



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trung tâm bảo hành:

04. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỬ

EH-x321 series

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.

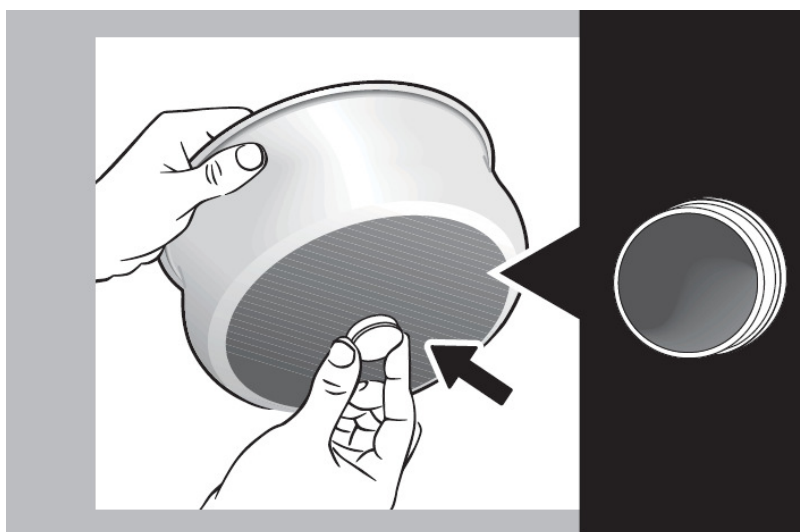
1. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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.

1.1 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 gỉ.

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



1.2 Chọn kích thước xoong nồi

Bạn có thể sử dụng loại xoong nồi có kích thước đáy không nhỏ hơn 10cm và không lớn quá 26cm.

Đối với bếp từ: khi xoong nồi không phù hợp, bếp sẽ tạm ngừng hoạt động và hiển thị E1.

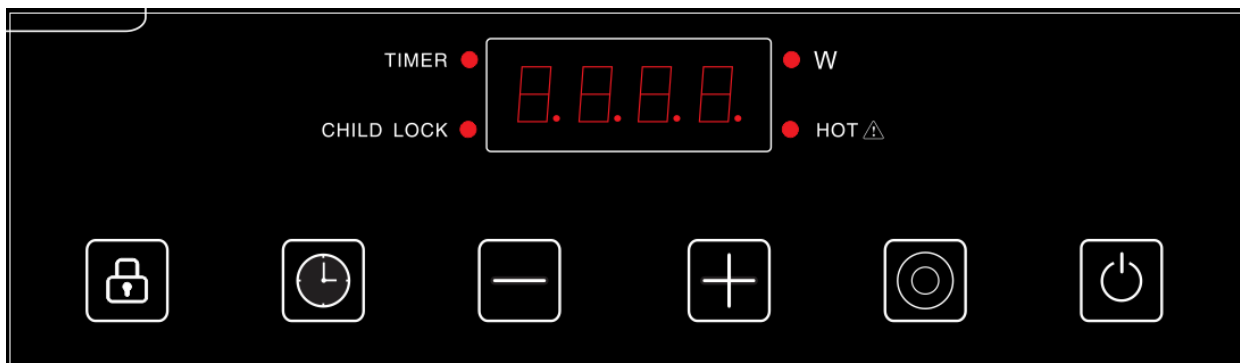
Khuyến cáo:

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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỪ

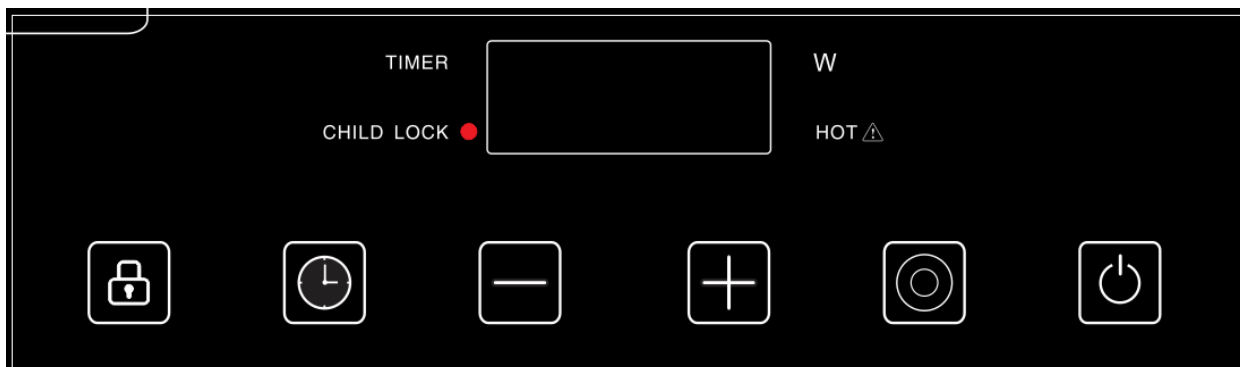
1. Bàn phím điều khiển của bếp



2. Chế độ chờ

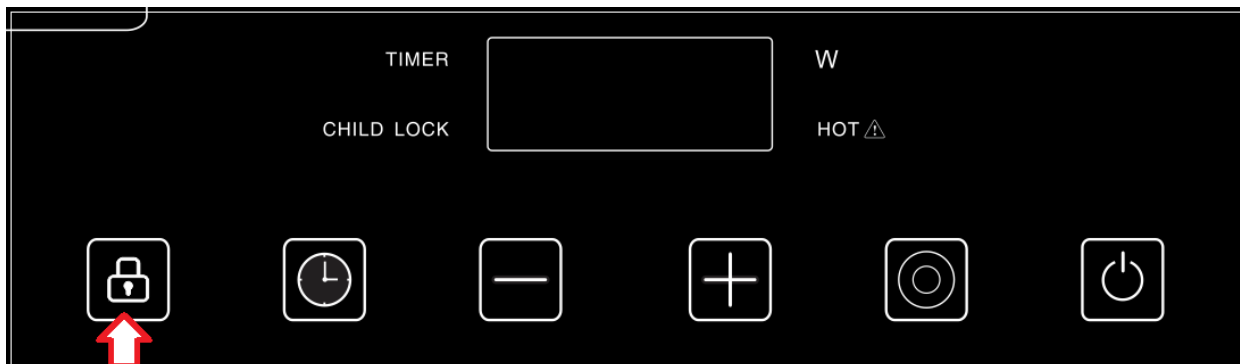
Sau khi cắm nguồn, các đèn led trên mặt bếp sáng đồng loạt rồi tắt.

Đèn led CHILD LOCK sáng nhấp nháy, bếp vào trạng thái chờ.

