi bật bàn phím, nếu không có điều khiển bếp tiếp theo trong 10 giây, bếp sẽ trở lại trạng thái tắt (OFF mode).



Nhấn và giữ phím  để tắt bếp

- Sau khi tắt bếp, led đơn hiển thị nguồn bếp sẽ tắt.

b. Tự động tắt bếp

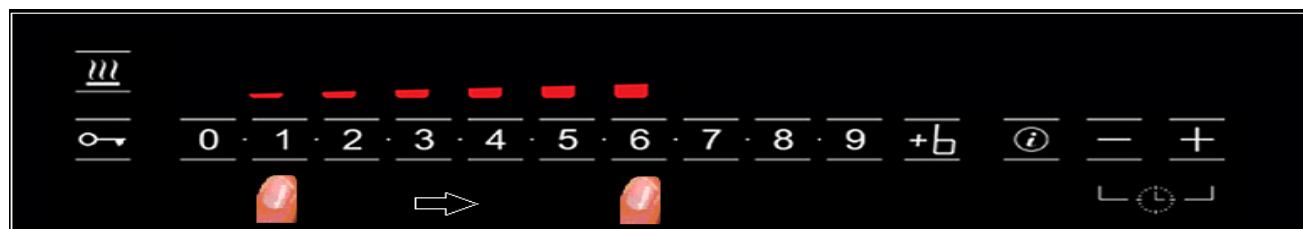
- Sau khi bàn phím đã được bật (ON-mode), nếu không có điều khiển tiếp theo trên bàn phím trong khoảng thời gian 10 giây, bếp sẽ tắt.
- Nếu vùng nấu được điều khiển, nhưng trên vùng nấu chưa có dụng cụ đun nấu (xoong, ...), bàn phím hiển thị mức công suất đã chọn ứng với 9 vạch led và booster, màn hình led 7 thanh hiển thị  nhấp nháy trong khoảng thời gian 10 phút bếp cũng sẽ tự tắt.

c. Tắt / bật từng vùng nấu

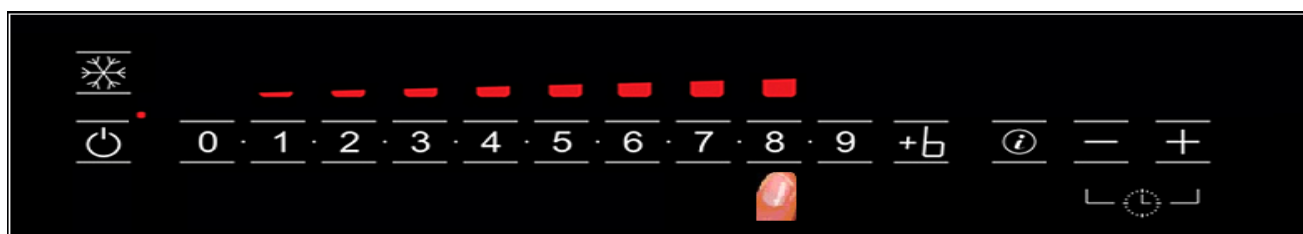
- Trong khi bếp đang được bật nguồn, trên bàn phím điều khiển sẽ hiển thị 2 vùng nấu riêng rẽ, sau đó chọn mức công suất nấu theo yêu cầu ở từng vùng nấu trên bàn phím.
- Mức công suất nấu được chọn bằng cách nhấn hoặc trượt ngón tay trên bàn phím điều khiển của từng vùng nấu.
- Mức công suất điều chỉnh từ mức 1 đến mức 9 và +b (booster) hiển thị bằng 9 gạch led tương ứng và 1 led đơn sáng.



Trượt ngón tay trên bàn phím Trái để chọn mức công suất nấu.



Trượt ngón tay trên bàn phím phải để chọn mức công suất nấu.



