

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ ĐA CHỨC NĂNG



- ◆ Sử dụng mâm nhiệt lớn
- ◆ Thân thiện với môi trường và tiết kiệm năng lượng.
- ◆ Chức năng bảo vệ an toàn thông minh
- ◆ Vô chống sốc kháng khuẩn sạch sẽ

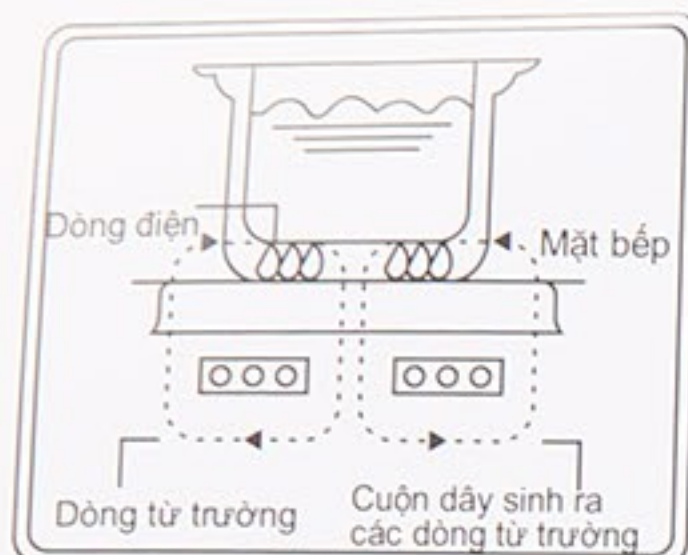
Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Cảm ơn Quý khách hàng lựa chọn sản phẩm của chúng tôi, để sử dụng sản phẩm một cách tốt nhất, xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, đồng thời bảo quản cẩn thận để sử dụng khi cần.

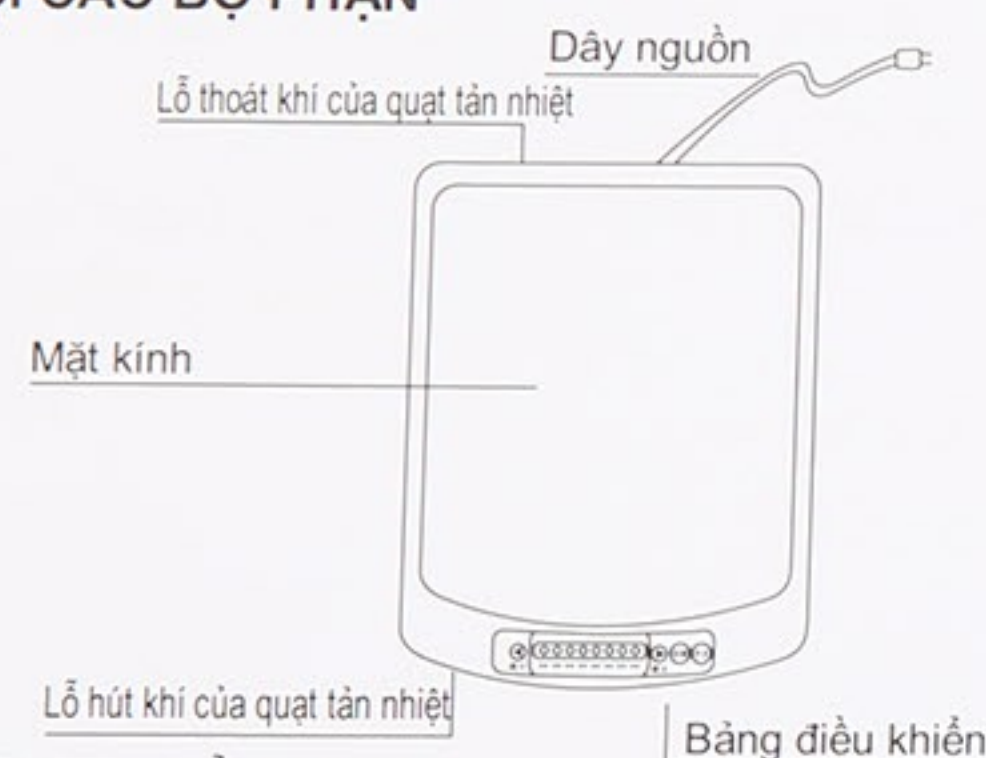
1. Nguyên lý hoạt động.
2. Tên gọi của các bộ phận.
3. Chuẩn bị khi sử dụng.
4. Chức năng tự động.
5. Chức năng điều chỉnh.
6. Chức năng an toàn.
7. Chú ý an toàn cần biết.
8. Các loại dụng cụ sử dụng cho bếp.
9. Bảo dưỡng và vệ sinh.
10. Sự cố thường gặp và cách xử lý.

I. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Bếp điện từ sử dụng nguyên lý làm nóng bằng sự tương tác giữa các dòng từ trường với nồi kim loại. Khi có dòng điện chạy qua các cuộn dây và sinh ra các dòng từ trường. Dây nồi làm bằng vật liệu nhiễm từ được dòng từ trường tác động và tự sinh ra nhiệt để nấu chín thức ăn trong nồi.



II. TÊN GỌI CÁC BỘ PHẬN



III. CHUẨN BỊ KHI SỬ DỤNG

- 1) Đặt nồi có thức ăn vào giữa mặt bếp điện từ.
- 2) Cắm phích cắm của dây nguồn vào ổ cắm 220V/10A trở lên, bếp ở trạng thái sẵn sàng hoạt động.
- 3) Ấn phím bật tắt để bật bếp, sau đó ấn phím chức năng hoặc ấn phím lựa chọn chức năng để lựa chọn chức năng.
- 4) Đối với bếp điện từ cảm ứng, ấn phím bật tắt trước, rồi mới ấn phím lựa chọn chức năng hoặc ấn phím chức năng để bật bếp sau đó ấn phím chức năng hoặc ấn phím lựa chọn chức năng để lựa chọn.
- 5) Sau khi nấu xong, ấn phím "Bật Tắt" để ngừng làm nóng, rồi mới rút phích cắm ra.

IV. CHỨC NĂNG TỰ ĐỘNG

Chức năng tự động của bếp điện từ gồm: Hầm, nấu cháo, hâm sữa, pha trà, giữ ấm, tiết kiệm điện, ...v.v. Tất cả các chức năng tự động đều được điều khiển bởi chip thông minh của CPU bếp điện từ, đồng thời ứng dụng công nghệ điều khiển thông minh, căn cứ vào các loại thực phẩm khác nhau tự động điều chỉnh nhiệt to nhỏ, tự động nấu chín các món ăn.

Chú ý khi sử dụng chức năng tự động:

- 1) Khi sử dụng chức năng tự động phải dùng nồi đáy hai lớp, nồi có đáy mỏng không được sử dụng chức năng này.
- 2) Khi sử dụng chức năng tự động sẽ không điều chỉnh được nhiệt độ và thời gian.
- 3) Chức năng tự động dùng để nấu lượng thức ăn lớn, không phù hợp nấu lượng thức ăn nhỏ.

V. CHỨC NĂNG NẤU THỦ CÔNG

Các chức năng có thể điều chỉnh của bếp điện từ: Xào rau, rán, lẩu, nướng, chiên, xào lửa lớn, hẹn giờ, ... Người sử dụng tùy theo nấu các món khác nhau để điều chỉnh lượng nhiệt và hẹn giờ thời gian cho phù hợp.

Chú ý khi sử dụng chức năng nấu thủ công:

- 1) Sử dụng nồi chuyên dùng cho bếp điện từ.
- 2) Trong quá trình nấu cần chú ý quan sát, để tránh xảy ra các sự cố ngoài ý muốn.
- 3) Chức năng hẹn giờ chỉ có thể sử dụng sau khi đã lựa chọn chức năng nấu.
- 4) Ấn phím kiểm tra điện áp và điện lượng để kiểm tra điện lượng và điện áp đang sử dụng.

