

**SUNHOUSE®**

**Hotline: 1800 6680**

**Trung tâm bảo hành Miền Bắc**

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

**Trung tâm bảo hành Miền Trung**

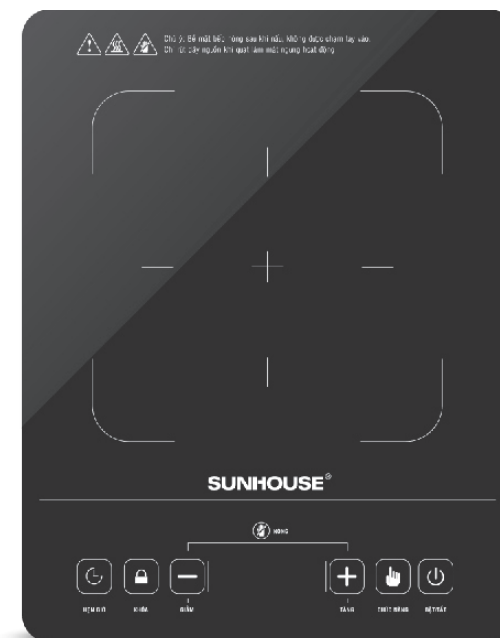
685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

**Trung tâm bảo hành Miền Nam**

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh  
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

**SUNHOUSE®**

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



**Nhập khẩu & Phân phối:** Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE  
**Địa chỉ:** Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội  
**Điện thoại:** 0243 7366676 **Fax:** 0243 7366686/96  
**Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc**  
**Website:** [www.sunhouse.com.vn](http://www.sunhouse.com.vn)

## BẾP HỒNG NGOẠI CẢM ỨNG SUNHOUSE Model: SHD6015

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

**Quý khách hàng thân mến,**

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

**NGUYÊN LÝ LÀM VIỆC**

Bếp hồng ngoại là một sản phẩm thông qua công nghệ vật liệu cách nhiệt mới nhất. Sau khi khởi động, dòng điện chạy qua dây thép xoắn, tạo ra bức xạ tia hồng ngoại. Sau đó, năng lượng nhiệt được sản sinh và dẫn nhiệt đến bề mặt bếp, quý khách có thể nấu thực phẩm trên đó.

Nhờ công nghệ cách nhiệt, năng lượng nhiệt sẽ được tập trung tại trung tâm bề mặt bếp, tránh lãng phí nhiệt năng nên hiệu quả nhiệt rất cao.

**THÔNG SỐ KỸ THUẬT**

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Điện áp cung cấp  | 220V~ / 50 Hz |
| Công suất         | 2000W         |
| Chế độ điều khiển | Cảm ứng       |

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đặt nồi, chảo trên trung tâm của bề mặt bếp.
2. Cắm phích điện vào ổ điện nguồn 220V ~ 15A, khi nghe tiếng “Bíp”, bảng điện tử hiển thị “—”, bếp đang trong trạng thái chuẩn bị.
3. Bấm/Chạm phím “Bật/Tắt” để khởi động bếp, bảng điện tử hiển thị “ON”.
4. Sau đó Bấm/Chạm vào các phím khác để chọn các chức năng khác nhau để thiết lập và điều chỉnh.

- Phím Chức năng: Sau khi bếp khởi động, nhấn nút này để điều chỉnh nhiệt độ hoặc công suất thích hợp, bếp sẽ hiển thị “2000W” hoặc 450°C.

- Phím “+”, “-”: Nhấn phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ hoặc công suất thích hợp.

- Phím “Hẹn giờ”: Khi bếp đang hoạt động, bạn có thể cài đặt chế độ hẹn giờ, nhấn nút “Hẹn giờ”, màn hình sẽ hiển thị “0:00”. Sau đó, bạn dùng phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian cần hẹn giờ. Đồng hồ hẹn giờ tối đa trong vòng 4 giờ.

- Phím “Khóa”: Khi nhấn phím “Khóa”, tất cả các phím khác sẽ không thể điều chỉnh được ngoại trừ phím “Bật/Tắt”

+ Bật chế độ khóa: Khi bếp đang hoạt động, nhấn và giữ “Khóa” trong 3 giây, bếp sẽ ở chế độ khóa, có âm báo.

+ Bỏ chế độ khóa: Muốn bỏ chế độ khóa, bạn nhấn và giữ phím “Khóa” trong 3 giây, bếp sẽ trở lại trạng thái ban đầu, có âm báo.

- Đèn cảnh báo nóng: Đèn cảnh báo sẽ sáng khi nhiệt độ bề mặt bếp vượt quá 80°C và đèn sẽ tắt khi nhiệt độ bề mặt thấp hơn 50°C.

5. Để bếp tắt, bấm/chạm phím “Bật/Tắt” một lần nữa. Đèn hiển thị tắt, chờ cho đến khi quạt gió ngừng hoạt động, rút phích cắm khỏi ổ cắm.

6. LƯU Ý: Khi tắt bếp, chỉ dẫn “nhiệt độ cao” vẫn còn, có nghĩa là tấm nhiệt vẫn còn nóng. KHÔNG CHẠM TAY VÀO MẶT BẾP CHO ĐẾN KHI BẾP NGUỘI HẢO.