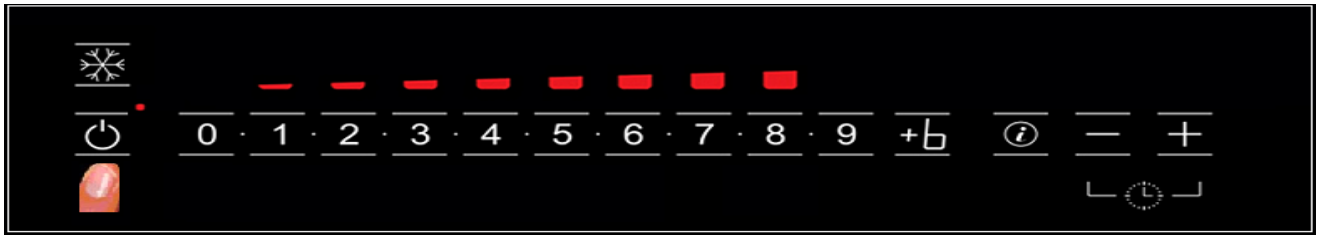
Chọn mức 8 bằng cách chạm vào vị trí mức **8** trên bàn phím.

d. Tắt từng vùng nấu riêng rẽ

- Tắt từng vùng nấu riêng rẽ bằng cách chuyển mức công suất của vùng nấu đó về mức 0, bằng cách chạm vào phím **0**.
- Hoặc chạm và giữ vào phím **⏻** trong 1 giây trên bàn phím của bếp, bếp sẽ tắt.

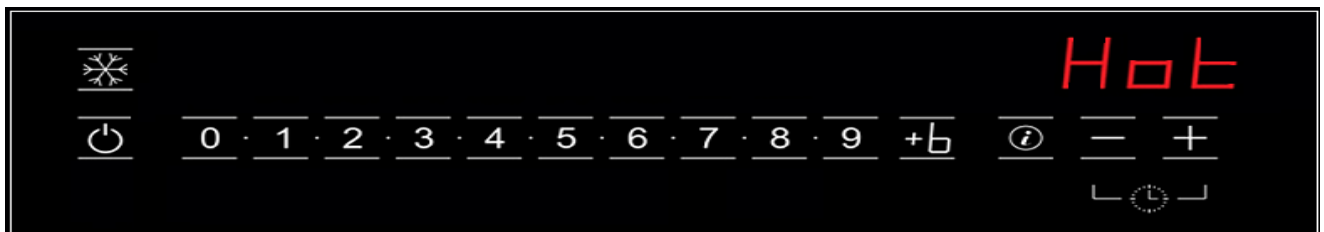


chạm vào phím **0** Tắt từng vùng nấu.



Nhấn và giữ phím  trên bàn 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 chữ **Holt** sáng trên màn hình bằng 3 led 7 thanh.
- Các màn hình led tắt. Ngoại trừ cảnh báo nhiệt dư.



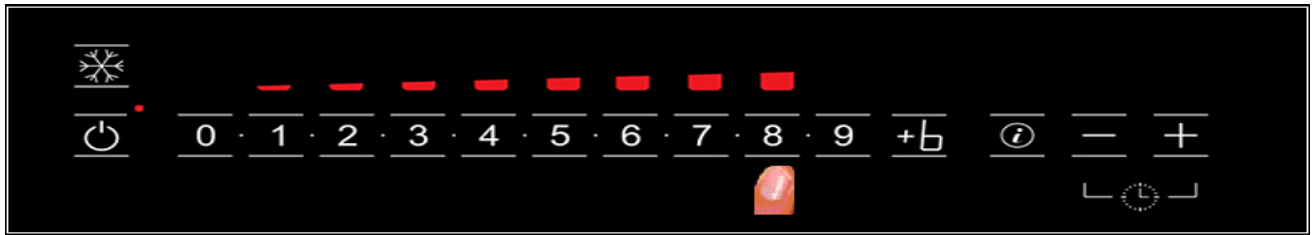
Hiển thị cảnh báo nhiệt dư vùng nấu sau khi tắt bếp.

4.5 Điều chỉnh mức công suất nấu.