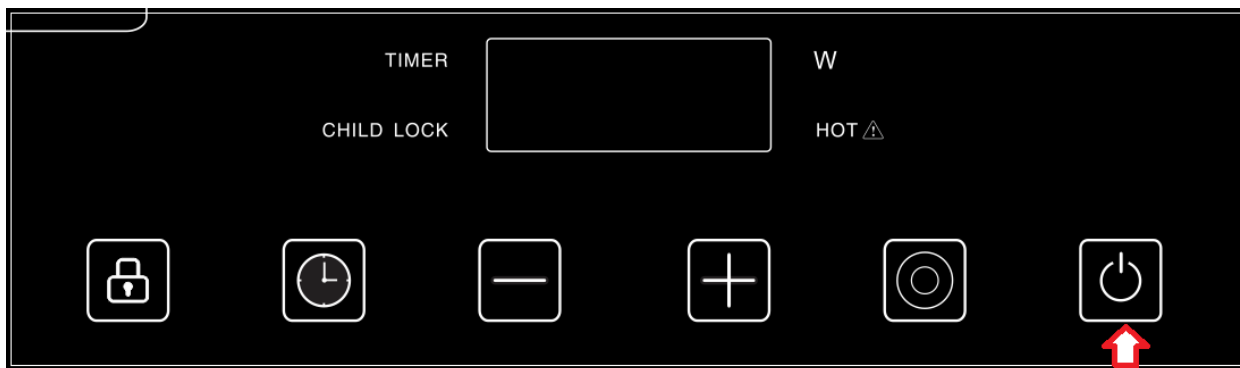


3. Khởi động bếp

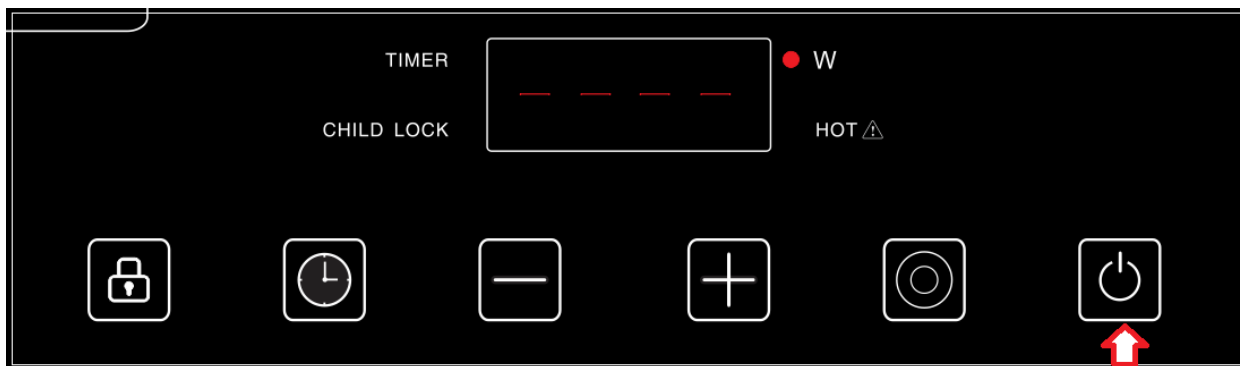
a. Nhấn và giữ phím LOCK trong 3 giây để mở khóa, đèn CHILD LOCK tắt.



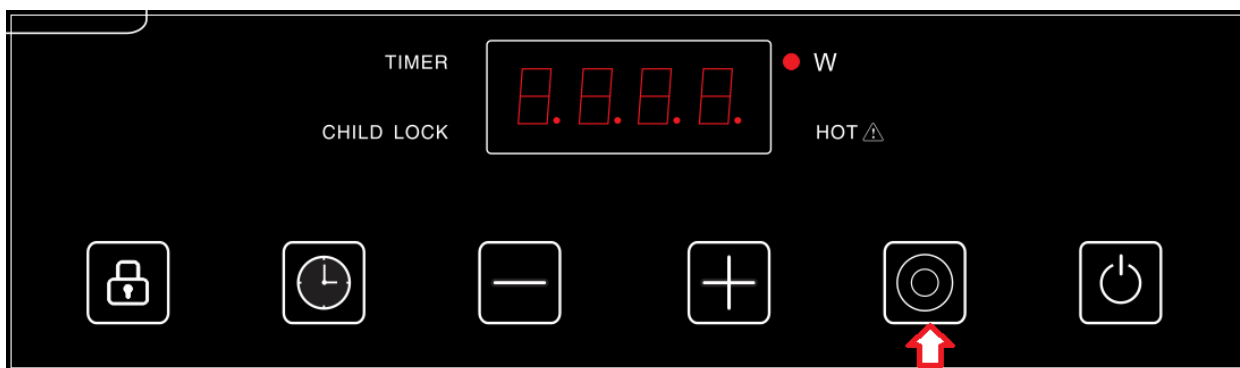
b. Nhấn phím Nguồn để bật nguồn cho bếp,



