

CHEF'S



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & THÔNG TIN BẢO HÀNH

Trung tâm bảo hành:

04. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỬ

EH-MIX333

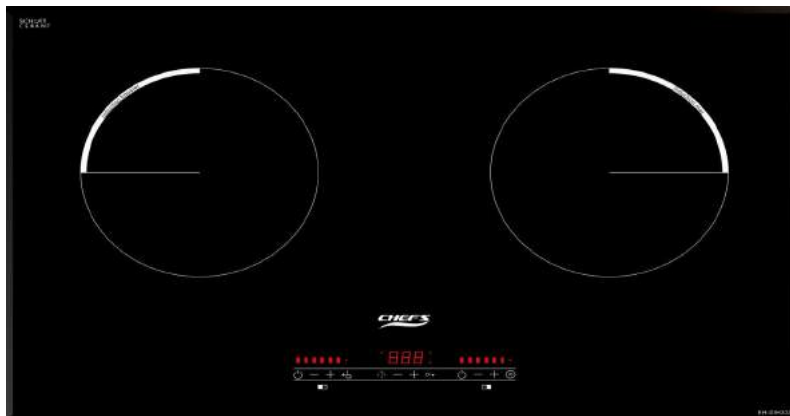
EH-DIH333

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ

MODEL EH-MIX333 & EH-DIH333



MODEL EH – MIX 333



MODEL EH – DIH 333

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 :

04. 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 6000/ 8099.
3. Nếu không có tin nhắn từ tổng đài 6000/ 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.

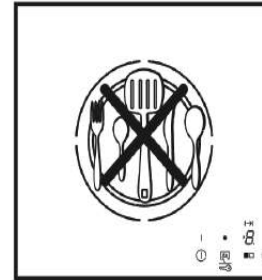
- Bạn phải luôn đảm bảo đáy nồi được khô ráo khi đặt lên trên bếp.

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 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.

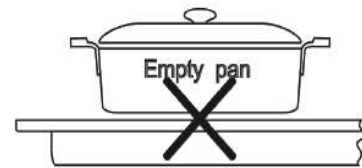
Tắt bếp

- 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

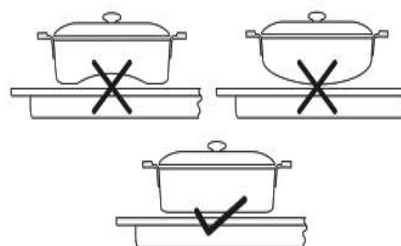
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

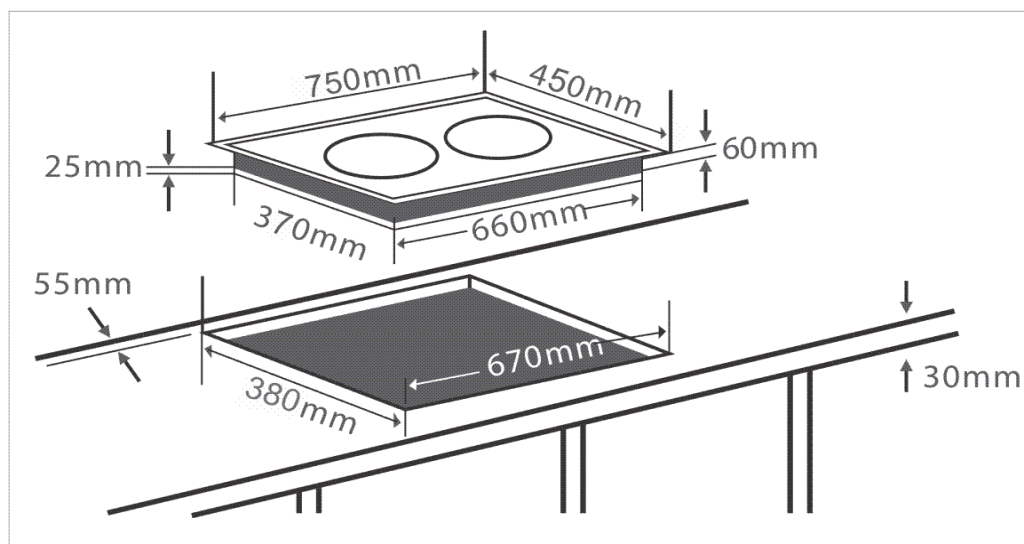
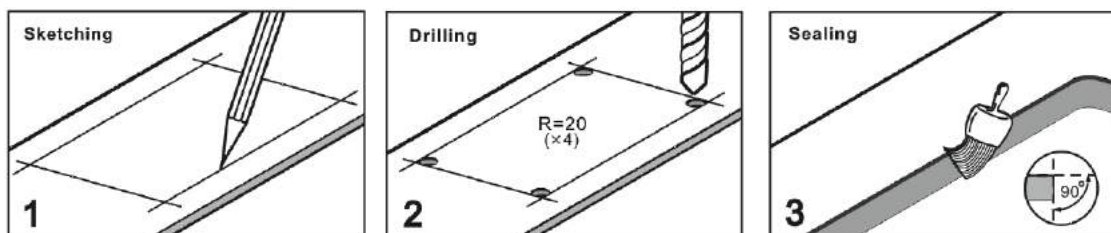
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng

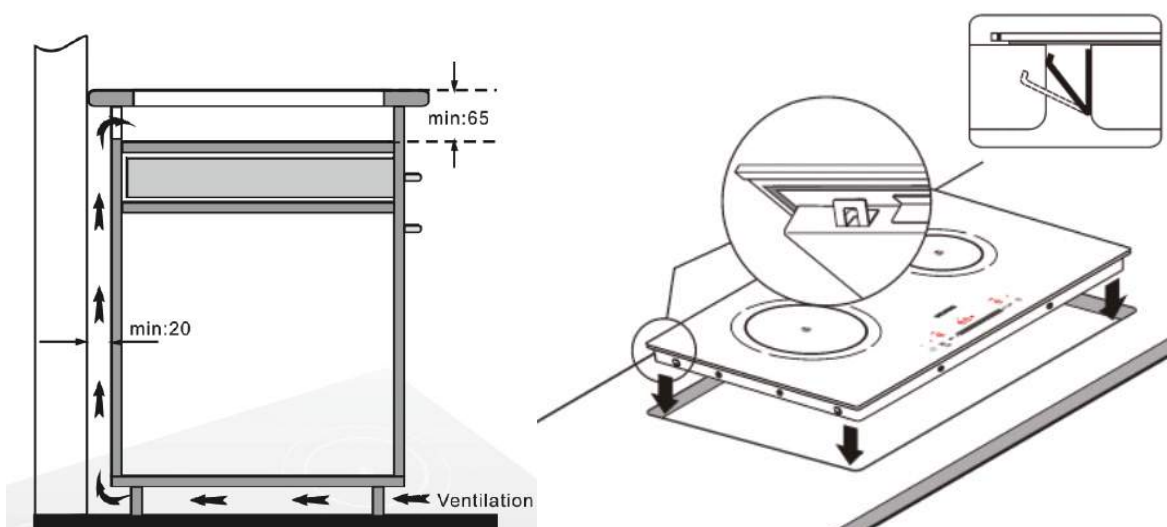
- Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trống thì đáy nồi là phẳng.
- Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng nấu.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



Những lưu ý khi lắp đặt

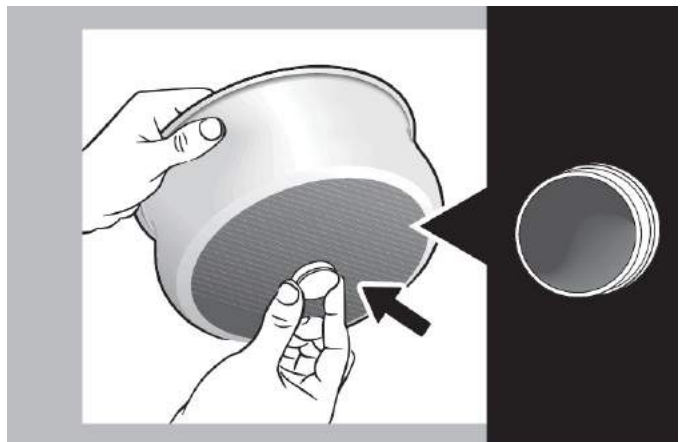
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- Luôn luôn nối bếp vào đường cấp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 25A.
- Dây 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 2mm.
- 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.



Với những **bếp nấu radiant (bếp điện, bếp hồng ngoại)** thì bạn vẫn có thể sử dụng các dụng cụ nấu được làm từ gốm, đất nung và kim loại thép không rỉ, tuy nhiên đáy nồi phải phẳng để tiếp xúc tốt với mặt kính

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

4.2 Chọn kích thước xoong nồi

Với bếp từ

Kích thước vùng nấu 23cm : 13cm < kích thước nồi < 26cm

Kích thước vùng nấu 18cm : 9cm < kích thước nồi < 23cm

Với bếp hồng ngoại: kích thước nồi không lớn quá 26cm.

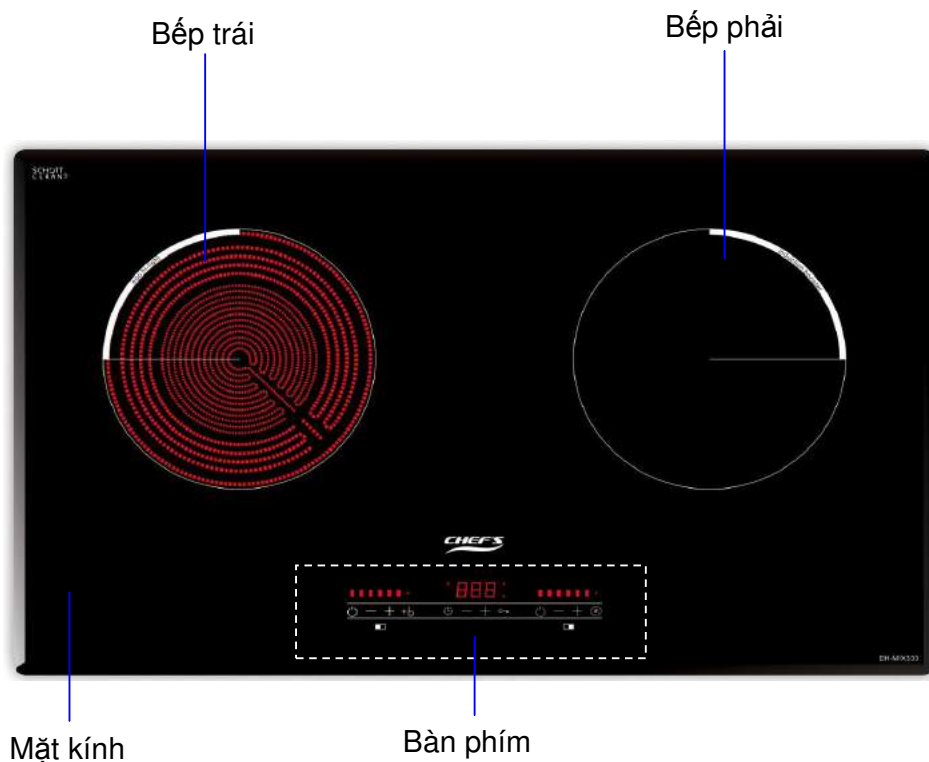
Đối với bếp từ: khi xoong nồi không phù hợp, bếp sẽ tạm ngừng hoạt động và hiển thị led, 6 gạch led sáng và nhấp nháy.

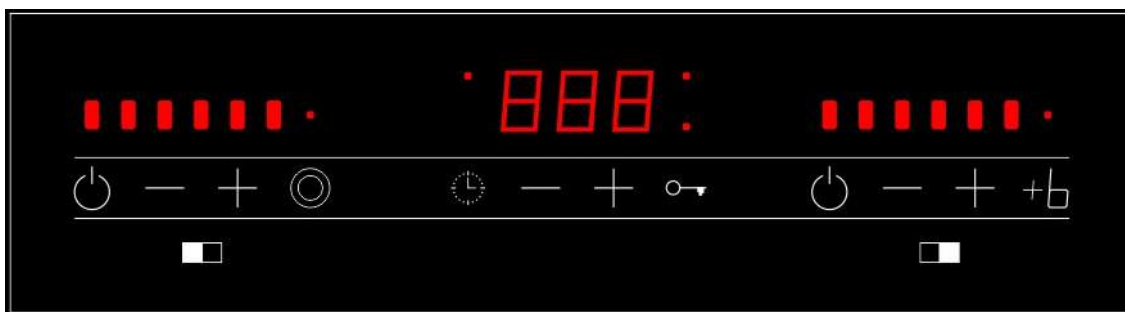
Khuyến cáo:

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.