- Mức công suất của vùng nấu được điều khiển 9 mức, từ mức 1 – 9 và được hiển thị tương ứng trên màn hình led với 9 gạch led sáng tương ứng.
- Và mức công suất cao nhất +b (booster), được hiển thị bằng một led đơn sáng ở sau 9 gạch led.
- Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay hoặc nhấn vào mức công suất  trên bàn phím của từng vùng nấu đó.
- Mức độ điều chỉnh phụ thuộc vào vị trí ngón tay di chuyển trên bàn phím ứng với vị trí các mức công suất hoặc chạm vào đúng vị trí mức công suất  trên bàn phím.
- Trượt tay về bên trái (phía phím ) là giảm. Trượt về phía bên phải (phía phím ) là tăng.
- Phím booster chọn mức công suất nấu cao nhất. Phím Booster được ký hiệu .



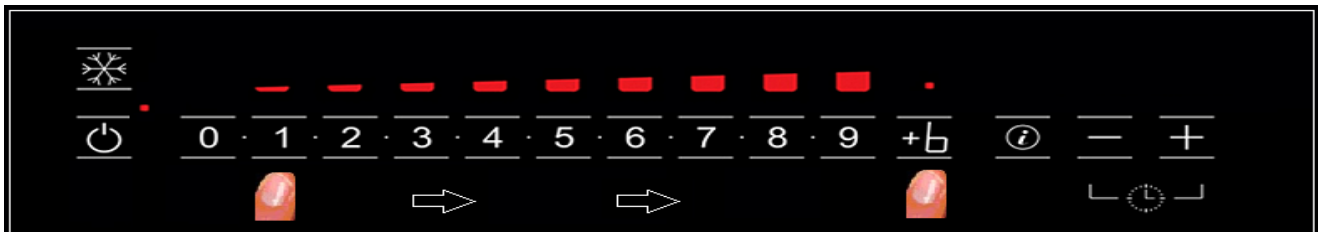
Chọn mức 6 bằng cách trượt tay trên bàn phím đến vị trí mức .



Chọn mức 8 bằng cách chạm tay vào mức **8** trên bàn phím.

4.6 Chức năng nấu nhanh (Booster)

- Sau khi bếp đã được bật và chọn vùng nấu điều khiển, chức năng nấu nhanh có thể chọn bằng cách chạm vào phím **+b** (booster).
- Chức năng booster chuyển bếp hoạt động tại mức công suất lớn nhất là 3000W.
- Màn hình hiển thị led đơn sáng, được đặt ngay sau 9 gạch led.



Chọn chức năng booster bằng cách trượt tay trên Bàn phím đến vị trí phím **+b**.

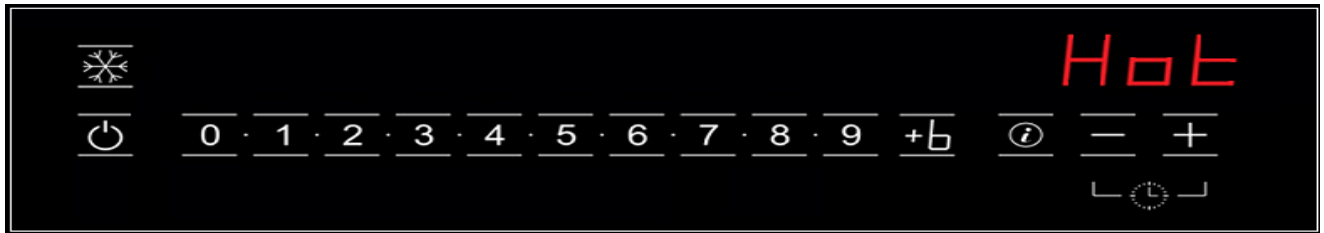


Chọn chức năng booster bằng cách chạm vào phím **+b**.

- Bếp hoạt động ở mức công suất booster trong thời gian là 5 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức 9.
- 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.
- Để tắt chức năng booster bằng cách thay đổi mức công suất khác.