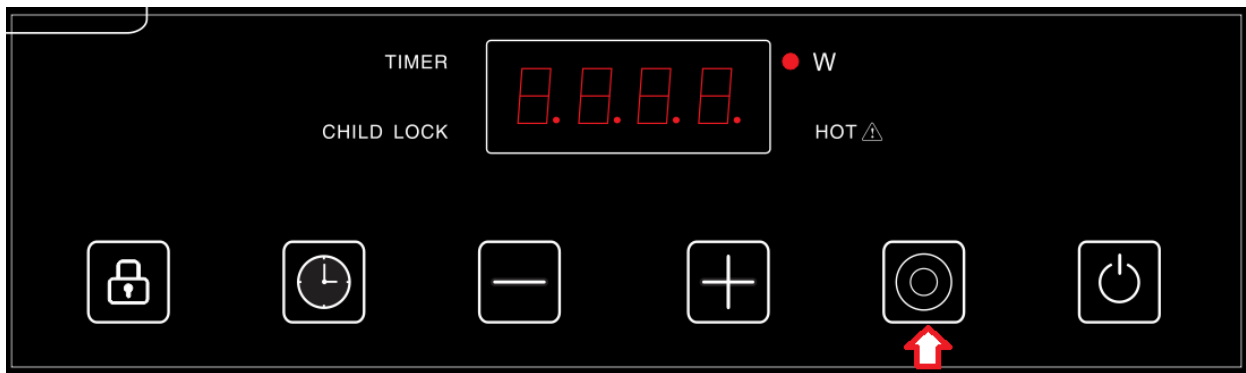
màn hình led hiển thị 4 gạch ngang.



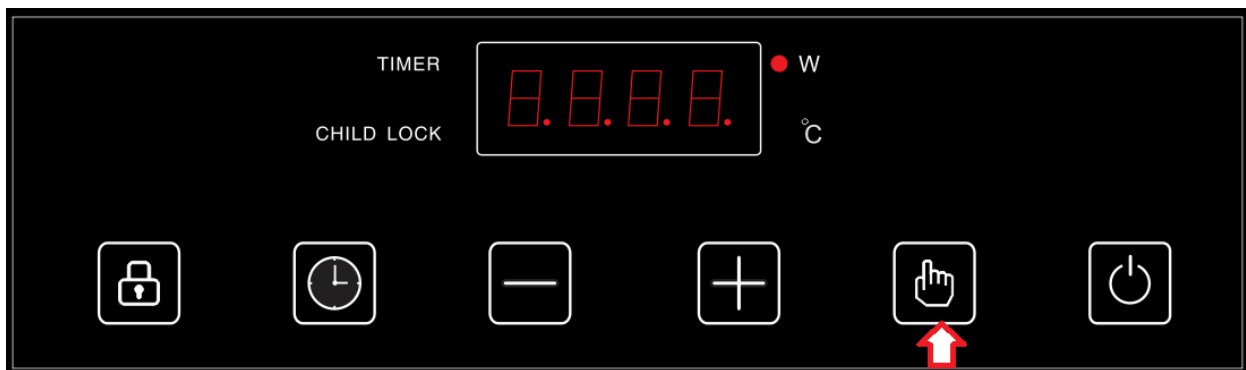
c. Với bên bếp Hồng ngoại: Nhấn phím , để bếp bắt đầu hoạt động.



Nhấn tiếp vào phím , để bật / tắt vòng nhiệt lớn của mâm nhiệt.



d. Với bên bếp từ: nhấn phím  để bếp bắt đầu hoạt động.