5.3 Bàn phím điều khiển bếp



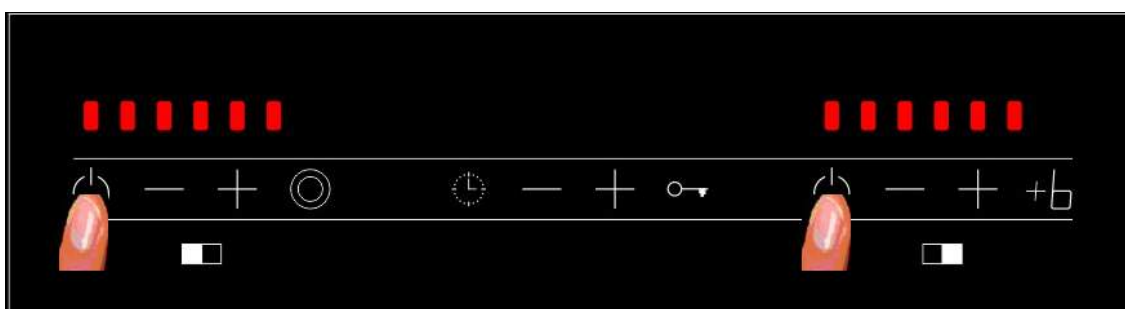


Bàn phím điều khiển của bếp

4.4 Bật / Tắt bếp

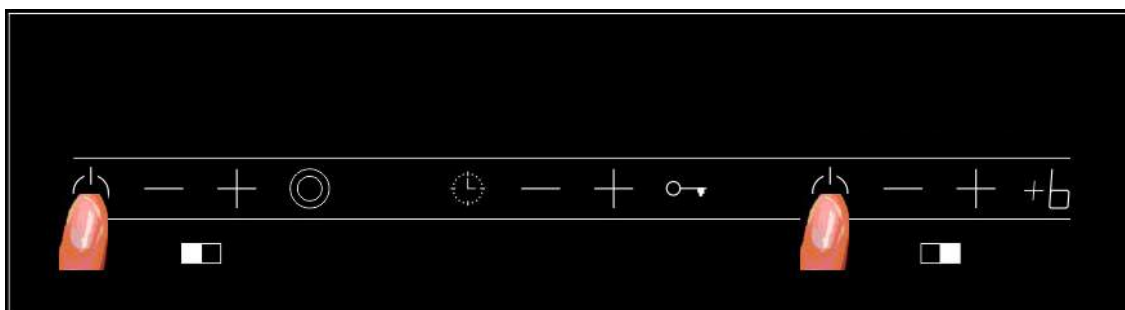
a. Bật / tắt bàn phím điều khiển bếp

- Sau khi bật aptomat cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. 6 gạch led sáng lần lượt từ led 1 đến led 6 rồi tắt.
- Nhấn và giữ vào phím ON/OFF của từng vùng nấu trong 1 giây để bật bàn phím. Các led hiển thị 6 gạch led sáng lần lượt từ led 1 đến led 6 luân phiên.



Nhấn và giữ phím ON/OFF để bật từng 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).



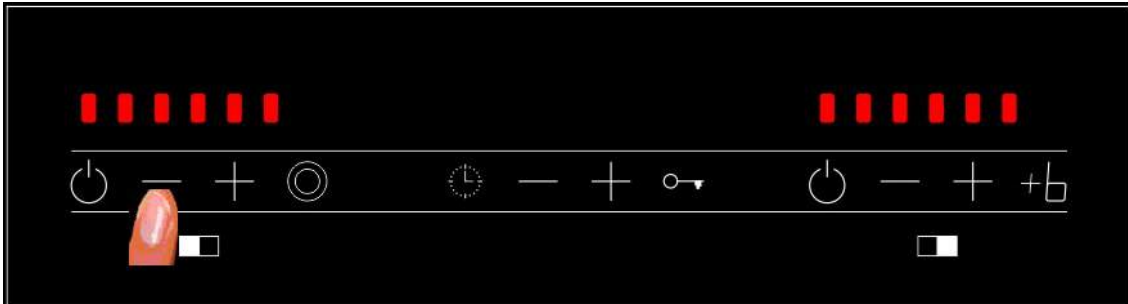
Nhấn và giữ phím ON/OFF để tắt từng bếp

b. Tự động tắt bếp

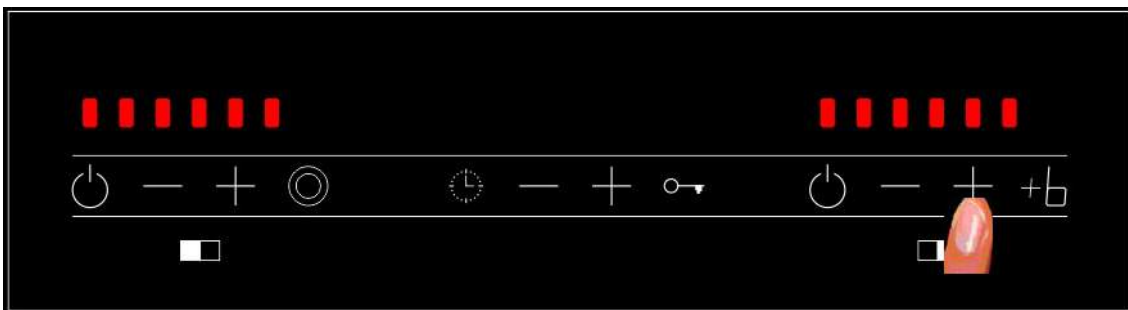
- Sau khi bàn phím đã được bật (ON-mode), nếu không có điều khiển tiếp theo trên bàn phím trong vòng 10 giây, bếp sẽ tắt.
- Đối với từ EH-DIH333: Nếu vùng nấu được điều khiển, nhưng trên vùng nấu chưa có dụng cụ đun nấu (xoong) , bàn phím hiển thị 6 gạch led nhấp nháy on/off trong khoảng thời gian 10 phút bếp cũng sẽ tự tắt.

c. Tắt / bật từng vùng nấu

- Trong khi bếp đang được bật cả 2 vùng nấu, 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 giữ phím “+” hoặc “-“ trên bàn phím điều khiển của từng vùng nấu. Mức công suất điều chỉnh từ mức 1 đến mức 6 và hiển thị trên màn hình led 6 gạch led tương ứng.



