

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & THÔNG TIN BẢO HÀNH

Trung tâm bảo hành:

024. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ

EH-DIH998G5 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

CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU
Địa chỉ: Số 122/168 Kim Giang, P. Định Công, TP. Hà Nội, Việt Nam
ĐT: 024 3559 0287 / 024 3559 2900
www.chefs.com.vn 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 thiểu 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:



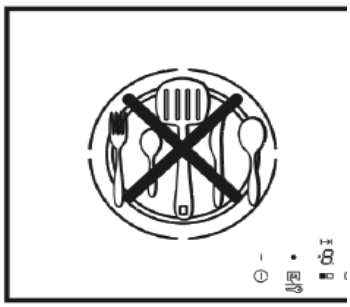
- Nếu đáy dụng cụ nấu bị ướt, khi bạn đặt dụng cụ nấu lên trên mặt bếp đang nóng, nó sẽ tạo ra hơi nước có áp suất lớn. Hơi nước này sẽ làm cho dụng cụ nấu bị trôi, trượt ra khỏi bếp.
- Bạn phải luôn đảm bảo đáy nồi được khô ráo khi đặt lên trên bếp.

Mặt kính bị vỡ, bếp bị vỡ:

- Khi bạn phát hiện bếp bị võ (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, dĩa… 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 thóang, 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 kich 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 cấp nguồn cho bếp

- Bất cứ sự lắp đặt bếp (bao gồm cả lắp dây cấp nguồn) đều phải thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo của hãng.
- Dây cấp 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 cấp 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.

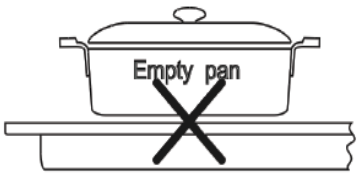
Tắt bếp

- 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

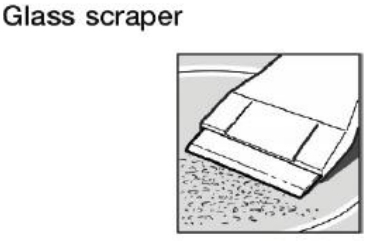
- Không để rơi vãi đường, muối, cát sạn trên mặt kính. Nó có thể làm xước mặt kính.

Vật cứng, sắc nhọn

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

Thực phẩm cháy két trên mặt kính.

- Đường hoặc thực phẩm khi bị cháy và két 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.



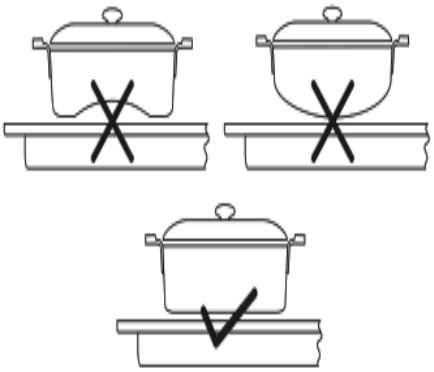
Chất tẩy rửa không phù hợp

- 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

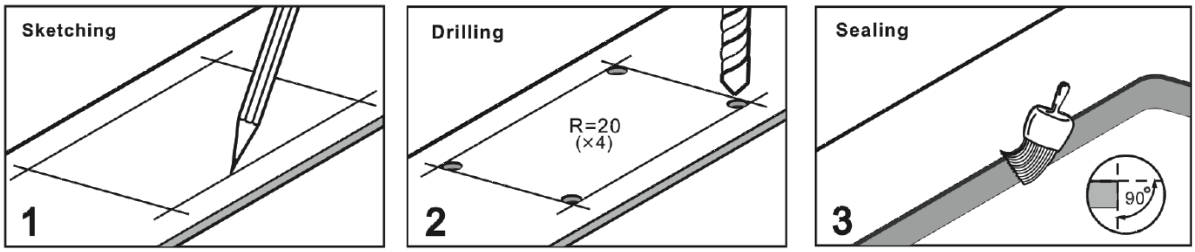
- Nhựa và chấy dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

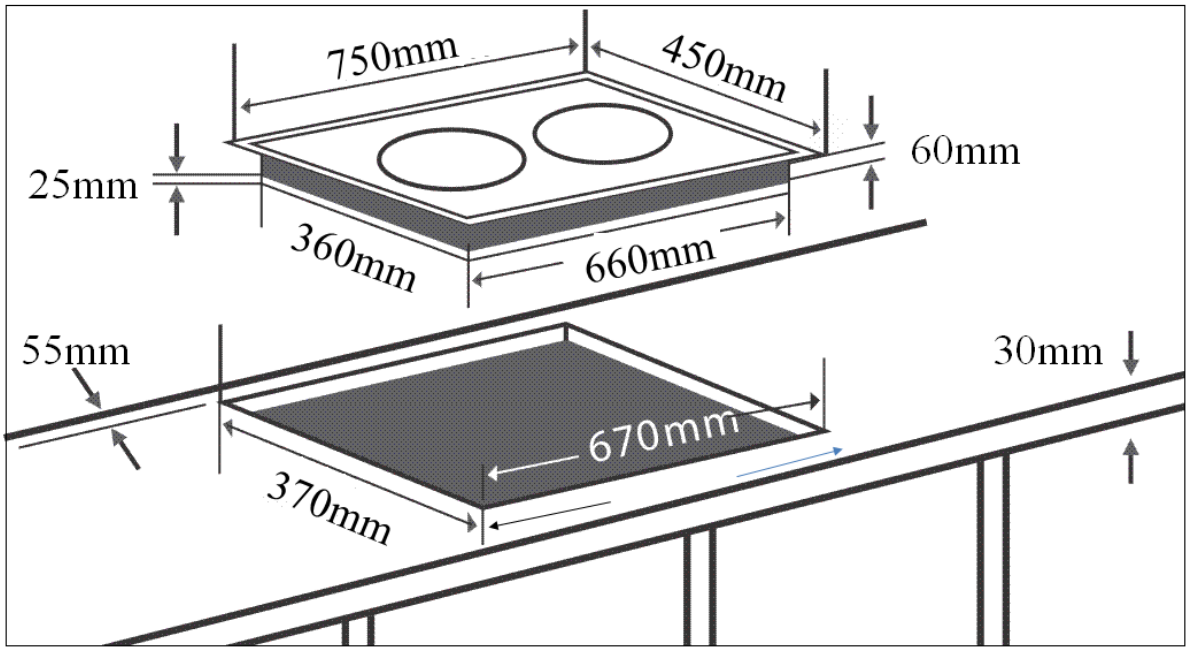
Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng



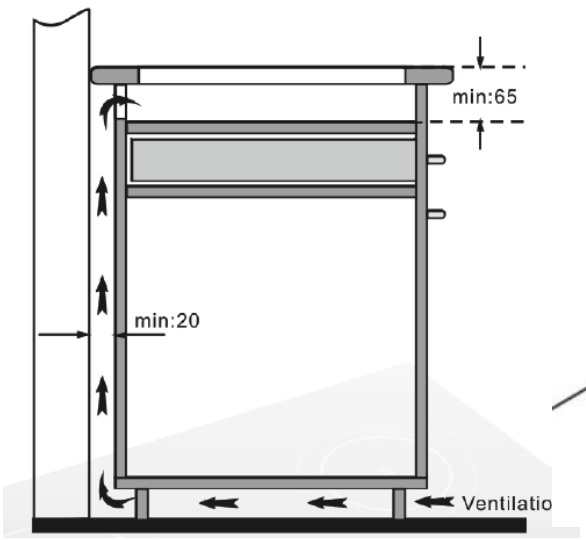
- Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trồng thì đáy nồi là phẳng.
- Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng nấu.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

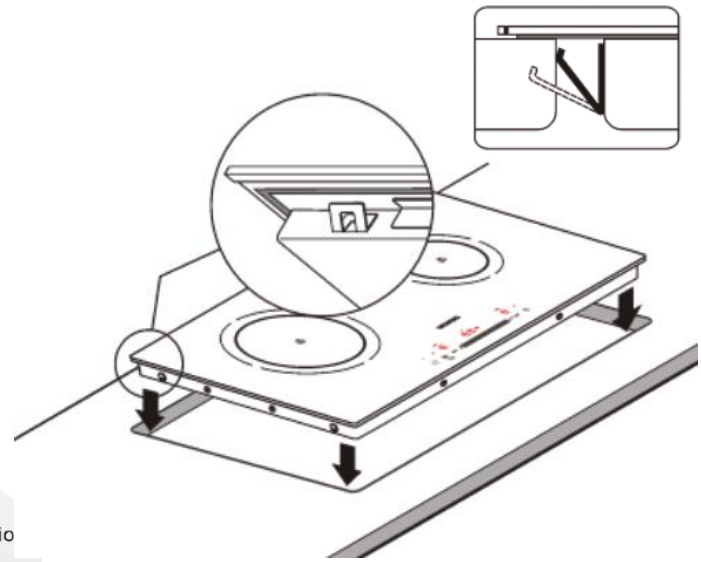
3. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT





Kích thước khoét lỗ EH-DIH998G5 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 cấp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 20A.
- 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 dặt 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.

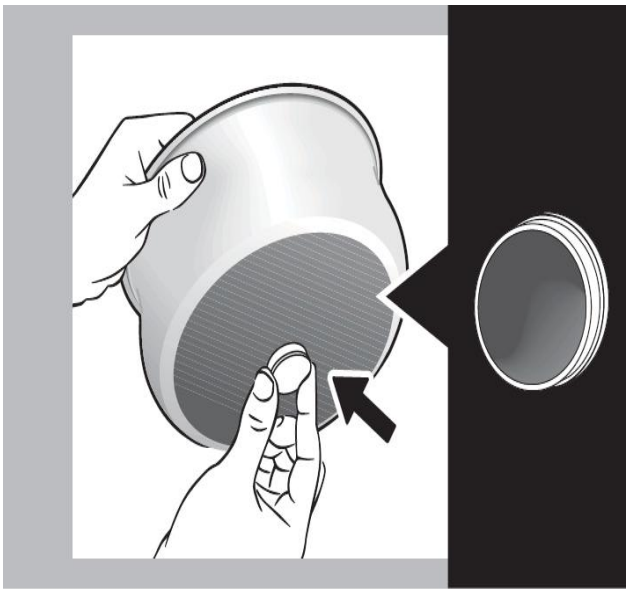
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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

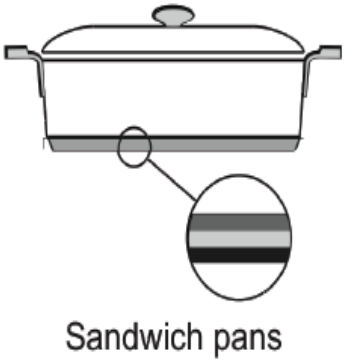
Để đạt được hiệu quả nấu nướng nhanh nhất thì việc chọn dụng cụ nấu là vô cùng cần thiết. Theo nguyên lý chung, xoong nồi có đáy hút hoặc dính nam châm thì sẽ tương thích với các loại bếp cảm ứng từ (hình). Khi đặt xoong nồi lên mặt bếp đang hoạt động, lưu ý là trong xoong nồi đã có thực phẩm cần nấu.

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



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

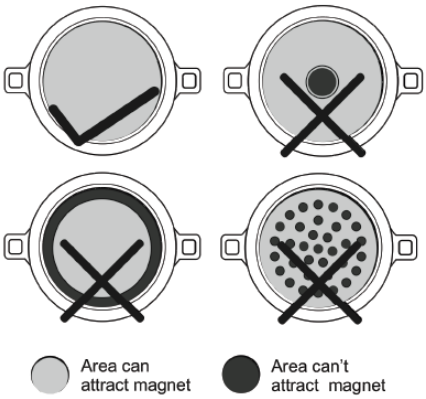
Kích thước đáy nồi:



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 90 giây, bếp sẽ tạm tắt.

