



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & THÔNG TIN BẢO HÀNH

Trung tâm bảo hành:
024. 3559 0287

BẾP CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ
EH-DIH890

BẾP TỪ : Model EH-DIH890



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

www.chefs.com.vn

CÔNG TY CỔ PHẦN THIẾT BỊ GIA DỤNG CHÂU ÂU

Địa chỉ: Số 122/168 Kim Giang, Đại Kim,

Q. Hoàng Mai, Hà Nội, Việt Nam

ĐT: 024 3559 0287 / 024 3559 2900

Email: sale@chefs.com.vn

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.

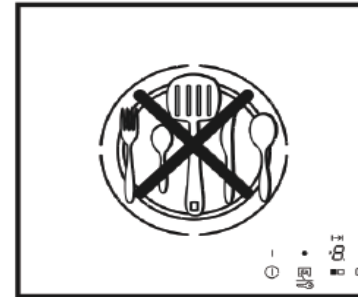


Mặt kính bị vỡ, bếp bị vỡ:

- 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.

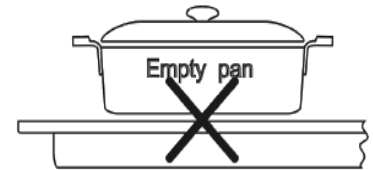
Tắt bếp

- 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

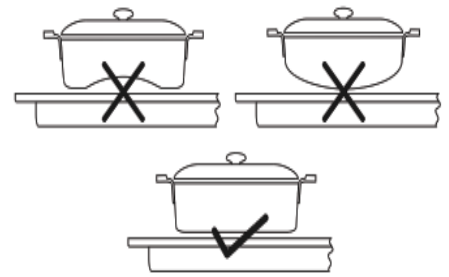
- Chất tẩy rửa này có thể làm hỏng hoặc mất màu của mặt kính, thân kim loại của bếp khi bạn sử dụng làm vệ sinh.

Nhựa và chất dẻo

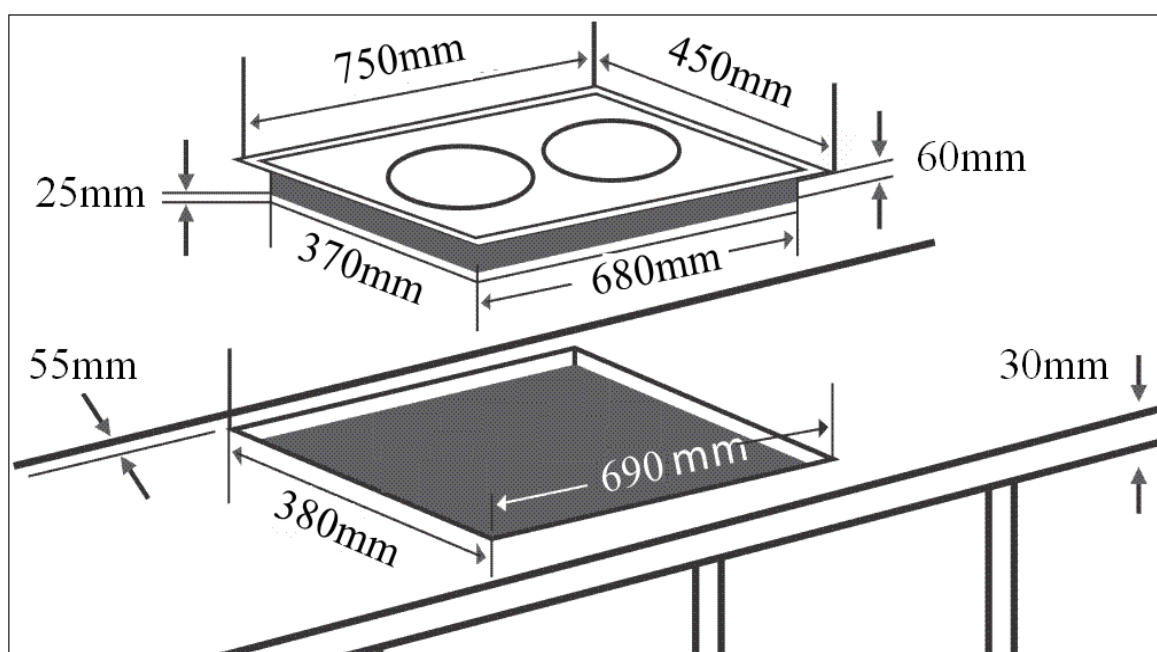
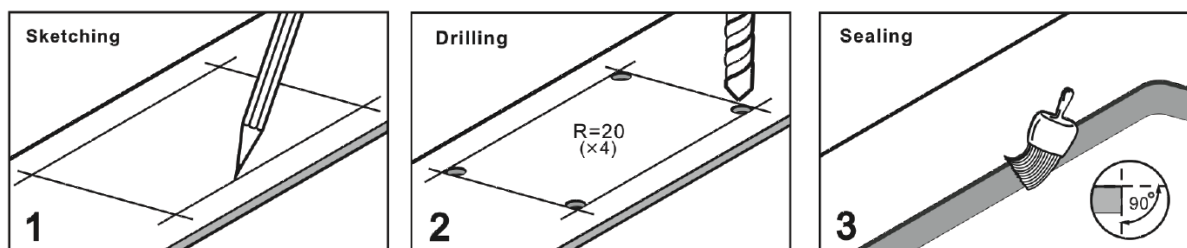
- Nhựa và chất dẻo có thể bị tan chảy hoặc cháy khi bị đặt trên mặt kính vùng nấu.

Lời khuyên để sử dụng bếp tiết kiệm năng lượng

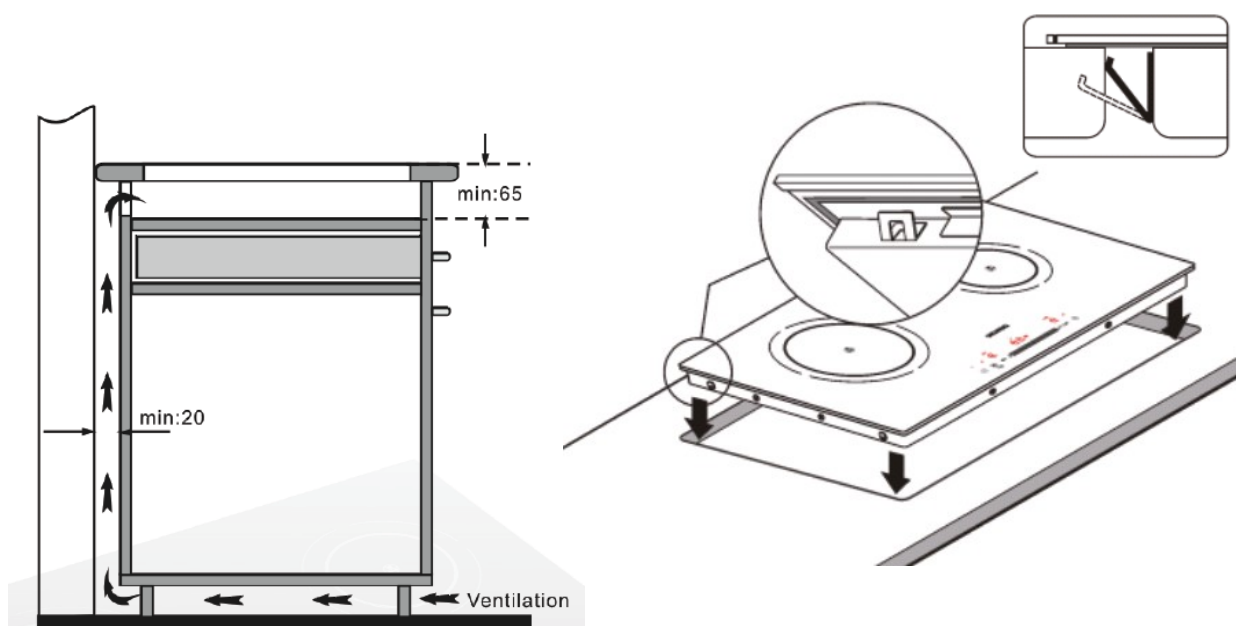
- Sử dụng các loại xoong nồi có đáy dày (3, 5 đáy) và phẳng. Đáy nồi bị cong vồng, nồi lõm sẽ làm tiêu hao năng lượng.
- Bạn có thể dùng 1 chiếc thước kẻ, đặt trên đáy nồi. Nếu giữa thước và đáy nồi không có khoảng trống thì đáy nồi là phẳng.
- Đường kính đáy nồi phải lớn hơn hoặc bằng với vùng nấu.
- 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 khuyến 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, 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-DIH890



Những lưu ý khi lắp đặt

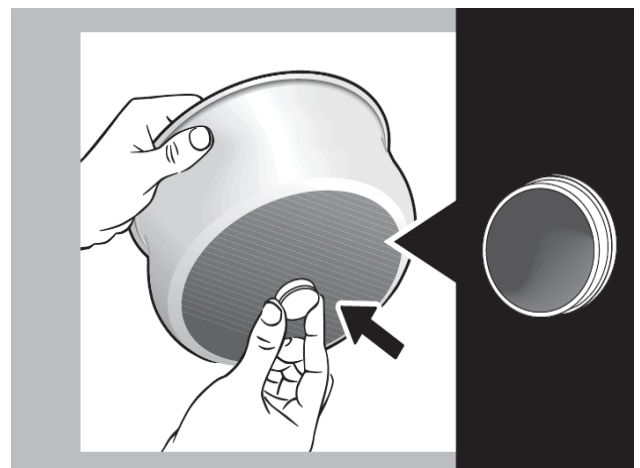
- Quá trình lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật đã qua đào tạo.
- Thiết bị phải được nối tiếp đất trước khi sử dụng.
- Nhà cung cấp sẽ không chịu trách nhiệm cho những hư hỏng có nguyên nhân do lắp đặt sai quy định.
- Luôn luôn nối bếp vào đường cáp nguồn bằng 1 át-tô-mát > 25A.
- Dây 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 2.5mm.
- 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).

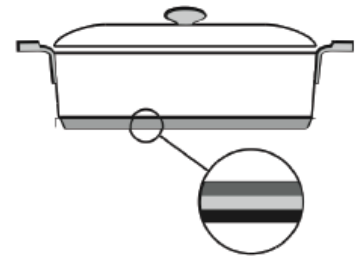
4.1 Chọn dụng cụ đun nấu

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.



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

Đáy nồi: là loại 3 / 5 lớp, có lớp ngoài cùng nhiễm từ (như hình vẽ bên).



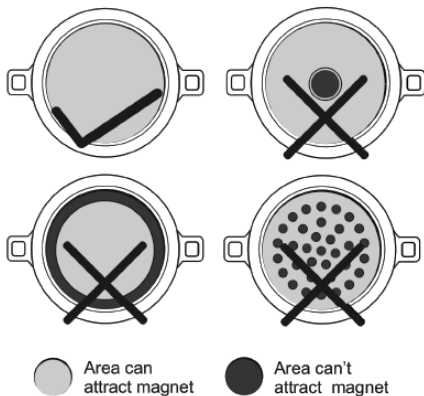
Sandwich pans

Kích thước đáy nồi:

Khi trên bếp không có nồi hoặc nồi làm bằng chất liệu không phù hợp hoặc đáy nồi có kích thước nhỏ, bếp sẽ không nhận diện được nồi và màn hình led hiển thị nhấp nháy chữ u. Nếu thời gian nhận diện quá 90 giây, bếp sẽ tạm tắt.

Kích thước đáy nồi phù hợp: $10\text{cm} < \text{kích thước nồi} < 26\text{cm}$

4.2 Một số loại xoong, nồi sử dụng không phù hợp với bếp từ



- Xoong nồi bằng kim loại không nhiễm từ
- Thủy tinh / gốm sứ
- Đồng/ nhôm
- Đáy nồi có thiết kế như hình bên

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

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.

Không bật bếp khi trong nồi không có thực phẩm / nước. Không nên sử dụng nồi đáy mỏng vì quá trình làm nóng trên bếp từ rất nhanh, gây cháy nồi và thực phẩm, có thể gây vỡ mặt kính của bếp, hỏng linh kiện điện tử trong bếp.

4.3 Bàn phím điều khiển bếp



Bàn phím điều khiển của bếp

4.4 Bật / Tắt bếp

a. Bật / tắt bàn phím điều khiển bếp

- Sau khi bật aptomat cấp nguồn cho bếp, bàn phím cần 1 giây để khởi động. Màn hình LCD và 4 led đơn sáng lên rồi tắt.
- Nhấn và giữ vào phím  trong 1 giây để bật bếp.



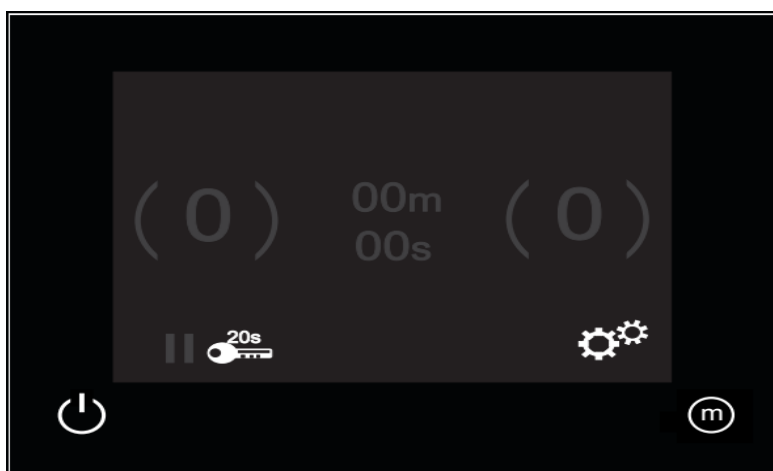
Nhấn và giữ phím  để bật bếp.