4.7 Hiển thị nhiệt dư vùng nấu

- Đối với bếp từ, thời gian cảnh báo này phụ thuộc theo mức nhiệt do sensor đo tại mặt kính vùng nấu.
- Cảnh báo **Hot** khi mức nhiệt mặt kính > 60°C.
- Và hết cảnh báo khi nhiệt xuống dưới < 60°C.



Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu.

4.8 Chức năng khóa bàn phím

- Khóa bàn phím được bật khi chạm và giữ tay vào phím khóa trong 1 giây.
- Đèn led khóa được bật sáng.
- Các phím điều khiển sẽ bị khóa (không điều khiển được), ngoại trừ phím  và phím .
- Mở phím khóa bằng cách nhấn và giữ phím  1 lần nữa.
- Khi đó đèn led phím khóa tắt.



Khóa phím bằng cách chạm và giữ tay vào phím  trong 1 giây.



Mở khóa bằng cách chạm và giữ tay vào phím  trong 1 giây.

- Phím key lock: phím  được kích hoạt khi bếp đã được bật nguồn, đang ở chế độ chờ hoặc đang ở chế độ hoạt động hoặc khi có một trong 2 vùng nấu đang hoạt động. khi đã tắt nguồn thì phím key lock sẽ không kích hoạt được.
- Trong trường hợp phím  được bật trước khi tắt bếp. Nếu bếp không bị ngắt nguồn đầu vào thì sau khi bật nguồn, phím khóa được kích hoạt trước đó vẫn được lưu. Để điều khiển được bàn phím thì phải mở khóa (mở phím khóa) trước.

4.9 Tính năng tự động tắt bếp – trên bếp từ

- Khi vùng nấu bếp từ đang hoạt động, tại mỗi mức công suất, bếp từ sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định tương ứng với mức công suất đó nếu như không có tác động điều khiển nào trên bếp.
- Trường hợp này được định nghĩa là tắt bếp an toàn nếu người dùng lãng quên khi bếp đang hoạt động.

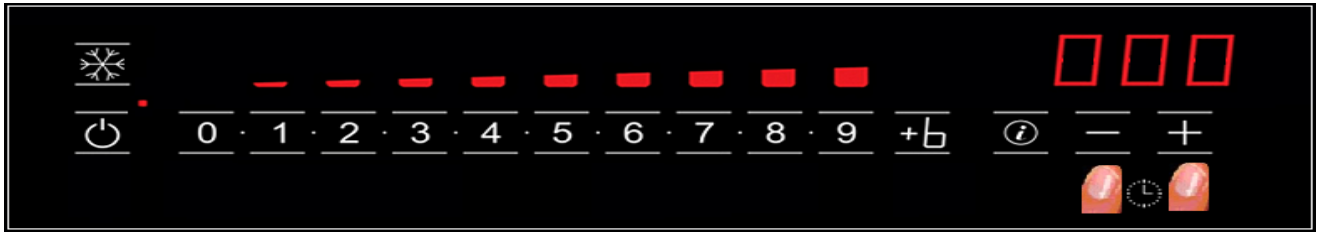
Mức công suất	Tỉ lệ công suất theo mức tối đa	Công suất (wartts)	Tỉ lệ công suất theo mức tối đa	Công suất (wartts)	Thời gian tự tắt (phút)
	Φ 200 với Booster		Φ 200 với Booster		
Booster	100%	3000w	100%	3000w	5
9	76,5%	2300	76,5%	2300	90
8	66,5%	2000	66,5%	2000	90
7	52,5%	1575	52,5%	1575	90
6	41%	1230	41%	1230	90
5	30%	908.5	30%	908.5	120
4	21%	732.5	21%	732.5	120
3	12,5%	579.5	12,5%	579.5	120
2	7%	318.5	7%	318.5	120
1	3%	90	3%	90	120
0	0%	0	0%	0	0

4.10 Chế độ hẹn giờ

- Mỗi vùng nấu có 1 bộ hẹn giờ độc lập.
- Bếp có thể hẹn giờ từ 0 đến 9 giờ 59 phút.
- Khi một trong 2 vùng nấu đang hoạt động hoặc cả 2, chế độ hẹn giờ sẽ được sử dụng. Mỗi vùng nấu có 1 bộ hẹn giờ độc lập.

