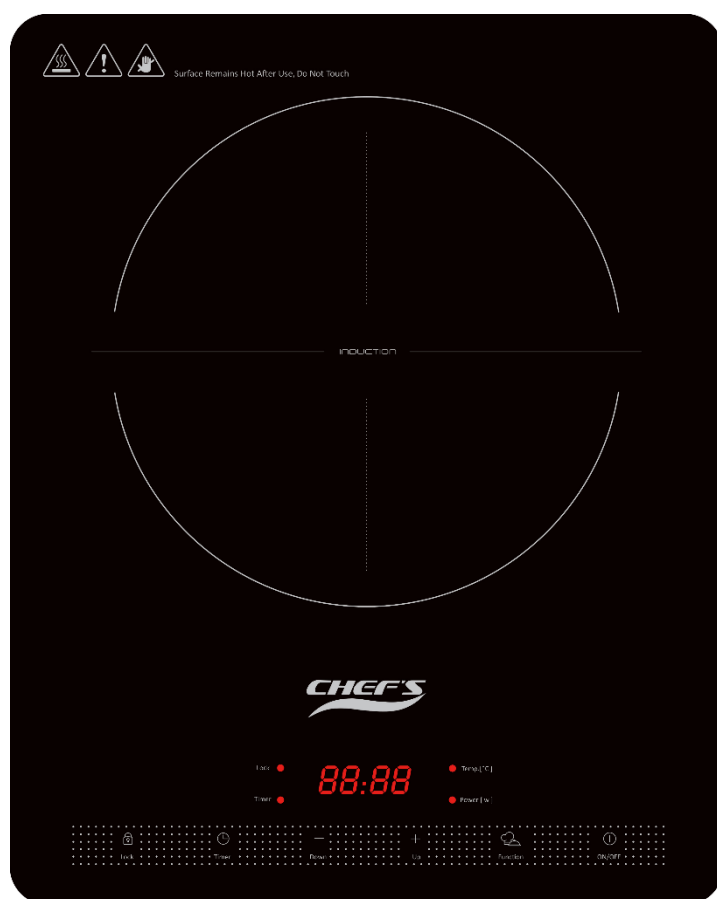




# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## BẾP ĐIỆN TỪ

MODEL: EH-IH20



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sản phẩm bếp điện từ **CHEF'S** của chúng tôi. Để giúp quý khách hàng sử dụng sản phẩm một cách hiệu quả, xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

## Nội dung

Tính năng.....
Hướng dẫn an toàn.....
Cấu tạo bếp.....
Loại xoong nồi.....
Thông số kỹ thuật.....
Hướng dẫn sử dụng.....
Hẹn giờ tắt.....
Khóa / Mở khóa .....
Tắt bếp.....
Bảo quản và lau chùi.....
Xử lý sự cố.....

## Tính năng

- Hiệu suất cao, tiết kiệm năng lượng
- Phím bấm cảm ứng siêu nhạy cả khi tay ướt.
- Điều chỉnh công suất trong dải: 200 – 2000W.
- Điều chỉnh theo nhiệt độ trong dải: 60 – 240°C.
- Bếp siêu mỏng 43mm.
- Chế độ khóa bàn phím key lock.
- Chế độ hẹn giờ tắt lên đến 3 giờ.
- Tự động tắt bếp sau 1 phút khi không có xoong, nồi...
- Tự động tắt bếp khi để quên Automatic switching off sau 2 giờ.
- Hệ thống bảo vệ an toàn quá nhiệt, quá áp.

## Hướng dẫn an toàn

- ✚ TUYỆT ĐỐI KHÔNG CHẠM TAY VÀO VÙNG MẶT KÍNH NẪM TRONG VÒNG TRÒN TRONG VÀ SAU KHI SỬ DỤNG BẾP, MẶT KÍNH SẼ GÂY BỎNG.
- ✚ SAU KHI SỬ DỤNG BẾP, CÒI KÊU BÍP VÀ ĐÈN LED NHẮP NHÁY ĐẾN KHI NHIỆT ĐỘ BẾP XUỐNG THẤP.
- ✚ ĐỂ BẾP TRÁNH XA TẦM TAY TRẺ EM TRONG KHI SỬ DỤNG.

### Biểu Tượng

- ⚠ Mức độ cảnh báo.
- ⊘ Mức độ nghiêm cấm.
- Mức độ chú ý.

### ⚠ Cảnh báo

- Khi mặt kính bị vỡ, cần ngắt nguồn điện của bếp ngay để tránh bị điện giật.
- Trẻ em không được phép sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị gần nơi ẩm ướt.
- Không để các vật dụng kim loại như : dao, thìa, đĩa... trên mặt bếp vì chúng có thể bị đốt nóng quá mức.