- Sau khi bàn phím được bật, màn hình LCD hiển thị dòng chữ cảnh báo “ **Do not put hot pots onto the display**” sáng trong thời gian 2s rồi tắt.



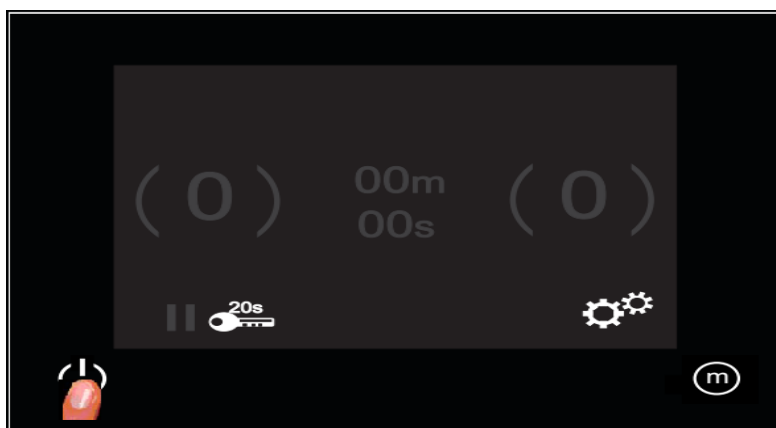
Màn hình LCD hiển thị cảnh báo.

- Khi bếp vào trạng thái chờ hoạt động, màn hình LCD hiển thị 2 vùng nấu của bếp và chế độ hẹn giờ egg-timer sáng mờ, các phím chức năng  “timelock” và phím  cài đặt chung sáng rõ.
- Lúc này bàn phím đang ở chế độ chờ để chọn vùng nấu và các chức năng khác.



Màn hình LCD hiển thị bếp đang ở chế độ chờ sau khi bật bếp.

- Sau khi bật bàn phím, nếu không có điều khiển bếp tiếp theo trong 20 giây, bếp sẽ trở lại trạng thái tắt (OFF mode).
- Bếp đang ở chế độ chờ hoặc ở chế độ hoạt động để tắt bếp bằng cách nhấn và giữ vào phím , bếp sẽ trở về trạng thái tắt (OFF mode).



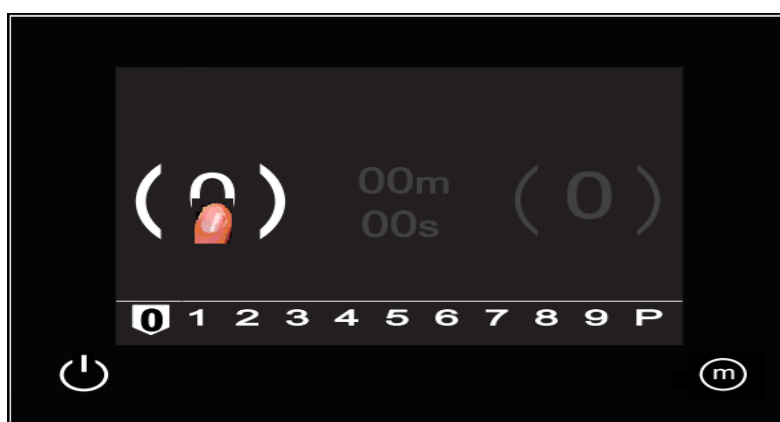
Nhấn và giữ phím  để tắt bếp (OFF mode).

b. Tự động tắt bếp

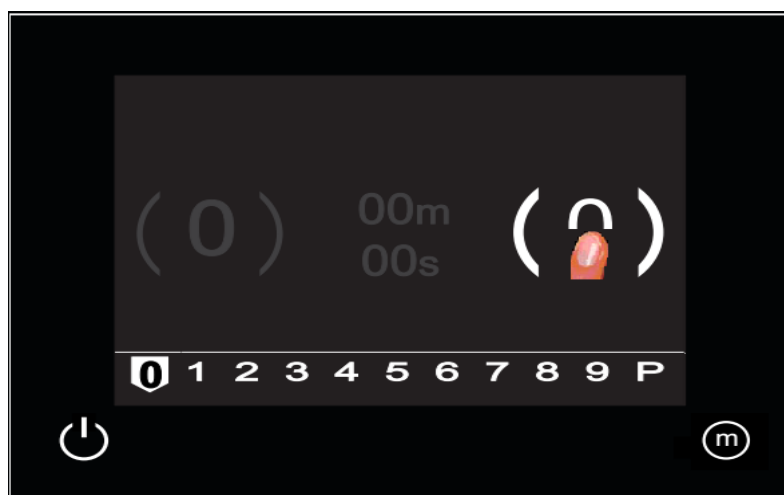
- Sau khi bàn phím đã được bật (ON-mode), nếu không có điều khiển tiếp theo trên bàn phím trong vòng 20 giây, sau một tiếng bíp bếp sẽ tự tắt.
- Nếu vùng nấu được điều khiển và được chọn mức công suất yêu cầu, nhưng trên vùng nấu chưa có dụng cụ đun nấu (xoong), thì trên màn hình LCD sẽ hiển thị mức công suất đã chọn và hình vẽ dụng cụ nấu (xoong) nhấp nháy luân phiên trên vùng nấu đó.
- Trong khoảng thời gian 10 phút sau một tiếng bíp, bếp cũng sẽ tự tắt.

c. Tắt / bật từng vùng nấu

- Trong khi bếp đang được bật, từng vùng nấu sẽ được chọn bằng cách chạm vào vị trí phím  của vùng nấu trên màn hình LCD, sau đó chọn mức công suất nấu theo yêu cầu.



Chọn vùng nấu trái bằng cách chạm tay vào vị trí của Phím led  trái trên màn hình LCD.



*Chọn vùng nấu phải bằng cách chạm tay vào vị trí của Phím led **0** phải trên màn hình LCD.*

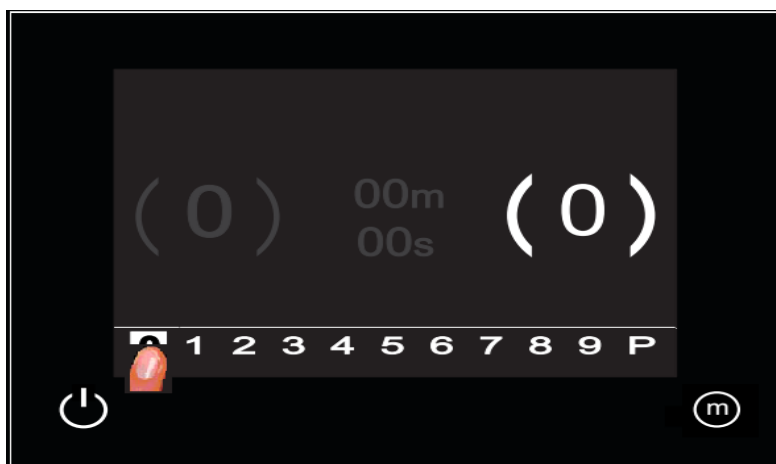
- Mức công suất nấu được chọn bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt điều khiển hiển thị trên màn hình LCD. Dải công suất điều chỉnh từ 0 đến 9 và P hiển thị trên màn hình LCD tương ứng.



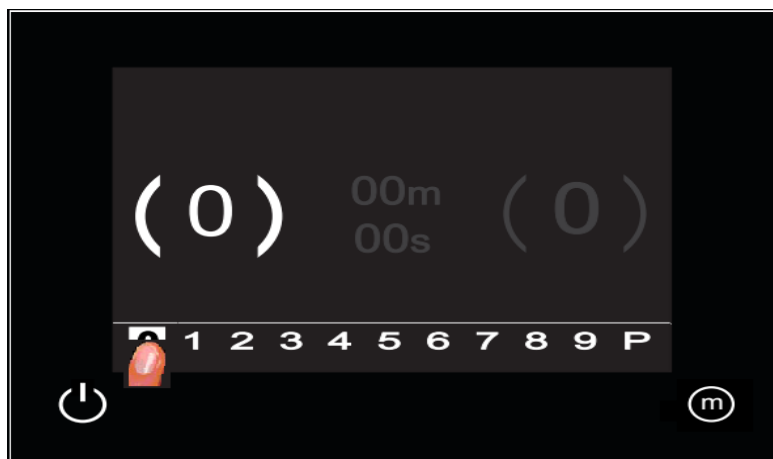
Chọn mức công suất từ 0 - 9 và P trên thanh trượt điều khiển.

d. Tắt từng vùng nấu riêng rẽ

- Tắt từng vùng nấu riêng rẽ bằng cách chuyển mức công suất của vùng nấu đó về mức 0 bằng cách chạm vào vị trí của mức 0 trên thanh trượt điều khiển hiển thị trên màn hình LCD.

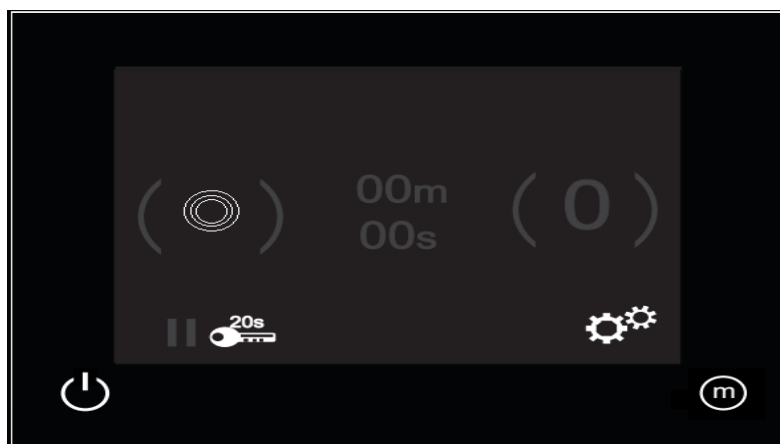


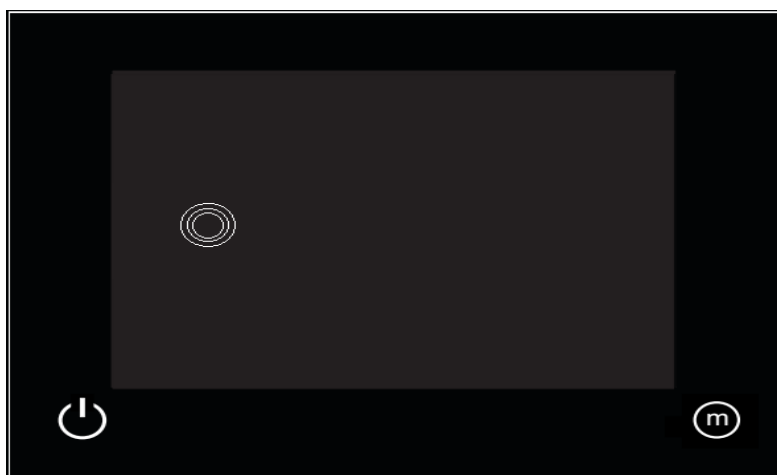
Tắt vùng nấu Phải bằng cách chạm vào vị trí mức 0.



Tắt vùng nấu Trái bằng cách chạm vào vị trí mức 0.

- Sau khi bếp tắt, nếu mặt bếp còn nóng, màn hình LCD hiển thị cảnh báo nhiệt dư bằng ký tự  3 vòng tròn đồng tâm sáng.
- Khi mức nhiệt độ thay đổi thì 3 vòng hiển thị sẽ sáng ở các cấp độ khác nhau.