Kích thước đáy nồi phù hợp: 10cm < kích thước nồi < 26cm

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



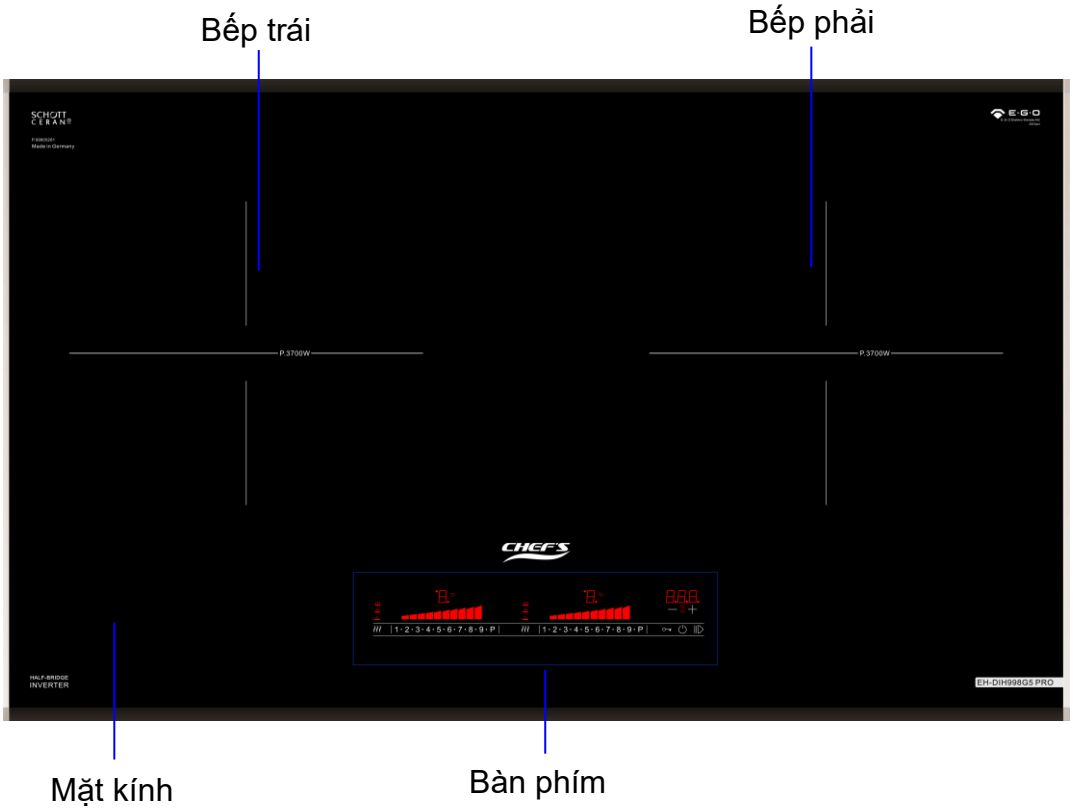
- Xoong nồi bằng kim loại không nhiễm từ
- Thủy tinh / gốm sứ
- Đồng/ nhôm
- Đáy nồi có thiết kế như hình bên

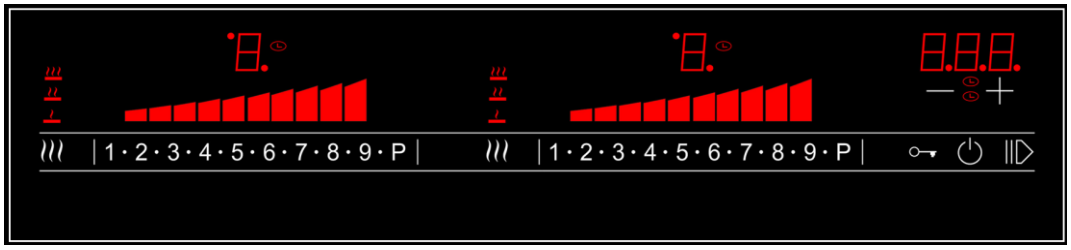
(Bạn có thể sử dụng miếng nam châm hoặc đầu chiếc tô-vít có nam châm để thử độ từ tính của xoong nồi).

