



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trung tâm bảo hành:

**04. 3559 0287**

**BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỬ  
EH-MIX544P**

## BẾP ĐIỆN TỪ CHEF'S MODEL: EH-MIX544P



### MỤC LỤC

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

## 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 còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ tổng đài 6000.
2. Nếu không có tin nhắn từ tổng đài 6000, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
3. Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
4. 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.

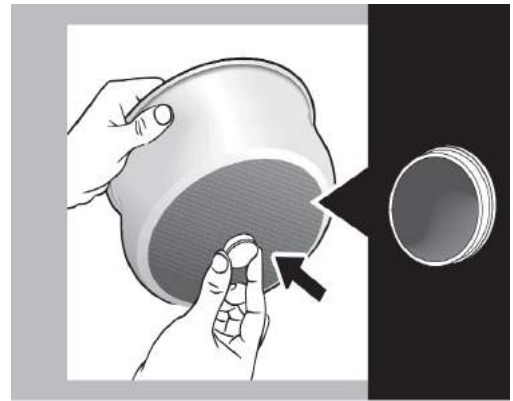
## 2. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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).

### 2.1 Chọn dụng cụ đun nấu

**a. Đối với bếp từ:** 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 .

**b. Với những bếp nấu radiant (bếp điện)** thì bạn vẫn có thể sử dụng các dụng cụ nấu được làm từ gốm, đất nung và kim loại thép không gỉ, tuy nhiên **đáy nồi yêu cầu phải phẳng**.  
(Bạn có thể sử dụng miếng nam châm hoặc đầu chiếc tô-vít có nam châm để thử độ từ tính của xoong nồi).



### 2.2 Chọn kích thước xoong nồi

**Với bếp từ**

- Kích thước vùng nấu 22cm : 13cm < kích thước nồi < 26cm
- Kích thước vùng nấu 16cm : 9cm < kích thước nồi < 23cm

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

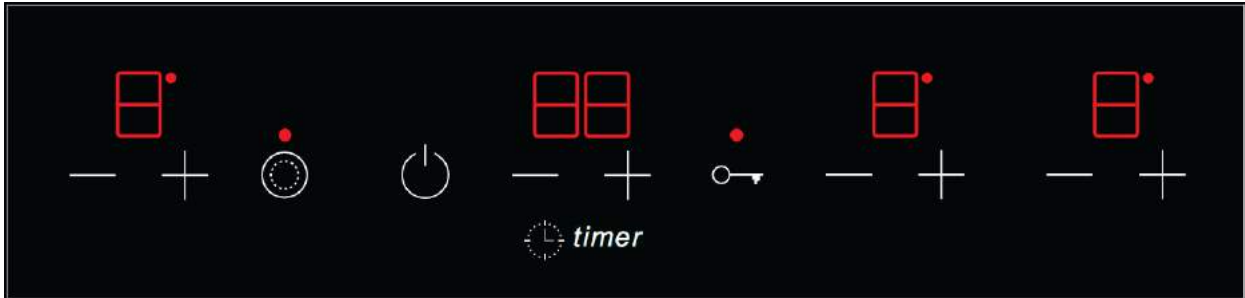
**Đối với bếp từ:** Khi xoong nồi không phù hợp, bếp sẽ tạm ngừng hoạt động và hiển thị u.

**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.

### 2.3 Trạng thái chờ

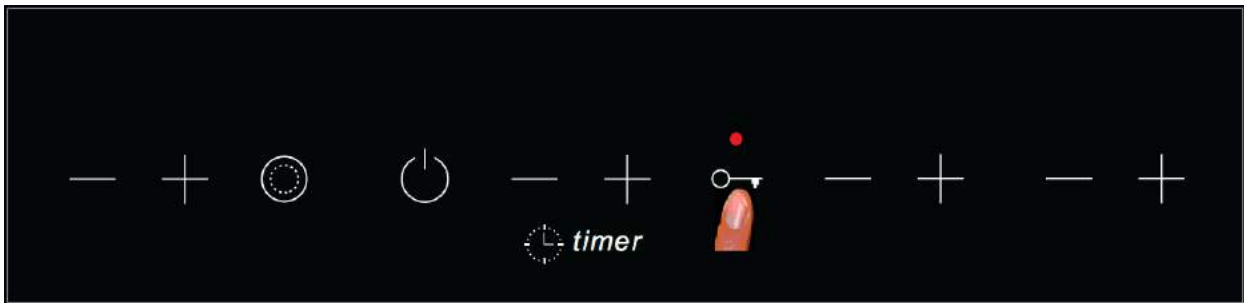
Sau khi được cấp nguồn, các đèn led trên bếp sáng đồng loạt rồi tắt, ngoại trừ đèn led của phím khóa lock. Bếp ở trạng thái chờ.



*Hình 1: Cấu tạo bàn phím điều khiển toàn bếp*

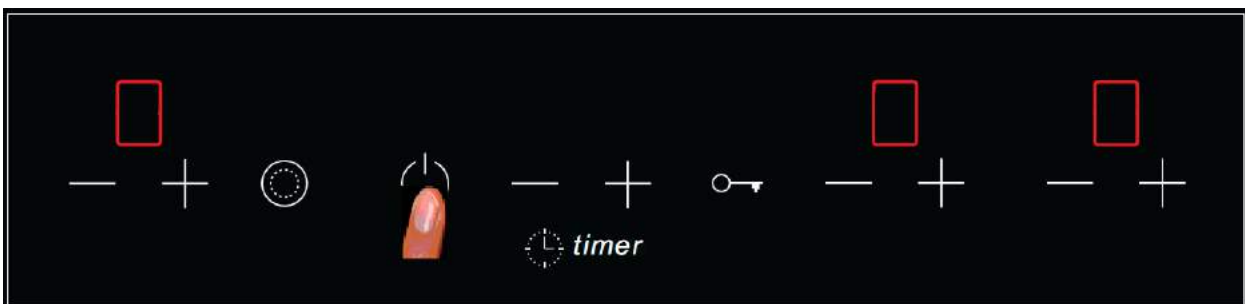
### 2.4 Khởi động bếp

- Giữ tay vào phím LOCK trong 1 giây để mở khóa bàn phím. Đèn led LOCK tắt.