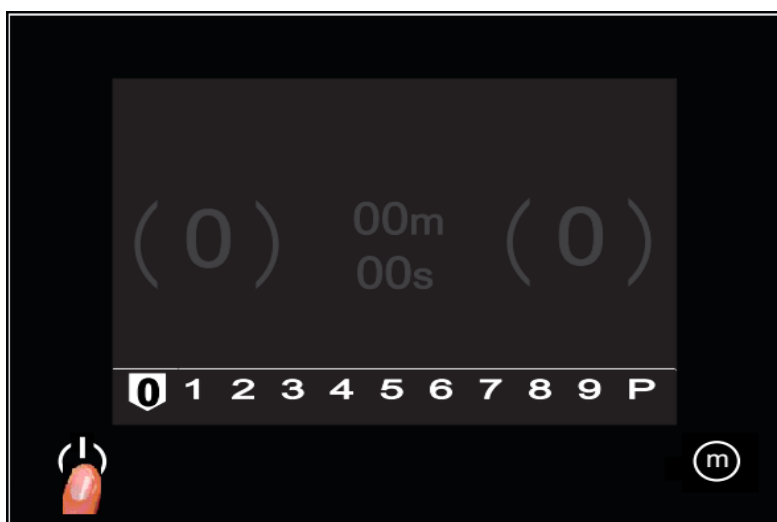




Hiển thị cảnh báo nhiệt dư vùng nấu sau khi tắt bếp.

e. Tắt toàn bộ các vùng nấu

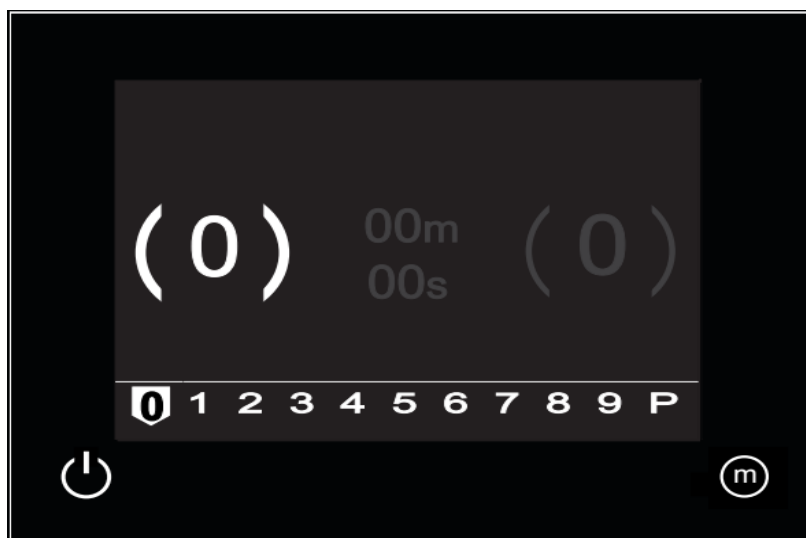
- Nếu bạn muốn tắt cả 2 vùng nấu đồng thời, bạn chạm và giữ tay vào phím  trong 1 giây.
- Màn hình LCD sẽ tắt, bếp sẽ trở về trạng thái tắt (OFF mode).



Tắt cả 2 vùng nấu bằng cách chạm và giữ tay vào phím .

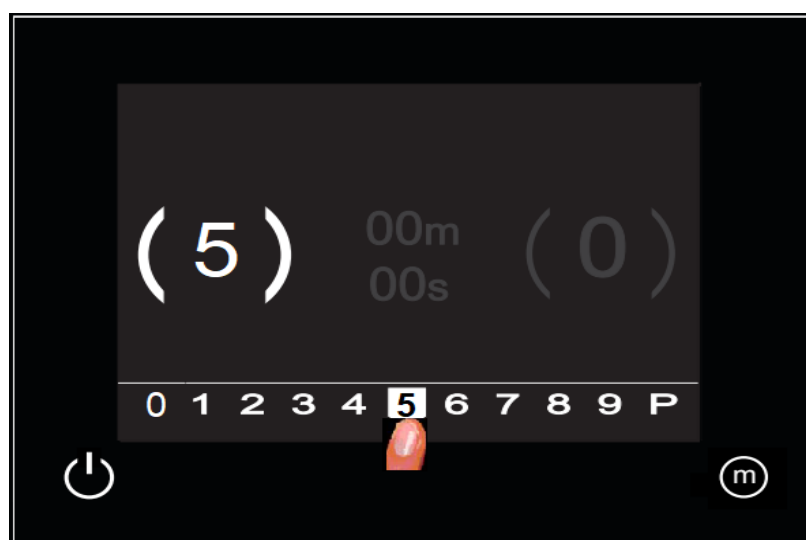
4.5 Điều chỉnh mức công suất nấu.

- Mức công suất của vùng nấu được điều khiển 9 mức, từ mức 1 – 9 và P (Booster) được hiển thị tương ứng trên màn hình LCD.



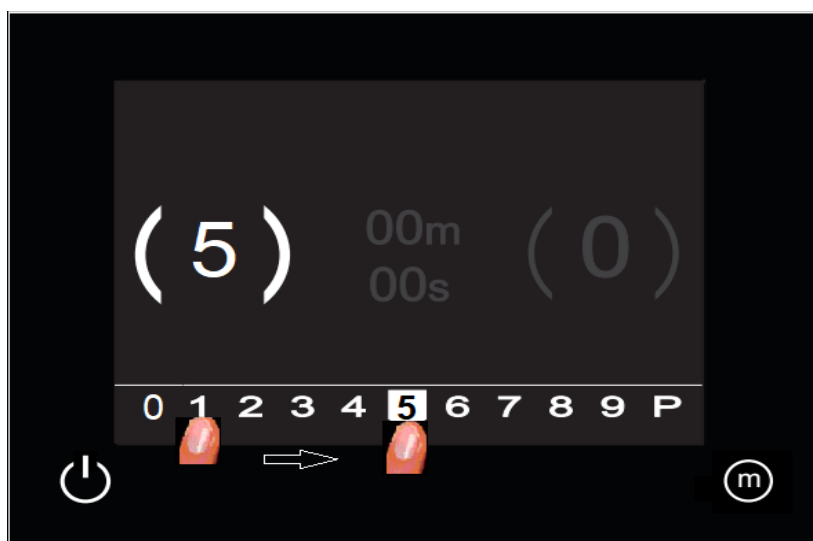
Màn hình hiển thị các mức công suất điều chỉnh

- Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt điều khiển hiển thị trên màn hình LCD.
- Mức độ điều chỉnh phụ thuộc vào khoảng cách ngón tay di chuyển vị trí trên thanh trượt, hoặc chạm tay vào vị trí mức công suất trên thanh trượt ứng với vị trí hiển thị mức công suất trên màn hình LCD.



Chọn mức 5 bằng cách chạm tay vào vị trí mức 5 trên thanh trượt.

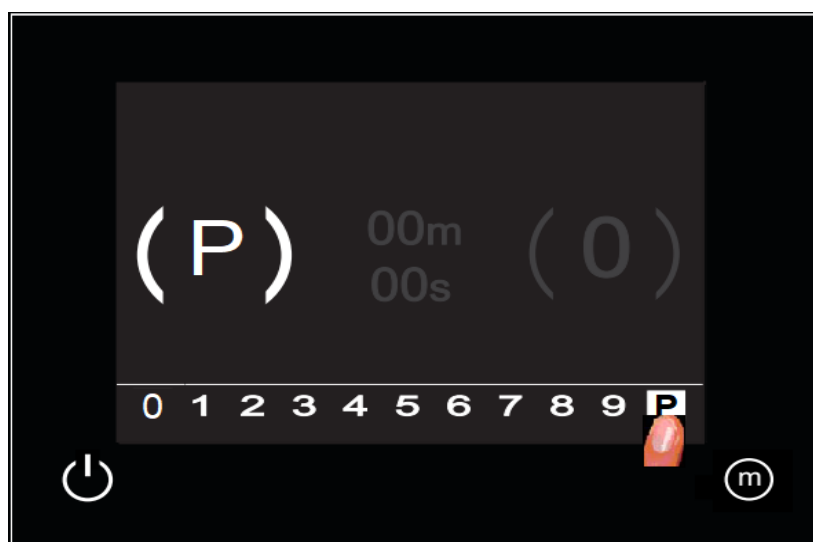
- Trượt tay về bên trái (phía phím 0) là giảm. Trượt về phía bên phải (phía phím P) là tăng.



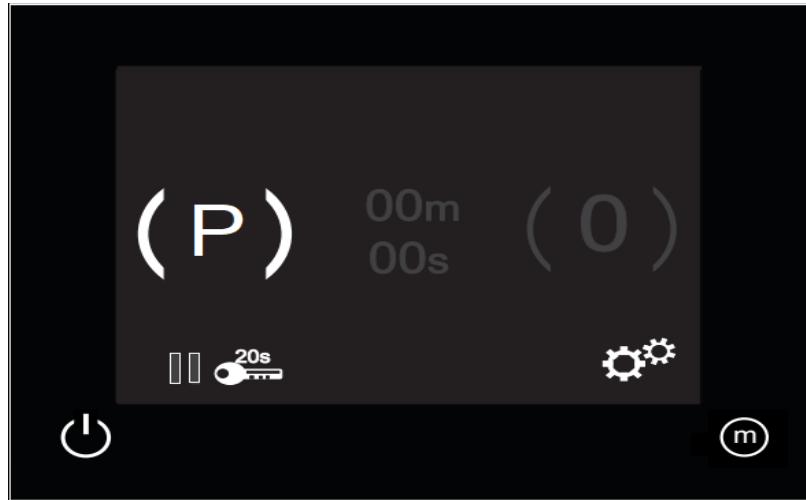
Điều chỉnh mức công suất bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt đến mức 5.

4.6 Chức năng nấu nhanh (Booster)

- Sau khi bếp đã được chọn vùng nấu, chức năng nấu nhanh có thể được chọn bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt đến vị trí của mức P hoặc chạm vào phím P (booster) trên thanh trượt điều khiển hiển thị trên màn LCD.
- Chức năng booster chuyển bếp hoạt động tại mức công suất lớn nhất là 3700W.
- Màn hình LCD hiển thị chữ P trên vùng nấu đã chọn.



Chọn chức năng booster bằng cách (chạm vào vị trí P hoặc trượt ngón tay) trên thanh trượt điều khiển

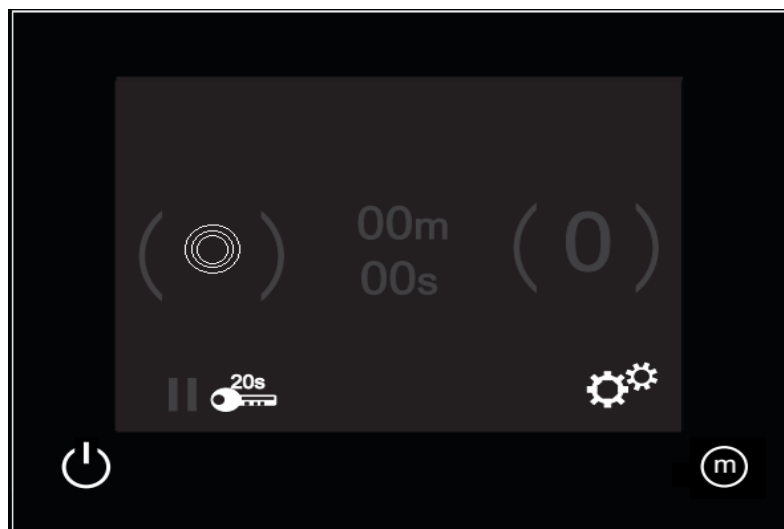


Màn hình LCD hiển thị vùng nấu đã chọn

- Bếp hoạt động ở mức công suất booster trong thời gian là 10 phút, sau đó bếp tự động chuyển về mức 9.
- Khi nhiệt độ của mâm dây và bo mạch điện tử đang ở mức cao, chức năng booster có thể không được kích hoạt hoặc tạm thời ngừng và bếp quay về mức công suất 9.

4.7 Hiển thị nhiệt dư vùng nấu

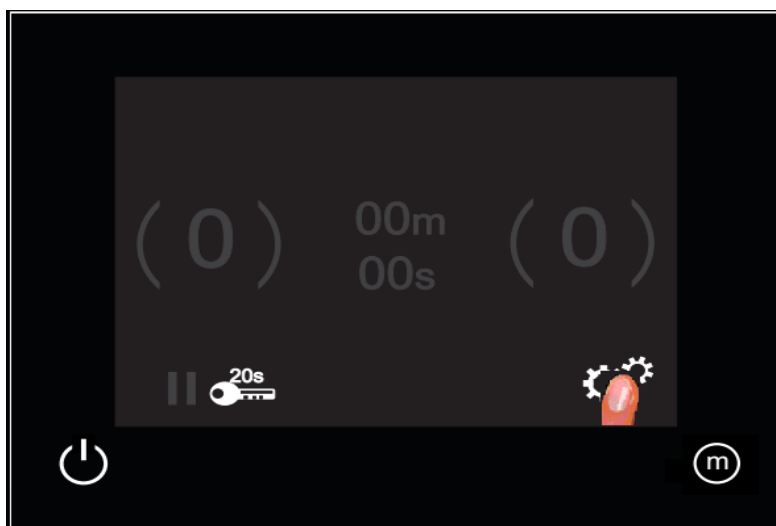
- Đối với bếp từ, thời gian cảnh báo nhiệt dư vùng nấu dài hay ngắn phụ thuộc theo mức nhiệt do sensor đo tại mặt kính vùng nấu. Cảnh báo khi mức nhiệt mặt kính $> 60^{\circ}\text{C}$ và hết cảnh báo khi nhiệt xuống dưới 60°C .
- Màn hình LCD hiển thị nhiệt dư vùng nấu bằng ký tự  3 vòng tròn đồng tâm sáng.



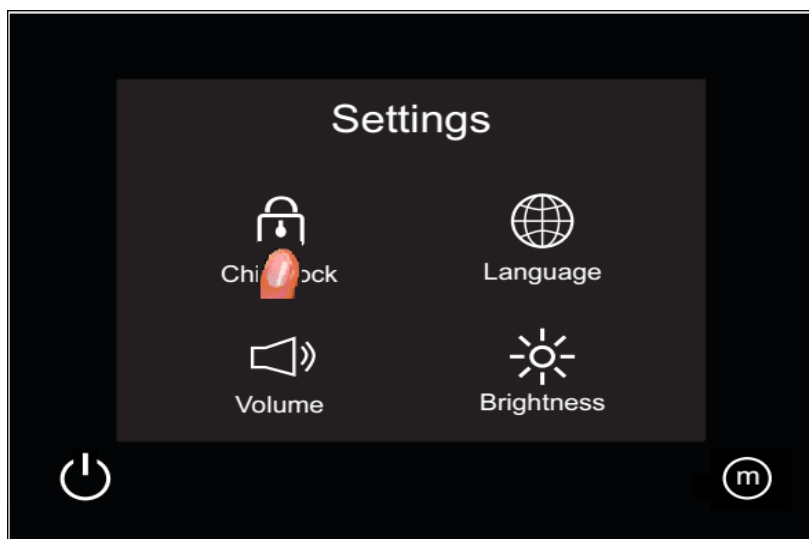
Cảnh báo nhiệt dư vùng nấu trái.

