



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

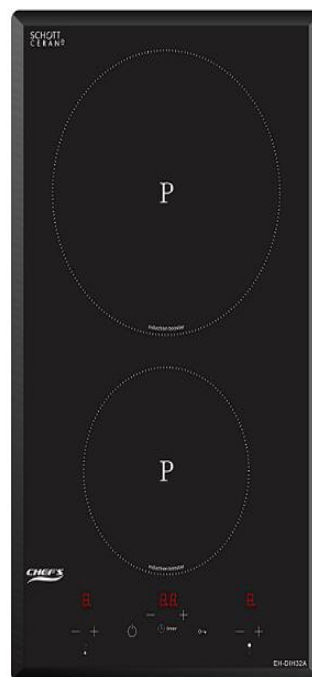
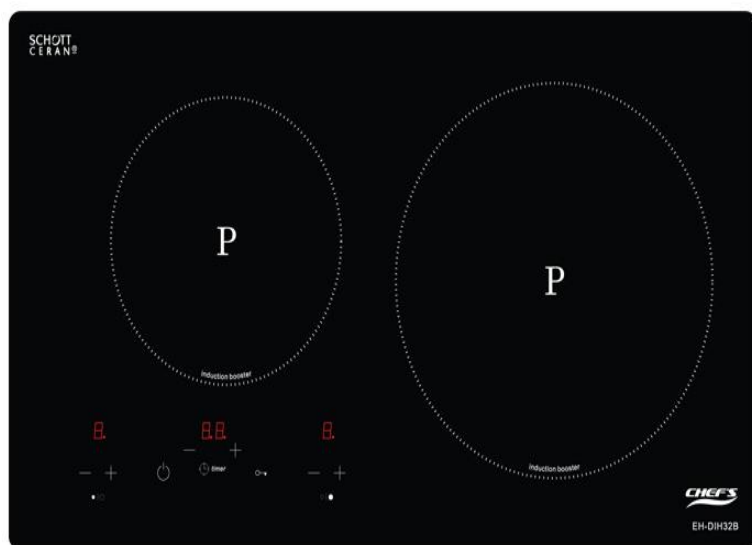
Trung tâm bảo hành:

024. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ

EH – DIH32A

EH – DIH32B



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

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

www.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.

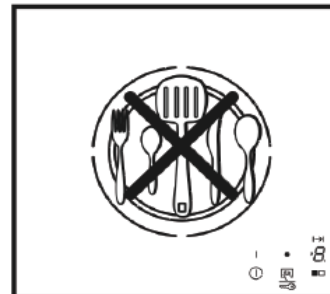


Mặt kính bị vỡ, bếp bị vỡ:

- 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.

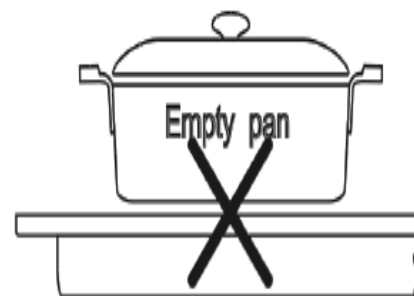
Tắt bếp

- 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 bắn, 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.

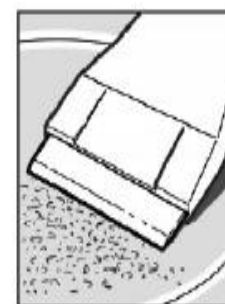
Vật cứng, sắc nhọn

- 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

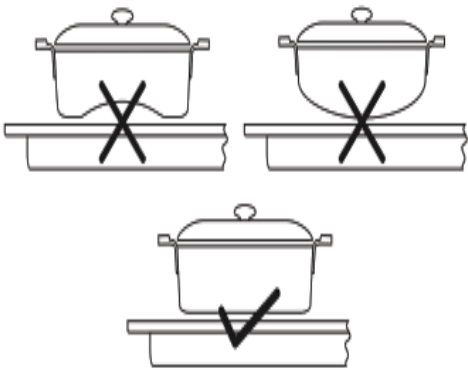
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

