



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trung tâm bảo hành:

024. 3559 0287

BẾP TỪ CHEF'S

EH – DIH866N



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:

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.

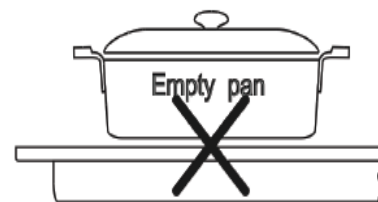
Tắt bếp

- 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 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.

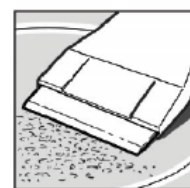
Vật cứng, sắc nhọn

- 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

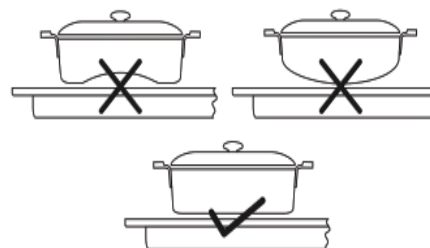
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

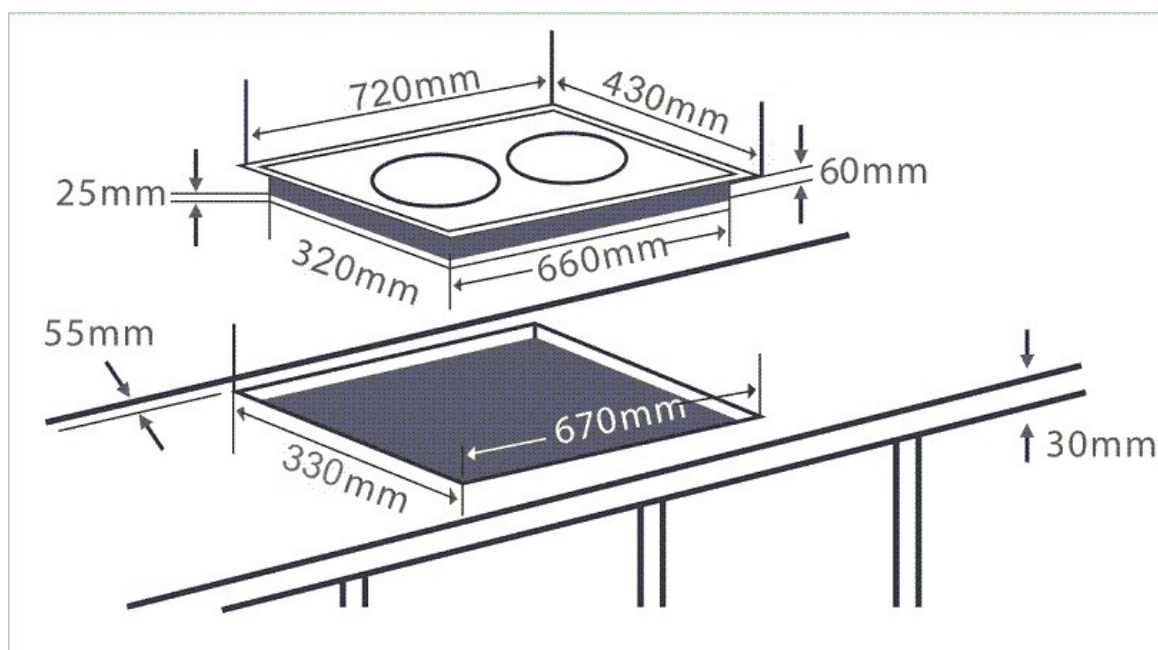
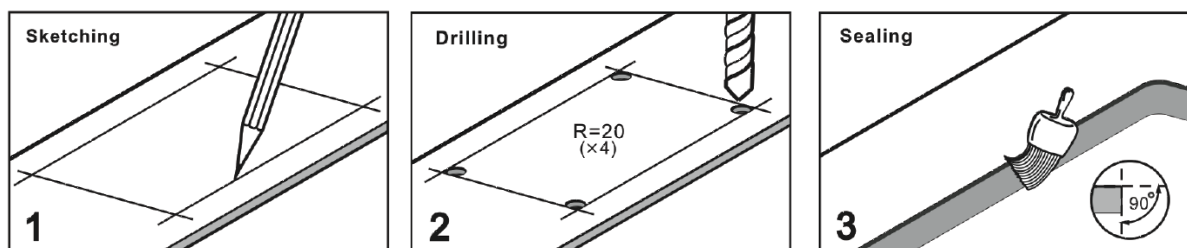
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng

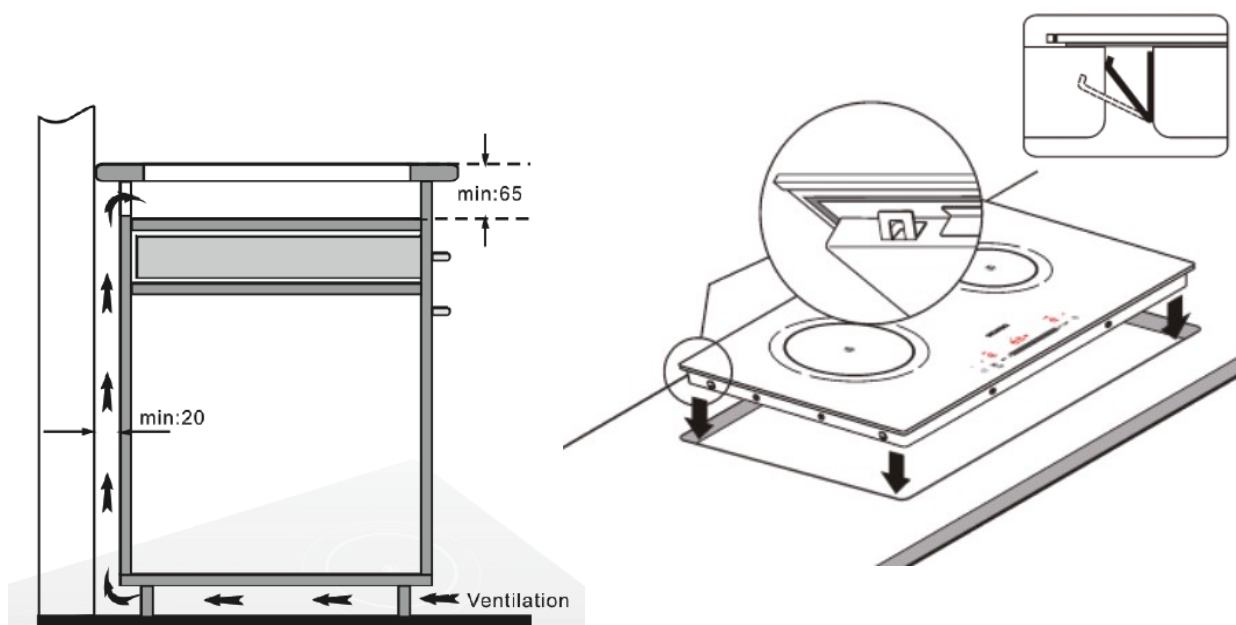
- Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trống thì đáy nồi là phẳng.
- Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng nấu.
- 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, 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 –DIH866N: 67 x 33cm



Những lưu ý khi lắp đặt

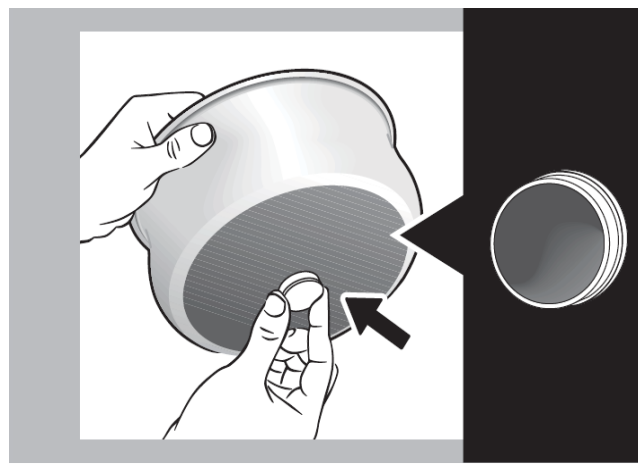
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- Luôn luôn nối bếp vào đường cáp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 20A.
- Dây 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 2.5mm².
- 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) 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.