Bật bộ hẹn giờ:

- Chạm và giữ tay vào 2 phím  và  đồng thời trong 1 giây, bàn phím sẽ hiển thị bộ hẹn giờ qua màn hình 3 led 7 thanh, giá trị thời gian hiển thị mặc định ban đầu là .



Bật bộ hẹn giờ bằng cách nhấn và giữ 2 tay đồng thời vào 2 phím **+** và **-**.

- Thời gian hẹn giờ từ 0 phút đến 9 giờ 59 phút.
- Bộ timer sẽ hiển thị chính xác từng giây và tự động đếm ngược khi còn 1 phút cuối.
- Sau khi chạy hết thời gian, bếp cảnh báo chuông bip bip, màn hình hẹn giờ hiển thị **0.00** và trong khoảng 2 phút nếu không tác động vào phím nào thì vùng nấu sẽ tắt.

Thay đổi giá trị timer:

- Sau khi kích hoạt bộ hẹn giờ, giá trị thời gian hiển thị mặc định ban đầu là **0.00**. Để chọn giá trị thời gian hẹn bằng cách chạm tay vào vị trí phím **+** hoặc phím **-** trên bàn phím của bộ hẹn giờ:
 - ✓ Chạm tay vào phím **+** thời gian hẹn được chọn tăng dần từ 1 phút đến 9 giờ 59 phút.
 - ✓ Sau khi bật bộ hẹn giờ nếu chạm tay vào phím **-** thời gian hẹn sẽ mặc định ở thời gian là 30 phút.
 - ✓ Để giảm giá trị thời gian đã hẹn bằng cách nhấn vào phím **-** trên bàn phím của bộ hẹn giờ thì giá trị thời gian hẹn được chọn sẽ giảm dần theo yêu cầu.



Tăng thời gian hẹn bằng cách chạm hoặc giữ tay vào phím **+**.



Giảm thời gian hẹn bằng cách chạm hoặc giữ tay vào phím

- Giá trị thời gian hẹn theo yêu cầu sẽ được chạy sau khoảng thời gian 10s bộ hẹn giờ lưu lại.
- Để thay đổi giá trị hẹn bằng cách chạm và giữ tay vào 2 phím và đồng thời, thời gian hẹn sẽ được thiết lập lại từ đầu . Và người sử dụng có thể chọn lại.



Chạm và giữ tay vào 2 phím và thời gian hẹn được thiết lập lại từ đầu.

- Hoặc có thể nhấn tay vào phím hoặc phím để tăng hoặc giảm giá trị thời gian hẹn theo yêu cầu.

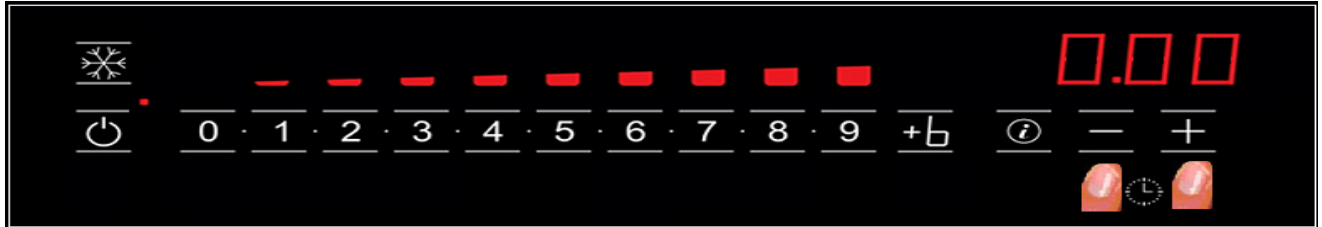
Tắt bộ hẹn giờ:

- Để tắt bộ hẹn giờ bằng cách giữ đồng thời 2 phím / của bộ hẹn giờ, thì bộ hẹn giờ sẽ hiển thị về chế độ ban đầu trên 3 led 7 thanh và trong khoảng 10s nếu không tác động vào phím nào thì bộ hẹn giờ sẽ tắt.