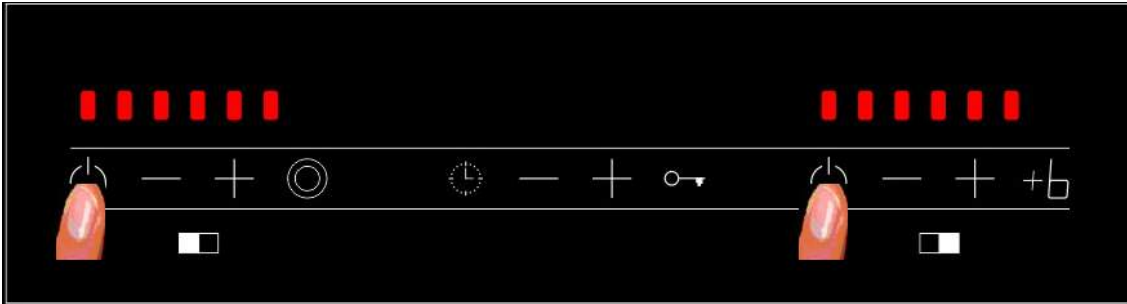
Chọn mức công suất vùng nấu trái bằng chạm tay vào phím “-“ hoặc “+”.



Chọn mức công suất vùng nấu phải bằng chạm tay vào phím “+” hoặc “-“.

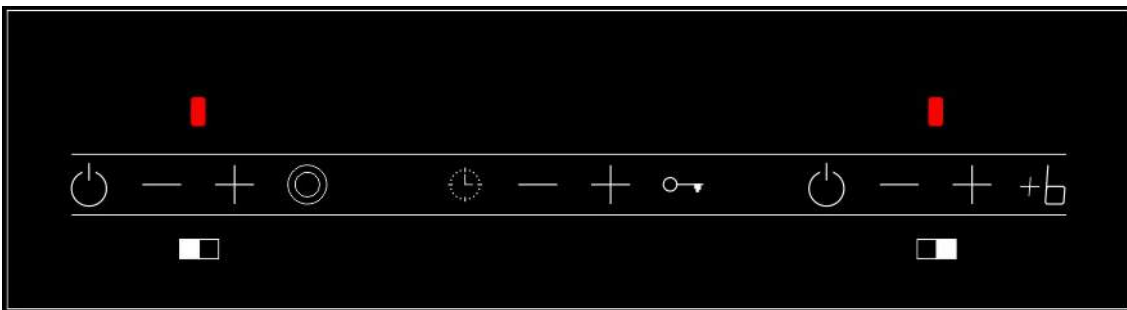
d. Tắt từng vùng nấu riêng rẽ

- Tắt từng vùng nấu riêng rẽ bằng cách nhấn và giữ vào phím ON/ OFF trong 1 giây trên vùng nấu đó, bếp sẽ tắt.



Tắt từng vùng nấu bằng cách chạm và giữ phím ON/OFF trên bàn phím điều khiển của từng vùng nấu.

- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự gạch led 4 sáng tính từ trái sang của từng vùng nấu.



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

- Các màn hình led tắt.

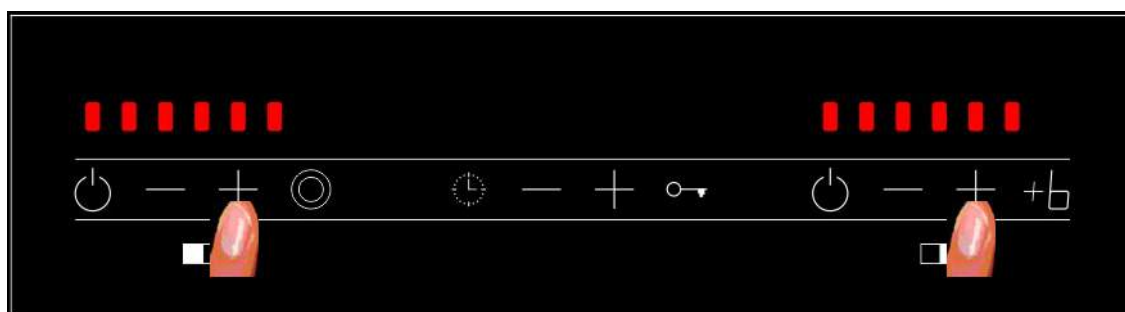
4.5 Điều chỉnh mức công suất nấu.