(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 22cm : $13\text{cm} < \text{kích thước nồi} < 26\text{cm}$
- Kích thước vùng nấu 16cm : $9\text{cm} < \text{kích thước nồi} < 23\text{cm}$

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.

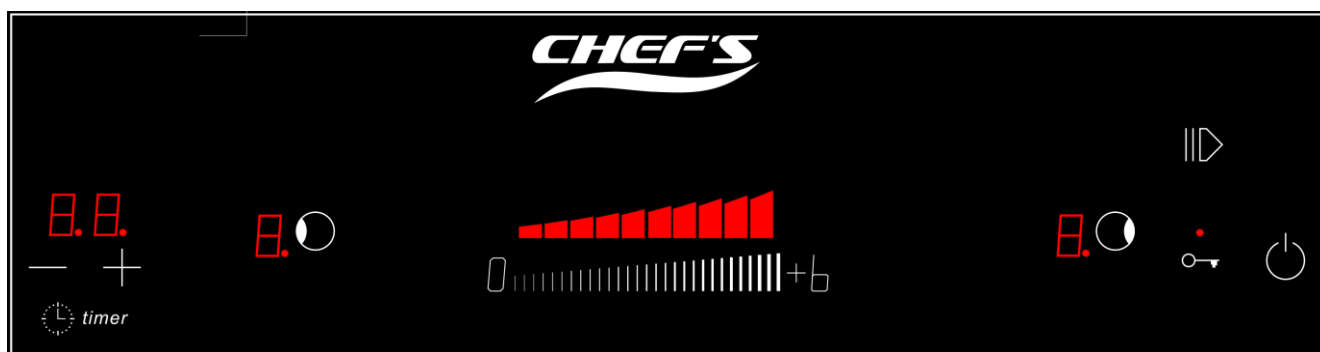
Khuyến cáo:

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.

4.3 Trạng thái chờ

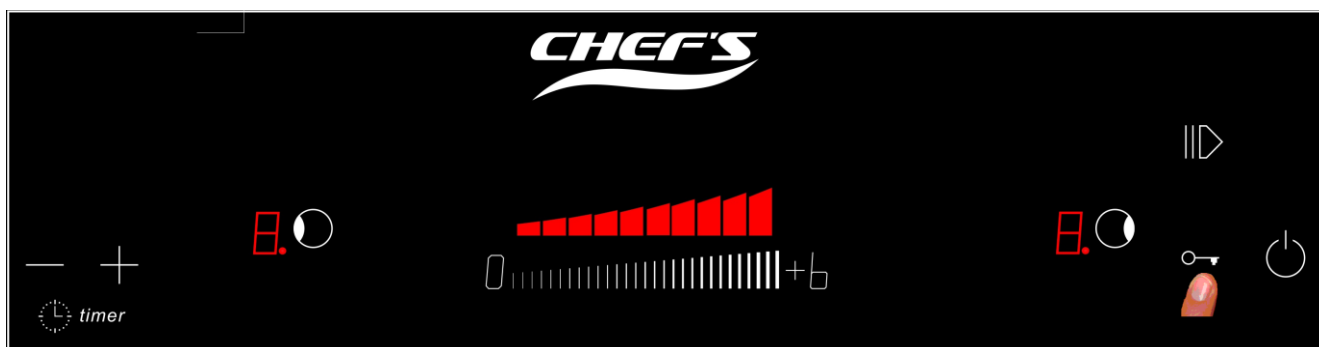
Sau khi được cấp nguồn, các đèn led trên bếp sáng đồng loạt rồi tắt, ngoại trừ đèn led của phím lock. Bếp ở trạng thái chờ.



Hình. 1: Cấu tạo bàn phím điều khiển

4.4 Khởi động bếp

- Giữ tay vào phím LOCK trong 1 giây để mở khóa bàn phím. Đèn led LOCK tắt.
- Bếp được bật bằng cách giữ tay vào phím ON/OFF trong 1 giây, bếp kêu 1 tiếng bip. Các màn hình led hiện số 0.



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



Hình 3: Bàn phím sau khi tắt bếp

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

- Phím khóa được nhấn
- Bếp bị lỗi.