VI. CHỨC NĂNG AN TOÀN

- 1) Bảo vệ khi điện áp của nguồn điện quá cao hoặc quá thấp:
Khi điện áp của nguồn điện quá thấp hoặc quá cao, thấp hơn 88V, cao hơn 280V bếp sẽ không làm nóng, để tránh hư hỏng bếp.
- 2) Bảo vệ các dụng cụ nhỏ:
Đối với dụng cụ kim loại sắc nhỏ (đường kính dưới 8cm), bếp sẽ không có dòng điện vào bếp, để tránh việc làm nóng không cần thiết.
- 3) Bảo vệ đối với các loại nồi chất liệu không phù hợp hoặc khi không có nồi.
Nếu không đặt nồi trên bếp hoặc đặt không đúng vị trí, hoặc chất liệu nồi không phù hợp sử dụng bếp điện từ, thì bếp sẽ không hoạt động, đồng thời phát ra tiếng "Bi" hoặc cảnh báo đặt nồi vào cho đến khi nồi đặt đúng vị trí thì mới chờ lại trạng thái hoạt động bình thường.
- 4) Khi nhiệt độ của mặt bếp quá cao, bếp sẽ tự động ngắt điện và phát ra tiếng "Bi Bi" và hiển thị mã số báo sự cố cho đến khi nhiệt độ bếp trở lại trạng thái bình thường.

VII. CHÚ Ý AN TOÀN CẦN BIẾT



≥10A

Dùng riêng một ổ cắm trên 10A, không dùng ổ cắm đa năng hoặc dùng chung ổ cắm với các đồ điện khác.

→10cm←

Khi sử dụng, đặt bếp trên mặt phẳng bằng, mặt cạnh và mặt sau cách tường 10cm trở lên.



Không đặt bếp từ gần bếp ga, bếp dầu và các môi trường nhiệt độ cao.



Không dùng nước trực tiếp rửa bếp.



Không nhét các vật bằng sắt hoặc các vật lạ vào trong lỗ thoát khí và lỗ hút khí, để tránh xảy ra nguy hiểm.



Không để tấm sắt trên mặt bếp để làm nóng, để tránh xảy ra nguy hiểm khi nhiệt độ tăng cao.



Mở nắp các hộp đồ ăn hút chân không trước khi đặt trên bếp, để tránh gây ra nổ khi nhiệt độ tăng lên.



Không sử dụng bếp trên các mặt phẳng bằng sắt, kể cả khi đã lót tấm kim loại 10cm ở trên đó.



Thường xuyên làm sạch bếp điện từ, để tránh các vật lạ rơi vào quạt tản nhiệt, làm ảnh hưởng đến việc sử dụng bếp.



Khi sử dụng không chạm vào mặt bếp, để tránh bị bỏng.



Không đun nồi bên trong không có thực phẩm, để tránh hỏng bếp và gây ra nguy hiểm.



Khi dây nguồn bị hỏng, phải dùng dây chuyên dụng để thay thế.



Không cho trẻ em sử dụng bếp, để tránh xảy ra nguy hiểm.



Đối với người sử dụng máy hỗ trợ tim, sau khi bác sỹ xác nhận không có ảnh hưởng gì mới được sử dụng bếp.

Cảnh báo: Nếu mặt bếp có vết nứt, phải tắt bếp ngay để tránh xảy ra giạt điện.

VIII. CÁC DỤNG CỤ DÙNG CHO BẾP

Các loại dụng cụ dùng cho bếp

Chất liệu: Sắt hoặc Inox: Nồi đế bằng có đường kính khoảng 12-20cm hoặc các dụng cụ nấu khác có chiều dài rộng là 12-20cm.



Ấm bằng inox



Nồi chiên



Nồi inox có tính từ



Nồi sắt nhiều màu



Ấm bằng sắt có tính từ



Nồi dẹt

Các loại dụng cụ không dùng được cho bếp



Ấm nhôm



Nồi thủy tinh chịu nhiệt



Nồi sứ



Nồi đáy lõm không bằng phẳng



Nồi có chân



Nồi đường kính quá nhỏ

IX. CÁCH BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

- 1) Ngắt điện và rút phích cắm trước khi làm vệ sinh.
- 2) Dùng nước rửa vệ sinh để lau dầu mỡ trên bếp.
- 3) Dùng khăn ẩm lau vết bẩn bám trên bếp.