**!** **Chỉ sử dụng bếp với nguồn điện 220V/50Hz.**

**Bắt Buộc** Dùng sai nguồn điện có thể gây cháy, hỏng thiết bị.



**!** **Không cắm bếp chung với nhiều thiết bị khác trên cùng 1 ổ điện.**

**Bắt Buộc** Bếp tiêu thụ dòng điện tối đa 16A. Cắm chung nhiều thiết bị có thể gây quá tải đường dây điện.





## Cảnh báo



Không cắm phích, rút phích điện với tay ướt, sẽ có thể bị điện giật



- Không sử dụng ổ cắm, dây nguồn bị hỏng.
  - Không sử dụng ổ cắm, dây nguồn bị quá nóng khi dùng.
  - Không sử dụng dây nguồn bị chập chòn.
  - Không sử dụng ổ cắm bị lỏng.
- Các nguyên nhân trên có thể gây đánh lửa.



### Không kéo, giật dây nguồn

Các hành động kéo, giật, xoắn.. có thể làm hỏng dây nguồn, dẫn đến hiện tượng cháy chập nguồn.



### Không tự sửa chữa bếp

Quá trình sửa chữa không đúng cách sẽ gây hỏng bếp. Khi có sai hỏng, cần gửi bếp đến trung tâm bảo hành.



### Không ngâm, đổ nước vào bếp

Hành động này sẽ gây cháy chập và hỏng bếp.



### Không ngâm, đổ nước vào bếp

Hành động này sẽ gây cháy chập và hỏng bếp.



 **Thận trọng**

  
**Bắt buộc**

**Cắm vào đầu phích cắm khi rút ra khỏi ổ cắm.**

Cắm vào dây cắm khi rút ra khỏi ổ có thể gây đứt dây bên trong



  
**Chú ý**

**Tránh ngắt điện khi bếp đang hoạt động.**

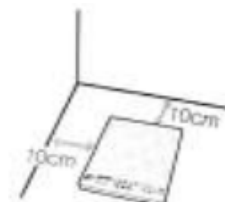
Điều này tránh được shock điện cho bếp, kéo dài thời gian sử dụng.



  
**Không**

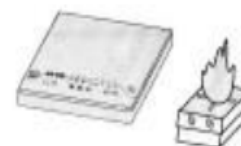
**Không đặt bếp gần tường hoặc các đồ vật khác ( dưới 10cm).**

Bếp cần phải thoát nhiệt khi hoạt động, đồng thời tránh các đồ vật bị làm nóng.



  
**Không**

**Không sử dụng bếp gần các nguồn khí gas.**



  
**Không**

**Không đặt bếp trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời.**

Ánh nắng có thể làm bếp bị thay đổi màu sắc và hình dạng



  
**Không**

**Nghiêm cấm hâm nóng đồ hộp kín**

Hành động này có thể gây nổ đồ hộp trong quá trình đun nóng.



## **Thận trọng**



**Không**

**Không đun nóng vật dụng kim loại trên bếp.**

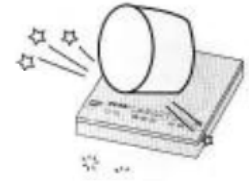
Vật dụng kim loại có thể bị đun nóng đỏ.



**Không**

**Tránh va chạm mạnh với mặt bếp.**

Va chạm có thể làm vỡ mặt bếp và ảnh hưởng đến mạch điện bên trong



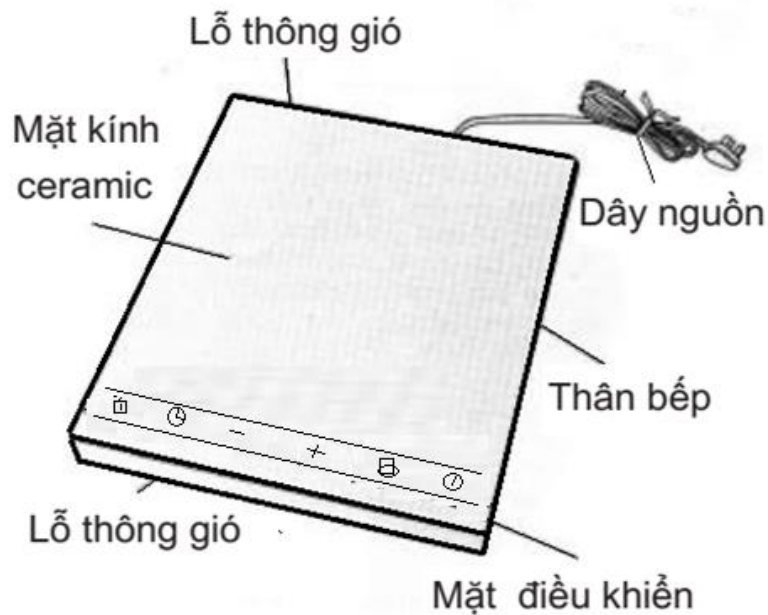
**Không**

**Không đun nấu với xoong không có nước hoặc thực phẩm.**

Xoong có thể bị đốt nóng quá mức.



## **Cấu Tạo Bếp**



## Loại Nồi Dùng Với Bếp Từ

### Các loại xoong có thể sử dụng:

*Nên sử dụng xoong được bán kèm với bếp:*

1. Các loại xoong, nồi, chảo, bằng inox nhiễm từ.
2. Các loại xoong, nồi có đáy phẳng, đường kính lớn hơn 10cm và nhỏ hơn 25cm. Trọng lượng của xoong và thực phẩm không quá 6kg.
3. Nên lựa chọn các loại xoong dùng chuyên cho bếp từ.



### Các loại xoong không sử dụng với bếp từ:

1. Vật liệu nhôm, đồng.
2. Vật liệu bằng gốm, thủy tinh.
3. Đáy xoong nhỏ hơn 10cm.



## Thông Số Kỹ Thuật

Mã hàng	<b>EH-IH20</b>
Nguồn điện	220V – 50Hz
Dải điều khiển Công suất	200 - 2000W
Dải điều khiển Nhiệt độ	60 – 240°C
Kích thước	280 x 350 x 43 mm
Trọng lượng (Xấp xỉ)	3.0 kg

## Hướng Dẫn Sử Dụng

### Trạng Thái Chờ


1. Sau khi cắm nguồn, còi kêu Bíp và các led trên bàn phím sáng lên rồi tắt.


### Chú ý:

2. Màn hình led hiển thị **00:00** sáng nhấp nháy.

- Bếp sẽ tự động trở về chế độ chờ sau **1 phút** nếu không có tác động vào phím điều khiển sau khi bật bếp.
- Sau khi bật bếp nếu trên vùng nấu không có xoong, nồi. Màn hình led sẽ hiển thị **E0** sáng nhấp nháy trong **1 phút** rồi tự động tắt.
- Trong quá trình bếp hoạt động nếu không có bất kỳ tác động vào bàn phím điều khiển thì sau **2 giờ** bếp sẽ tự động tắt.

### Khởi Động Bếp




- ✚ Sau khi cấp nguồn cho bếp, còi kêu Bíp và các led trên bàn phím sáng lên rồi tắt.
- ✚ Để bật nguồn bếp, Chạm vào phím nguồn  trong 1 giây để cấp nguồn cho bếp.

- ✚ Màn hình led hiển thị **00:00** trong 1 phút, bếp vào chế độ chờ điều khiển. Nếu không có điều khiển tiếp theo, bếp sẽ tự tắt.
- ✚ Để bếp hoạt động bằng cách: Chạm vào phím chức năng Function  để chọn điều khiển theo công suất **Power[W]** hoặc nhiệt độ **Temp.[°C]**.




### Điều chỉnh mức công suất (Power) và nhiệt độ (Temp.)

Sau khi bật nguồn bếp: Trên bếp đã đặt dụng cụ nấu. chọn chế độ nấu bằng cách:

#### Chọn điều khiển theo công suất **Power[W]**:


- ✚ Bằng cách chạm tay vào phím chức năng Function , led đơn **Power[W]** sáng.
- ✚ Màn hình hiển thị mức công suất mặc định là **1400W**.
- ✚ Để tăng/ giảm mức công suất bằng cách điều khiển: Chạm tay vào phím  /  để tăng hoặc giảm công suất trong dải từ **200 – 2000 (W)**.

#### Chọn điều khiển theo nhiệt độ **Temp.[°C]**:



- ✚ Bằng cách chạm tay vào phím chức năng function  lần 2, led đơn **Temp.[°C]** sáng.
- ✚ Màn hình hiển thị mức nhiệt độ mặc định là **200°C**.
- ✚ Để tăng/ giảm mức nhiệt độ bằng cách điều khiển: Chạm tay vào phím  /  để tăng hoặc giảm nhiệt độ trong dải từ **60 – 240 (°C)**.



## Hẹn Giờ Tắt - Timer


**Khi bếp hoạt động, tính năng hẹn giờ tắt có thể được thiết lập bằng cách chạm vào phím .**

- Led đơn **Timer** sáng, màn hình hiển thị giá trị thời gian mặc định ban đầu là **00:00**.
- Để điều chỉnh giá trị thời gian, bằng cách chạm hoặc giữ tay vào phím **+** để tăng giá trị từ **00:01** phút – **03:00** giờ.
- Để giảm giá trị thời gian hẹn bằng cách chạm hoặc giữ phím **-** để giảm giá trị từ **03:00** giờ về **00:00** phút.