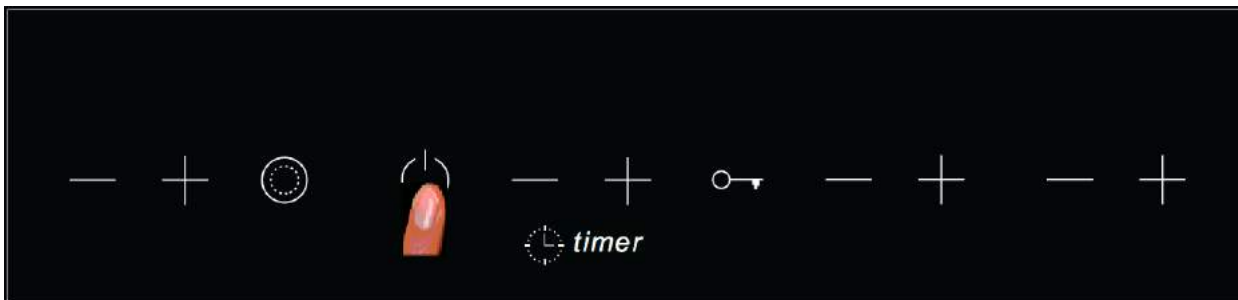
*Hình 2: Chạm và giữ phím khóa trong 1s để mở khóa phím.*

- Bếp được bật bằng cách giữ tay vào phím ON/OFF trong 1 giây, bếp kêu 1 tiếng bip. Các màn hình led của 3 vùng nấu hiện số 0.



*Hình 3: Bàn phím sau khi bật bếp*

- Nếu cả 3 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 ON/OFF trong 1 giây. Bếp sẽ tắt sau khi kêu 1 tiếng bíp dài.



Hình 4: Bàn phím sau khi tắt bếp

**Phím ON/OFF sẽ bị khóa trong những trường hợp sau:**

- Phím khóa được nhấn
- Bếp bị lỗi.

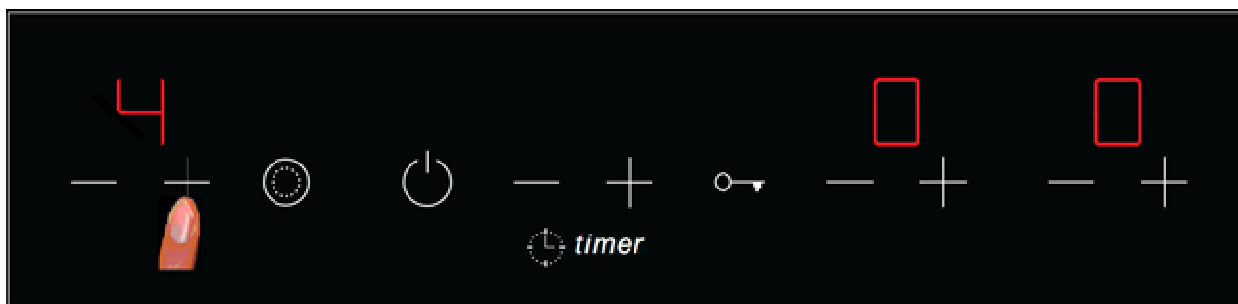
## 2.5 Chọn mức công suất nấu

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

Phím +/- bị khóa (không điều khiển được) trong các trường hợp sau:

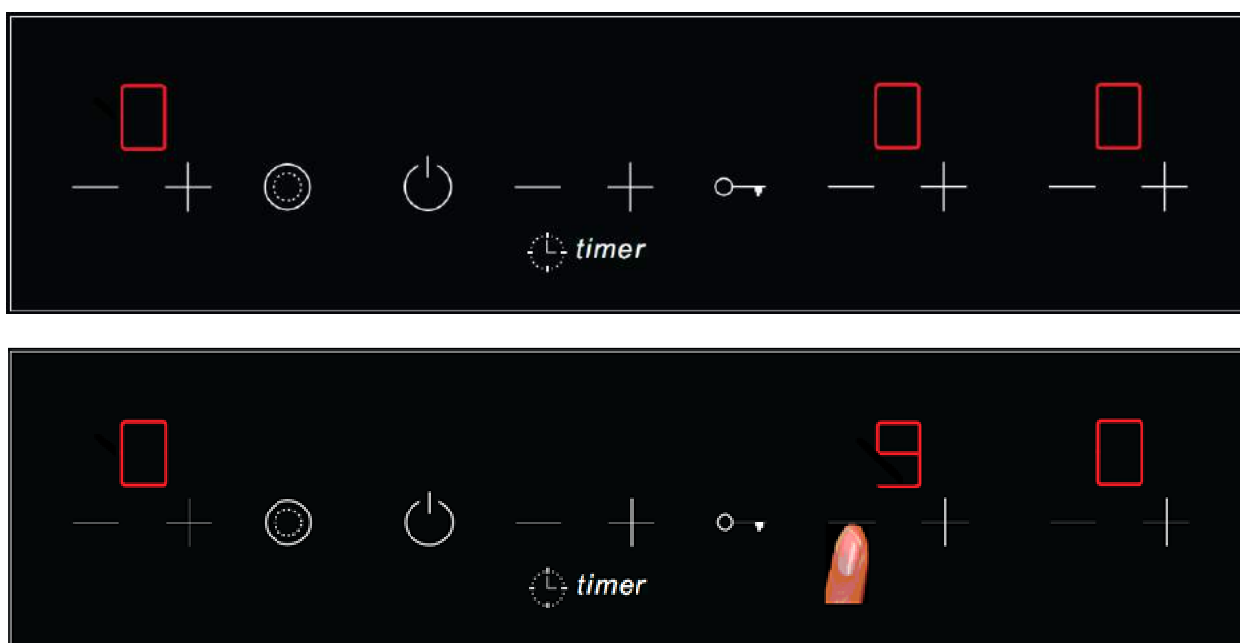
- Bếp đang tắt
- Bàn phím bị khóa
- Bếp bị lỗi.

