

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 A, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

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: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676

Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc

Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



BẾP TỬ ĐƠN SUNHOUSE

Model: SHD6162

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.

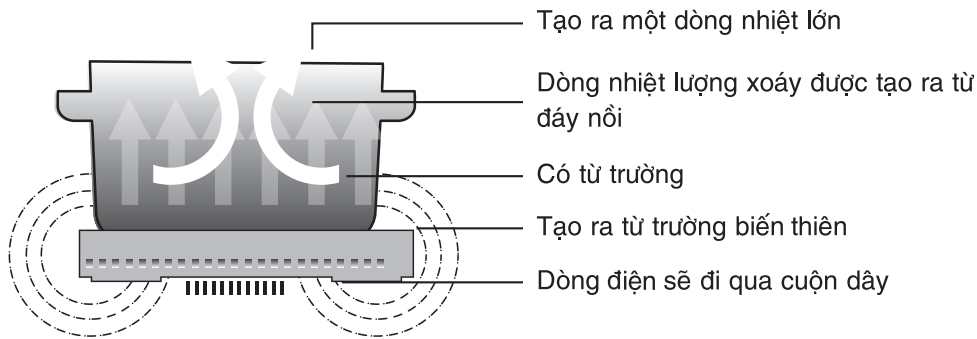
Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

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.

GIỚI THIỆU BẾP TỪ

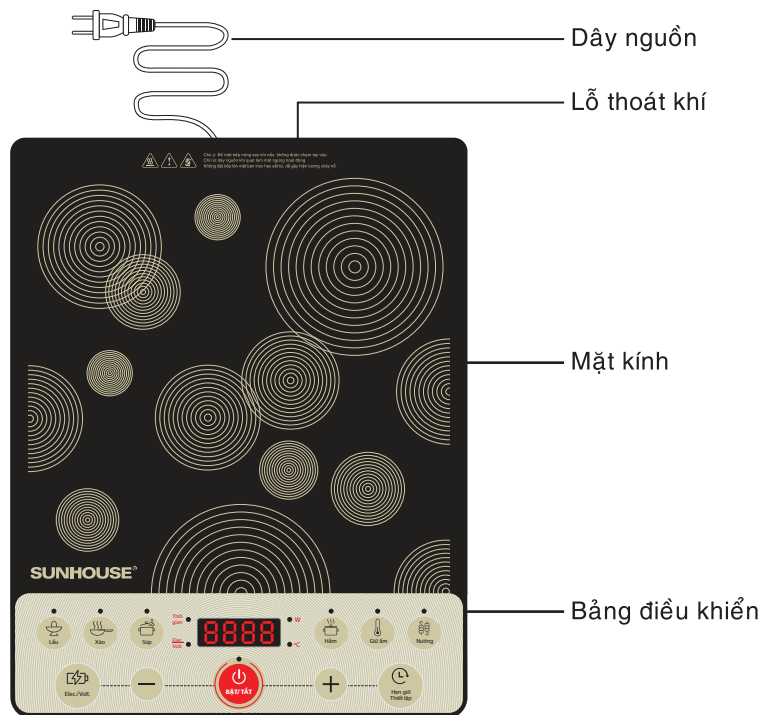
Bếp từ là một trong những thiết bị nhà bếp thân thiện với môi trường, được phát triển dựa trên công nghệ tiên tiến của châu Âu, Hoa Kỳ và Nhật Bản. Các bộ phận chính như ITBT, CPU và IC, v.v... được nhập khẩu từ SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, KOREAN là những công ty đi đầu về công nghệ. Bếp từ của chúng tôi được sản xuất theo tiêu chuẩn quốc gia, phù hợp cho nhiều hình thức nấu nướng. Trong thời gian ngắn kể từ lúc khởi động đến lúc sôi, hiệu quả làm nóng có thể lên tới 90%. Đồng thời với hệ thống kiểm tra độ an toàn tiên tiến, bếp từ của chúng tôi rất an toàn và đáng tin cậy. Với đặc điểm nấu không có lửa, không có khói và không có khí thải, thiết bị này giúp quý khách tránh được các vấn đề về an toàn thường gặp khi nấu ăn theo cách truyền thống. Sản phẩm này đã được đông đảo người tiêu dùng ưa chuộng.