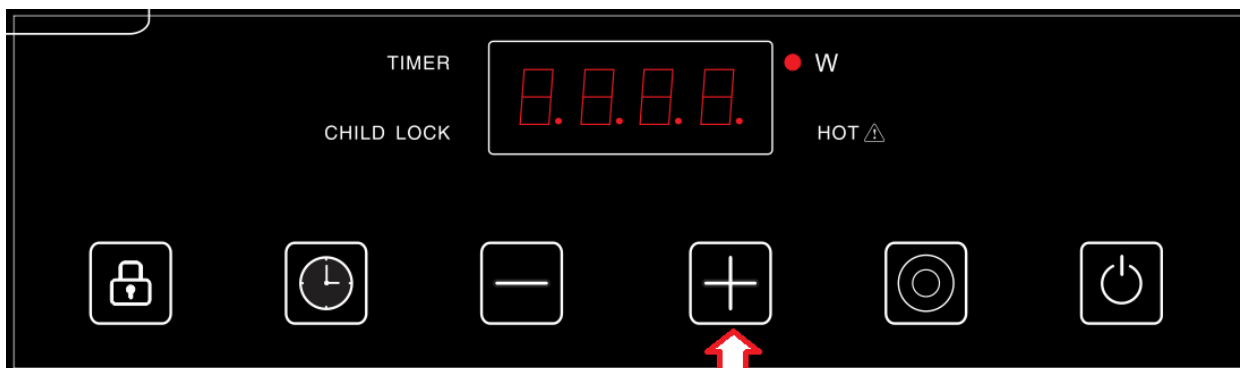


Nhấn tiếp vào phím  để chọn chế độ hiển thị theo nhiệt độ.



4. Chọn mức công suất nấu

Điều chỉnh mức công suất nấu bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-” cho đến khi chọn được mức công suất bạn mong muốn.



a. Với bếp từ:

- Khi bếp hiển thị theo công suất, dải điều chỉnh của bếp từ 100 – 2200W

- Khi bếp hiển thị theo nhiệt độ, dải điều chỉnh của bếp từ 60 – 280oC

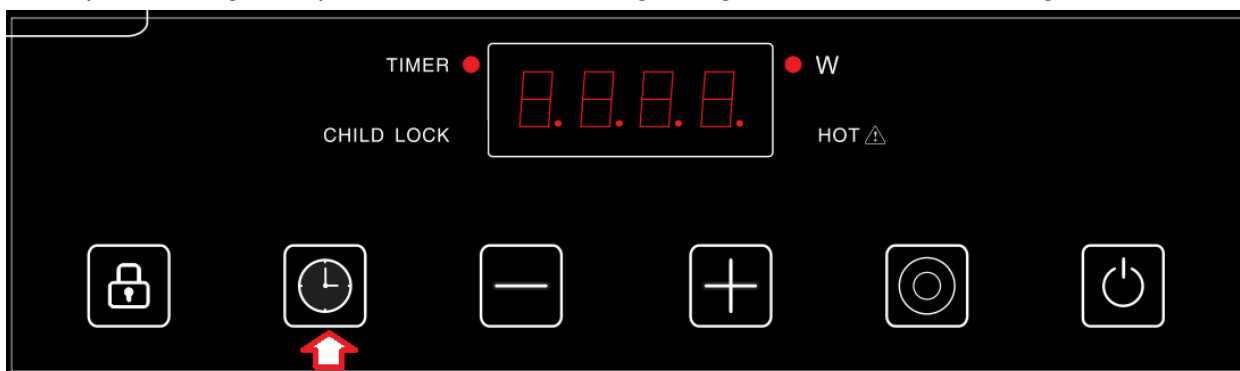
b. Với bếp hồng ngoại: dải điều chỉnh từ 100 – 2200W.

Lưu ý:

Bếp có chức năng chia sẻ công suất giữa 2 vùng nấu, với công suất tổng là 3200W. Khi tổng công suất của 2 bếp đang là 3200W, nếu tăng tiếp 1 bên thì công suất bên bếp kia sẽ tự động giảm.

5. Chọn chức năng hẹn giờ

Nhấn phím Hẹn giờ, bếp bắt đầu vào chức năng hẹn giờ. Đèn led TIMER sáng.