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



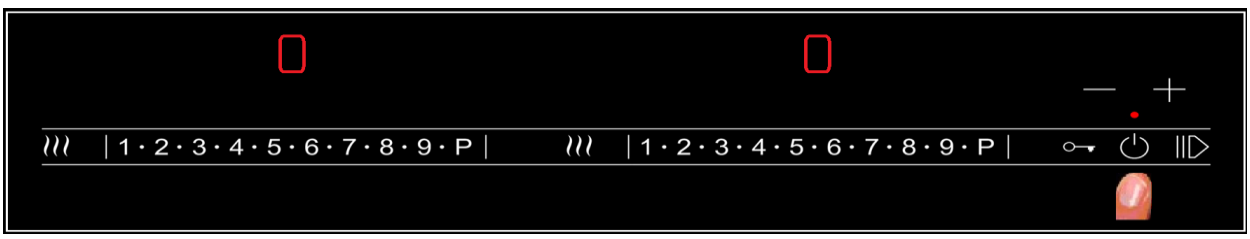


Bàn phím điều khiển của bếp

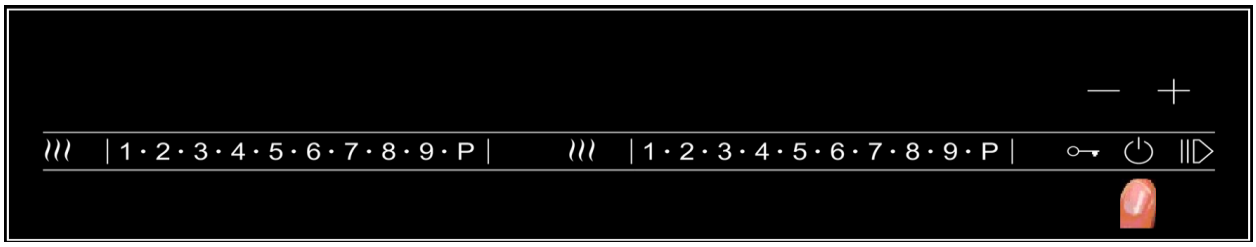
4.4 Bật / Tắt bếp

a. Bật / tắt bàn phím điều khiển bếp

- Sau khi bật áptomát cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. Toàn bộ các đèn led sáng lên rồi tắt.
- Nhấn và giữ vào phím trong 1 giây để bật bàn phím. Các led hiển thị số .



Nhấn và giữ phím để bật toàn bộ bếp.



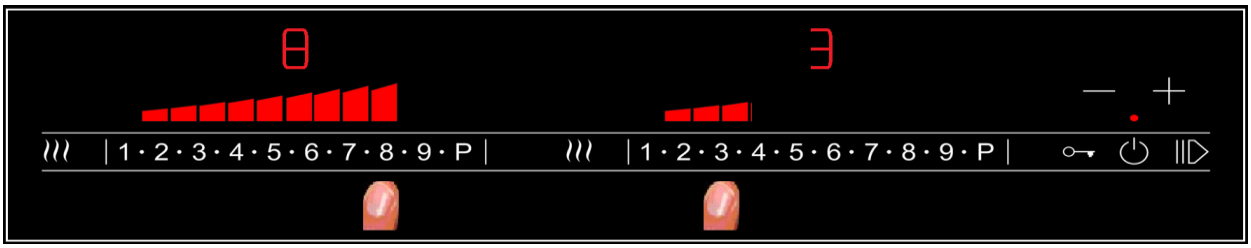
Nhấn và giữ phím ⏻ *để tắt toàn bộ bếp.*

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 20 giây, bếp sẽ tắt.
- Nếu vùng nấu được điều khiển, nhưng mức công suất vẫn ở mức 0, bếp cũng sẽ tự tắt.

c. Chọn từng vùng nấu

- Trong khi bếp đang được bật, từng vùng nấu sẽ được chọn bằng cách chạm tay trên thanh điều khiển của từng vùng nấu.
- Mức công suất điều chỉnh từ 0 đến 9, Booster P và hiển thị trên màn hình led tương ứng.



Chọn vùng nấu bằng cách chạm tay trên thanh điều khiển

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 ❙.
- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình led hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự H, hiển thị luân phiên với số 0.



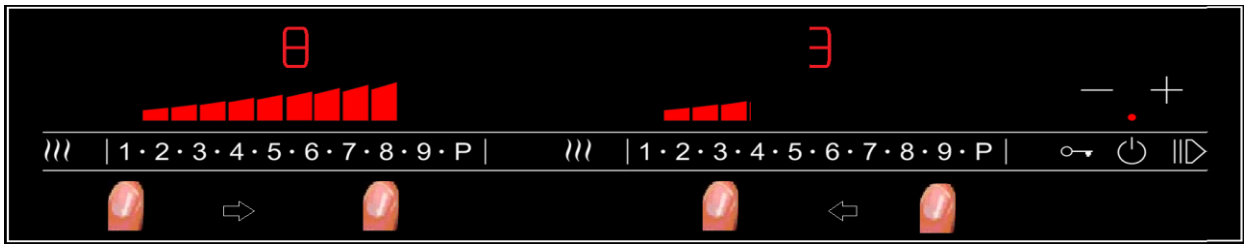
Tắt từng vùng nấu bằng cách chạm phím ❙.

e. Tắt toàn bộ các vùng nấu

- Nếu bạn muốn tắt cả 2 vùng nấu đồng thời, bạn chạm tay vào phím ⏻ trong 1 giây.
- Các màn hình led tắt.

4.5 Điều chỉnh mức công suất nấu.

- Mức công suất của vùng nấu được điều khiển 9 mức, từ mức 1 – 9 và mức nấu nhanh Booster và được hiển thị tương ứng trên màn hình led.
- Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt điều khiển.
- Mức độ điều chỉnh phụ thuộc vào khoảng cách ngón tay di chuyển nhiều hay ít, chứ không phụ thuộc vào vị trí trên thanh trượt.
- Trượt tay về bên trái (phía phím I) là giảm. Trượt về phía bên phải (phía phím P) là tăng.

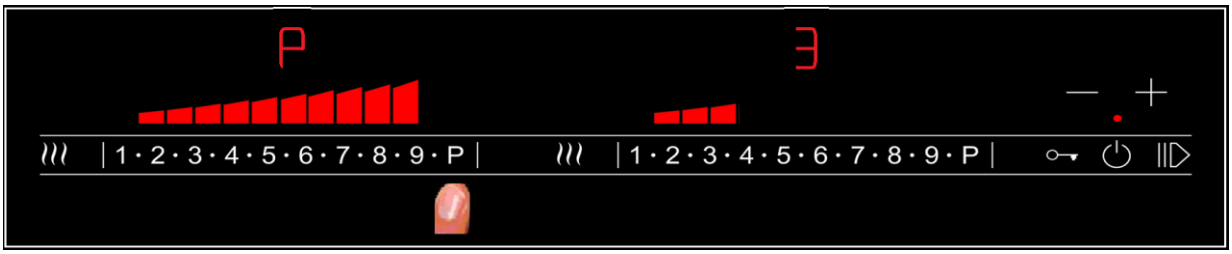


Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt.