4.8 Chức năng khóa bàn phím (Child lock)

- Chế độ khóa trẻ em có sẵn trong menu cài đặt.
- Sau khi bật bếp và bếp đang ở chế độ chờ, để cài đặt chế độ child lock bằng cách chạm vào phím .
- Màn hình LCD sẽ hiển thị các chức năng để chọn và cài đặt.



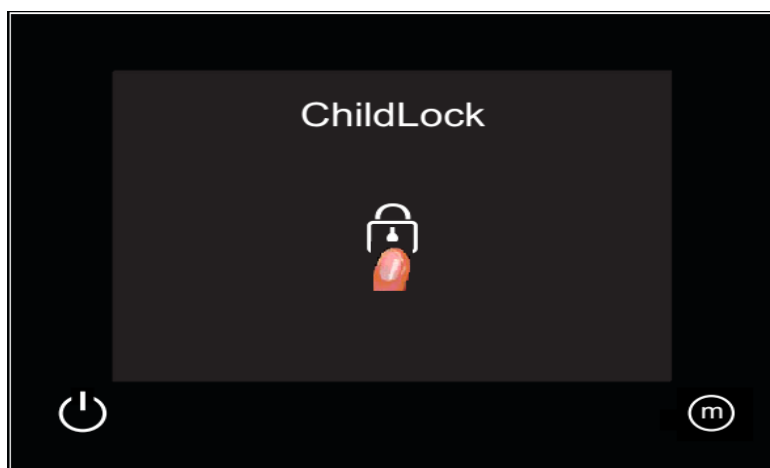
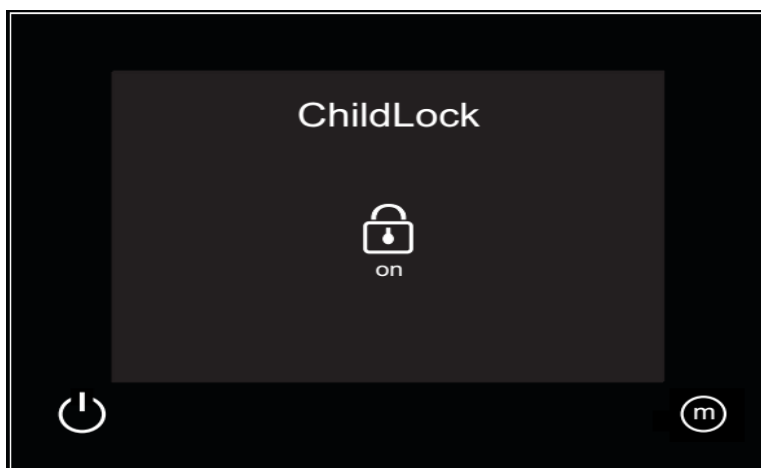
Lựa chọn menu cài đặt bằng cách chạm tay vào phím .



Lựa chọn điều khiển child lock .

Kích hoạt child lock:

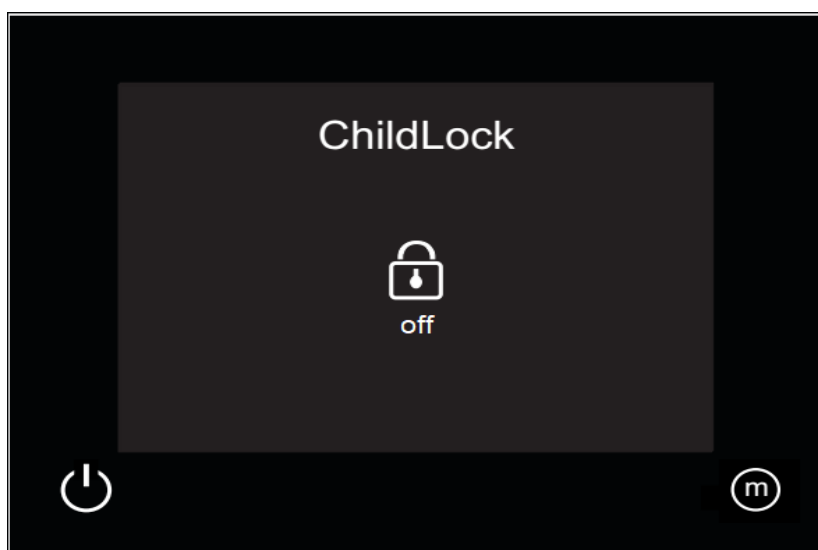
- Sau khi vào menu cài đặt như 2 hình trên, để kích hoạt chức năng child lock bằng cách chạm tay vào phím  hiển thị “ON”.
- Child lock đã được kích hoạt.

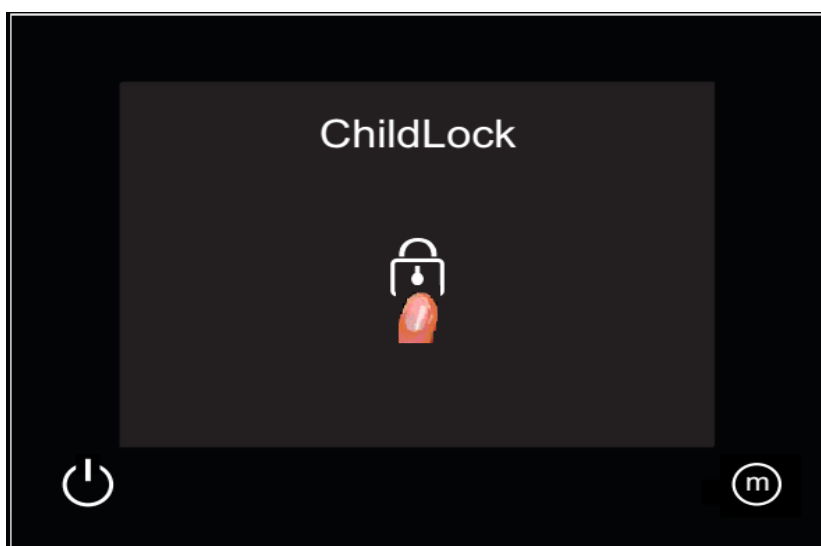


Kích hoạt chế độ child lock.

Không kích hoạt child lock:

- Để không sử dụng chức năng khóa trẻ em bằng cách chạm tay vào phím  hiển thị “OFF”.
- Chức năng child lock không được kích hoạt.

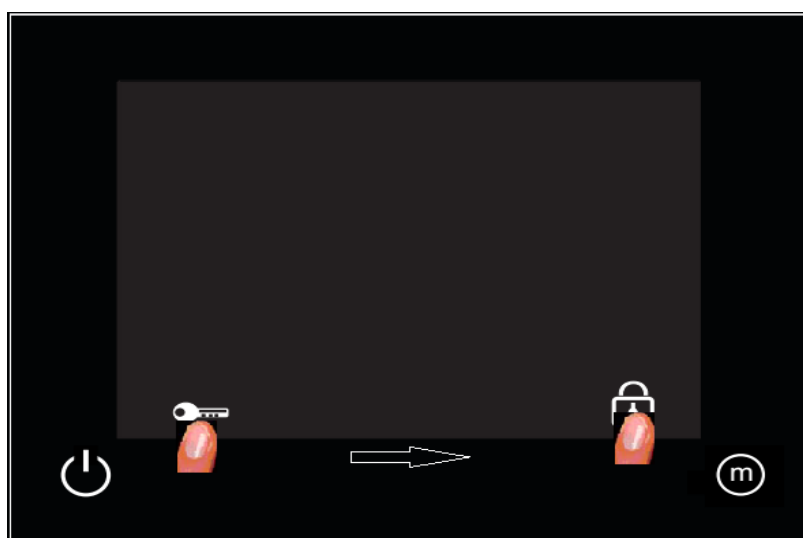




Không kích hoạt chế độ child lock.

Mở khóa (child lock):

- Sau khi chức năng khóa trẻ em được kích hoạt, màn hình LCD sẽ hiện giao diện mở khóa mỗi lần sau khi bật bếp.
- Để mở khóa bằng cách trượt ngón tay từ vị trí phím  trượt đến vị trí phím .



Cách mở khóa child lock

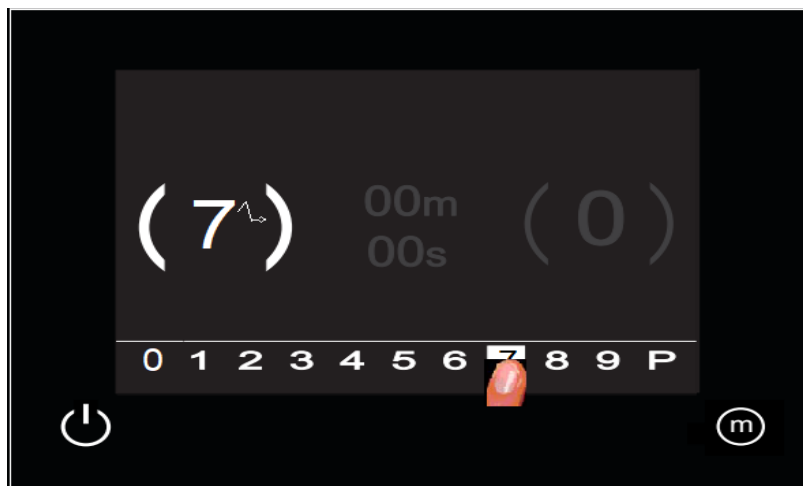
4.9 Tính năng nấu thông minh (heat up time automatic)

- Đây là chế độ nấu thông minh và rất tiện lợi khi nấu các món ninh, hầm.
- Chế độ này hoạt động tại các mức công suất từ 1 đến 9.

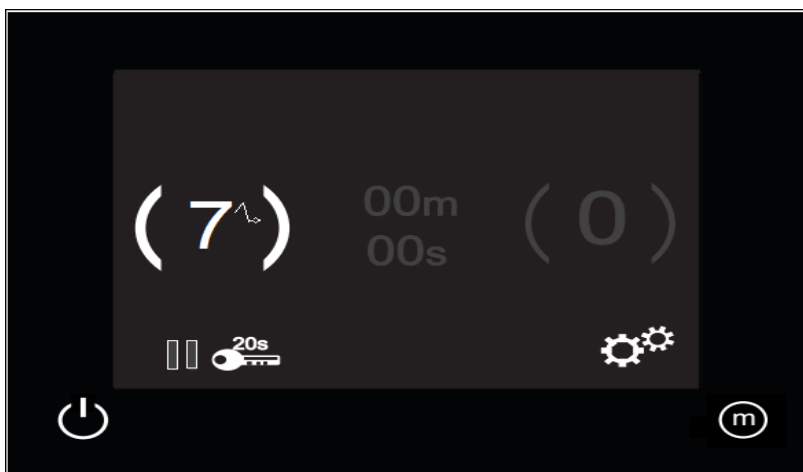
Kích hoạt tính năng nấu thông minh:

- Sau khi bật bếp, chọn mức công suất bất kỳ trong dải từ mức 1 đến mức 9 (ví dụ chọn mức 7) trên thanh trượt ứng với vị trí mức 7 trên màn LCD.

- Giữ tay tại vị trí mức 7 trên thanh trượt điều khiển hiển thị trên màn LCD trong khoảng thời gian 2,5 giây.
- Chế độ nấu thông minh sẽ được kích hoạt tự động.
- Chế độ nấu sẽ được hiển thị trên màn hình LCD.



Kích hoạt chế độ nấu thông minh tại mức 7.



Vùng nấu hiển thị chế độ nấu thông minh tại mức 7.

- Ngay sau khi vùng nấu được kích hoạt chế độ nấu thông minh, công suất của vùng nấu được thay đổi lên mức cao nhất (mức 9), trong khoảng thời gian 2 phút 47 giây (bảng bên dưới).

Mức công suất Kích hoạt	Công suất hoạt động ở mức 9(maximum)	Thời gian tự động tắt ở mức 9 (phút,giây)
1	2200W	45s
2	2200W	2m20s
3	2200W	3m45s

4	2200W	5m10s
5	2200W	6m47s
6	2200W	1m55s
7	2200W	2m47s
8	2200W	3m20s
9	2200W	14s

- Sau khi hết thời gian chạy tại mức 9, bếp sẽ tự động chuyển về mức công suất 7.
- Bây giờ vùng nấu sẽ hoạt động ở mức 7 đã chọn ban đầu.