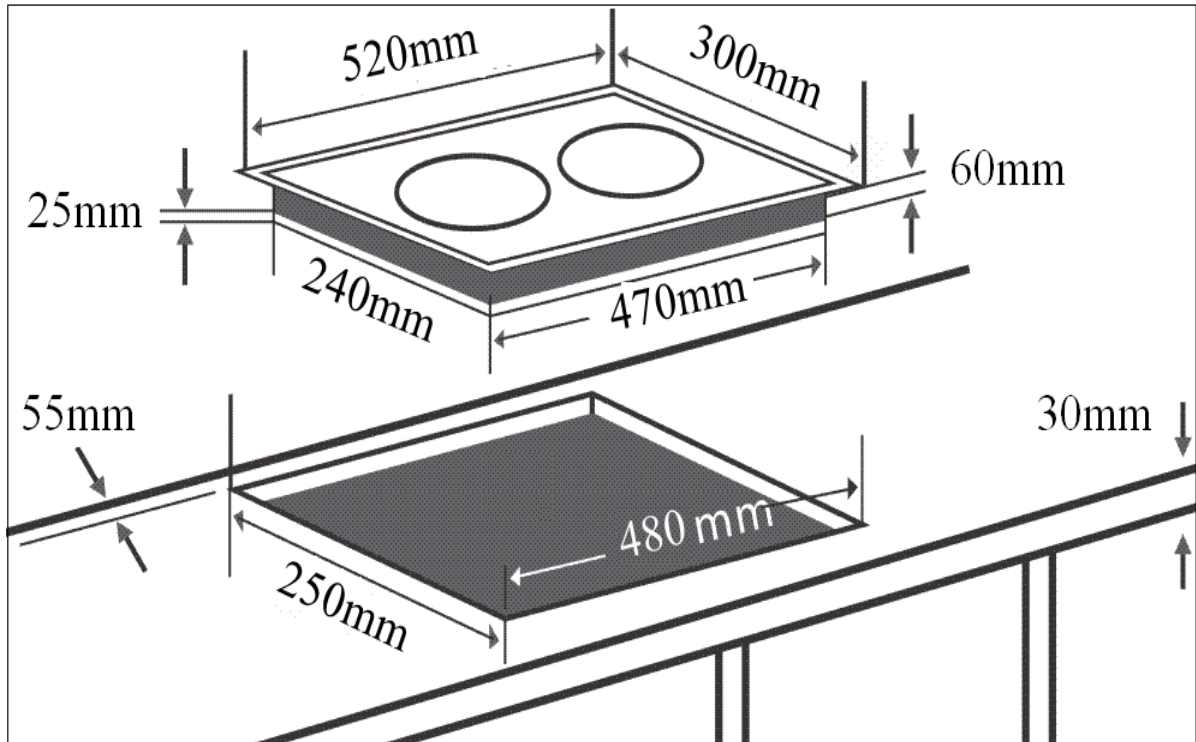
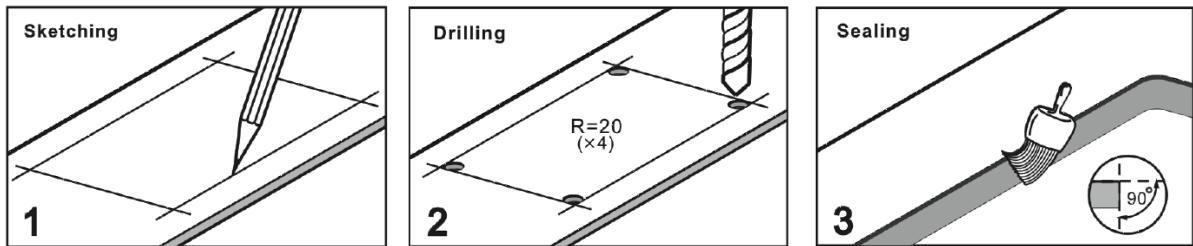
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng

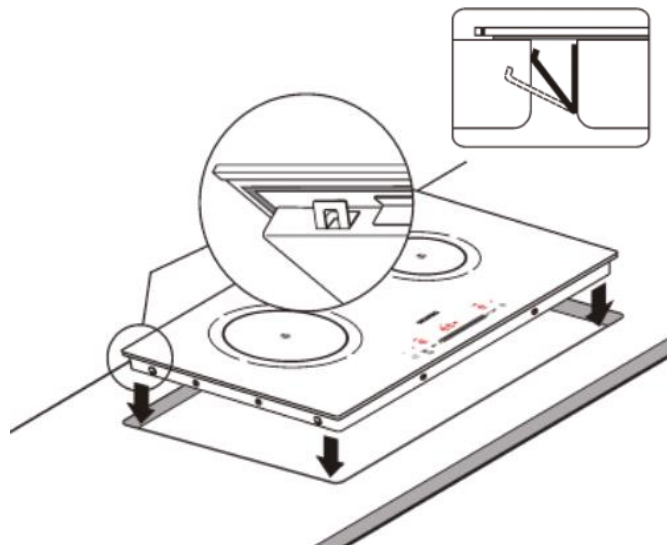
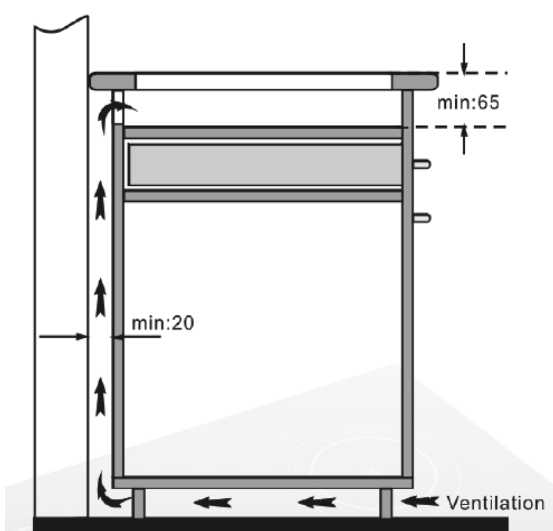
lượng:

- 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-DIH32AB



Những lưu ý khi lắp đặt

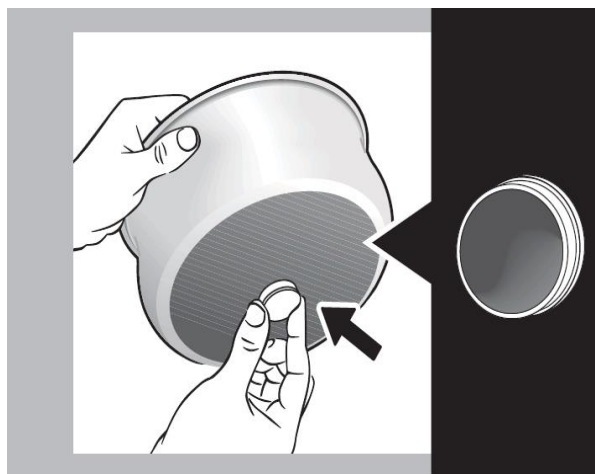
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- Luôn luôn nối bếp vào đường cáp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 20A.
- Dây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

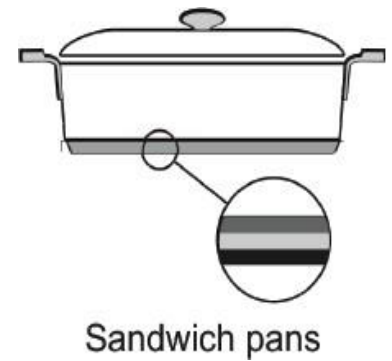


Đáy nồi: là loại 3 / 5 lớp, có lớp ngoài cùng nhiễm từ (như hình vẽ bên)

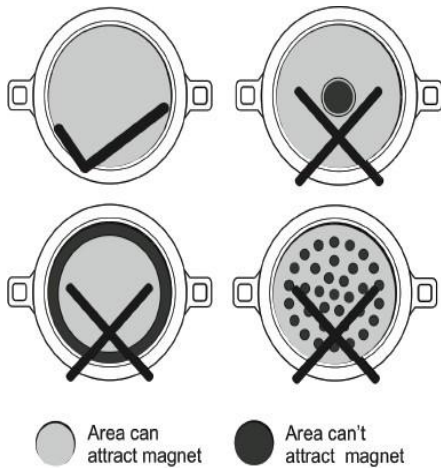
Kích thước đáy nồi:

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 Trạng thái chờ

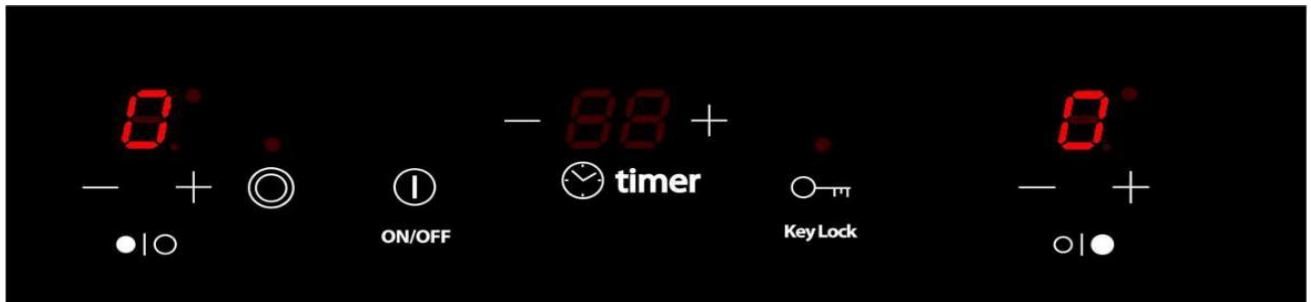
- Sau khi được cấp nguồn, các đèn led trên bếp sáng đồng loạt rồi tắt, ngoại trừ đèn led của phím . Bếp ở trạng thái chờ.



Hình 1: Cấu tạo bàn phím điều khiển

4.4 Khởi động bếp

- Giữ tay vào phím  trong 1 giây để mở khóa bàn phím. Đèn led phím  tắt.
- Bếp được bật bằng cách giữ tay vào phím  trong 1 giây, bếp kêu 1 tiếng bip. Các màn hình led hiện số .



Hình 2: Bàn phím sau khi bật bếp

- Nếu cả 2 vùng nấu không được chọn sử dụng trong vòng 10 giây sau khi bật, bếp sẽ tự động tắt.
- Tắt bếp bằng cách giữ tay vào phím  trong 1 giây. Bếp sẽ tắt sau khi kêu 1 tiếng bip dài.



Hình 3: Bàn phím sau khi tắt bếp

Phím  sẽ bị khóa trong những trường hợp sau:

- Phím khóa được nhấn
- Bếp bị lỗi.

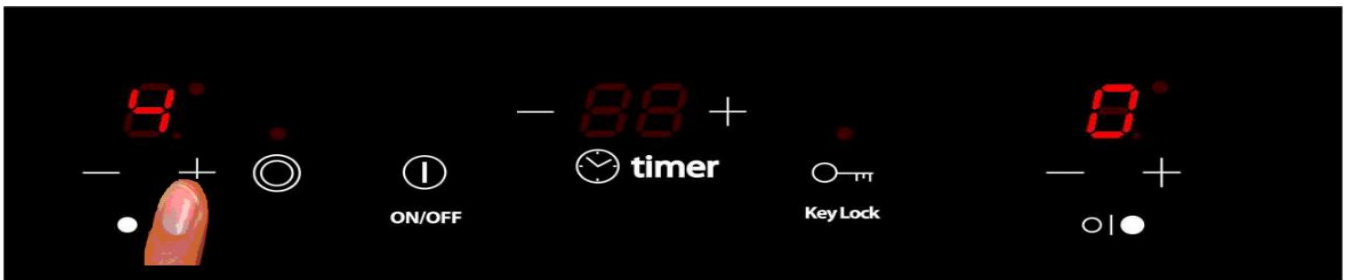
4.5 Chọn mức công suất nấu

Khi bếp đang được bật, chọn mức công suất nấu cho từng vùng nấu bằng cách nhấn vào phím  / , trong mỗi lần tăng/giảm công suất, bếp sẽ kêu bip và mức công suất mới được thiết lập.

Phím  /  bị khóa trong các trường hợp sau:

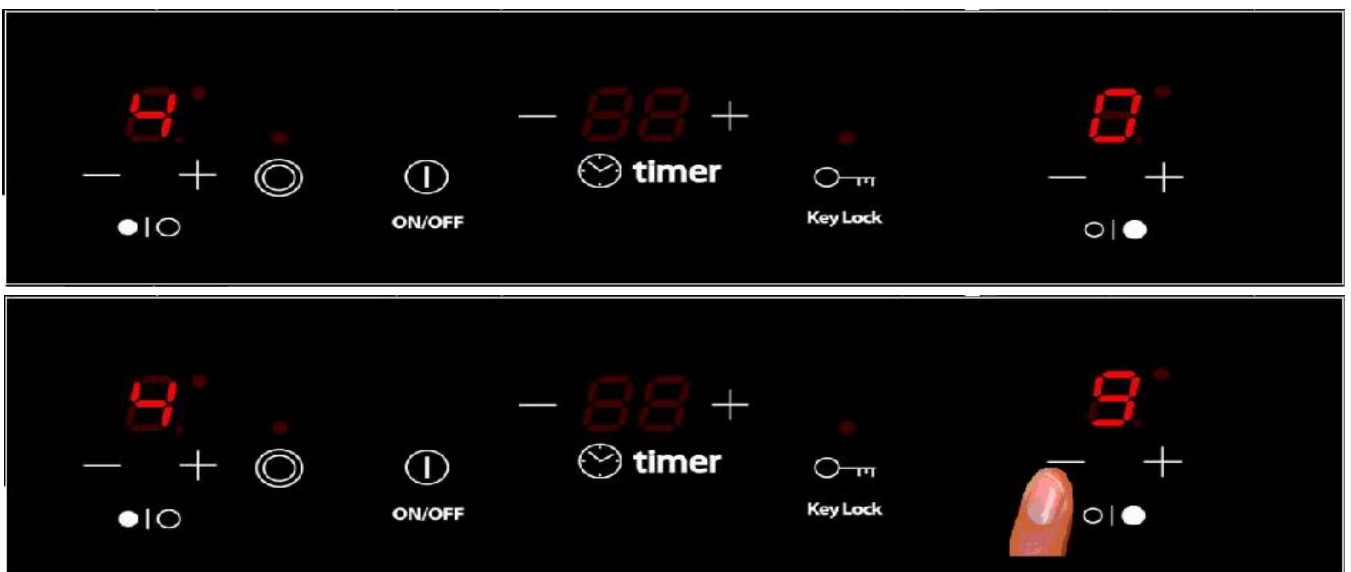
- Bếp đang tắt.
- Bàn phím bị khóa.
- Bếp bị lỗi.

Nếu nhấn và giữ vào phím  / , mức công suất sẽ tăng/giảm nhanh hơn, đến mức  khi nhấn  hoặc về mức  khi nhấn .



Hình 4: Chọn mức công suất nấu

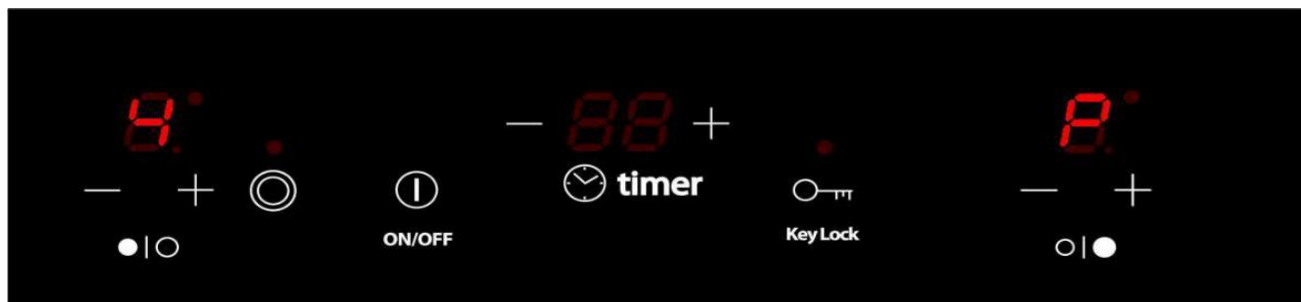
Khi bếp đang ở mức , nhấn phím  thì bếp chuyển sang mức .



Hình 5: Nhấn phím , chuyển sang mức .

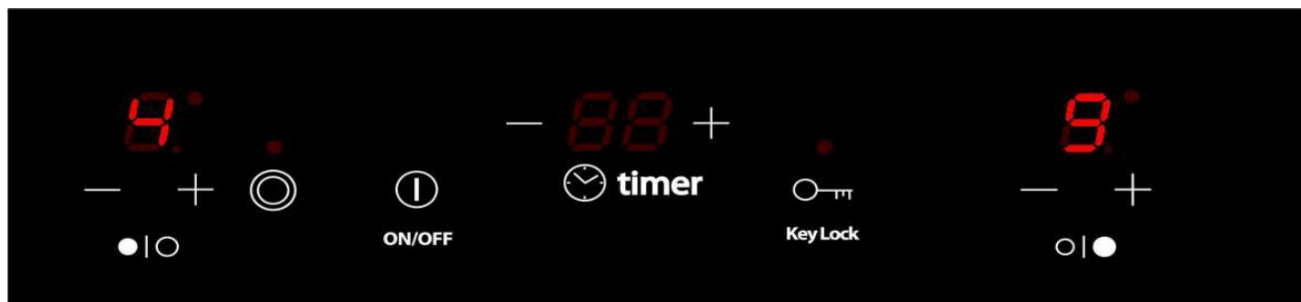
4.5 Chọn chức năng nấu nhanh (Booster)