4.6 Chức năng nấu nhanh (booster)



- Bếp được hỗ trợ chức năng nấu nhanh cho từng vùng nấu, lên tới 3700W.
- Sau khi bếp đã được chọn vùng nấu, chức năng nấu nhanh có thể chọn bằng cách chạm vào phím booster P.
- Chức năng booster chuyển bếp hoạt động tại mức công suất lớn nhất, là 3700W.
- Màn hình led hiển thị chữ P.



Chọn chức năng booster bằng cách chạm phím P

- Bếp hoạt động ở mức công suất booster trong thời gian là 10 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.
- Chức năng booster được tắt bằng cách thay đổi mức công suất về mức thấp hơn hoặc tắt vùng nấu.

4.7 Chế độ giữ ấm warming



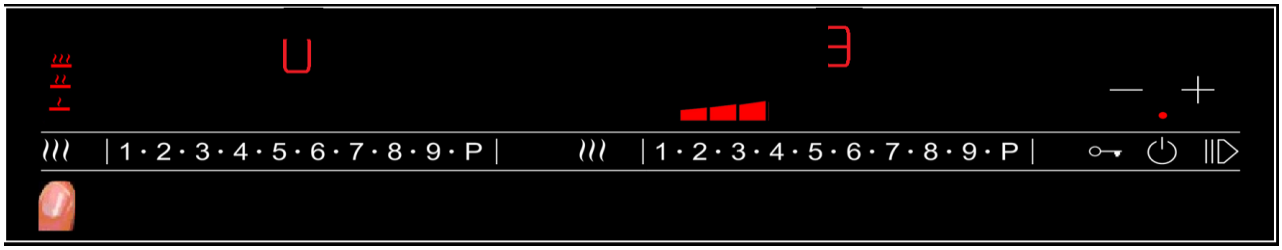
- Chế độ này cho phép giữ ấm thức ăn ở các mức nhiệt khác nhau: 45°C, 65°C và 85°C.
- Khi chọn chế độ giữ ấm, màn hình led hiển thị ký tự U.

Chạy chế độ giữ ấm:

- Sau khi mở bếp bằng cách bấm và giữ phím warm, chạy chế độ giữ ấm bằng cách chạm vào phím warm.
- Chế độ giữ ấm có 3 cấp độ. Chạm phím warm lần 1 để chạy cấp độ 1, 45°C. Màn hình led hiển thị led sáng.
- Chạm vào phím warm lần 2 để chạy cấp độ 2, 65°C. Màn hình led hiển thị led sáng.
- Và chạm vào phím warm lần 3 để chạy cấp độ 3, 85°C. Màn hình led hiển thị led sáng.
- Khi đó, đèn led hiển thị các cấp độ tương ứng.

Tắt chế độ giữ ấm:

- Chọn phím warm đến khi đèn led tắt.
- Thay đổi mức công suất của vùng nấu.



Chế độ giữ ấm warm 3 cấp độ.

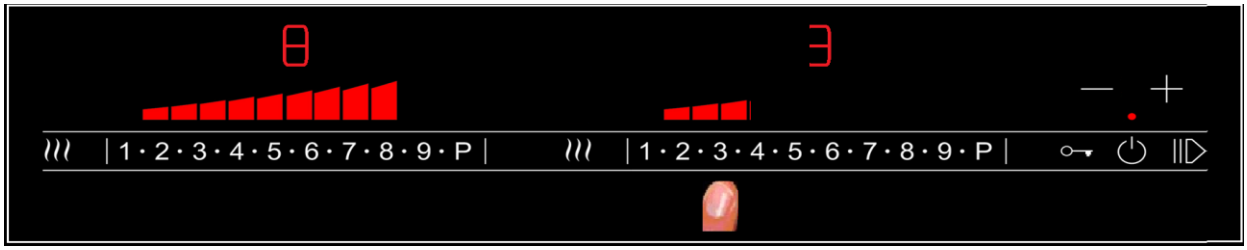
4.8 Chế độ nấu thông minh (Heat up time automatic)



- Đây là chế độ nấu thông minh và rất tiện dụng khi nấu các món hầm.
- Chế độ này chỉ hoạt động tại các mức công suất từ 1 đến 8.
- Khi thời gian bếp hoạt động ở mức công suất 9 hết, bếp sẽ tự động chuyển về mức công suất đã chọn ban đầu.

Kích hoạt:

- Sau khi bật bếp, chọn một mức công suất bất kỳ trong dải từ mức 1 đến mức 8 (ví dụ chọn mức 3) trên thanh trượt.
- Giữ tay tại vị trí mức 3 trong khoảng thời gian 2.5 giây.
- Chế độ nấu thông minh sẽ được kích hoạt tự động
- Màn hình led hiển thị đồng thời ký tự A và số 3 sáng nhấp nháy luân phiên.

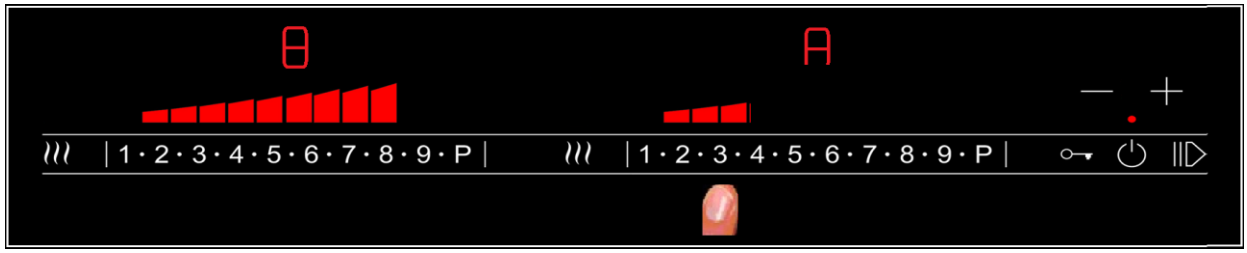


Kích hoạt chế độ nấu thông minh tại mức 3

- Ngay sau khi vùng nấu được kích hoạt chế độ nấu thông minh, công suất của vùng nấu được thay đổi lên mức cao nhất (mức 9), trong khoảng thời gian theo bảng sau:

Mức công suất	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Thời gian hoạt động	40s	1m5s	1m45s	2m50s	4m8s	7m	1m56s	3m5s

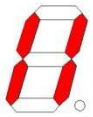
- Sau khoảng thời gian chạy tại mức 9, bếp sẽ tự động chuyển về mức công suất 3.