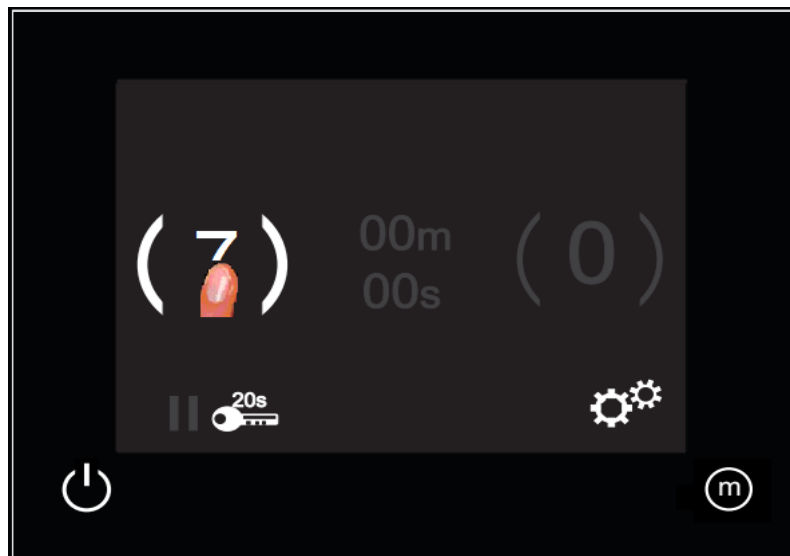
Tắt tính năng nấu thông minh:

- Để tắt chế độ này bằng cách thay đổi mức công suất đã chọn.
- Hoặc tắt vùng nấu.

4.10 Tính năng giữ ấm warming

Chế độ này cho phép giữ ấm thức ăn ở các mức nhiệt độ khác nhau: 40°C, 70°C và 90°C.

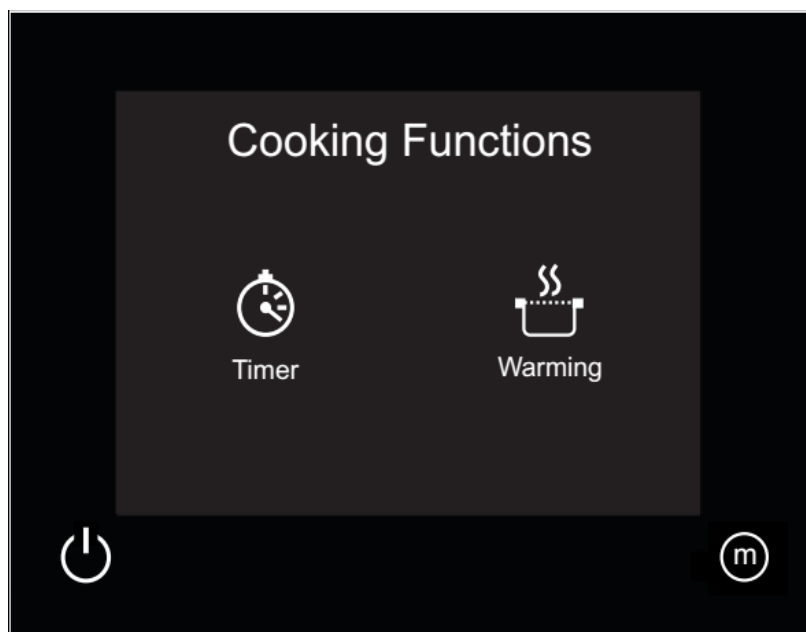
- Sau khi bật bếp và bếp đang ở chế độ chờ, để cài đặt chế độ giữ ấm warming bằng cách chạm và giữ tay vào phím led **7** mức công suất hiển thị trên vùng nấu trái trong 2 giây.



Vào menu lựa chọn chức năng warming bằng cách
Chạm và giữ tay vào led 7 trong 2 giây.

- Màn hình LCD sẽ hiển thị các chức năng để lựa chọn.

- Sau khi chạm và giữ tay vào phím led **7** trong 2 giây, màn hình LCD sẽ hiển thị như sau:

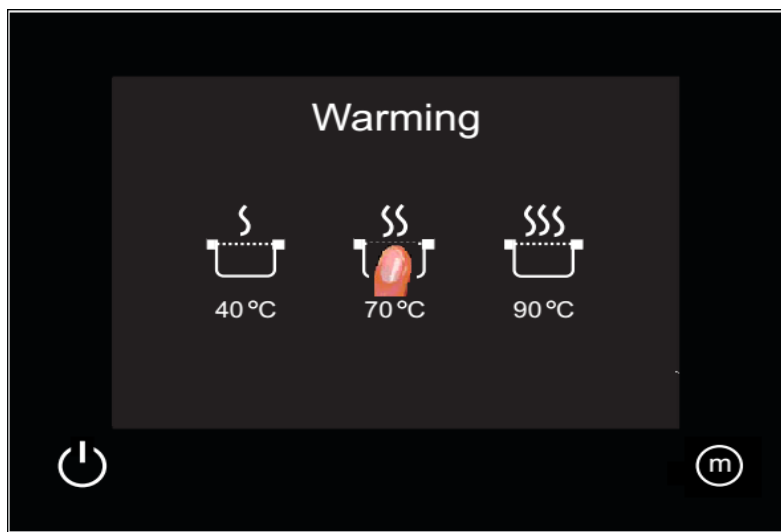


Chọn chế độ giữ ấm warming bằng cách chạm vào phím biểu tượng warming trên LCD.

Kích hoạt chế độ giữ ấm warming:

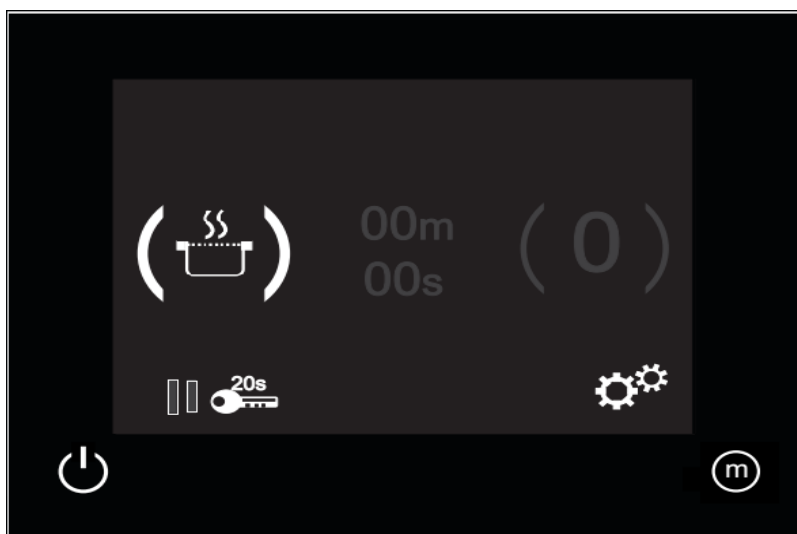
- Để kích hoạt chức năng này, một vùng nấu phải được chọn. sau đó nhấn và giữ vào phím led công suất của vùng nấu trong 2 giây, danh sách sẽ hiện ra.
- Để chọn chế độ warming bằng cách chạm vào warming hiển thị trên màn LCD.

- Bây giờ chế độ giữ ấm sẽ được hiển thị trên màn hình LCD, trong đó có 3 mức nhiệt độ để chọn.



Chọn chức năng giữ ấm warming ở 70°C.

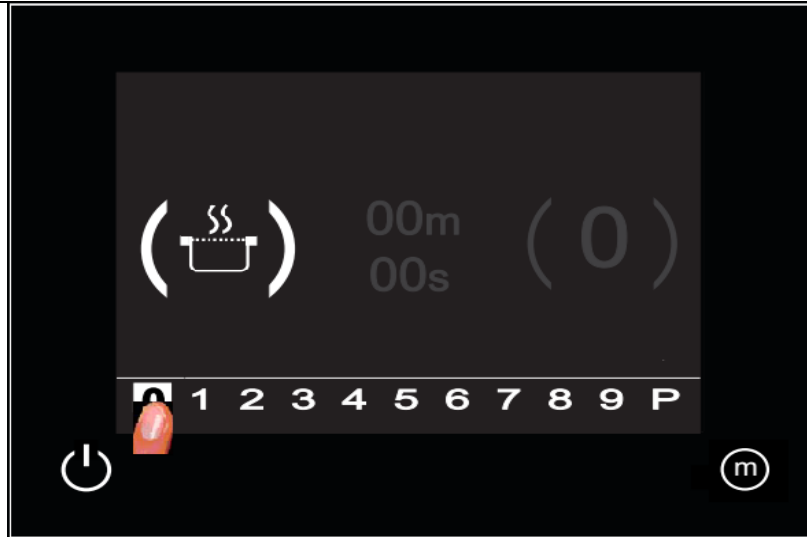
- Sau khi lựa chọn chức năng giữ ấm cho một vùng nấu, biểu tượng giữ ấm xuất hiện thay thế cho mức công suất nấu.



Màn hình hiển thị vùng nấu trái đang hoạt động ở Chế độ warming ở 70° C.

Tắt chế độ giữ ấm warming:

- Để tắt chế độ giữ ấm bằng cách thay đổi mức công suất của vùng nấu.
- Hoặc tắt vùng nấu.



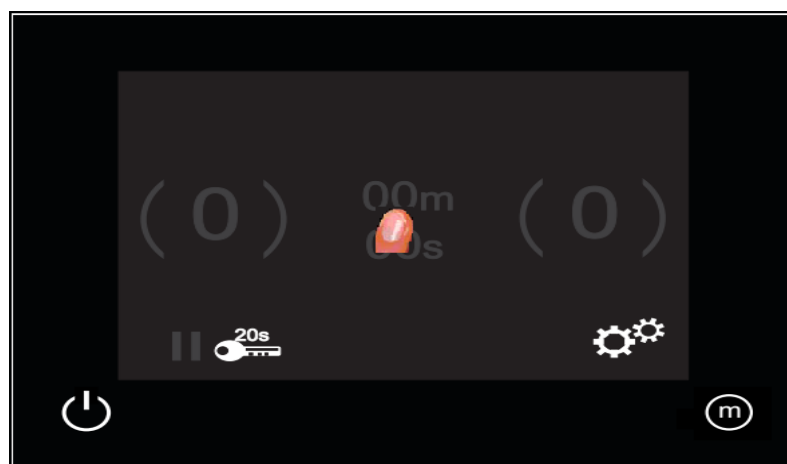
Tắt chế độ warming bằng cách chạm vào phím 0

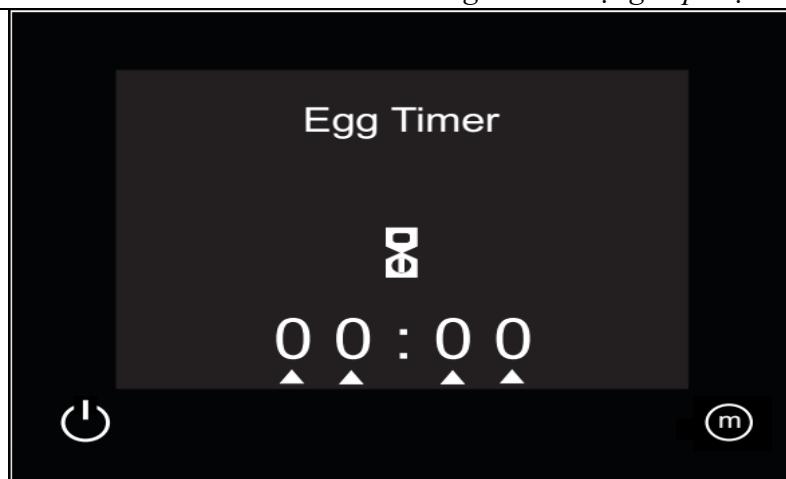
4.11 Chế độ hẹn giờ

- Bếp có 2 bộ hẹn giờ: Trong đó 1 bộ hẹn giờ báo chuông đếm ngược egg-timer cho mục đích báo nhắc và bộ hẹn giờ tắt cho từng vùng nấu.
- Thời gian hẹn tắt cho từng vùng nấu từ 0 giây đến 9 giờ 59 phút 59 giây.
- Khi thời gian hẹn tắt còn 10 giây cuối thì bộ hẹn giờ sẽ đếm ngược giây về 0 rồi tắt.
- Sau khi chạy hết thời gian, bếp cảnh báo bip bip trong 2 phút, màn hình hẹn giờ hiển thị 00:00, vùng nấu được tắt.

4.11.1 Bộ hẹn giờ egg-timer:

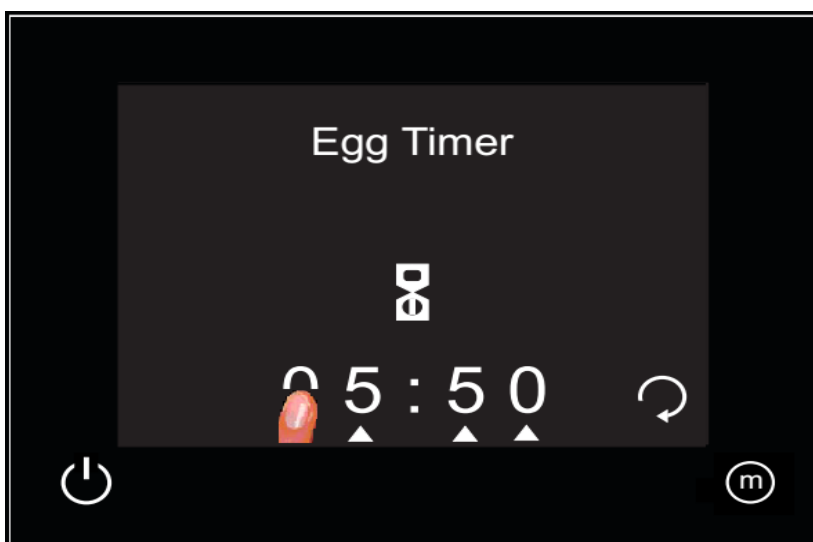
- Sau khi bếp được bật nguồn, bếp đang ở chế độ chờ và 2 vùng nấu của bếp đang ở mức 0. Bộ đếm ngược thời gian egg-timer có thể được kích hoạt.
- Để kích hoạt bộ hẹn giờ egg-timer: bằng cách chạm tay vào vị trí phím  hiển thị ở giữa màn hình LCD.