## LƯU Ý

1. Chế độ bảo vệ nóng: Bếp được trang bị thiết bị bảo vệ quá nóng. Nếu nồi chảo quá nóng (vượt mức an toàn) bếp sẽ tự động ngắt nguồn. Khi việc này xảy ra, để yên cho bếp nguội hẳn trong vài phút, sau đó bếp sẽ hoạt động lại bình thường.
2. Bếp sẽ rất nóng trong quá trình nấu. Cần thận để tránh bị bỏng.

## CẢNH BÁO

- Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

1. Phải dùng các vật dụng chịu nhiệt để nấu (nồi, chảo).
2. Không sử dụng bếp gần nơi trẻ em có thể chạm vào. KHÔNG ĐỂ TRẺ SỬ DỤNG BẾP 1 MÌNH. Bếp là sản phẩm đun nấu nhiệt độ cao, chúng tôi đề nghị chỉ người lớn sử dụng sản phẩm này.
3. Không rời khỏi bếp trong lúc nấu nướng, phòng trường hợp dầu mỡ nóng có thể bé ửa. Bạn nên để ý đến bếp đang đun nấu cho đến khi kết thúc.
4. Không để giấy, giấy bạc giữa nồi và bếp. Giấy có thể bén lửa và cháy.
5. Không đặt vật dụng dễ cháy lên mặt bếp ngay sau khi nấu cho đến khi bếp nguội hẳn. Nếu không các vật không chịu nhiệt có thể bị chảy hoặc bốc cháy.
6. Không rút dây điện ra khỏi ổ cắm cho đến khi đèn báo nhiệt tắt.

**ĐỂ Ý**

1. Không cắm điện khi tay ướt.
2. Không cắm điện vào ổ điện đang có quá nhiều thiết bị điện khác hoạt động.
3. Không cắm vào ổ điện có chỉ số cường độ dòng điện thấp hơn 15A.
4. Không sử dụng bếp khi dây điện hư hỏng hoặc đầu cắm không vừa với ổ điện.
5. Không làm vỡ bề mặt bếp. Nếu mặt bếp bị nứt, ngắt điện ngay và mang bếp đến nơi bảo hành chính hãng.
6. Không tự sửa đổi và sửa chữa các bộ phận bếp.
7. Không đặt bếp trên bề mặt không ổn định.
8. Không sử dụng bếp gần nguồn lửa hoặc nơi ẩm ướt.
9. Không di chuyển bếp khi đang có nồi chảo trên bếp.
10. Không đun nấu nồi không.
11. Sử dụng bếp với đủ khoảng trống xung quanh. Khi đang hoạt động, bếp phải được đặt cách tường ít nhất 10 cm.
12. Luôn vệ sinh sạch sẽ các mặt của bếp.
13. Bếp hồng ngoại không được sử dụng bởi người giảm thể chất hoặc trẻ em, có vấn đề về hệ thần kinh, chưa biết hoặc thiếu kinh nghiệm sử dụng trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn bởi người có trách nhiệm cho sự an toàn của họ. Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm.
14. Không bít các lỗ thoát hơi và thông gió của bếp.
15. KHÔNG CHẠM TAY VÀO MẶT BẾP NGAY SAU KHI LẤY NỒI, CHẢO RA KHỎI BẾP VÌ MẶT BẾP VẪN CÒN RẤT NÓNG SAU KHI NẤU.
16. Dây điện của bếp phải được thay thế bởi người có trình độ kỹ thuật (Trung tâm bảo hành).

**LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ**

1. Tắt máy, rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh máy.
2. Để bếp nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
3. Để loại bỏ bụi bẩn, hãy chọn chất tẩy rửa trung tính.
4. Sau khi loại bỏ bụi bẩn hãy sử dụng miếng vải ướt để lau sạch lại.
5. Không rửa bếp trực tiếp với nước hoặc ngâm trong nước. Nước có thể thấm vào bếp và làm hư hỏng bếp.
6. Làm sạch mặt bếp và nồi/chảo trước khi nấu. Nếu không, sau khi nấu, bụi bẩn sẽ rất khó làm sạch và mặt bếp bị mất màu.
7. Bạn có thể làm sạch bụi tại các lỗ thoát hơi và thông gió của bếp bằng máy hút bụi hoặc lau bằng vải mềm. Nếu có dính thêm dầu mỡ, dùng bàn chải với 1 ít chất tẩy rửa để làm sạch chúng
8. Không dùng hóa chất có tính bào mòn, ăn da để vệ sinh bếp, chúng có thể làm hư hỏng bếp bởi các phản ứng hóa học.
9. Không sử dụng Benzen, sơn dầu, bàn chải thô hoặc các chất bột đánh bóng để vệ sinh bếp.

**XỬ LÝ SỰ CỐ**

| Mã lỗi | Lỗi                                                               |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
| E1     | Điện áp quá thấp                                                  |
| E2     | Điện áp quá cao                                                   |
| E3     | Nhiệt độ bên trong bếp cao hơn 750 °C hoặc mâm nhiệt bị chập mạch |
| E4     | Mâm nhiệt không hoạt động                                         |
| E5     | Nhiệt độ mạch cao hơn 105°C                                       |
| E6     | Cảm biến nhiệt trên mạch yếu hoặc chập mạch                       |