- Mức công suất của vùng nấu được điều khiển 6 mức, từ mức 1 – 6 và được hiển thị tương ứng trên màn hình led với 6 gạch led sáng tương ứng.
- Điều chỉnh mức công suất bằng cách nhấn hoặc giữ phím “+” hoặc “-” trên bàn phím của từng vùng nấu đó.

- Mức độ điều chỉnh phụ thuộc nhấn hoặc giữ 2 phím “+” và “-”.
- Nhấn hoặc giữ phím “-” là giảm. Nhấn hoặc giữ phím “+” là tăng .
- Phím booster chọn mức công suất nấu cao nhất. bên vùng nấu trái phím Booster ký hiệu +b, bên vùng nấu phải phím Booster được ký hiệu m.

Mức công suất nấu	φ 220 với Booster (W)	φ 220 với Booster (W)
Booster	3000w	3000w
6	2070	2070
5	1679	1679
4	1219	1219
3	713	713
2	334	334
1	127	127
0	0	0

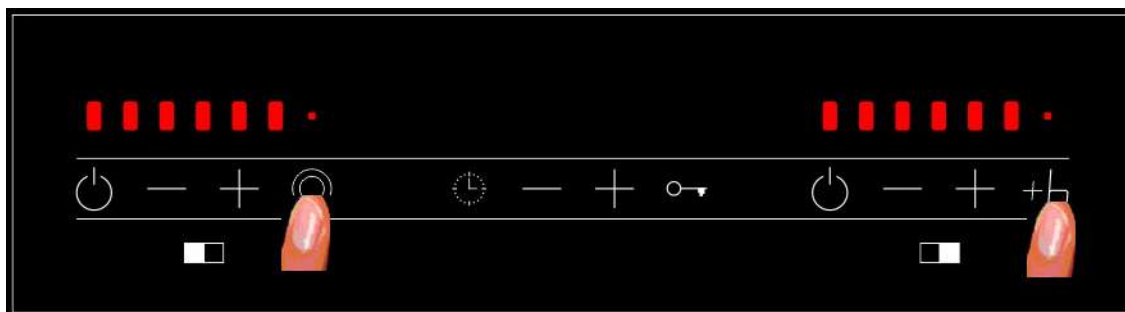
Công suất của các mức 1- 6 và booster



Điều chỉnh mức công suất bằng cách nhấn hoặc giữ phím “+”

4.6 Chức năng nấu nhanh (booster) – dùng cho bếp từ lớn 22cm.

- Sau khi bếp đã được chọn vùng nấu, chức năng nấu nhanh có thể chọn bằng cách chạm vào phím booster +b hoặc m.
- 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 6 gạch led.

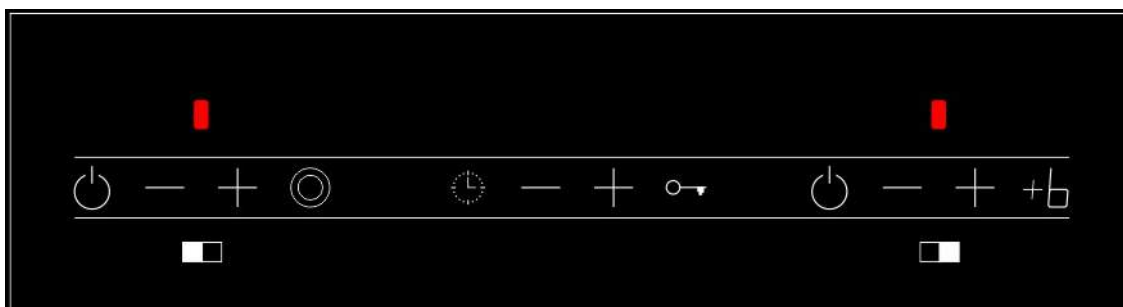


Chọn chức năng booster bằng cách chạm phím +b hoặc m

- Bếp hoạt động ở mức công suất booster trong thời gian là 8 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức 6.
- 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 6.