Nếu nhấn và giữ vào phím +/- , mức công suất sẽ tăng/giảm nhanh hơn, đến mức 9 khi nhấn + hoặc về mức 0 khi nhấn -.



Hình 5: Chọn mức công suất nấu vùng nấu trái.

Khi bếp đang ở mức 0, nhấn phím – thì bếp chuyển sang mức 9.



Hình 6: Nhấn phím - chuyển sang mức 9.

## 2.6 Chọn chức năng nấu nhanh (Booster) cho bếp từ

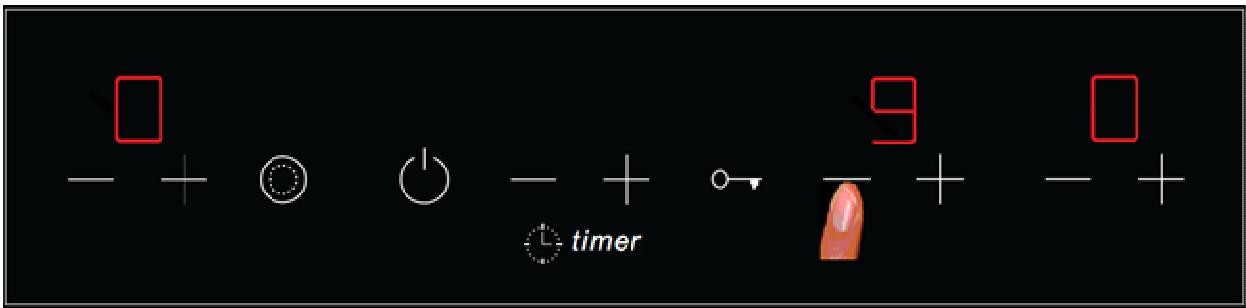
- Khi bếp đang ở mức công suất 9, nhấn phím + thì bếp chuyển sang chế độ nấu nhanh (booster), trên màn hình hiển thị chữ P.
- Khi bếp đang ở chế độ booster, nhấn phím + thì bếp không thay đổi công suất.



Hình 7: Bật Chế độ nấu nhanh booster.

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



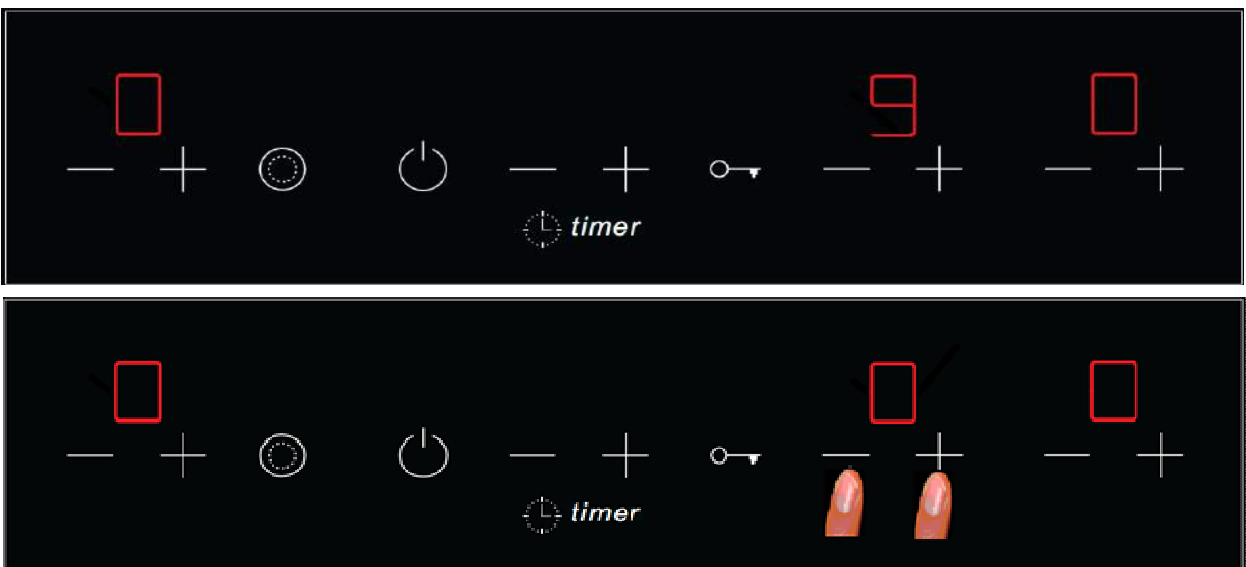


Hình 8: Nhấn phím – để thoát khỏi chế độ Booster.

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


## 2.7 Tắt từng vùng nấu


Khi bếp đang hoạt động, từng vùng nấu ( trái, giữa 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.

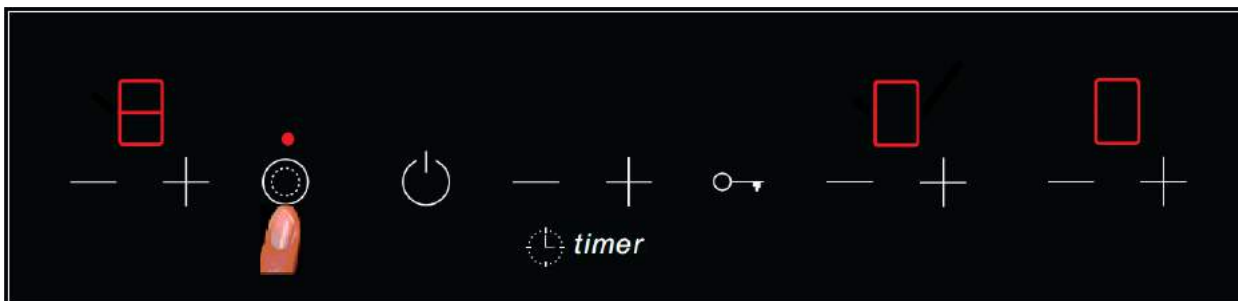


Hình 9: Tắt vùng nấu giữa bằng cách chạm đồng thời phím + và -.