Chọn lại thời gian bằng cách chạm và giữ tay vào 2 phím và .

- Sau khi bộ hẹn giờ về giá trị thiết lập ban đầu **0.00** nhấn và giữ 2 phím **+** / **-** đồng thời một lần nữa thì bộ hẹn giờ sẽ tắt.
- Hoặc tắt vùng nấu đang hẹn giờ.



Tắt bộ hẹn giờ Timer.

- Sau khi bộ hẹn giờ về giá trị thiết lập ban đầu **0.00**. Nhấn và giữ tay vào biểu tượng bộ timer thì bộ hẹn giờ sẽ tắt.
- Hoặc tắt vùng nấu đang hẹn giờ.

4.11 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.
- Trong trường hợp trên bếp không có nồi, màn hình hiển thị mức công suất đã chọn qua 9 gạch led sáng và màn hình led 7 thanh hiển thị ký tự **E** sáng nhấp nháy.
- Sau khoảng thời gian 10 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.



*Màn hình hiển thị **E** nhận biết chưa có xoong.*

4.12 Tính năng giữ ấm Warming

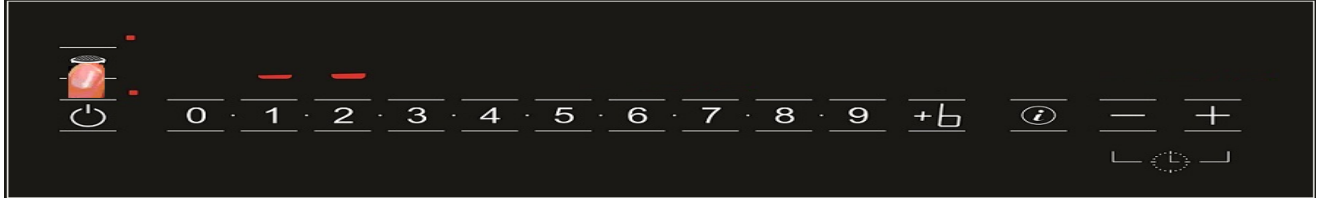
- Đây là chế độ giữ đông và giữ ấm, dùng để hâm nóng thức ăn ở 2 mức nhiệt độ 45°C, 65°C.

Kích hoạt:

Tính năng giữ đông:

- Sau khi bếp đã được bật nguồn, để kích hoạt tính năng giữ đông bằng cách chạm tay vào phím **❄** trong 1 giây.

- Led đơn phím  sáng nhấp nháy.
- Màn hình hiển thị 2 gạch led sáng, bếp đang hoạt động ở chế độ giữ đông ở mức nhiệt độ 45°C.



Kích hoạt bằng cách chạm tay vào phím  trong 1 giây.

Tính năng giữ ấm:

- Sau khi bếp đã được bật nguồn, để kích hoạt tính năng giữ ấm bằng cách chạm tay vào phím  trong 1 giây.
- Led đơn phím  sáng nhấp nháy.
- Màn hình hiển thị 3 gạch led sáng, bếp đang hoạt động ở chế độ giữ ấm ở nhiệt độ 65°C.

Tắt tính năng:

- Để tắt 2 tính năng này bằng cách chạm tay vào phím biểu tượng  /  trong 1 giây, tính năng này sẽ tắt.
- Hoặc chọn mức công suất khác.
- Hoặc chạm và giữ tay vào phím  để tắt bếp.