4.7 Hiện thị nhiệt dư vùng nấu

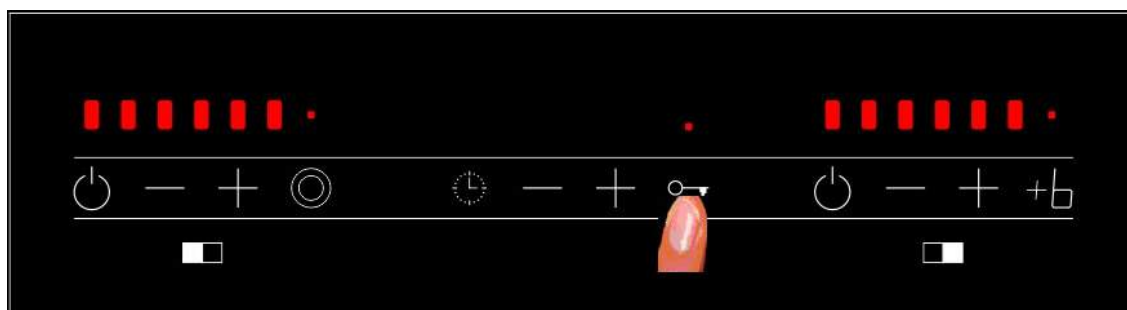
- Đối với bên vùng nấu hồng ngoại, thời gian cảnh báo nhiệt dư vùng nấu dài hay ngắn phụ thuộc vào thời gian bật bếp và mức công suất nấu.
- Đối với bếp từ, thời gian cảnh báo này phụ thuộc theo mức nhiệt do sensor tại mặt kính vùng nấu. Cảnh báo khi mức nhiệt mặt kính > 65oC và hết cảnh báo khi nhiệt xuống dưới 60oC.



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 khóa và phím ON/OFF.
- Mở phím khóa bằng cách nhấn và giữ phím khóa 1 lần nữa.
- Khi đó đèn led phím khóa tắt.



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

- Phím key lock: phím key lock 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 OFF thì phím key lock sẽ không kích hoạt được.

4.9 Tính năng tự động tắt bếp – trên bếp từ

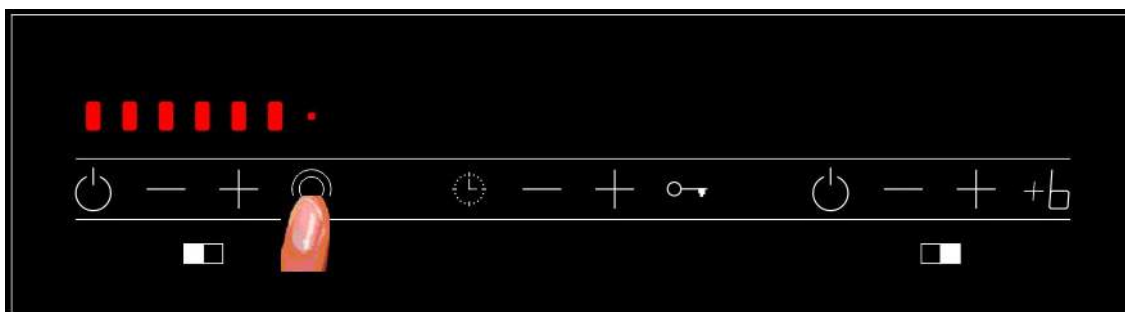
- Khi vùng nấu bếp từ đang hoạt động, tại mỗi mức công suất, bếp từ sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định tương ứng với mức công suất đó nếu như không có tác động điều khiển nào trên bếp.
- Trường hợp này được định nghĩa là tắt bếp an toàn nếu người dùng lãng quên khi bếp đang hoạt động.

Mức công suất	Tỉ lệ công suất theo mức tối đa	Công suất (W)	Tỉ lệ công suất theo mức tối đa	Công suất (W)	Thời gian tự tắt (phút)
	φ 220 với Booster		φ 220 với Booster		
Booster	100%	3000w	100%	2300w	8
6	90%	2070	90%	2070	90

5	73%	1679	73%	1679	120
4	53%	1219	53%	1219	180
3	31%	713	31%	713	240
2	14.5%	334	14.5%	334	300
1	5.5%	127	5.5%	127	420
0	0%	0	0%	0	0

4.10 Bật tắt 2 vòng nhiệt - trên bếp điện (hồng ngoại)

- Khi vùng nấu bếp hồng ngoại đang được bật vòng nhiệt nhỏ (vòng trong), để bật / tắt tiếp vòng nhiệt lớn, chạm tay vào phím ©.



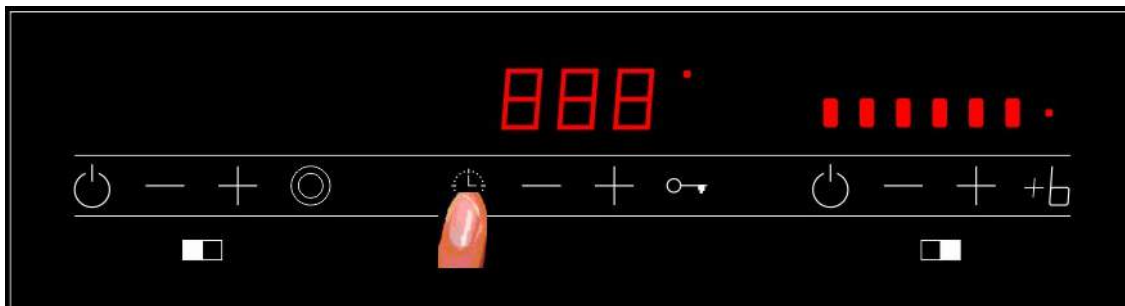
Chọn vòng nhiệt lớn bếp hồng ngoại bằng cách chạm phím ©

4.11 Chế độ hẹn giờ

- Bếp có thể hẹn giờ từ 0 đến 9 giờ 59 phút.
- Mỗi vùng nấu có thể hẹn giờ độc lập.