## 2.8 Bật / tắt các vòng nhiệt trên bếp hồng ngoại

Khi bếp hồng ngoại đang chạy, bếp sẽ mặc định vòng nhiệt 1 hoạt động (vòng trong sáng), bật vòng nhiệt thứ 2 của bếp bằng cách nhấn vào phím , sau tiếng bip, bếp chạy vòng nhiệt lớn thứ 2 (vòng ngoài sáng) với led báo hiệu sáng.

Khi muốn tắt vòng nhiệt lớn 2, nhấn lại vào phím  này.

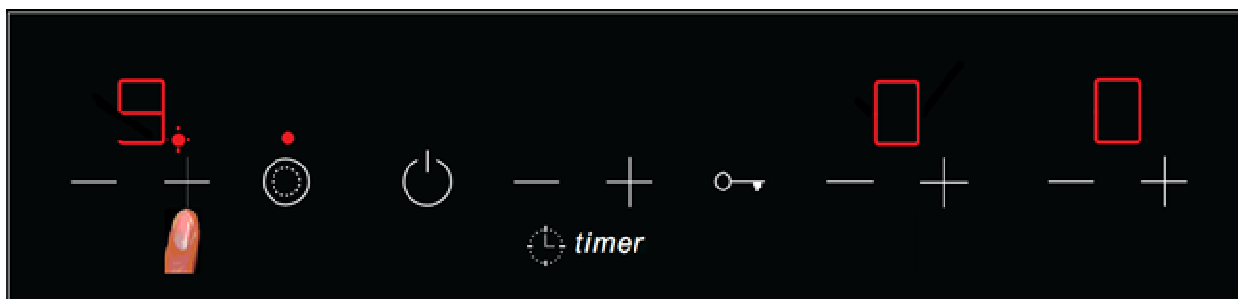


*Hình 10: Bật / tắt vòng nhiệt lớn thứ 2.*

## **2.9 Chế độ nấu nhanh ( heat-up) trên bếp hồng ngoại**

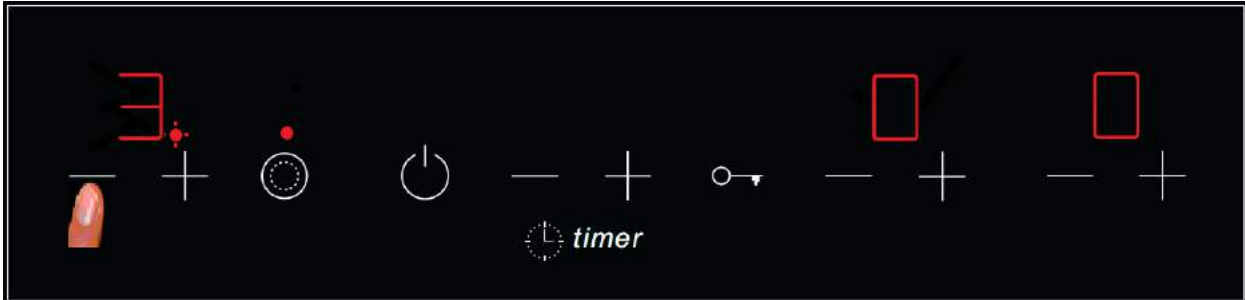
### **2.9.1 Chọn chế độ nấu nhanh trên bếp hồng ngoại**

- Chức năng này cho phép bếp hồng ngoại chạy ở mức công suất tối đa ( mức 9) trong 1 khoảng thời gian xác định (cài đặt sẵn), sau đó bếp chuyển về mức công suất đã chọn.
- Chức năng nấu nhanh được chọn bằng cách : khi bếp đang ở mức công suất 9, nhấn phím + thêm 1 lần, dấu chấm sáng nhấp nháy trong 10 giây.

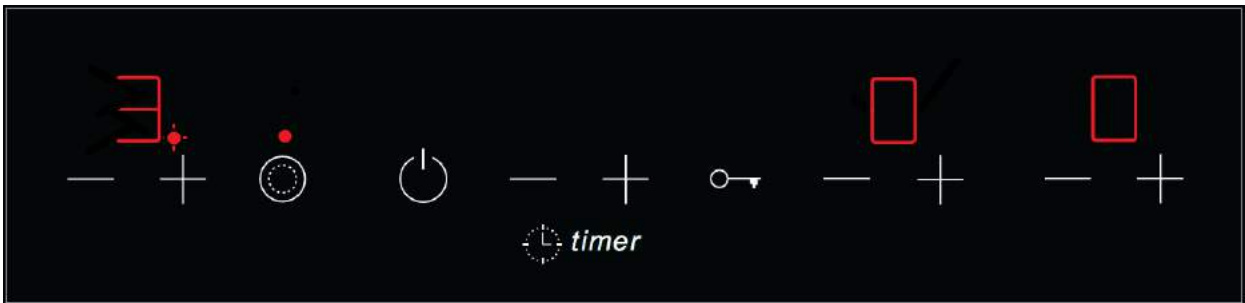


*Hình 11: Chọn chế độ nấu nhanh trên bếp hồng ngoại*

- Trong khoảng thời gian 10 giây này, bạn chọn mức công suất kích hoạt ( từ 1 đến 8) bằng cách nhấn phím + /-. Sau khi bếp kêu bip, chấm sáng dừng nhấp nháy. Bếp bắt đầu chạy chế độ nấu nhanh.
- Nếu chọn mức công suất 0 hoặc 9, chế độ nấu nhanh sẽ dừng.



Hình 12: Chọn mức công suất kích hoạt từ 1-8.



Hình 13: Bếp chạy với chức năng nấu nhanh

- Khi bếp đang ở chế độ nấu nhanh, nếu nhấn phím + để thay đổi mức công suất, thì khoảng thời gian bếp chạy ở mức công suất max (mức 9) sẽ thay đổi theo với mức công suất mới này.
- Với mỗi mức công suất được chọn, khoảng thời gian bếp chạy ở mức công suất max sẽ như sau:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8
Time(sec.)	1'12''	2'44''	4'48''	5'28''	6'30''	1'12''	2'44''	2'44''

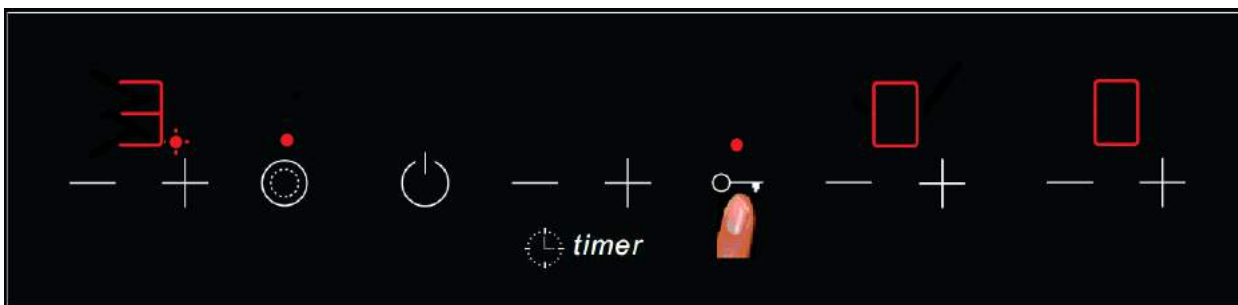
### 2.9.2 Tắt chế độ nấu nhanh

- Chế độ nấu nhanh sẽ tự động tắt khi thời gian hết hoặc có sự thay đổi mức công suất của người dùng.
- Khi chế độ nấu nhanh tắt tự động, bếp sẽ kêu bip, chấm sáng sẽ tắt. Bếp sẽ chạy ở mức công suất cài đặt ban đầu.
- Khi bếp đang chạy trong chế độ nấu nhanh, nếu nhấn phím -, chế độ nấu nhanh sẽ dừng.

## 2.10 Khóa bàn phím

Nhấn và giữ vào phím khóa  trong 1 giây để khóa hoặc mở khóa bàn phím. Đèn led nằm trên phím khóa sẽ sáng (khóa) hoặc tắt (mở khóa).

- Bàn phím sẽ tự động bị khóa khi bếp được cấp nguồn. Led đơn sáng.
- Khi bếp đang chạy, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím chức năng ngoại trừ phím ON/OFF và phím LOCK.
- Khi bếp đang tắt, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím, kể cả phím ON/OFF



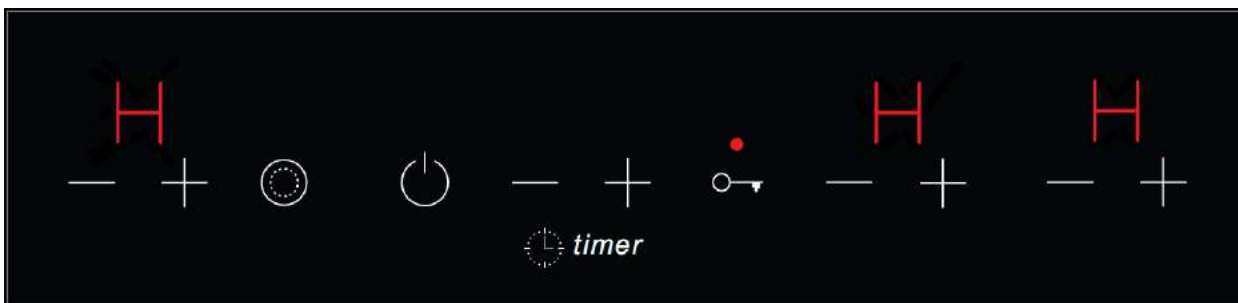
Hình 14: Bật chức năng “khóa bàn phím”.

## 2.11 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 đo tại mặt kính vùng nấu:

- Sau khi tắt bếp, nếu nhiệt độ mặt kính vùng nấu trên 65°C, màn hình sẽ hiển thị chữ H để cảnh báo.
- Khi nhiệt độ xuống dưới 65°C, cảnh báo này sẽ biến mất.



Hình 15: Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu sau khi tắt bếp.

## 2.12 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:

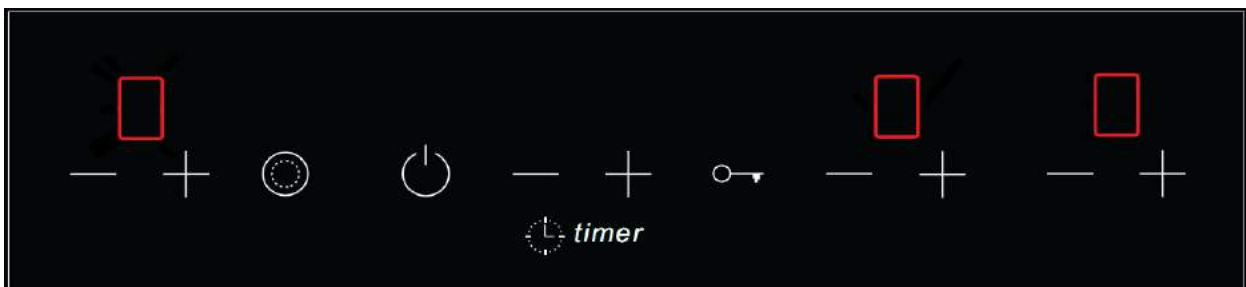
Mức công suất	Thời gian bếp chạy
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

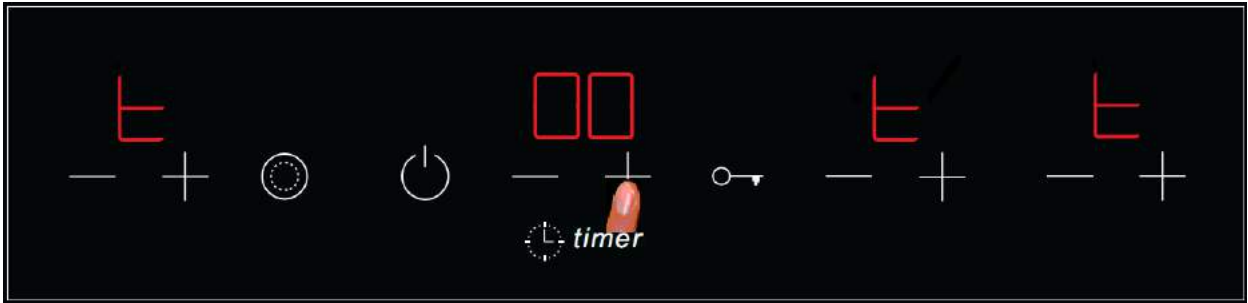
## 2.13 Chế độ hẹn giờ

- Cài đặt hẹn giờ bằng cách nhấn phím +/- 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 3 vùng nấu tại một thời điểm.

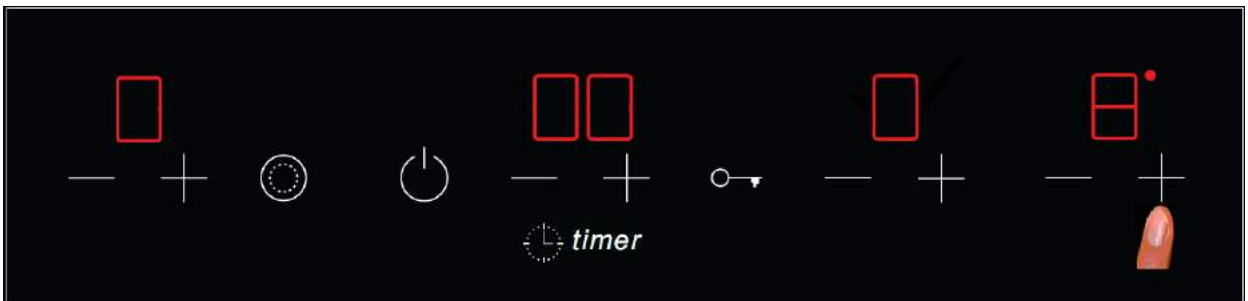
### **Cài đặt hẹn giờ như sau:**

- Nhấn phím + hoặc - của phần hẹn giờ.
- Chọn mức công suất của vùng nấu muốn hẹn giờ (bếp trái, giữa 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.

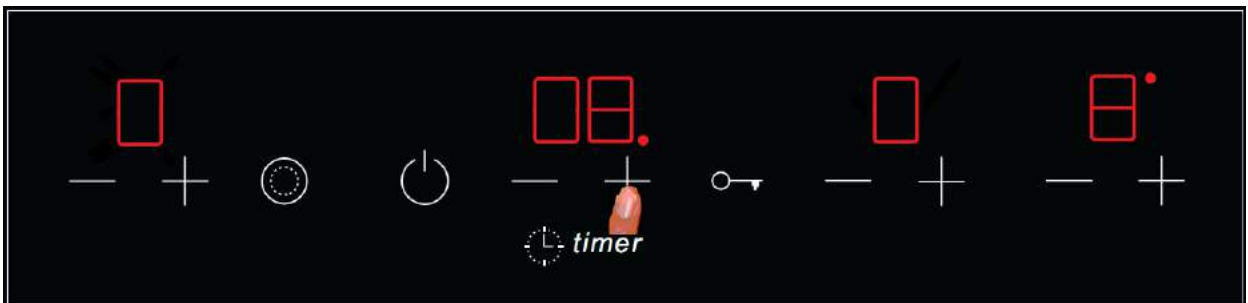




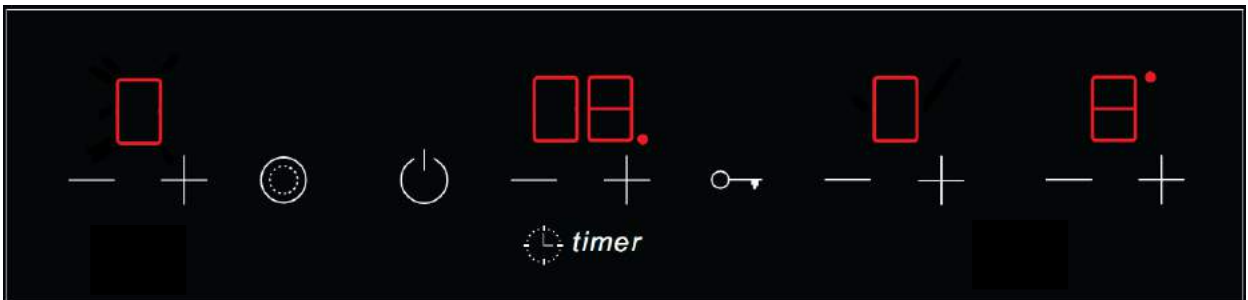
*Hình 16: Chạm vào phím + hoặc - để kích hoạt bộ hẹn giờ.*



*Hình 17: Chọn vùng nấu và mức công suất.*



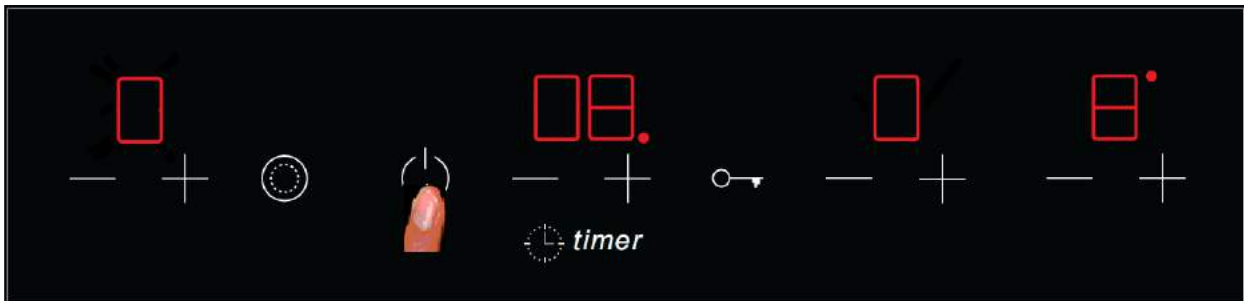
*Hình 18: Chọn giá trị thời gian để hẹn giờ tắt cho vùng nấu phải.*



*Hình 19: Màn hình bếp hiển thị sau khi hẹn giờ.*

## 2.14 Tắt bếp

Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím ON/OFF để tắt bếp.



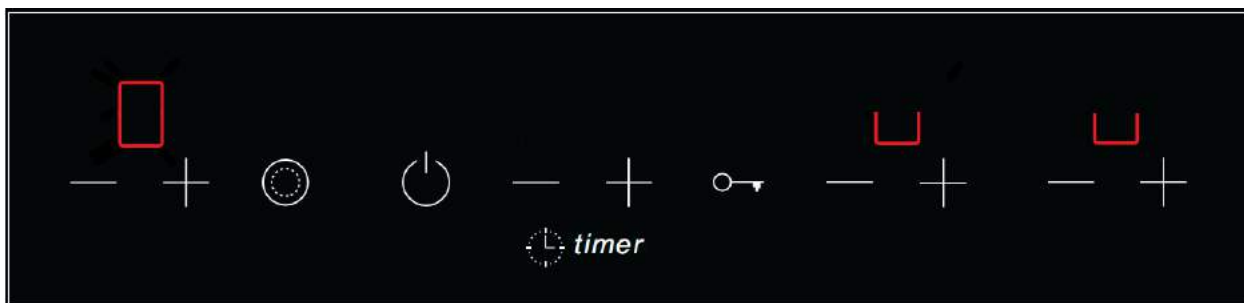
*Hình 20: Nhấn và giữ phím ON/OFF để tắt bếp khi bếp đang hoạt động.*

### **Lưu ý:**

*Sau quá trình đun nấu, 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 H để cảnh báo mặt bếp còn nóng.*

## 2.15 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 màn hình led 7 thanh hiển thị ký tự “u” sáng nhấp nháy.
- Sau khoảng thời gian 1 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.



*Hình 21: Màn hình hiển thị u trên bếp từ chưa có dụng cụ nấu.*

### 3. 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.


Glass scraper



- 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.



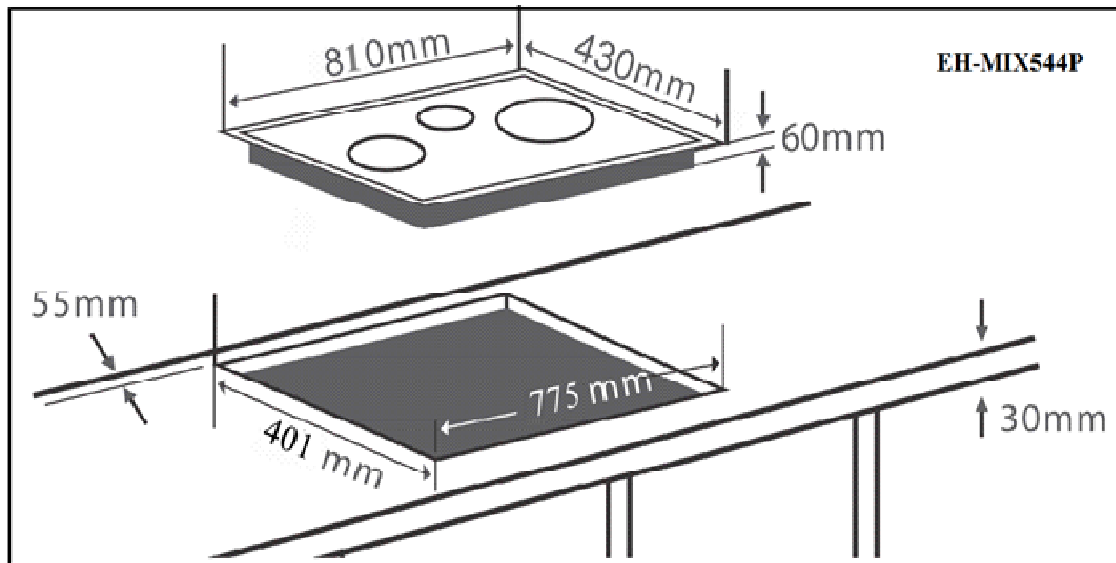
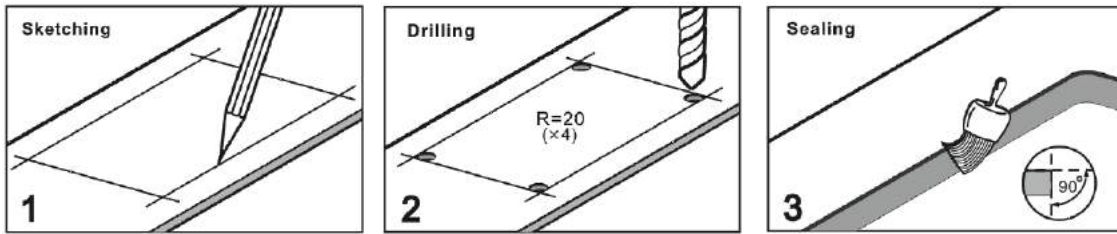
## 4. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Hiện tượng	Khả năng
Sau khi cắm dây nguồn vào ổ điện, nhấn phím  , bếp không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra đầu cắm, ổ cắm đã chặt chưa.</li> <li>• Nguồn điện có đúng định mức không?</li> </ul>
Cảnh báo “u” ( Bếp chưa nhận thấy có xoong nồi) ( xuất hiện trên bếp từ)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Đã đặt nồi lên bếp chưa?</li> <li>2. Đặt có đúng vị trí không?</li> <li>3. Nồi đúng loại inox nhiễm từ không? Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm)</li> <li>4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.</li> </ol>
Cảnh báo F7 ( quá nhiệt trên board mạch)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lỗ hút gió ở đáy bếp/ thoát gió ở bên cạnh bếp có thông thoáng không?</li> <li>2. 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.</li> </ol>
Cảnh báo F9 (mức điện áp cao hơn 265V)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
Cảnh báo F9 (mức điện áp thấp dưới 100V)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra nguồn điện đầu vào. Nhiều khu vực điện yếu, khi sử dụng bếp ở công suất 2000W, sẽ gây sụt áp, dẫn đến cảnh báo E4.</li> <li>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.</li> </ol>
Cảnh báo F1 ( Lỗi sensor đo nhiệt).	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo H (Cảnh báo quá nhiệt mặt kính 175oC). ( Xuất hiện bên bếp từ)	Thường xảy ra khi khách hàng dùng chảo từ để xào, rán Khi khách xào, rán, khách thường để công suất từ 1500 - 2000W, nên đáy chảo bị đốt nóng nhanh, không truyền hết nhiệt vào dầu nên dẫn đến H.
Cảnh báo E0	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

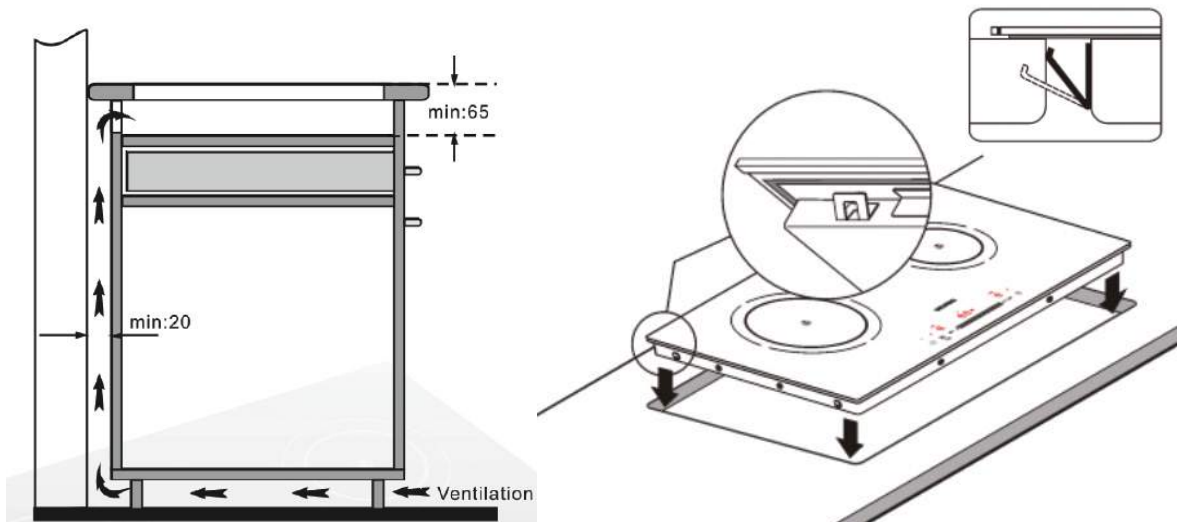
## **5. SỬ DỤNG BẾP AN TOÀN**

- Nguồn điện cung cấp cho bếp cần phải được thông qua một thiết bị ngắt mạch tự động (áp to mát) 2 pha.
- Khi lắp đặt phải lựa chọn nguồn điện thích hợp đã được chỉ dẫn tùy theo đặc điểm của bếp và lựa chọn ổ cắm nguồn.
- Nếu dây cáp điện bị hỏng bạn có thể gọi tới dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc những kỹ thuật viên có tay nghề thay thế để đảm bảo an toàn.
- Sau khi sử dụng hãy tắt bếp nấu bằng phím điều khiển của bếp nấu đó.
- Nếu có bất cứ vết dạn nứt nào xuất hiện trên bề mặt, lập tức phải ngắt nguồn điện chính vào bếp. Không sử dụng bất cứ nguồn nhiệt nào trên bếp để đun nấu cho đến khi được thay bề mặt kính mới.
- Hãy giữ trẻ tránh xa bếp khi bếp đang hoạt động vì khi đó bề mặt bếp nấu cực kỳ nóng. Bạn hãy sử dụng chức năng khóa an toàn để ngăn ngừa trẻ nhỏ có thể vận hành bếp.
- Thiết kế của bếp không dành cho người khiếm khuyết.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi các kỹ thuật viên có tay nghề để đảm bảo tuân thủ đúng chỉ dẫn của nhà sản xuất và sơ đồ đấu nối nguồn điện.
- Sau khi sử dụng, mặc dù đã tắt bếp nhưng tại mặt bếp nấu mà bạn vừa dùng vẫn nóng. Tránh chạm vào mặt bếp đun cho đến khi hết cảnh báo nhiệt dư.
- Hệ thống tự động ngắt: Nếu bạn quên tắt bếp, đừng lo vì bếp của bạn có chức năng “Tự động ngắt” sau 2 giờ.
- Khuyến cáo: Việc sử dụng bếp cảm ứng từ không hề gây ảnh hưởng tới các thiết bị điện gia dụng khác.

## 6. 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



---

**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 3559 0287 Fax: 04 3559 2900

Email: sale@chefs.com.vn

[www.chefs.com.vn](http://www.chefs.com.vn)