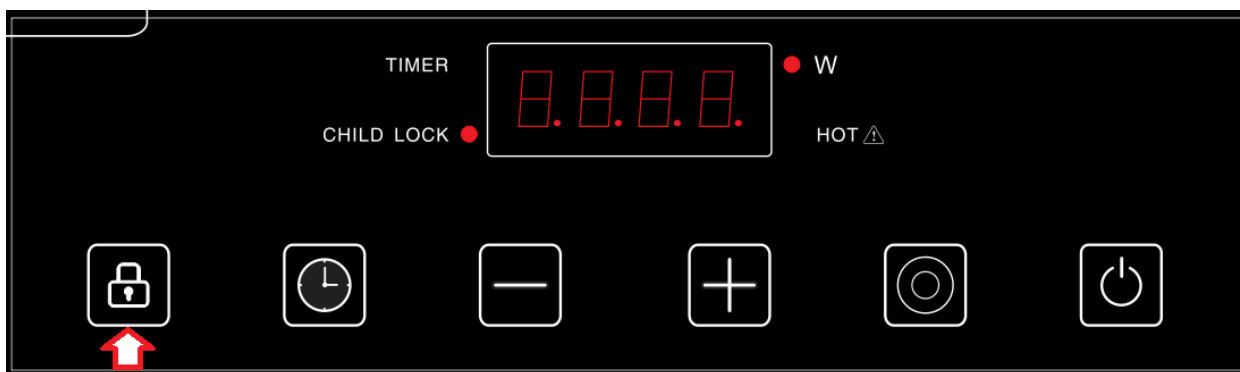


Với chức năng này, bạn có thể tùy ý lựa chọn thời gian bếp nấu hoạt động. Cài đặt thời gian với phím “+” hoặc “-” trên bàn phím. Khi bạn đạt được khoảng thời gian cài đặt, màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy trong 3 giây, sau đó thời gian cài đặt sẽ được lưu vào bộ nhớ.

Khi bếp chạy hết thời gian cài đặt, bếp nấu sẽ tự động tắt và bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp phát ra.

6. Khóa và mở khóa bàn phím

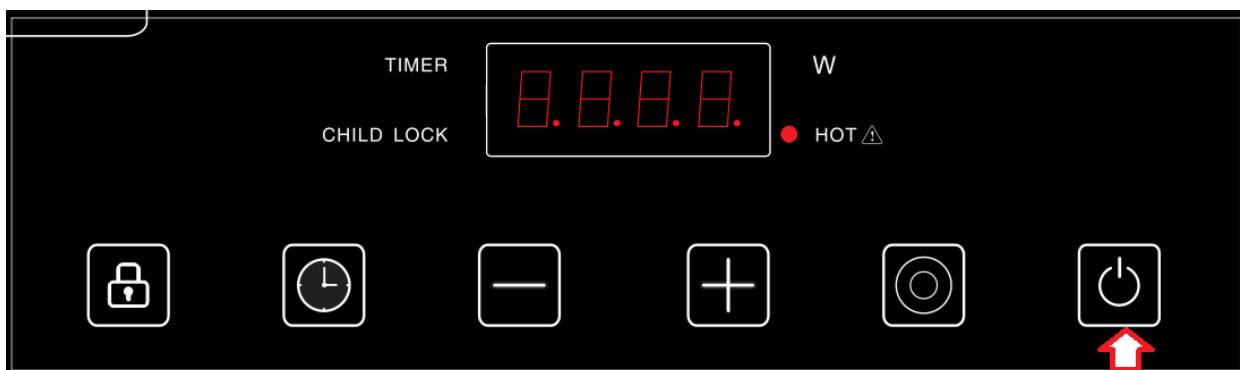
Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím LOCK để khóa bàn phím. Đèn LOCK sáng.



Sau khi ấn phím khóa, nhấn và giữ phím LOCK trong 3 giây để mở khóa. Đèn LOCK sẽ tắt.

7. Tắt bếp

Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím Power 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.

Với bếp điện, đèn led HOT trên bếp sáng cho đến khi nhiệt xuống thấp.

Với bếp từ, màn hình led hiển thị chữ H.

Bếp sẽ tự động khóa bàn phím trong 30 giây



sau khi sử dụng.

2. 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.
- 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.



3. 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 E1 (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 E2 (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 E3 (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 E4 (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 E5 (Lỗi sensor đo nhiệt)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo E6 (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 E6. Hướng giải quyết: khi bị E6, khách bật lại bếp và chuyển công suất về mức <1000W. Khi đó nhiệt độ bếp giảm dần, và không bị E6. - Khuyến cáo: khách khi xào, rán để mức công suất khoảng 1000.
Cảnh báo E0	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

4. 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.