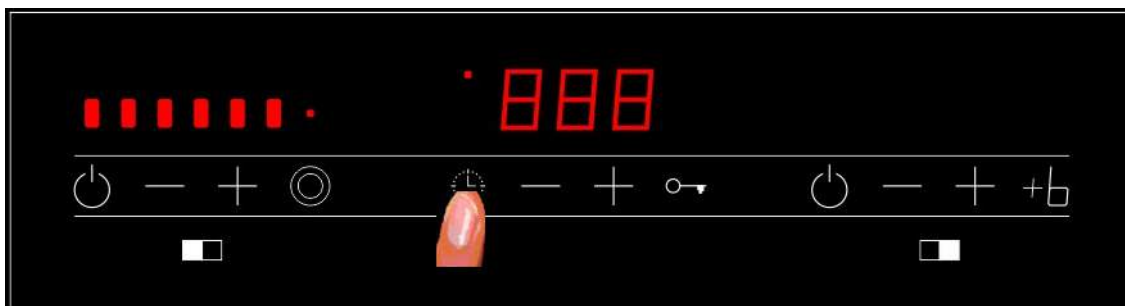
Bật / tắt chế độ hẹn giờ

- Khi một trong 2 vùng nấu đang hoạt động hoặc cả 2, chế độ hẹn giờ sẽ được sử dụng.
- Nhấn và giữ phím timer trong 1s bàn phím sẽ hiển thị bộ hẹn giờ.
- Bộ hẹn giờ được kích hoạt sẽ mặc định vùng nấu bên trái, để chọn hẹn giờ cho vùng nấu bên phải . bằng cách nhấn và giữ phím timer lần 2 khi đó bộ hẹn giờ sẽ được sử dụng cho vùng nấu bên phải.



Bộ timer hẹn giờ cho vùng nấu bên phải

- Thời gian hẹn giờ từ 0 phút đến 9 giờ 59 phút.
- Bộ timer sẽ tự động đếm ngược khi còn 10s cuối.
- Vùng nấu nào được kích hoạt bộ hẹn giờ, sẽ có led đơn sáng hiển thị bên cạnh màn hình led (6 gạch).
- Khi có cả 2 vùng nấu cùng hẹn giờ, màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian của bếp hết trước.



Bộ timer hẹn giờ cho vùng nấu bên trái

- Sau khi chạy hết thời gian, bếp cảnh báo bip bip, màn hình hẹn giờ hiển thị "0.00" vùng nấu được tắt.

Tắt bộ hẹn giờ

- Giữ đồng thời 2 phím +/- của bộ hẹn giờ, thì bộ timer sẽ hiển thị về chế độ ban đầu "0.00" trên 3 led 7 thanh và trong khoảng 10s nếu không tác động vào phím nào thì bộ timer sẽ tắt.
- Hoặc tắt vùng nấu đang hẹn giờ.

4.12 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 6 gạch led sáng đồng thời và nhấp nháy.
- Sau khoảng thời gian 10 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.

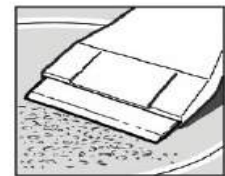
5. LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG BẾP

- 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.


Glass scraper



- 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.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra đầu cắm, ổ cắm đã chặt chưa. • Nguồn điện có đúng định mức không?
Cảnh báo “6 gạch led sáng nhấp nháy” (Bếp chưa nhận thấy 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? Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm) 4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.
Cảnh báo E2 (quá nhiệt trên board mạch, mặt kính)	<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 không phải là trường hợp 1, thì do quạt gió có hoạt động không? 3. Kiểm tra nồi đang nấu có bị cháy không? Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E3 (mức điện áp cao/ thấp, dòng điện cao/ Thấp)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 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 E5 (cảnh báo lỗi về	

bo mạch)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E6 (cảnh báo điện áp trên bo)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo E9	Sensor đo nhiệt trên mâm dây bị lỗi, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E7	Lỗi khác.



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: 04 359 0287 Fax: 04 3559 2900

Email: sale@chefs.com.vn