Bếp từ SUNHOUSE chắc chắn sẽ mang đến sự an toàn và sức khỏe cho gia đình cũng như sự sạch sẽ cho căn bếp của bạn

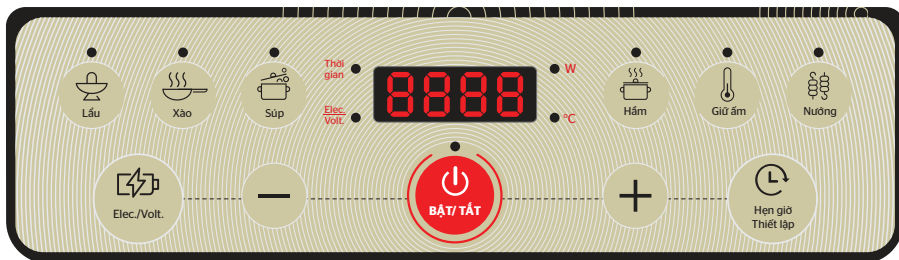


Bếp từ chủ yếu dựa trên nguyên tắc cảm ứng điện từ. Dòng điện qua cuộn dây làm xuất hiện từ trường biến thiên tạo ra dòng điện xoáy hoạt động tại đáy nồi và sinh nhiệt. Một lượng nhiệt năng lớn được sinh ra dưới đáy nồi làm chín thức ăn nhanh chóng, với hiệu suất nhiệt lên đến 90%.

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Sau khi cắm điện, nút “Bật/Tắt” sẽ sáng và có tiếng kêu. Điều đó thể hiện bếp từ đã được kết nối với nguồn điện và sẵn sàng hoạt động.

2. Đặt nồi nấu (với thức ăn) trên trung tâm của mặt bếp, ấn nút “Tắt/Bật” và chọn một chức năng để nấu.

Trong suốt quá trình sử dụng chức năng này, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ tăng giảm bằng cách bấm “+” hoặc “-”. Tuy nhiên, với 1 số chức năng như giữ ấm bạn không thể điều chỉnh mức nhiệt và công suất.

Hẹn giờ: Sau khi bấm nút “Hẹn giờ”, tùy theo yêu cầu, bạn có thể điều chỉnh thời gian hẹn giờ bằng cách nhấn nút “+” hoặc “-”. Sau khi thiết lập, thời gian hẹn giờ sẽ giảm dần xuống theo nguyên tắc đếm ngược. Bếp từ sẽ tự động tắt khi hết thời gian hẹn (thời gian hẹn giờ lâu nhất là 3 tiếng).

3. Điện năng: Một khi bạn chọn “Điện năng”, bạn có thể nhìn thấy mức tiêu hao năng lượng với lần bấm nút đầu tiên và hiệu điện thế với lần bấm nút thứ 2. Sau 5 giây, màn hình sẽ tự động trở lại ban đầu.

Sau khi nấu xong, hãy tắt nguồn điện và rút giắc ra khỏi ổ cắm

CHÚ Ý

1. Không tự ý điều chỉnh nhiệt độ và công suất khi chọn chế độ tự động điều chỉnh.
2. Nút điều chỉnh nhiệt độ, công suất và thời gian đã được cài đặt sẵn.
3. Thiết bị bảo vệ quá tải dòng điện: thiết bị này để bảo vệ bếp khi dòng điện bị quá tải. Khi nồi quá nóng, bếp sẽ tự động tắt, còi báo. Bạn chỉ cần chờ vài phút để bếp nguội sau đó bật bếp lên và sử dụng bình thường.
4. Bếp có chức năng giữ nhiệt trong suốt quá trình hoạt động.

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. Không cắm điện khi tay còn đang ướt
2. Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị khác
3. Không sử dụng nguồn điện có điện áp quá cao hoặc quá thấp.