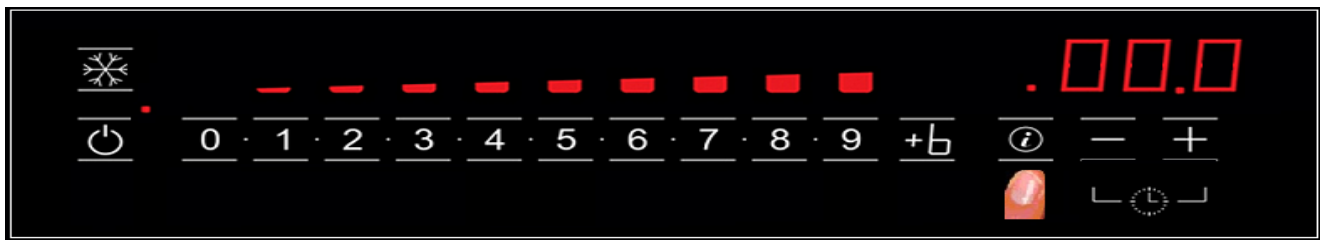
4.13 Cảnh báo lỗi trên bàn phím

- Nếu Chạm và giữ tay vào bất kỳ phím nào trên bàn phím trong khoảng thời gian 10 giây, màn hình led 7 thanh sẽ hiển thị ký hiệu  báo lỗi và 1 chuông cảnh báo bíp trong 1 giây rồi tắt.

4.14 Tính năng hiển thị công suất tiêu thụ

Công suất tiêu thụ hiện tại:

- Tính năng này được sử dụng khi một trong 2 vùng nấu đang hoạt động.
- Để kích hoạt tính năng này bằng cách chạm tay vào phím  trên bàn phím màn hình hiển thị công suất tiêu thụ hiện tại đã chọn của bếp trên 3 led 7 thanh. Và 1 led đơn sáng.



Kích hoạt tính năng hiển thị công suất tiêu thụ hiện tại.

Tổng công suất tiêu thụ tích lũy:

- Tính năng này hiển thị điện năng tiêu thụ ở mức công suất đã chọn và trong khoảng thời gian đun nấu.
- Ví dụ : Công suất sử dụng là 2000W, đun bếp trong khoảng thời gian là 30 phút thì tổng công suất tiêu thụ tích lũy là 1000W. Tương đương 1kW/h.
- Tính năng này được sử dụng để cộng tổng số kw/h sau mỗi lần sử dụng bếp.
- Để kích hoạt tính năng này bằng cách chạm tay vào phím  lần 2, màn hình led 7 thanh sẽ hiển thị công suất tiêu thụ tích lũy và 1 led đơn sáng.



Kích hoạt tính năng hiển thị công suất tiêu thụ tích lũy.

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 phím  , bếp không hoạt động.	- Kiểm tra đầu cắm, ổ cắm đã chặt chưa. - Nguồn điện có đúng định mức không ?
Cảnh báo  (Bếp chưa nhận thấy có xoong nồi), (xuất hiện trên bếp từ).	- Đã đặt nồi lên bếp chưa? - Đặt có đúng vị trí không? - Nồi đúng loại inox nhiễm từ không? Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm). - Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.
Cảnh báo E2 (quá nhiệt trên board mạch, mặt kính).	- Lỗ hút gió ở đáy bếp/ thoát gió ở bên cạnh bếp có thông thoáng không? - Nếu không phải là trường hợp 1, thì quạt gió có hoạt động không? - Kiểm tra nồi đang nấu có bị cháy không? Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E4	Nhiệt độ trên tàu TC trên 95 độ (hiển thị 5 giây). Nhiệt độ trên bảng điện trên 100 độ (hiển thị 5 giây). Bảng điện NTC (P1 <2,18V (80C), không có dấu hiệu báo lỗi). P2 <1,54V. Khi điện áp TC NTC: P2 <1,68V. Trong trường hợp sau khi cảnh báo bật bếp không hoạt động . Báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E6 (cảnh báo điện áp trên bo mạch).	Lỗi điện áp đầu vào thấp 15VDC. Lỗi điện áp trên bo mạch. Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E7	Lỗi khác.
Cảnh báo E8	Lỗi quạt ? kiểm tra xem quạt còn hoạt động không. Nếu không bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo Er26	Điện áp role quá cao khi tắt hoặc quá thấp khi bật (PWM phản hồi lại điện áp). Khi TC là tắt: điện áp > 2,46V. Khi TC là bật và PWM tắt: điện áp <2,46V. Khi TC là tắt và PWM bật: điện áp > 2,46V. Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.