Màn hình hiển thị A và mức công suất kích hoạt sáng nhấp nháy luân phiên.

- Để tắt chế độ này bằng cách thay đổi mức công suất đã chọn.
- Hoặc tắt vùng nấu đang chạy chế độ này.

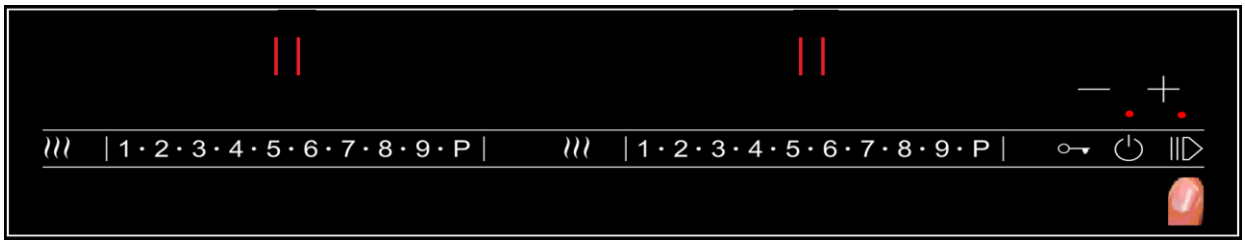
4.9 Chế độ tạm dừng Pause



- Chế độ tạm dừng cho phép người sử dụng tạm dừng toàn bộ hoạt động của bếp tạm thời trong 1 khoảng thời gian để trả lời điện thoại, mở cửa…

Kích hoạt Pause:

- Khi bếp đang hoạt động, nhấn và giữ phím Pause trong 1 giây.
- Màn hình led hiển thị trên cả 3 vùng nấu.

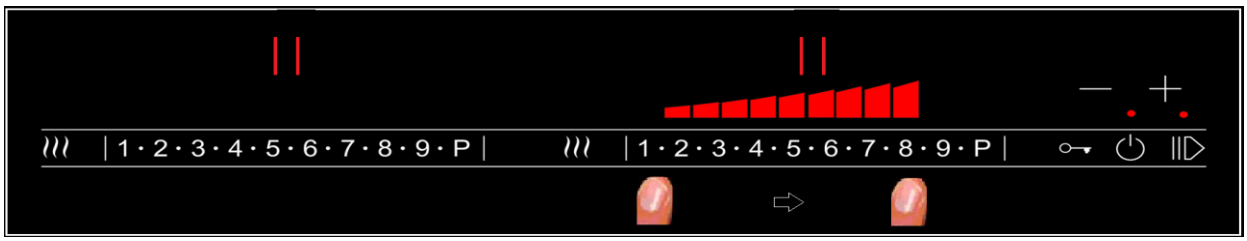


Kích hoạt Chức năng tạm dừng bếp Pause.

- Trong khi bếp đang tạm dừng, phần công suất của từng vùng nấu sẽ không hoạt động. Các chức năng của bếp sẽ được lưu giữ vào bộ nhớ.
- 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.

Khôi phục lại hoạt động:

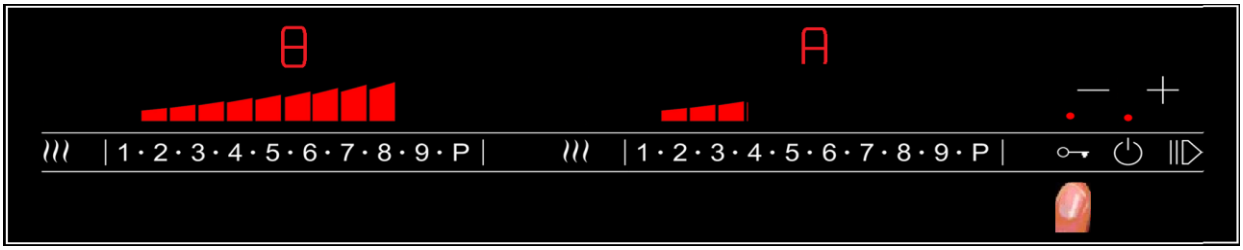
- Chạm phím **Pause** 1 lần nữa
- Bàn phím điều khiển vùng nấu phải hiển thị 8 gạch led sáng mờ.
- Trượt ngón tay trên thanh trượt của vùng nấu phải, từ trái qua phải từ led 1 đến led 8, để khởi động lại bếp.
- Màn hình led hiển thị 8 gạch led sáng, bếp hoạt động ở mức công suất đã chọn.



Khôi phục lại hoạt động của bếp.

4.10 Chức năng khóa bàn phím

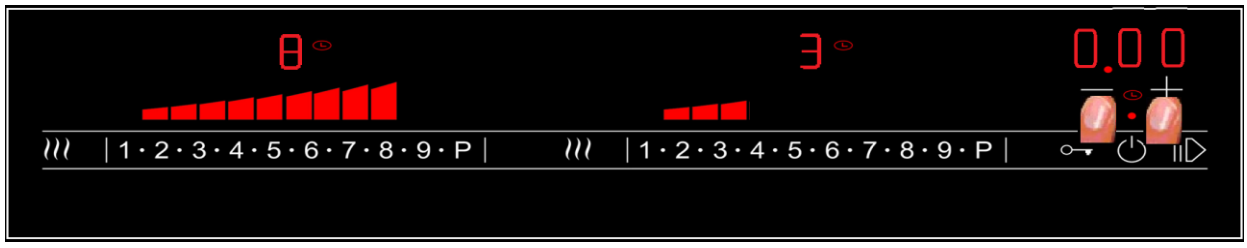
- Khóa bàn phím được bật khi chạm và giữ tay vào phím khóa trong 1 giây.
- Đèn led đơn phím khóa được bật sáng.
- Các phím điều khiển sẽ bị khóa (không điều khiển được), ngoại trừ phím khóa và phím nguồn .
- Mở khóa bằng cách nhấn và giữ phím khóa 1 lần nữa.
- Khi đó đèn led đơn phím khóa tắt.