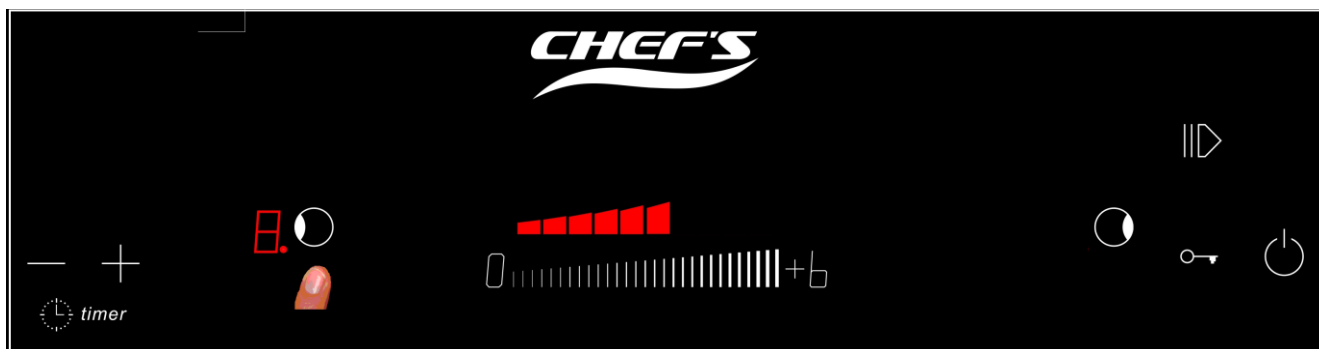
4.5 Chọn mức công suất vùng nấu

Khi bếp đang ở chế độ chờ (sau khi đã nhấn phím ON), chọn mức công suất nấu cho từng vùng nấu trái hoặc phải bằng cách:

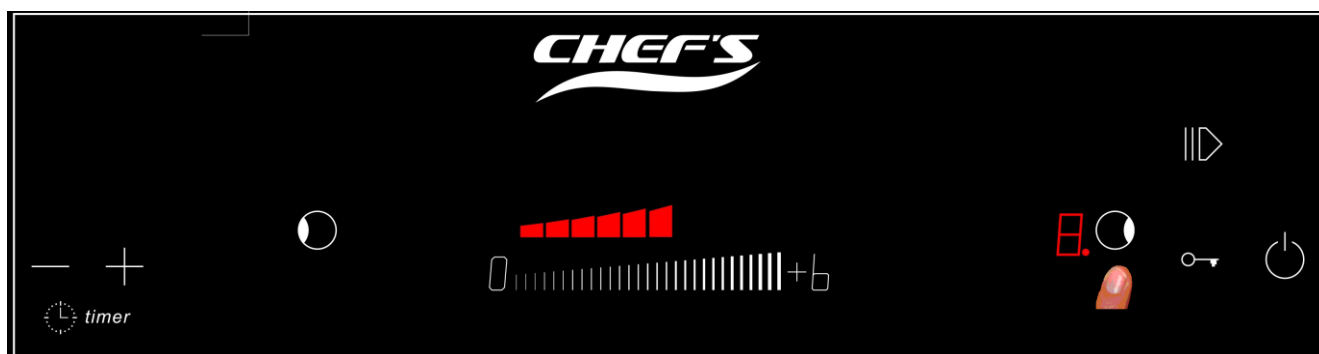
- Nhấn phím chọn vùng nấu (trái hoặc phải), mức công suất hiển thị số 0.
- Dùng tay trượt từ trái sang phải trên thanh trượt để chọn mức công suất đun từ 0 đến 9
- Vùng nấu sẽ hoạt động tại mức công suất đang hiển thị.

Bàn phím bị khóa trong các trường hợp sau:

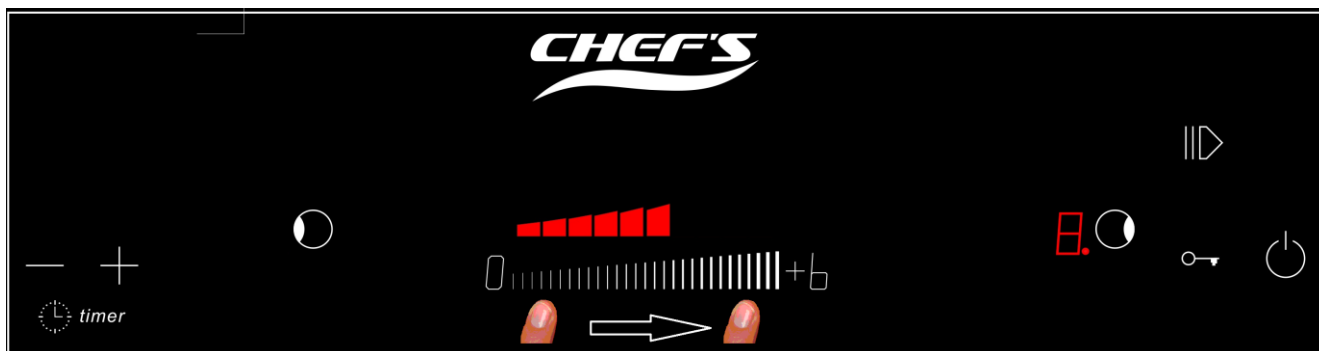
- Bếp đang tắt
- Bàn phím bị khóa
- Bếp bị lỗi.



Hình 4: Chọn vùng nấu bên trái



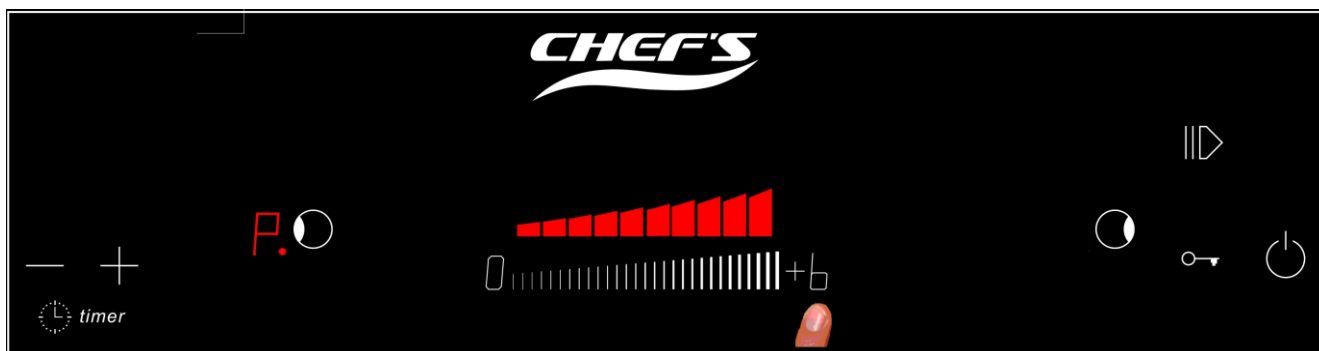
Hình 5: Chọn vùng nấu bên phải



Hình 6: Điều chỉnh mức công suất bằng thanh trượt.

4.6 Chọn chức năng nấu nhanh (Booster)

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



Hình 7: Chọn mức nấu nhanh booster

- Tắt chế độ booster bằng cách chạm tay vào thanh trượt để chọn mức công suất từ 0-9.
- Bếp chỉ chạy ở chế độ Booster tối đa trong 10 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức công suất 9.

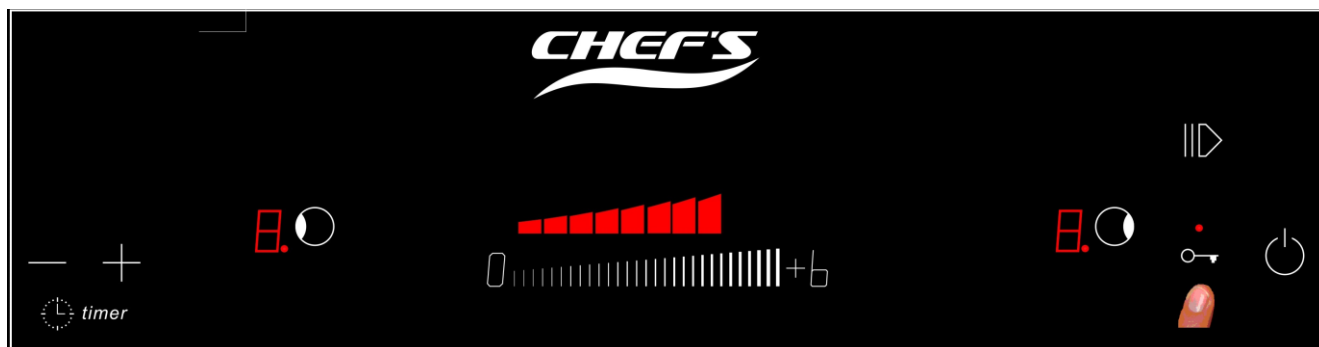
4.7 Tắt từng vùng nấu

Khi bếp đang hoạt động, từng vùng nấu (trái hoặc phải) có thể tắt một cách độc lập bằng cách chuyển mức công suất từng vùng nấu về mức 0.