ĐẶC BIỆT CHÚ Ý:

- 1) Khi không sử dụng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
- 2) Giữ gìn bếp điện từ sạch sẽ. Để tránh gián và các côn trùng nhỏ chui vào bếp làm đoản mạch.
- 3) Không dùng nước để rửa bếp hoặc không cho bếp vào chậu nước để rửa.
- 4) Nếu mặt bếp và đáy nồi có vết bẩn mà vẫn tiếp tục nấu vết bẩn sẽ bị cứng lại và khó vệ sinh.
- 5) Dùng máy hút bụi để hút bụi ở lỗ hút khí, hoặc dùng tăm bông để lau bụi, nếu có dính dầu thì dùng bàn chải đánh răng thêm một ít nước rửa chuyên dụng để làm sạch.

- 6) Khi vệ sinh không được dùng các loại nước có chất dung môi hoặc các chất hóa học để tránh xảy ra các phản ứng hóa học làm hỏng bếp.
- 7) Khi dây nguồn bị hỏng, cần chuyển cho nhân viên bảo hành thay bằng loại dây nguồn tương tự.
- 8) Các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa hoặc nắp nồi không nên đặt trên bề mặt bếp, để tránh bị nóng.

X. SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ SỰ CỐ

Khi bếp gặp một số sự cố, căn cứ vào bảng sau kiểm tra trước khi mang đi sửa.

Hiện tượng	Kiểm tra
Khi cắm dây nguồn không có tiếng Bì hoặc không có tiếng xin mời sử dụng và đèn hiển thị không sáng.	Phích cắm có bị lỏng không? Công tắc tự động của nguồn điện hoặc cầu chì có phải bị đoản mạch không? Có phải mất điện không?
Liên tục phát ra tiếng Bì hoặc cảnh báo đặt nồi trong vòng 60 giây, sau đó bếp tắt	Có sử dụng loại nồi phù hợp không? Nồi có để đúng vị trí không? Đường kính của nồi có lớn hơn 12cm không?
Khi sử dụng xuất hiện chữ E1	Nguồn điện và điện áp quá thấp. Kiểm tra ổ cắm bị lỏng hoặc hỏng. Đường kính dây quá nhỏ.
Khi sử dụng xuất hiện chữ E2	Nguồn điện và điện áp quá cao
Khi đang sử dụng thì ngừng không làm nóng và hiện chữ E5	Nhiệt độ của môi trường xung quanh quá cao Lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí bị bịt kín? Quạt tản nhiệt không hoạt động? Nếu bếp chuyển sang chế độ giữ ấm, tức là đã đạt đến nhiệt độ giữ ấm cài đặt sẵn. Có thể chức năng bảo vệ bật, nên đợi 10 phút sau kiểm tra lại.
Khi sử dụng xuất hiện chữ E4	Kiểm tra rơ le nhiệt có bị hỏng không
Khi sử dụng xuất hiện chữ E6	Kiểm tra bộ phận tản nhiệt có bị hỏng không
(Giữ ấm) khi sử dụng không kiểm soát được nhiệt độ	Kiểm tra đế nồi sử dụng có lồi lõm không bằng phẳng không? Hoặc giữa đáy nồi bị lõm? Đèn báo chức năng làm nóng có sáng không?
Xuất hiện E0	Không có nồi Sử dụng nồi chất liệu không phù hợp
Khi sử dụng xuất hiện chữ E3	Chế độ bảo vệ chống cháy
Khi sử dụng xuất hiện chữ E7	Sự cố đường dây

Chú ý: Nếu sử dụng loại bếp có các đèn báo, khi sử dụng có một số đèn báo nhấp nháy, thì kiểm tra theo các hiện tượng trong bảng trên.

CÁC TRUNG TÂM BẢO HÀNH CHÍNH HÃNG:

HOTLINE: 028 5431 8607

235-237 Đường 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh
Số 109, Phố Trung Hòa, Phường Yên Hòa, Quận Cầu Giấy, HN

ĐT: (04) 37 855 966 - 37 481 084

Website: www.dodunggiadinh.vn

HOTLINE: 028 5431 8607