- Thời gian thiết lập từ 01 phút - 03 giờ.
- Sau khi thay đổi giá trị, thời gian hẹn và led nhấp nháy 5 giây, sau đó thời gian hẹn được lưu lại vào bộ nhớ và bắt đầu hoạt động.
- Khi thời gian hẹn hết bếp sẽ tự tắt và có chuông báo kêu bíp bíp.
- Nếu muốn tắt hẹn giờ, chạm vào phím  lần nữa để vào cài đặt hẹn giờ, màn hình led hiển thị 00:00 nhấp nháy trong 5 giây và bộ hẹn giờ tự động tắt hoặc chạm tay vào phím  để tắt bếp.

## Khóa / Mở Khóa

### Khóa:


- Sau khi chạm vào phím , toàn bộ bàn phím sẽ bị khóa.
- Led đơn **Lock** sáng.
- Màn hình led hiển thị **LOC** sáng.
- Các phím điều khiển sẽ bị khóa, ngoại trừ phím nguồn và phím khóa.

### Mở khóa:

- Chạm và giữ phím  trong 1 giây một lần nữa để mở khóa.
- Led đơn **Lock** tắt.
- Màn hình led hiển thị **LOC** tắt.
- Các phím chức năng điều khiển lại bình thường.

## Tắt Bếp

### Tắt bếp bằng cách:

- Để tắt bếp bằng cách chạm vào phím nguồn  trong 1 giây trên bàn phím điều khiển.
- Các led chức năng hiển thị tắt, màn hình hiển thị mức công suất và nhiệt độ tắt.
- Bếp sẽ tắt.

## Bảo Quản và Lau Chùi

➤ Luôn ngắt nguồn điện trước khi lau chùi. Không đổ nước để rửa bếp.

### Lau Chùi Mặt Kính

- ✚ Vết bẩn nhỏ: dùng khăn mềm ẩm để lau.
- ✚ Vết dầu: dùng khăn mềm ẩm có thêm nước rửa bát hoặc rửa kính.

### Thân Bếp

- ✚ Dùng khăn mềm khô để lau.
- ✚ Sử dụng bàn chải mềm để đánh bụi tại các lỗ hút gió.


✚ Khi lau chùi bếp, không nên sử dụng Aceton hoặc xăng.

✚ Không sử dụng bàn chải sắt để lau chùi bề mặt bếp.

✚ Màu sắc của mặt kính bị đổi màu do những nguyên nhân sau:

- Nước canh tràn khỏi xoong và không được lau chùi luôn.
- Đáy xoong bị bẩn.
- Sau một thời gian dài sử dụng

## Xử Lý Sự Cố

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>
Không thể bật bếp sau khi cấp nguồn	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Có nước trên bề mặt bàn phím</li> <li>✚ Lau sạch nước làm khô bề mặt điều khiển.</li> </ul>
Cảnh báo E0 (Bếp chưa nhận thấy có xoong nồi)	<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?</li> </ol> <p>Kiểm tra bằng nam châm (hoặc dùng đầu tô vít có nam châm)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kích thước đáy nồi nhỏ hơn 9cm.</li> </ol>
Cảnh báo E1 (bảo vệ điện áp quá thấp < 80V)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra điện áp sử dụng đảm bảo trong khoảng 80 – 270 V</li> <li>2. Điện áp tiêu chuẩn là 220 – 240 V.</li> </ol>
Cảnh báo E2 (mức điện áp cao hơn > 270V)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiểm tra điện áp sử dụng đảm bảo trong khoảng 80 – 270 V</li> <li>2. Điện áp tiêu chuẩn là 220 – 240 V.</li> </ol>

Cảnh báo E3 (lỗi cảm biến nhiệt)	Bạn vui lòng thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E5 (cảm biến nhiệt độ bảo vệ quá nhiệt)	<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?</li> <li>3. Thường xảy ra khi khách hàng dùng chảo từ để xào, rán. Khi khách xào, rán, khách thường để công suất từ 1500 - 2200W, nên đáy chảo bị đốt nóng nhanh, không truyền hết nhiệt vào dầu nên dẫn đến E6.</li> <li>4. Hướng giải quyết: khi bị E6, khách bật lại bếp và chuyển công suất về mức &lt;1000W. Khi đó nhiệt độ bếp giảm dần, và không bị E6. - Khuyến cáo: khách khi xào, rán để mức công suất khoảng 1000W.</li> <li>5. Bạn vui lòng thông báo về trung tâm bảo hành.</li> </ol>
Cảnh báo E6 (lỗi IGBT quá nóng)	Bạn vui lòng thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E7	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

➤ **Trong trường hợp sự cố hư hỏng, khách hàng nên gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành của nhà sản xuất.**