- Khi bếp đang ở mức công suất **9**, nhấn phím **+** thì bếp chuyển sang chế độ nấu nhanh (booster), trên màn hình hiển thị chữ P.
- Khi bếp đang ở chế độ booster, nhấn phím **+** thì bếp không thay đổi công suất.



Hình 6: Chế độ nấu nhanh booster

- Khi bếp đang ở chế độ booster, nhấn phím **-** thì bếp chuyển về mức công suất **9**.

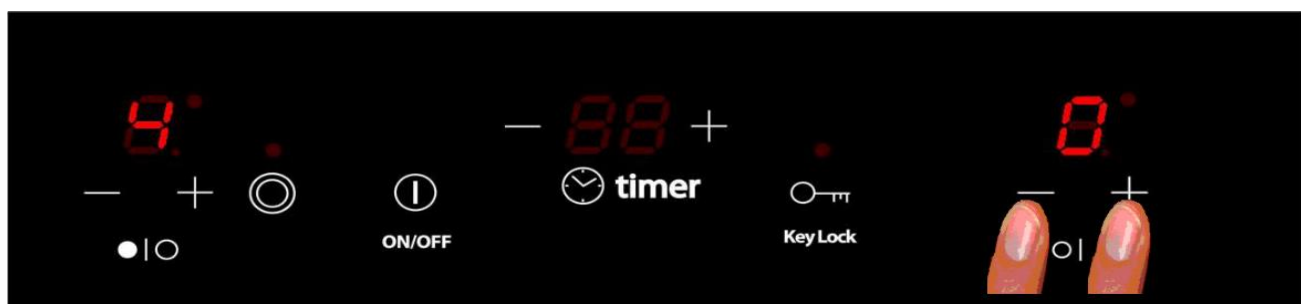


Hình 7: Nhấn phím **-** để thoát khỏi chế độ Booster

- Bếp chỉ chạy ở chế độ Booster tối đa trong 10 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất **9**.

4.6 Tắt từng vùng nấu

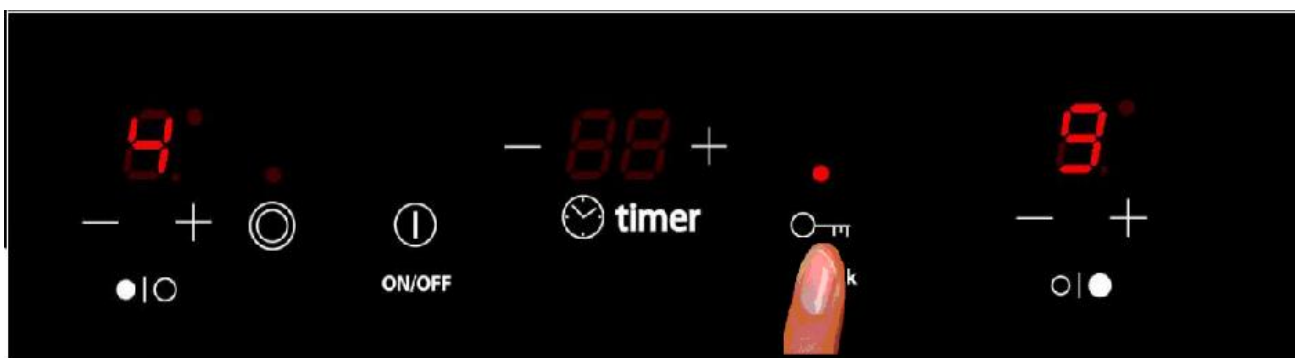
- Khi bếp đang hoạt động, từng vùng nấu (trái hoặc phải) có thể tắt một cách độc lập bằng cách nhấn đồng thời 2 phím **+** và **-** của từng vùng nấu. Sau tiếng bip, vùng nấu sẽ tắt và màn hình hiển thị số **0**.



Hình 8: Tắt vùng nấu bằng cách nhấn đồng thời phím **+** và **-**.

4.7 Khóa Bàn Phím

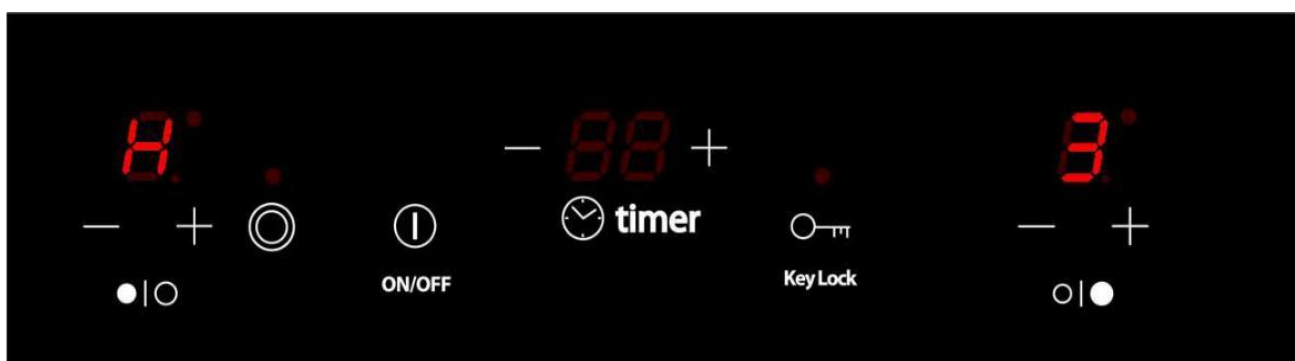
- Nhấn và giữ phím khóa  trong 1 giây để khóa và mở khóa bàn phím. Đèn led nằm trên phím khóa sáng.
- Bàn phím sẽ tự động bị khóa khi bếp được cấp nguồn hoặc khi tắt bếp.
- Khi bếp đang chạy, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím, ngoại trừ phím  và Phím .
- Khi bếp đang tắt, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím, kể cả phím .



Hình 9: Khóa bàn phím

4.8 Hiển thị nhiệt dư vùng nấu

- Sau khi tắt bếp, nếu nhiệt độ mặt kính vùng nấu trên 60°C, màn hình sẽ hiển thị chữ  để cảnh báo.
- Khi nhiệt độ xuống dưới 60°C, cảnh báo này sẽ biến mất.



Hình 10: Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu

4.9 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. Cụ thể theo bảng sau:

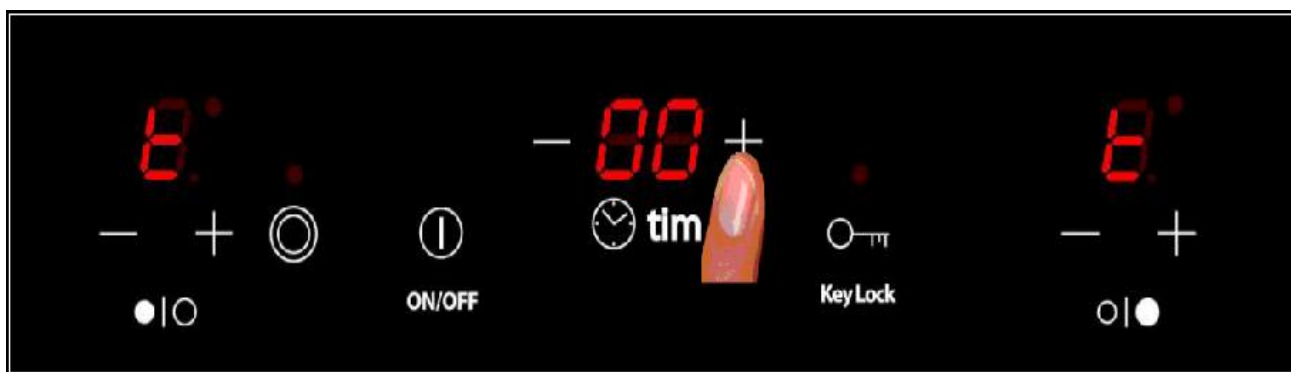
Mức công suất	Thời gian bếp chạy
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

4.10 Chế độ hẹn giờ

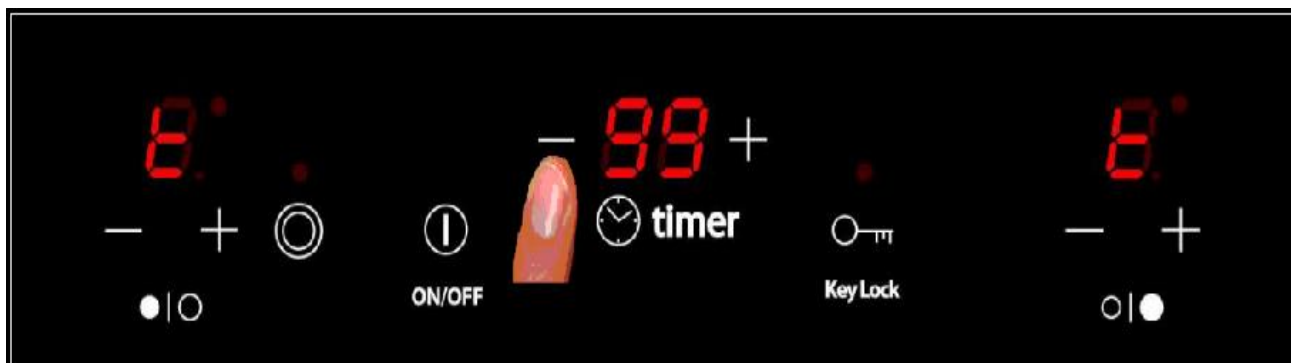
- Cài đặt hẹn giờ bằng cách nhấn phím **+** và **-** của phần hẹn giờ. Khoảng thời gian cài đặt từ **00** đến **99** phút.
- Thoát chế độ hẹn giờ bằng cách giảm thời gian hẹn về **00** hoặc tắt chức năng này bằng cách nhấn đồng thời 2 phím **+** và **-** của phần hẹn giờ.
- Bếp chỉ cài đặt hẹn giờ của 1 trong 2 vùng nấu tại một thời điểm.

Cài đặt hẹn giờ như sau:

- Nhấn phím **+** hoặc **-** của phần bộ hẹn giờ.
- Chọn mức công suất của vùng nấu muốn hẹn giờ (bếp trái hoặc phải)
- Chọn mức thời gian muốn hẹn bằng cách nhấn và giữ phím **+** / **-**. Nếu màn hình đang hiển thị **00**, nhấn phím **-**, sẽ chuyển sang **99**.
- Sau khi thời gian được cài đặt, màn hình hiển thị của bếp được hẹn giờ sẽ xuất hiện dấu chấm.
- Khi bếp chạy hết thời gian hẹn, bên bếp hẹn giờ sẽ tự động tắt.



Hình 11: Chế độ hẹn giờ



Hình 12: Màn hình bếp sau khi hẹn giờ

4.11 Tắt bếp

- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím  để tắt bếp.

Lưu ý:

- Sau khi đun, vùng nấu mặt bếp còn nóng, quạt gió của bếp tiếp tục chạy cho đến khi nhiệt độ giảm xuống thấp. Màn hình hiển thị chữ  để cảnh báo mặt bếp còn nóng.

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 “U” (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 F7 (quá nhiệt trên board mạch)	- Lỗ hút gió ở đáy bếp/ thoát gió ở bên cạnh bếp có thông thoáng không? - Nếu không phải là trường hợp 1, thì do quạt gió có hoạt động không? Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo F9 (mức điện áp cao hơn 265V)	- Kiểm tra nguồn điện đầu vào. Thường xảy ra với khu chung cư mới, ít hộ dân về ở, nên điện áp cao dẫn đến cảnh báo E3. - 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 F9 (mức điện áp thấp dưới 100V)	- Kiểm tra nguồn điện đầu vào. Thường xảy ra với khu vực nông thôn, cuối đường dây, khi sử dụng bếp ở công suất 2000W, sẽ gây sụt áp nên điện áp thấp dẫn đến cảnh báo E4. - 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 F1 (Cảnh báo lỗi đo sensor nhiệt)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo H (Cảnh báo quá nhiệt mặt kính 175°C)	Thường xảy ra khi khách hàng dùng chảo từ để rán, xào. Khi khách xào rán khách thường để công suất từ 1500W-2000W, nên đáy chảo bị đốt nóng nhanh không truyền hết nhiệt vào dầu, nên dẫn đến quá nhiệt mặt kính và cảnh báo H.
Cảnh báo E0	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