4.8 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.

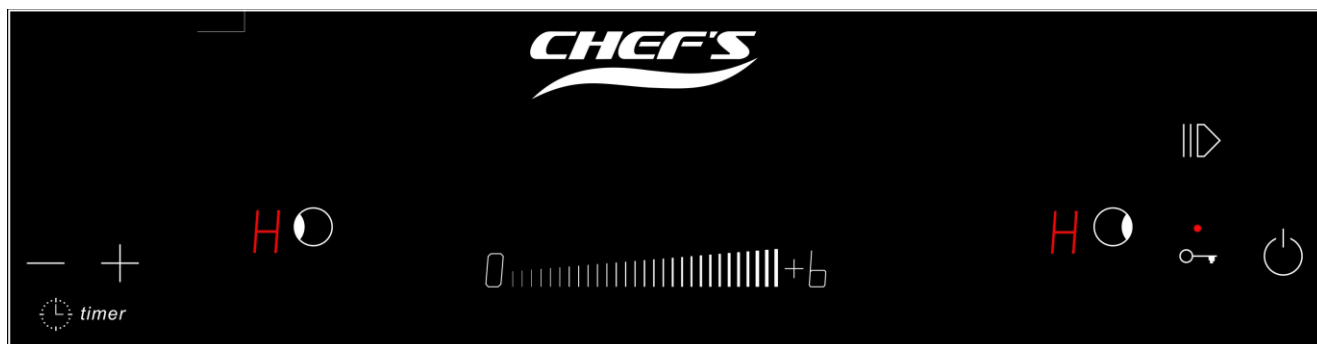
- Bàn phím sẽ tự động khóa sau khi tắt bằng phím ON/OFF.
- Khi bếp đang hoạt động, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím chức năng ngoại trừ phím ON/OFF và phím LOCK.
- Khi bếp đang tắt, chức năng khóa sẽ khóa toàn bộ các phím, kể cả phím ON/OFF.



Hình 8: Mở/ Khóa bàn phím

4.9 Hiển thị nhiệt dư 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 9: Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu

4.10 Tự động tắt bếp an toàn

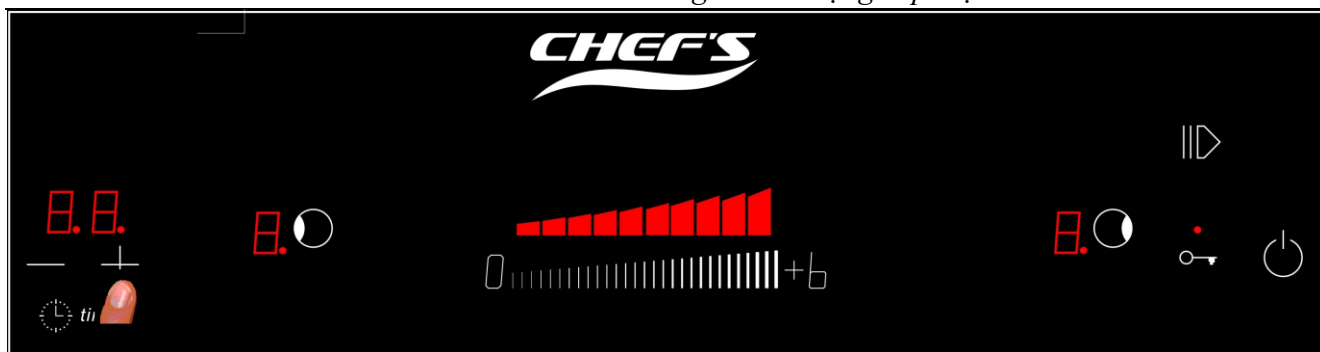
Khi bếp đang chạy, nếu bạn để quên bếp, bếp sẽ tự động tắt sau 1 khoảng thời gian nhất định, tùy thuộc vào mức công suất đang chạy. Cụ thể theo bảng sau:

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

4.11 Hẹn giờ cho từng vùng nấu

Bật / tắt chế độ hẹn giờ cho từng vùng nấu như sau:

- Chọn vùng nấu
- Nhấn phím + TIMER / - TIMER
- Màn hình của TIMER hiện số 00, nhấp nháy.