4. Không sử dụng dây điện bị hỏng hoặc phích cắm không vừa với ổ điện.
5. Không tự ý thay đổi các bộ phận của thiết bị, hoặc tự sửa chữa.
6. Không sử dụng thiết bị gần ngọn lửa hoặc những nơi ẩm ướt.
7. Không để thiết bị gần nơi trẻ em có thể nghịch vào và tuyệt đối không cho trẻ tự ý sử dụng bếp.
8. Không đặt bếp ở những bề mặt không bằng phẳng.
9. Không di chuyển bếp khi vẫn có nồi hoặc chảo đặt trên đó.
10. Không cúi gần nồi không có thức ăn bên trong hoặc nồi quá nóng.
11. Không đặt những đồ kim loại như dao, đĩa, thìa, lon và đồ nhôm lên trên bề mặt bếp.
12. Sử dụng bếp trong một khoảng không gian phù hợp xung quanh, khi bếp hoạt động, nó phải được đặt cách tường ít nhất 10cm. Giữ mặt đằng trước và cả mặt bên trái, bên phải của bếp sạch sẽ.
13. Không sử dụng bếp trên thảm hoặc khăn trải bàn hoặc bất cứ một vật chịu nhiệt kém nào.
14. Không đặt giấy hoặc giấy bạc giữa nồi/chảo và mặt bếp. Giấy có thể cháy.
15. Không làm vỡ bề mặt bếp, nếu mặt bếp bị nứt, tắt bếp ngay lập tức và mang đến trung tâm bảo hành gần nhất.
16. Không chặn lỗ thông hơi của bếp.
17. Không chạm vào mặt bếp ngay sau khi di chuyển nồi hoặc chảo khỏi bếp, vì bề mặt này có thể còn rất nóng.
18. Không đặt bếp gần các vật có nam châm từ trường như đồng hồ, radio, tivi...
19. Chỉ người có trình độ chuyên môn với được thay dây điện.

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Hãy tắt nguồn điện và rút ổ cắm trước khi bạn lau thiết bị.
2. Chờ cho đến khi thiết bị nguội mới lau sạch.
3. Để loại bỏ bụi bẩn, chỉ nên sử dụng giấy mềm.
4. Sau khi loại bỏ hết bụi bẩn, hãy dùng một chiếc khăn ẩm để lau.
5. Không rửa bếp trực tiếp với nước, vì nước vào có thể làm hỏng các thiết bị bên trong.

6. Bề mặt bếp và nồi cần phải được lau sạch sẽ trước khi nấu vì bụi bẩn có thể bị cháy trên bề mặt bếp và rất khó lau chùi.
7. Bạn có thể làm sạch cửa thông gió bằng máy hút bụi rồi làm bóng bề mặt bằng vải cotton, nếu có dầu mỡ bám vào bạn có thể dùng bàn chải với một chút chất tẩy rửa để làm sạch.
8. Không sử dụng các hóa chất mạnh. Điều này có thể khiến cho người tiếp xúc bị phản ứng với hóa chất.
9. Không dùng các chất như Benzen, bàn chải mỏng cọ sàn hay đánh bóng bằng các loại bột gây hại cho người sử dụng.

CÁC LOẠI NỒI CÓ THỂ VÀ KHÔNG THỂ SỬ DỤNG

Những loại nồi chảo có thể sử dụng (nồi chảo làm bằng kim loại bất từ có đường kính từ 14-26cm)



Những loại nồi không thể sử dụng (kính chịu nhiệt, nồi gốm/đồng, nồi chảo nhôm nồi/chảo đáy tròn với diện tích thấp hơn 12 cm).



SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG HƯỚNG GIẢI QUYẾT

Nếu có vấn đề với bếp từ, bạn hãy kiểm tra theo các bước dưới đây trước khi mang đi sửa:

Mã lỗi	Nguyên nhân	Cách giải quyết
E0	Không có nổi hoặc không đúng loại nổi	Đặt nổi phù hợp lên mặt bếp
E1	Cảm biến IGBT không hoạt động	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E2	Quạt tản nhiệt không hoạt động	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E3	Điện áp quá cao	Vui lòng kiểm tra nguồn điện
E4	Điện áp quá thấp	Vui lòng kiểm tra nguồn điện
E5	Cảm biến nhiệt độ mặt kính không hoạt động	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E6	Nhiệt độ mặt kính quá cao	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành