

CHÚ Ý

Xin hãy đọc kỹ cuốn hướng dẫn này trước khi sử dụng. Chúng tôi có quyền thay đổi về công nghệ, cũng như thiết kế để cải tiến hiệu quả hoạt động và chức năng của sản phẩm.

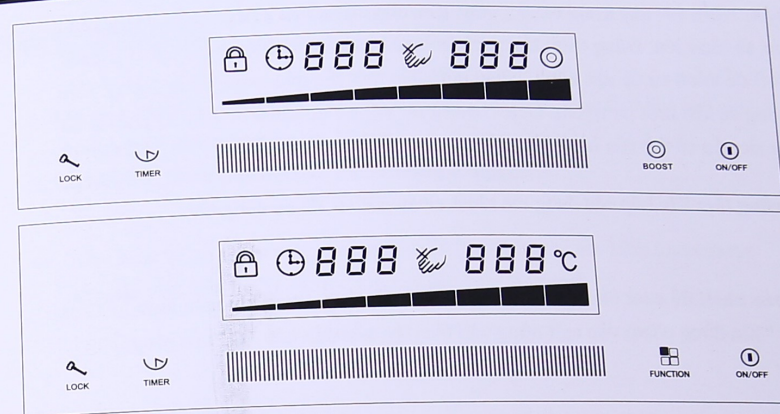
GIỚI THIỆU

BẾP ĐÔI HỒNG NGOẠI, ứng dụng nguyên lý làm nóng bức xạ và điện từ, được điều khiển bằng một hệ thống vi tính và bảng điều khiển cảm ứng. Bếp đa chức năng có thể đáp ứng được nhiều nhu cầu nấu ăn khác nhau. Đây thực sự là một sản phẩm lý tưởng cho gia đình hiện đại.

CHỨC NĂNG & ĐẶC TÍNH

- **Hiệu quả về năng lượng:** Ứng dụng nguyên lý làm nóng cải tiến. Hiệu quả nhiệt vô cùng cao, do đó có thể vừa tiết kiệm thời gian vừa tiết kiệm năng lượng. Bếp bắt đầu nóng lên khi có đồ nấu đặt lên trên, và tự ngắt nếu bỏ nồi nấu ra khỏi bếp.
- **An toàn và thân thiện với môi trường:** Bếp nấu an toàn với người sử dụng và thân thiện với môi trường là ưu tiên hàng đầu của chúng tôi. Chỉ những đồ nấu làm bằng vật liệu có tính sắt từ mới phù hợp với bếp cảm ứng. Sản phẩm sẽ tự có chế độ bảo vệ khi bị quá nhiệt ở các trường hợp sau:
 1. Khi không có nồi nấu đặt trên bếp.
 2. Khi nồi nấu bị quá nhiệt.
 3. Khi dòng điện đầu vào quá cao.Nếu nồi nấu đang được bật nhưng không đun nấu gì, nó sẽ tự động tắt trong 2h. Bề mặt của bếp được làm bằng sứ chịu nhiệt nhập khẩu, có chức năng cách nhiệt và chống rò rỉ. Sản phẩm này hoàn toàn có thể tránh được các vấn đề như rò rỉ, cháy, nổ, v.v. Do đó, rủi ro tai nạn được hạn chế tối đa. Ngay trong quá trình đun nấu, cũng không có hiện tượng bén lửa hay bốc khói, điều này giúp cho công việc nấu nướng dễ dàng hơn rất nhiều. Đồng thời, đây là dụng cụ làm bếp lý tưởng cho không khí ẩm ướt của gia đình và đảm bảo sức khỏe cho các thành viên của gia đình.
- **Đa chức năng:** Thiết kế có ứng dụng bộ điều khiển chương trình chip vi tính tân tiến nhất, cho phép chọn thang điều chỉnh nhiệt và kiểm soát nhiệt độ mong muốn. Thời gian cài đặt trong vòng 8h. Bếp có thể tự động kiểm tra xem có nồi nấu trên đó hay không.
- **Dễ dàng lau rửa:** Sứ chịu nhiệt công nghệ mới dễ dàng lau rửa và bảo quản. Ngoài ra cũng có thể tránh bị cháy hồng nếu canh rau hoặc súp tràn ra ngoài và cũng dễ dàng lau sạch nếu bếp bị vung vãi đồ ăn sau khi chế biến chỉ với một mảnh vải mềm.
- **Điều khiển bằng cảm biến cảm ứng:** Thiết kế hệ thống điều khiển bằng cảm biến cảm ứng. Tất cả các thao tác điều khiển đều được thực hiện dễ dàng bằng cách chạm ngón tay vào bảng điều khiển bằng kính.

MINH HỌA BẢNG ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- **Kết nối nguồn điện:** Cắm dây nguồn vào ổ điện. Bếp nấu sẽ có tiếng kêu nhỏ để báo hiệu nguồn đã được kết nối và bếp đang ở chế độ chờ.
- **Làm nóng:** Đặt nồi lên khu vực nấu, nhấn nút "⊕" trong vòng 2 giây cho đến khi đèn LED bật, nhấn nút "||||||" để khởi động bếp.
- **Mức công suất:** Khi đã vào chức năng làm nóng, trượt nút "||||||" để tăng hoặc giảm mức công suất. Màn hình LED sẽ hiển thị mức công suất. Bếp có ứng dụng công nghệ phân phối năng lượng thông minh. Khi tăng công suất quá mức quy định, hệ thống sẽ tự động giảm công suất của ngăn bên kia để đảm bảo tổng công suất dưới mức cho phép.
- **Chức năng:** Nhấn "⊞" để lựa chọn chức năng nhiệt, trượt "||||||" để tăng hoặc giảm nhiệt độ, màn hình LED sẽ hiển thị nhiệt độ.
- **Tăng nhiệt độ:** nhấn nút "⊙" để chọn 1 vòng nhiệt hoặc 2 vòng nhiệt
- **Cài đặt thời gian:** Khi đang ở trạng thái nấu, nhấn nút "⌚", đèn báo cài đặt thời gian sẽ sáng lên. Lúc này, trượt nút "||||||" để cài đặt thời gian theo mong muốn của bạn. Sau khi cài đặt, nhấn nút "⌚" một lần nữa để xác nhận thời gian cài đặt. Nếu thời gian cài đặt không phải là 0, đồng hồ sẽ bắt đầu hoạt động và đèn báo đồng hồ sẽ sáng lên. Khi hết thời gian cài đặt, bếp sẽ tự động dừng phát nhiệt và hiển thị "End". Khi đồng hồ đếm ngược, nhấn "⌚" một lần nữa để kiểm tra thời gian thừa. Để hủy thời gian cài đặt, đặt đồng hồ về 0.

JÜNGER



Model : SIS-68

**SCHOTT
CERAN®**



TIMER

FRY

ON/OFF



Double Cooker

(01 induction parts + 01 infrared part)

- **Khóa:** Nhấn nút này trong vòng 2 giây. Kèn chuông sẽ kêu 3 tiếng ngắn và Đèn báo khóa sẽ sáng lên. Đồng thời, tất cả các nút sẽ bị khóa (vô hiệu hóa) ngoại trừ nút on/off để tránh sự cố vận hành. Nhấn nút khóa một lần nữa trong vòng 2 giây. Kèn chuông sẽ kêu một tiếng dài. Đèn khóa sẽ tắt và chế độ khóa bị hủy. Ở chế độ tắt công tắc, vẫn có thể vận hành khóa được.

- **Tắt công tắc:** Khi bếp còn đang tỏa nhiệt, nhấn nút "⊙" để tắt công tắc.

- **Đèn báo nhiệt độ cao:** Sau khi sử dụng, bếp sẽ rất nóng, trong khi màn hình LED chỉ báo "⚠" "Xin đừng chạm vào mặt nóng vào lúc này, nếu đèn báo "⚠" vẫn sáng.

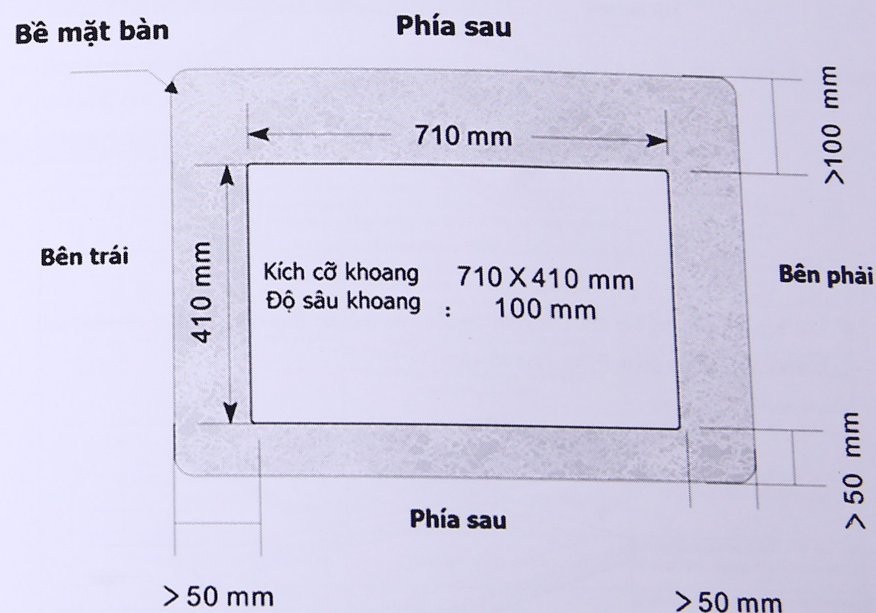
LẮP ĐẶT

Xin hãy làm theo hướng dẫn dẫn sau đây:

1. Tường ở phía trên khu vực nấu nướng và bên cạnh bếp cần phải chịu được nhiệt.
2. Các tấm bảng cán mỏng và keo dính được dùng cho lắp đặt cần phải chịu được nhiệt để tránh bị thay đổi hoặc biến dạng khi làm việc.
3. Cho dù lắp đặt bằng phương pháp nào, thì cũng cần đảm bảo không khí dưới bếp và bên cạnh khu vực nấu nướng phải luôn thoáng mát, để đảm bảo vận hành an toàn cho bếp.
4. Bảo vệ khe hở: Nếu bếp bị ẩm, các tấm mỏng ở dưới mặt bàn làm việc có thể được mở một cách dễ dàng. Dán keo hoặc dầu bóng lên rìa của các khe hở, để tránh nước tràn do ngưng tụ dưới bàn làm việc.
5. Phù hợp với kích thước quy định, mở 1 lỗ vuông trên bàn làm việc. Đảm bảo khoảng cách giữa các cạnh của bàn làm việc và tường là trên 50mm.
6. Trong điều kiện lắp đặt bất kỳ, bếp sử dụng cần phải được thoáng khí và đảm bảo là lưu thông dòng khí vào và dòng khí ra.
7. Không nên đặt các thiết bị thẳng đứng trên mặt bàn của bếp và trong khoảng cách 30cm xung quanh bề mặt làm việc.

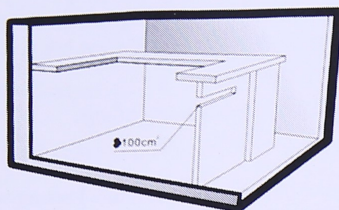
CÁC BƯỚC LẮP ĐẶT

1. Lắp trên bàn: Khi sản phẩm được đặt trên bàn, xin lưu ý rằng lỗ thông hơi cần phải cách bề mặt tường ít nhất 50mm.
 2. Lắp đặt bên trong (lắp đặt trên một khoang trống)
- Như hình vẽ số 1, tạo một khoang lắp đặt (một khoang với kích thước được cho sẵn như trên hình). (lưu ý: Độ sâu nên hơn 100mm).