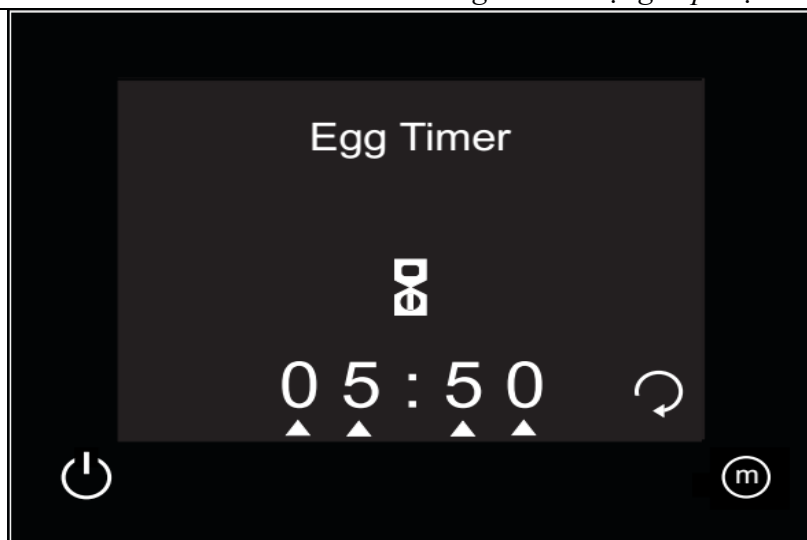


Kích hoạt chức năng egg-timer.

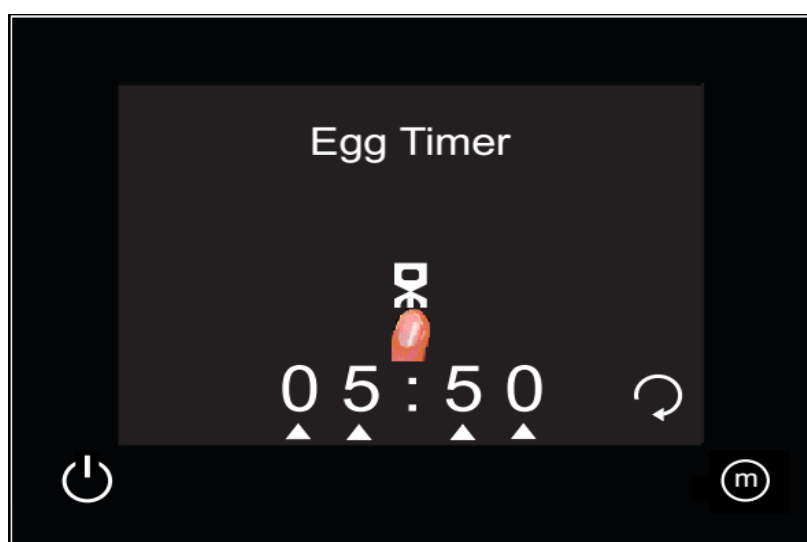
- Sau khi kích hoạt egg-timer, màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian bộ egg-timer.
- Thời gian hẹn với mục đích báo nhắc từ 0 giây đến 59 phút 59 giây.



- Sau khi đã chọn được thời gian yêu cầu, để kích hoạt thời gian đếm ngược bằng cách chạm vào phím  hiển thị ở giữa màn hình LCD.
- Thời gian có thể được reset bằng cách chạm vào phím  ở góc phải màn hình LCD.



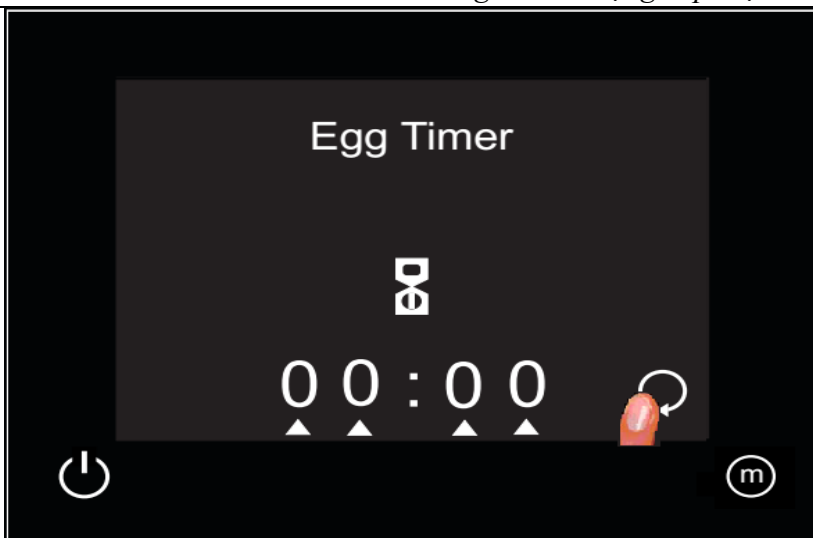
Màn hình hiển thị thời gian Egg-timer đã chọn.



Xác nhận thời gian hẹn Egg-timer.

Thay đổi giá trị thời gian hẹn egg-timer:

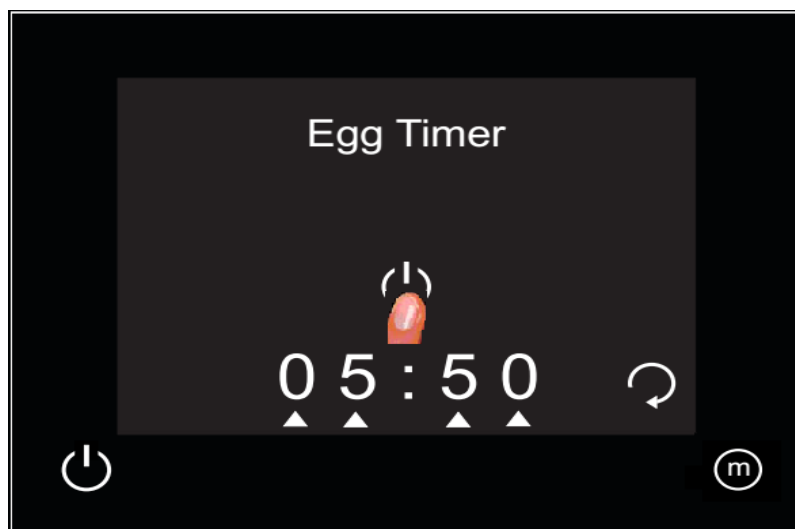
- Sau khi kích hoạt bộ hẹn giờ, để chọn giá trị thời gian hẹn bằng cách chạm vào vị trí các phím số chọn thời gian: "phút và giây" hiển thị trên màn hình LCD.
- Giá trị thời gian hẹn theo yêu cầu sẽ được chạy sau khi chạm vào phím 
- Để thay đổi giá trị hẹn bằng cách chạm vào phím  thời gian hẹn sẽ được thiết lập lại từ đầu "00:00". Và người sử dụng có thể chọn lại.



Reset thời gian về 0 bằng cách chạm vào phím .

Tắt bộ hẹn giờ egg-timer:

- Sau khi bộ hẹn giờ được kích hoạt, để tắt bộ hẹn giờ egg-timer bằng cách chạm vào phím  hiển thị ở giữa màn hình LCD.
- Bộ hẹn giờ egg-timer sẽ tắt.

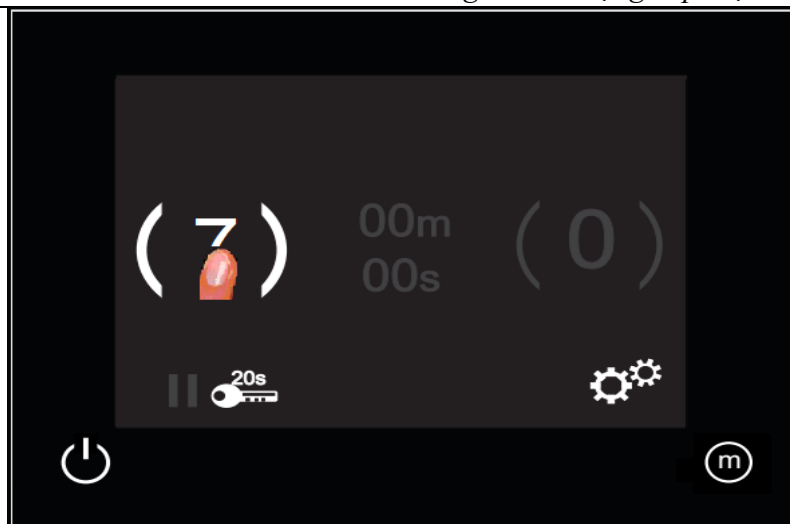


Tắt bộ hẹn giờ egg-timer.

4.11.2 Bộ hẹn giờ cho vùng nấu

Bật bộ hẹn giờ timer:

- Để kích hoạt bộ đếm thời gian cho vùng nấu liên quan, thì bếp phải được bật nguồn và một vùng nấu phải được chọn.



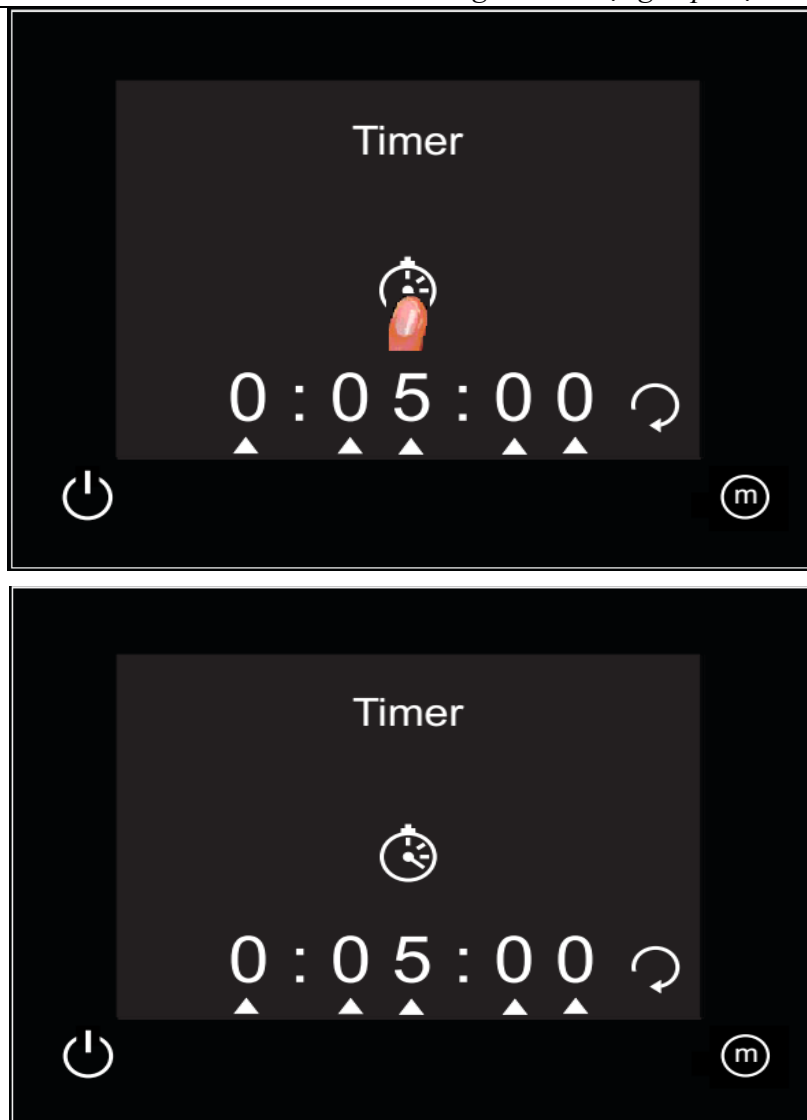
Vào menu lựa chọn hẹn giờ cho vùng nấu trái bằng
Cách chạm và giữ tay vào led **7** trong 2 giây.



Kích hoạt bộ hẹn giờ timer.