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

4.11 Chế độ hẹn giờ

- Bếp có 2 bộ hẹn giờ độc lập: trong đó 1 bộ hẹn giờ tắt cho vùng nấu và 1 bộ hẹn giờ egg-timer cho mục đích báo nhắc.
- Thời gian hẹn cho từng vùng nấu từ 1 phút đến 1 giờ 59 phút.
- Với khoảng thời gian hẹn < 9 phút 59 giây, đồng hồ sẽ hiển thị độ chính xác đến từng giây.
- Khi các vùng nấu bị tắt thì bộ hẹn giờ cũng tắt theo.



Bộ hẹn giờ độc lập cho từng vùng nấu của bếp.

Bật / tắt chế độ hẹn giờ cho vùng nấu:

- Bật bếp bằng cách nhấn phím nguồn .
- Sau khi vùng nấu được chọn mức công suất, chạm tay đồng thời vào **2** phím **Timer** và **Timer** để kích hoạt bộ hẹn giờ cho vùng nấu.
- Đèn led báo hiệu hẹn giờ sáng rõ, nằm cạnh màn hình led của vùng nấu.
- Màn hình hiển thị thời gian hiện giá trị 0,0 0.

- Thay đổi thời gian hẹn bằng cách nhấn phím **Timer** hoặc **Timer** .
- Nhấc tay khỏi phím **Timer** khi đã chọn được khoảng thời gian hẹn.
- Nếu trong **10 giây** sau khi kích hoạt bộ hẹn giờ, khoảng thời gian hẹn không được điều chỉnh, bộ hẹn giờ sẽ tắt.
- Để kích hoạt bộ hẹn giờ cho bếp phải, chạm đồng thời 2 phím **Timer** một lần nữa. Cho đến khi đèn led hẹn giờ của bếp phải sáng rõ.
- Để kích hoạt bộ hẹn giờ **egg-timer**, chạm đồng thời 2 phím **Timer** một lần nữa cho đến khi đèn led timer sáng đặt ở bên dưới bộ timer.
- Tắt bộ hẹn giờ đang chạy bằng cách thay đổi giá trị thời gian về hoặc tắt vùng nấu của bộ hẹn giờ đó.

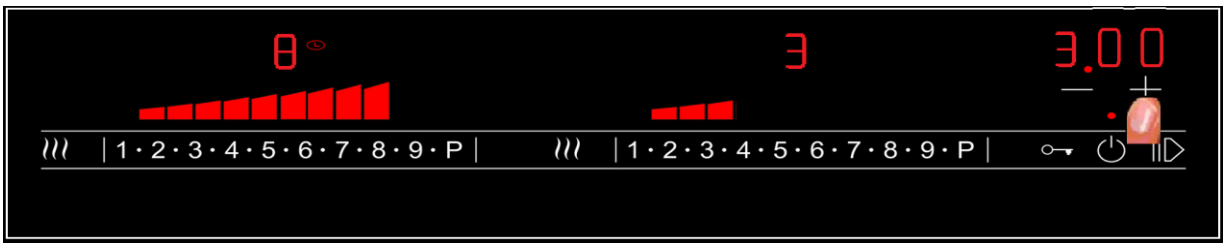


kích hoạt bộ hẹn giờ cho vùng nấu trái bằng cách chạm và giữ đồng thời vào 2 phím và .

Thay đổi giá trị thời gian hẹn

- Sau khi kích hoạt bộ hẹn giờ, nhấn phím **Timer** hoặc **Timer** để thay đổi giá trị thời gian hẹn.
- Tùy thuộc vào khoảng thời gian được hẹn, giá trị sẽ hiển thị theo bảng sau:

Khoảng thời gian hẹn	Hiển thị (min/hour)
1min – 9min 59sec	9.59 (9 minutes 59 seconds)
10 – 59min	0.59 (0 hour 59 minutes)
1h – 1.59h	1.59 (1 hours 59 minutes)



Thay đổi giá trị bằng cách chạm và giữ vào phím hoặc để tăng hoặc giảm giá trị thời gian hẹn.

Âm báo hết thời gian hẹn:

- Khi khoảng thời gian hẹn kết thúc, vùng nấu sẽ tự động tắt và cảnh báo bằng âm thanh.
- Để tắt âm thanh cảnh báo, bạn chạm vào bất kỳ một phím nào trên bàn phím.
- Hoặc để chuông cảnh báo kêu trong 2 phút sẽ tự động tắt.

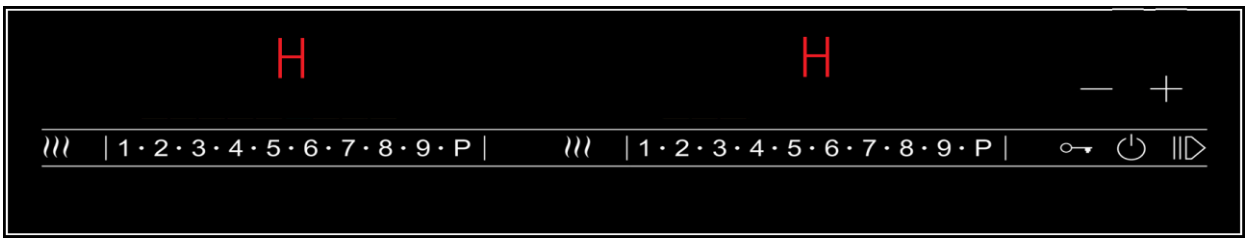
4.12 Tính năng tự động tắt bếp an toàn

- 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 CS	Tỷ lệ công suất	Công suất	Thời gian hoạt động (phút)
P	100.0%	3700	10
9	75.6%	2200	90
8	66.5%	1800	108
7	52.5%	1575	138
6	41.0%	1230	138
5	30.0%	900	210
4	21.0%	630	258
3	12.5%	375	318
2	7.0%	210	402
1	3.0%	90	516
Warm 1	1.5%	80	480
Warm 2	1.0%	70	480
Warm 3	0.5%	60	480