Hình minh họa 1

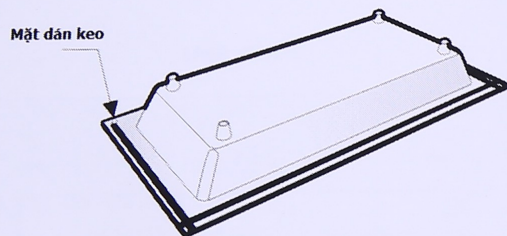
- Ở mặt trước của khoang lắp đặt, bên dưới bếp nấu, tạo một khoảng trống với diện tích 100cm² để cho dòng khí vào như hình vẽ số 2. Nếu khoang không được gắn kín, dòng khí vào sẽ không thể được mở đảm bảo thoát hết nhiệt.



Khoang hút khí vào rộng hơn 100cm² với bất kỳ hình dạng nào

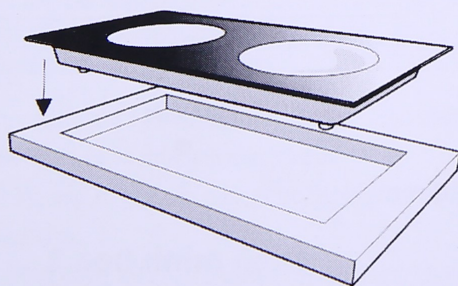
Hình minh họa 2

- Như hình vẽ số 3, dùng băng keo không thấm nước dán lên mặt đáy của bảng trước của bếp.



Hình minh họa 3

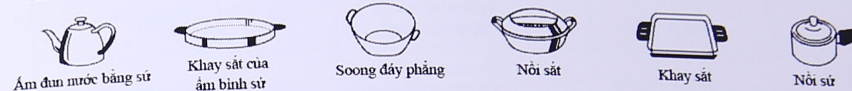
- Đặt bếp lên khoang lắp đặt. Cắm dây nguồn vào ổ điện. Bếp có thể được sử dụng sau khi nối với nguồn điện. (Như hình số 4).



Hình minh họa 4

NỒI NẤU PHÙ HỢP VỚI BẾP CẨM ỨNG

Khuyến nghị nên dùng nồi nấu làm bằng vật liệu như sắt, gang, inox và men sứ với đường kính hơn 12cm (4,5inch).



NỒI NẤU KHÔNG PHÙ HỢP VỚI BẾP CẨM ỨNG

Nồi bằng vật liệu sứ, thủy tinh, đồng, đồng đỏ với đáy nồi nhỏ hơn 12cm (4,5inch).



NỒI NẤU PHÙ HỢP VỚI BẾP HỒNG NGOẠI

- Bếp hồng ngoại cho phép sử dụng tất cả các loại bếp nấu chịu nhiều mức nhiệt khác nhau.
- Nồi nấu cần phải đặt lên chính giữa kiềng nấu của khu vực nấu.

XỬ LÝ SỰ CỐ

THỨ TỰ	VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
1	Quạt tiếp tục hoạt động sau khi tắt bếp	Quạt tiếp tục hoạt động để làm mát hệ thống	Bình thường
2	Bên tủ đang hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E4 "	1. Bếp đang không được đặt trong môi trường thông thoáng, thoát gió. 2. Khe thoát gió bên thành bếp đang bị tắc. 3. Quạt gió ngừng hoạt động 4. Nhiệt độ xung quanh đang quá cao. Vui lòng kiểm tra xác thiết bị sinh nhiệt xung quanh.	1. Đặt lại bếp ở vị trí thông thoáng hơn. 2. Lau rửa, làm thông các khe thoát gió dưới đáy và bên thành của bếp. 3. Chuyển hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng 4. Cải thiện môi trường đặt bếp
3	Bên tủ hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E3 "	1. Có 1 chiếc nồi không đang bị đun nóng (không chứa thức ăn hay nước bên trong) 2. Nhiệt độ của các vật đặt trên bề mặt đang tăng quá cao	Bỏ xoong, nồi hoặc vật bị làm nóng ra khỏi bề mặt bếp
4	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E5 "	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Chuyển thiết bị hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng
5	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E6 "	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Chuyển thiết bị hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng
6	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E1 "	Điện nguồn đầu vào quá thấp	Tắt nguồn và đợi đến khi điện áp ổn định
7	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E2 "	Điện nguồn đầu vào quá cao	Tắt nguồn thiết bị và đợi cho đến khi điện áp ổn định
8	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt, hiển thị " E7 "	Khu vực điều khiển bị đọng nước hoặc ảnh hưởng bởi từ tính	Lau sạch nước và loại bỏ các vật gây ảnh hưởng

PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH

Loại vết bẩn	Cách vệ sinh	Công cụ vệ sinh
Vết bẩn nhỏ	Vệ sinh với nước ấm rồi sau đó lau sạch	Vải mềm hoặc bọt biển
Bẩn do bị cháy	Vệ sinh với nước ấm rồi sau đó lau sạch	Bọt biển
Vết bẩn vòng tròn	Cho một ít dầu ăn lên bề mặt bẩn, sau đó lau sạch	Dầu hoặc kem làm sạch

- Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước
- Không làm sạch mặt kính hay sau khi sử dụng.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SIS-68
Điện áp	220V~50Hz
Công suất	100-2200W (trái) 400-2600W (phải)
Tổng công suất	3400W
Kích thước khu vực nấu	735X435x80mm

MÔ TẢ KÝ HIỆU BÁO LỖI

MÃ LỖI	NGUYÊN NHÂN
E1	Điện nguồn đầu vào quá thấp
E2	Điện nguồn đầu vào quá cao
E3	Bề mặt nấu quá nóng
E4	Nhiệt độ bên trong bếp quá cao
E5	Cảm biến nhiệt nấu bị hỏng
E6	Cảm biến nhiệt bên trong bị hỏng
E7	Khu vực điều khiển bị đọng nước hoặc ảnh hưởng bởi từ tính

KẾT NỐI NGUỒN

- Không tự mở phích cắm, mà để cho nhân viên kỹ thuật xử lý khi có sự cố.
- Bếp phù hợp với dòng điện 220V/50Hz.
- Chỉ kết nối với phích điện độc lập.

CHÚ Ý

- Không đặt bếp lên bất kỳ bề mặt hoặc các thiết bị bằng kim loại (như hộp làm bằng kim loại, nồi tiết trùng, tủ lạnh, v.v...)
- Không đặt dao kéo hay các vật dụng nhà bếp khác lên bếp khi đang nấu.
- Không chạm vào khu vực nấu sau khi nấu ăn vì nó vẫn còn rất nóng.
- Nếu có hiện tượng bất thường xảy ra, vui lòng gọi cho nhà sản xuất hoặc nhân viên kỹ thuật để sửa chữa. Người sử dụng không nên tự xử lý, vì công ty sẽ không chịu trách nhiệm đối với những lỗi gây ra do người sử dụng tự ý sửa chữa hay thay đổi.
- Nếu đầu trên của bếp bị vỡ, hỏng, xin hãy tắt nguồn và rút dây cắm nguồn ra.
- Xin hãy tắt nguồn ngay sau khi nấu xong. Quạt nguội sẽ tiếp tục làm việc để kéo dài tuổi thọ cho bếp.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.

Cảnh báo an toàn

1. Thiết bị này không hợp cho người tàn tật , thiếu năng trí tuệ , hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em) , trừ khi được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ .
2. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị .
3. Cảnh báo bề mặt nóng . Bề mặt bếp có khả năng bị nóng trong quá trình sử dụng .
4. CẢNH BÁO : Nếu bề mặt của bếp bị nứt , cắt điện thiết bị để tránh khả năng bị điện giật
5. Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự nhau : khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu , văn phòng và môi trường làm việc khác , nhà của các trang trại , các khu vực được khách hàng sử dụng trong khách sạn , nhà nghỉ và các môi trường kiểu nhà ở khác .
6. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý bảo trì của nhà chế tạo hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh rủi ro.