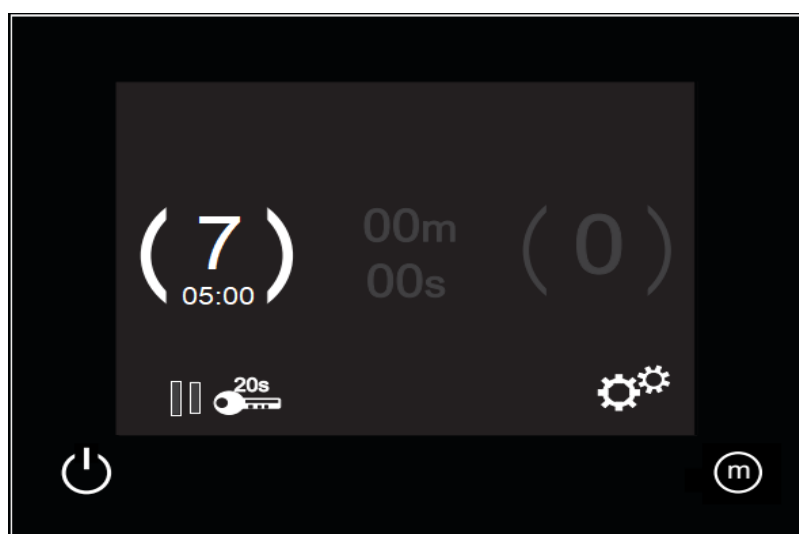
- Sau khi đã chọn một vùng nấu và kích hoạt bộ timer, để lựa chọn bộ hẹn giờ bằng cách chạm vào phím  ở bên trái trên LCD, và màn hình hẹn giờ xuất hiện: “0:00:00”.
- Bộ hẹn giờ có thể bắt đầu bằng cách ấn phím  xác nhận hiển thị ở giữa màn hình LCD.
- Để thay đổi giá trị thời gian hẹn bằng cách chạm phím  hiển thị ở phía góc phải màn LCD, bộ hẹn giờ sẽ được thiết lập lại từ đầu: “0:00:00”.
- Thời gian hẹn của bộ đếm thời gian từ 0 giây đến 9 giờ 59 phút 59 giây.





Xác nhận thời gian hẹn của bộ timer.

- Thời gian hẹn giờ sau khi xác nhận được hiển thị trên vùng nấu và ở bên dưới mức công suất của vùng nấu liên quan.

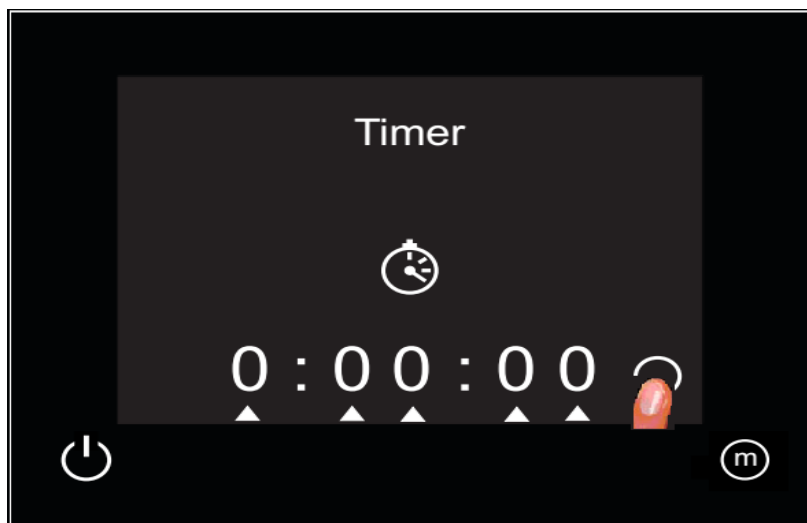


Hiển thị thời gian hẹn giờ tắt cho vùng nấu bên trái.

- Bộ timer đang hoạt động cũng có thể điều chỉnh hoặc hủy bỏ bằng cách lựa chọn lại vùng nấu hoặc vào lại menu hẹn giờ.
- Sau khi chạy hết thời gian, bếp cảnh báo bíp bíp trong 2 phút, thời gian hẹn giờ hiển thị “00:00” nhấp nháy hoặc chạm vào phím bất kỳ, vùng nấu được tắt.

Thay đổi giá trị thời gian hẹn timer:

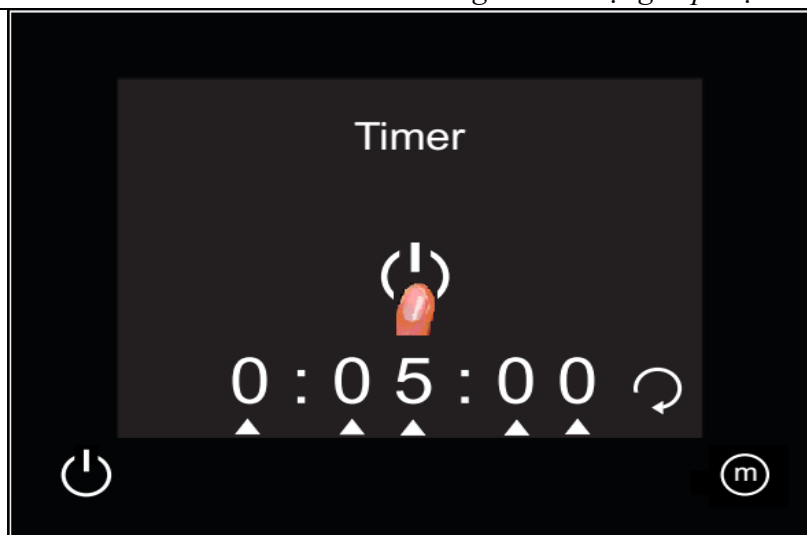
- Sau khi kích hoạt bộ hẹn giờ, để chọn lại giá trị thời gian hẹn bằng cách chạm vào vị trí các phím số “0:05:00” hiển thị : ”giờ: phút: giây” hiển thị trên màn hình LCD.
- Giá trị thời gian hẹn theo yêu cầu sẽ được chạy sau khi chạm vào phím xác nhận  ở giữa màn LCD.
- Để thay đổi giá trị hẹn bằng cách chạm vào phím  thời gian hẹn sẽ được thiết lập lại từ đầu “0:00:00”. Và người sử dụng có thể chọn lại.



Thiết lập lại thời gian hẹn về 0.

Tắt bộ hẹn giờ timer:

- Sau khi bộ hẹn giờ được kích hoạt, để tắt bộ hẹn giờ timer bằng cách vào lại menu hẹn giờ của timer và chạm vào phím  hiển thị ở giữa màn hình LCD.
- Bộ hẹn giờ timer sẽ tắt.
- Bộ hẹn giờ được chọn nhưng trên vùng nấu mức công suất nấu ở mức 0, thời gian hẹn giờ sẽ đếm ngược trong 10 giây và bộ hẹn giờ cũng sẽ tắt.



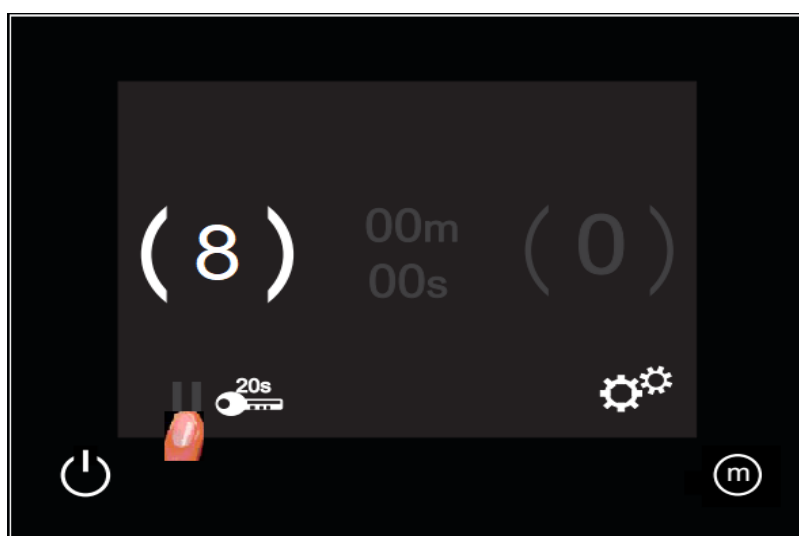
Tắt bộ hẹn giờ timer.

4.12 Chức năng Pause và Timelock

4.12.1 Chức năng Pause

Kích hoạt Pause:

- Kích hoạt chức năng tạm dừng bằng cách chạm vào phím  màn hình hiển thị chức năng tạm dừng được kích hoạt.
- Khi chức năng tạm dừng được kích hoạt thì các chức năng khác được lựa chọn trước đó sẽ ngừng hoạt động và sẽ tiếp tục hoạt động trở lại khi chức năng tạm dừng được hủy bỏ.
- Chức năng tạm dừng có thể ngừng hoạt động tối đa trong 10 phút, sau thời gian này nếu không khôi phục lại hoạt động, bếp sẽ tự tắt.





Kích hoạt chức năng pause.

Khôi phục lại hoạt động Pause :

- Sau khi kích hoạt chức năng pause, để khôi phục lại hoạt động của bếp, bằng cách chạm vào phím  ở góc bên trái hiển thị trên màn hình LCD.
- Bếp sẽ trở lại trạng thái hoạt động và màn hình LCD sẽ hiển thị thời gian vùng nấu được thiết lập trước đó.



Khôi phục lại hoạt động của bếp.

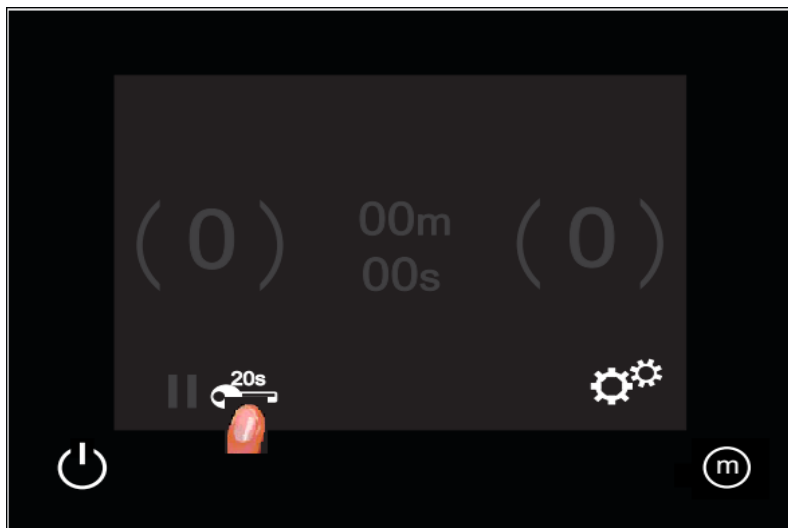
Tắt chức năng tạm dừng:

- Để tắt chức năng này bằng cách tắt bếp (chạm và giữ tay vào phím ) chức năng tạm dừng cũng sẽ ngừng hoạt động.
- Hoặc khôi phục lại hoạt động của bếp, chức năng pause cũng sẽ tắt.

4.12.3 Chức năng Timelock

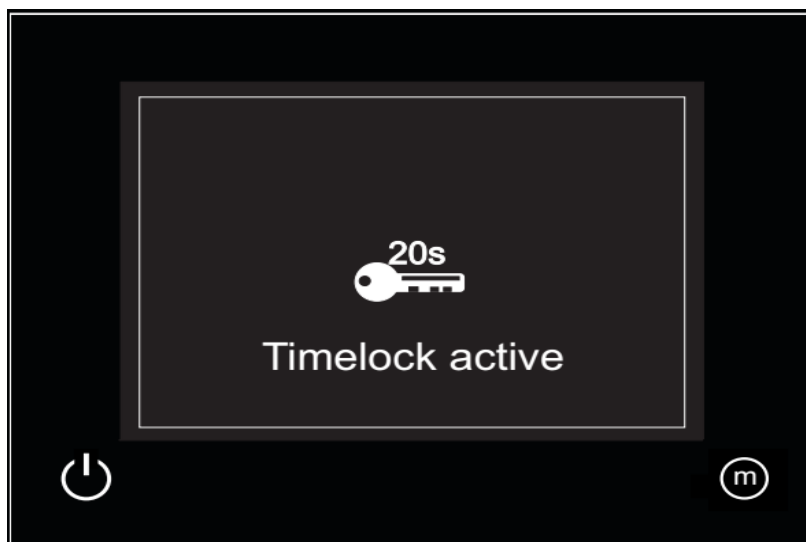
Kích hoạt timelock:

- Để kích hoạt chức năng “timelock” thì phải có ít nhất một vùng nấu đang hoạt động.
- Kích hoạt chức năng “timelock” bằng cách chạm vào phím  hiển thị trên màn hình LCD.



Kích hoạt chức năng timelock

- Trong khi “timelock” hoạt động màn hình thông báo được hiển thị và thời gian được đếm ngược trong 20 giây.



Màn hình hiển thị thông báo “timelock”.

4.13 Cài đặt chung cho bếp

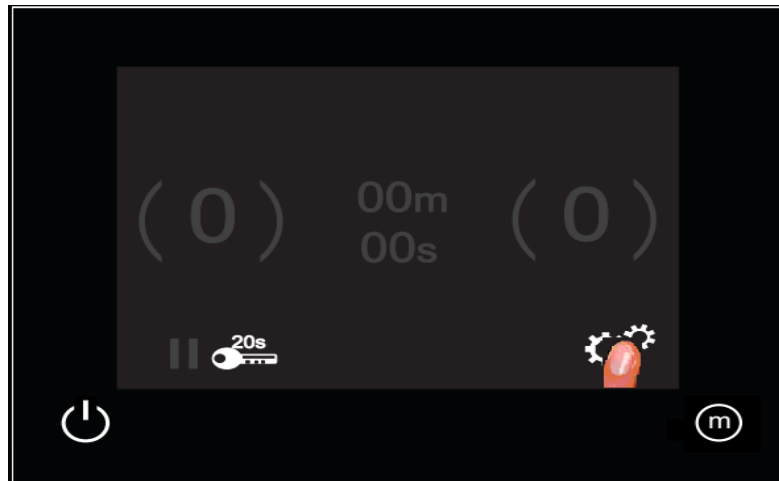
Người dùng có thể điều chỉnh các thiết lập dùng chung cho bếp. các thiết lập này vẫn tồn tại, thậm chí khi tắt bếp nấu ăn. Các thiết lập sau đây có thể được điều chỉnh:

- Lựa chọn ngôn ngữ
- Điều chỉnh độ sáng

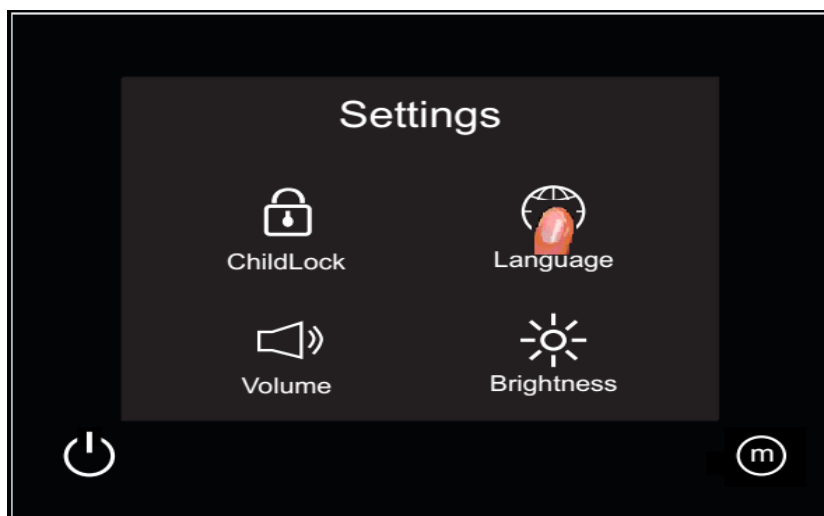
- Điều chỉnh âm lượng

4.13.1 Lựa chọn ngôn ngữ

- Để thay đổi các thiết lập ngôn ngữ, phím  phải được nhấn.
- Sau đó là biểu tượng toàn cầu phải được chọn.

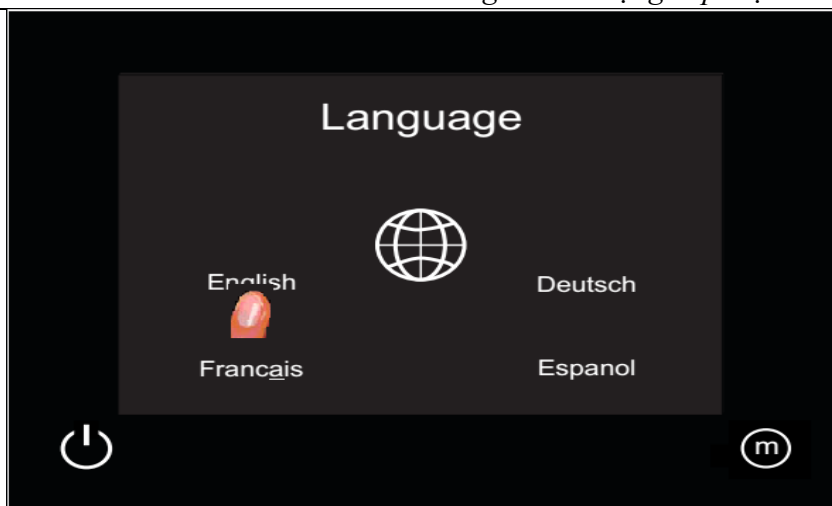


Chạm vào phím  để lựa chọn cài đặt chung.



Lựa chọn biểu tượng ngôn ngữ Language.

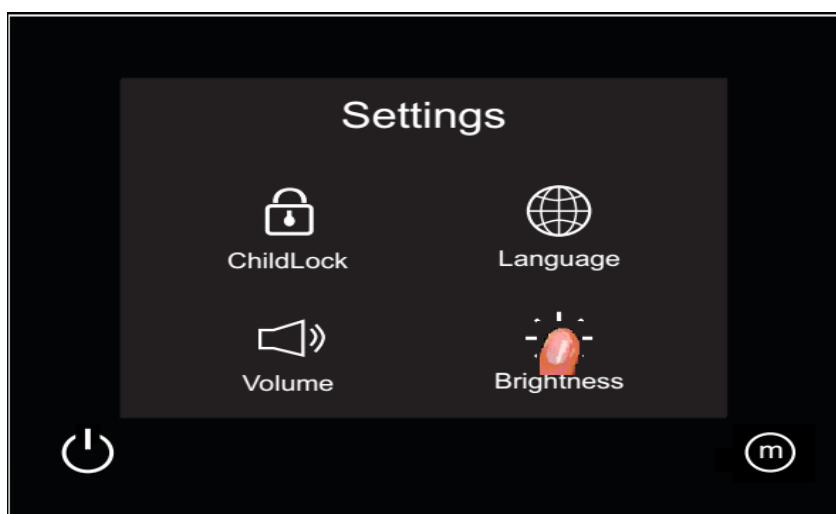
- Màn hình hiển thị lựa chọn ngôn ngữ sẽ xuất hiện.
- Để lựa chọn ngôn ngữ theo yêu cầu bằng cách chạm vào các phím tên ngôn ngữ hiển thị trên màn hình LCD.
- Có 4 loại ngôn ngữ chính được sử dụng là : tiếng anh, tiếng pháp, tiếng Đức và tiếng tây ban nha.
- Để thoát chức năng lựa chọn ngôn ngữ bằng cách chạm vào phím .



Lựa chọn tiếng anh

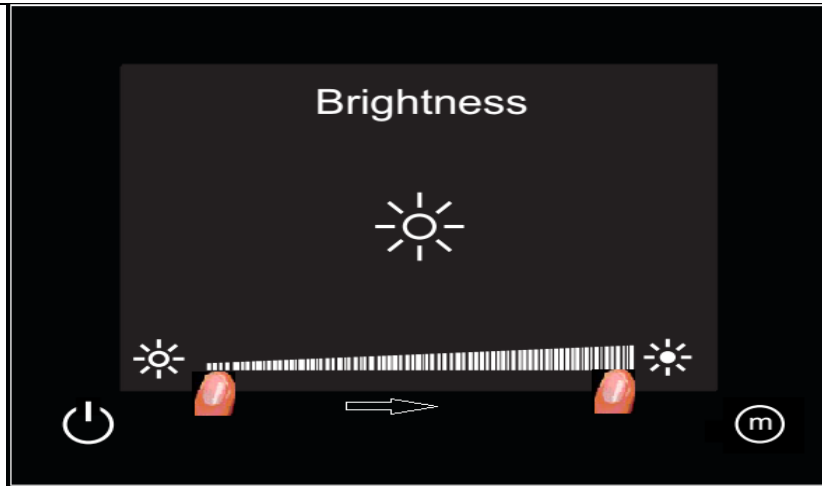
4.13.2 Điều chỉnh độ sáng

- Để thay đổi độ sáng màn hình hiển thị bằng cách chạm vào phím .
- Sau đó chọn vào phím biểu tượng , bây giờ màn hình hiển thị điều chỉnh độ sáng sẽ xuất hiện.



Lựa chọn biểu tượng điều chỉnh độ sáng .

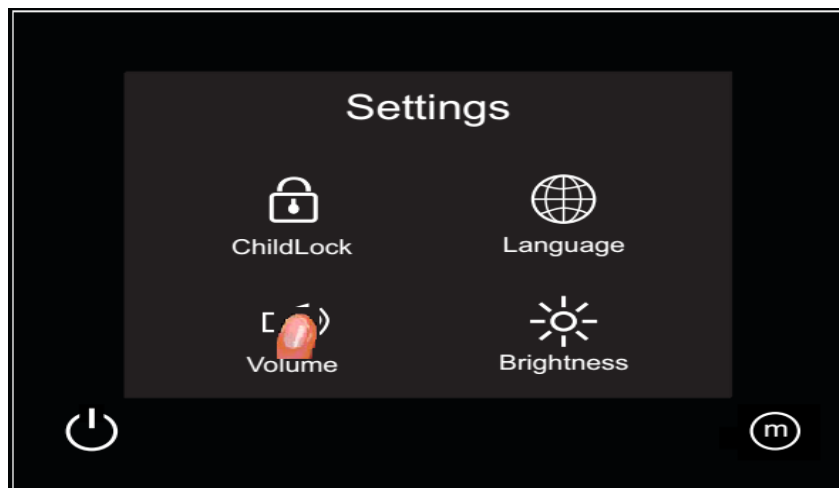
- Để điều chỉnh độ sáng màn hình bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt
- Trượt ngón tay về phía bên phải (phía phím ) là tăng độ sáng màn hình.
- Trượt ngón tay về phía bên trái (phía phím ) là giảm độ sáng màn hình.
- Để thoát khỏi lựa chọn này bằng cách chạm vào phím .



Điều chỉnh độ sáng màn hình

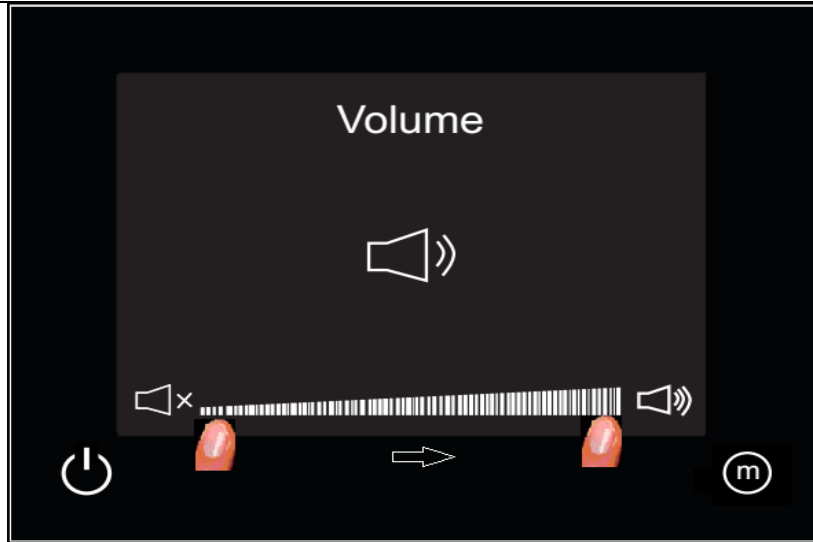
4.13.3 Điều chỉnh âm lượng

- Để thay đổi mức âm lượng của bếp bằng cách chạm vào phím  vào lựa chọn cài đặt chung.
- Sau đó chọn vào biểu tượng “âm thanh “ , bây giờ màn hình hiển thị điều chỉnh âm lượng sẽ xuất hiện.



kích hoạt chế độ điều chỉnh âm lượng Volume 

- Để điều chỉnh âm lượng bàn phím bằng cách trượt ngón tay trên thanh trượt điều khiển.
- Trượt ngón tay về phía bên phải (phía phím ) là tăng âm lượng bàn phím.
- Trượt ngón tay về phía bên trái (phía phím ) là giảm âm lượng bàn phím.
- Để thoát khỏi lựa chọn này bằng cách chạm vào phím .



Điều chỉnh âm lượng chuông của bếp.

4.14 Chức năng nhận biết có nồi – trên bếp từ

- Chức năng nhận biết có nồi được tự động kích hoạt khi vùng nấu bếp từ được bật sau 2.5 giây.
- Trong trường hợp trên bếp không có nồi, màn hình hiển thị  và mức công suất nấu sáng nhấp nháy luân phiên trên vùng nấu tương ứng.
- Sau khoảng thời gian 10 phút, nếu bếp từ nhận thấy không có nồi, bếp sẽ tự động tắt.

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.



- Với bếp hồng ngoại, 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 xít vào mặt kính.
- Dùng khăn mềm hoặc giấy chuyên dùng để lau kính.

Glass scraper



- 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.

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 “nồi và mức nấu nhấp nháy” (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 ER21 (quá nhiệt trên board mạch, mặt kính)	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? 3. Kiểm tra nồi đang nấu có bị cháy không? Nếu đúng, bạn thông báo về trung tâm bảo hành.

Cảnh báo U400 (mức điện áp cao > 300V)	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 U400. 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 ER20 (cảnh báo lỗi về bo mạch)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo ER40 (cảnh báo điện áp trên bo, Điện áp thứ cấp thấp ($1,8V < U_{nguồn} < 2,9V$))	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo E03 (Cảnh báo chống tràn)	Nước và dụng cụ nấu trên mặt kính và giao diện màn hình. ✓ Làm sạch bề mặt hoạt động. ✓ bạn thông báo về trung tâm bảo hành.
Cảnh báo E4	Bếp cấu hình chưa đúng.
Cảnh báo ER22 (cảnh báo lỗi trên bo mạch)	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành
Cảnh báo ER36. Giá trị NTC không thuộc trong khoảng đã định (giá trị $< 200mV$ hoặc $> 4,9V$). điều khiển tắt.	Bạn thông báo về trung tâm bảo hành