Hình 10. Chế độ hẹn giờ

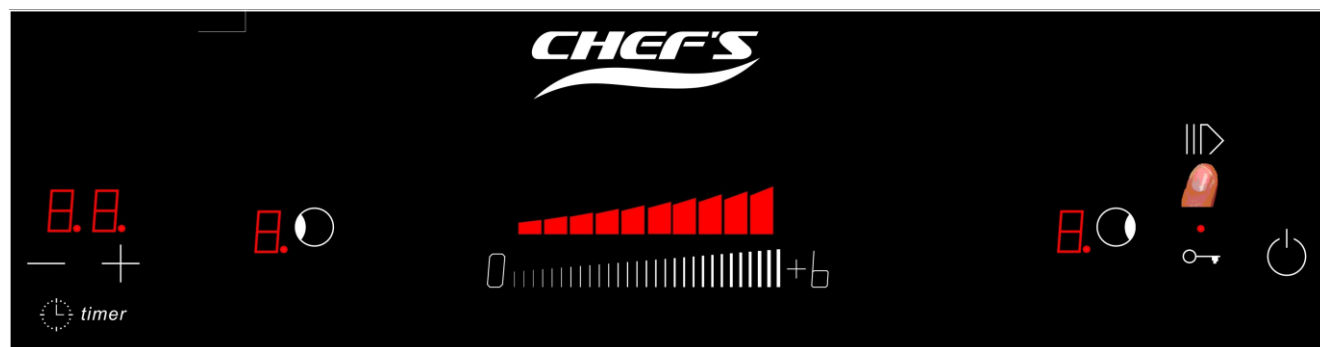
Cài đặt khoảng thời gian

- Khoảng thời gian có thể cài đặt từ 00 đến 99 phút.
- Khi màn hình led hiển thị 00 nhấp nháy, nhấn phím + / - để tăng / giảm thời gian cần cài đặt theo từng phút
- Nếu giữ tay vào phím +/-, thời gian thay đổi mỗi lần 5 phút.
- Sau khi đạt được thời gian mong muốn, màn hình sẽ hết nháy, giá trị thời gian được lưu.
- Khi màn hình đang hiển thị 00, nếu người dùng không thay đổi giá trị trong khoảng 10 giây, TIMER sẽ tắt.
- Tắt chức năng TIMER bằng cách điều chỉnh giá trị về 00, sau 10 giây TIMER sẽ tắt hoặc nhấn đồng thời 2 phím TIMER + / TIMER -.

4.12 Chức năng tạm dừng Pause

Chức năng tạm dừng cho phép người sử dụng dừng hoạt động của bếp trong 1 khoảng thời gian ngắn, mục đích như để trả lời điện thoại, mở cửa... Khi tạm dừng hoạt động, các cài đặt của từng vùng nấu sẽ được lưu và khôi phục khi bếp hoạt động trở lại.

Để bật / tắt chức năng Tạm dừng, nhấn và giữ phím Pause trong 1 giây.



4.13 Tắt bếp

Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím ON/OFF 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 H 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.
- Trong vùng nấu, 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.



Glass scraper



- 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.
- Thường xuyên xịt thuốc đuổi côn trùng trong khoang bếp

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)	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 F7 (quá nhiệt trên board mạch)	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? Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo F9 (mức điện áp cao hơn 265V)	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 F9 (mức điện áp thấp dưới 100V)	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. 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 F1 (Lỗi sensor đo nhiệt)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo H (Cảnh báo quá)	Thường xảy ra khi khách hàng dùng chảo từ để xào, rán

nhiệt mặt kính 175oC) (Xuất hiện bên bếp từ)	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



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: 04 3559 2900

Email: sale@chefs.com.vn

www.chefs.com.vn