4.13 Hiển thị nhiệt dư vùng nấu

- Sau khi sử dụng và bếp đã được tắt bằng phím nguồn , Bếp sẽ hiển thị cảnh báo lượng nhiệt dư còn lại trên mặt kính vùng nấu bằng chữ .
- Đối với bếp từ, thời gian cảnh báo này phụ thuộc theo mức nhiệt do sensor đo tại mặt kính vùng nấu.
- Cảnh báo nhiệt dư khi mức nhiệt độ mặt kính > **60°C.**
- Và hết cảnh báo nhiệt dư khi nhiệt độ mặt kính **< 60°C**.
- Màn hình led hiển thị .



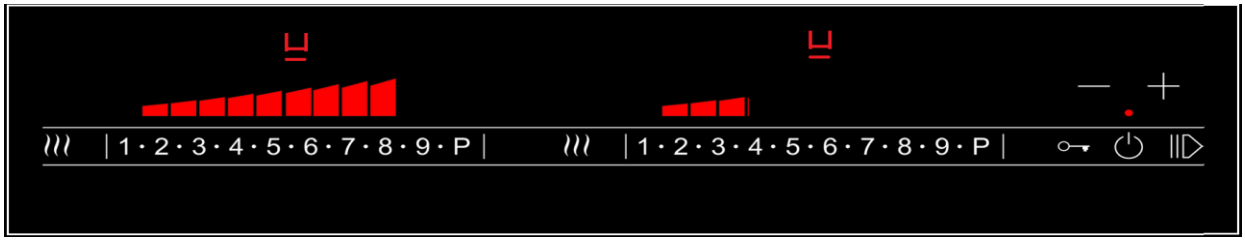
Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu.

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.
- Trong trường hợp trên bếp không có nồi, màn hình hiển thị ký tự .

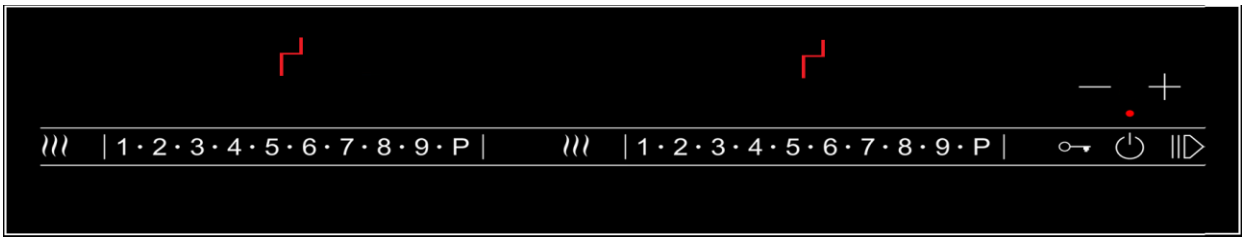
- Sau khoảng thời gian 10 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.



Chức năng nhận biết xoong, nồi trên bếp từ.

4.15 Tính năng bảo vệ chống tràn

- Hệ thống điện tử của bếp sẽ tự động dừng hoạt động và hiển thị cảnh báo nếu phát hiện ra có trên 2 phím được giữ quá 10 giây.
- Khi đun nấu nếu nước tràn ra trên khu vực bàn phím điều khiển, đôi khi có ảnh hưởng đến hoạt động của bếp, bếp sẽ tự động tắt để đảm bảo an toàn và có chuông cảnh báo.
- Phím nguồn  tắt mở bếp (ON/OFF key) có mức ưu tiên cao nhất, và được điều khiển trong bất cứ trạng thái nào của bếp.

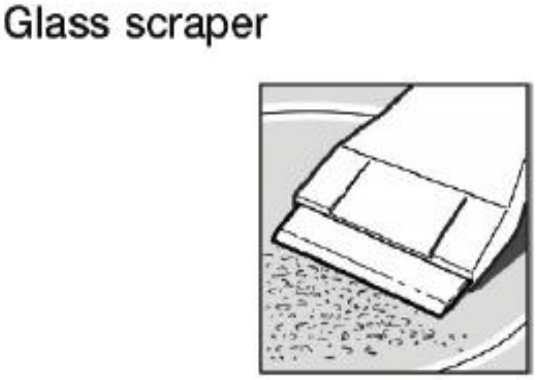


Cảnh báo lỗi khi giữ 2 phím bất kỳ quá 10 giây.

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 lai 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 két 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 két 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.	• 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)	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 tôvít có nam châm) 4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.
Er22	Lỗi phần cứng bo mạch / các phím không hoạt động ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
Er13 / E5	Lỗi bộ nhớ Eeprom ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
Er20 / E5	Lỗi bộ nhớ Flash ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
E4	Lỗi giao tiếp bàn phím + bo mạch (chưa cấu hình) ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
Er36	Lỗi sensor đo nhiệt ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
E2	Cảnh báo quá nhiệt trên bo mạch ➔ Kiểm tra quạt làm mát, kiểm tra khoang bếp
E6	Lỗi sensor đo nhiệt trên bo mạch ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành.
E9	Lỗi sensor đo nhiệt trên mâm dây từ ➔ Chuyển bếp về Trung tâm bảo hành
E3	Lỗi công suất ➔ Kiểm tra dụng cụ nấu

CHEF'S

Chuyên gia bếp từ