

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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



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 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

BẾP HỒNG NGOẠI CẢM ỨNG SUNHOUSE

Model: SHD6017

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 mới thông qua công nghệ vật liệu cách nhiệt mới nhất của gốm nhiệt. Sau khi khởi động, dòng điện chạy qua dây thép xoắn, tạo ra bức xạ tia hồng ngoại. Sau đó, tấm tinh thể chịu nhiệt, năng lượng nhiệt sản sinh và dẫn nhiệt đến tấm nhiệt, đun sôi thực phẩm trên đó.

Trong khi đó, bởi công nghệ cách nhiệt, năng lượng nhiệt sẽ được tập trung tại trung tâm, ngăn chặn hiệu quả việc lãng phí nhiệt năng, do đó hiệu quả nhiệt năng của bếp là rất cao.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp cung cấp	220V/50HZ
Công suất	2000W
Phạm vi nhiệt độ	60°C~650°C
Hẹn giờ/Cài đặt trước	1min~12h
Chế độ điều khiển (6011, 6012)	Nút bấm
Chế độ điều khiển (6017, 6018, 6020)	Cảm ứng

ĐẶC ĐIỂM SỬ DỤNG/ CÁCH SỬ DỤNG:**Bước hoạt động**

1. Đặt đồ dùng nhà bếp nấu ăn chịu nhiệt (nồi, chảo) trên trung tâm của các tấm nhiệt hay mặt bếp.
2. Ghim phích điện vào ổ cắm nguồn 220~15A, khi nghe tiếng “chi”, bảng điện tử hiển thị “----”, bếp đang trong trạng thái chuẩn bị.
3. Bấm/Chạm “On/Off” 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 thiết lập và điều chỉnh tùy theo ý muốn.
5. Để tắt bếp, Bấm/ Chạm “On/Off” một lần nữa, rút phích cắm khỏi nguồn. Đèn hiển thị tắt, rút phích cắm khỏi ổ cắm.

6. Khi tắt bếp, chỉ dẫn nhiệt độ cao vẫn còn, có nghĩa là tấm nhiệt vẫn còn nóng, LƯU Ý: KHÔNG CHẠM TAY VÀO TẤM NHIỆT (MẶT BẾP) CHO ĐẾN KHI BẾP NGUỘI HẢO. Đèn hiển thị tắt, rút phích cắm khỏi ổ cắm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Bếp có 5 chức năng: “Boil (đun nấu)” và “Soup (nấu súp, cháo)” là các chức năng tự động. Khi bạn chọn 2 chức năng này, bạn không cần để ý đến nó, việc đun nấu sẽ tự động hoàn tất. Nấu lẩu (chafing dish), Chiên, Nướng (quick fry, grill) các chức năng này đều được tùy chỉnh theo người dùng, bạn cần chỉnh mức nhiệt và phạm vi nhiệt độ để hoàn tất việc nấu theo ý bạn.
- Nấu Lẩu: Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Function(chức năng)”  1 lần, bảng điện tử hiển thị “2000”, sau đó bấm/ chạm “Up”/“+”, “Down”/“ - ” để chỉnh mức nhiệt, phạm vi điều chỉnh là 200W ~ 2000W khoảng cách 200W.
- Chiên: Sau khi khởi động, bấm/ chạm “Function” (chức năng)  2 lần, màn hình hiển thị “ 650°C ”, sau đó ấn “Up”/“+”, “Down”/“ - ” để chỉnh nhiệt độ tăng hay giảm, phạm vi nhiệt độ được chỉnh là từ 60°C đến 650°C.
- Nướng : Sau khi khởi động, bấm/ chạm “Function” (chức năng)  3 lần, màn hình hiển thị “400°C”, sau đó ấn “Up”/“+”, “Down”/“ - ” để chỉnh nhiệt độ tăng hay giảm, phạm vi nhiệt độ được chỉnh là từ 60°C đến 650°C.
- Nấu súp, cháo: Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Function”(chức năng)  4 lần, bảng điện tử hiển thị “AUTO”, bếp sẽ hoàn tất việc nấu 1 cách tự động.
- Đun Nấu (nước...): Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Function”(chức năng)  5 lần, bảng điện tử hiển thị “AUTO”, bếp sẽ hoàn tất việc nấu 1 cách tự động.
- Chức năng chỉnh trong 4 giờ : Mỗi lần chọn 1 trong các chức năng tùy chọn, bạn có thể chỉnh hẹn giờ. Bấm/ chạm “Timer/preset” (Hẹn giờ)  để chỉnh thời gian nấu, mặt điện tử hiển thị “00:00” nhấp nháy, sau đó bấm/ chạm “Up”/“+”, “Down”/“ - ” để chỉnh thời gian, sau khi thiết lập xong 5 giây,

thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược. Để hủy chức năng hẹn giờ, nhấn “Timer/Presel” (Hẹn giờ)  1 lần nữa.

8. Năng lượng / điện áp yêu cầu: trong quá trình nấu, bấm/chạm “Energy/Voltage” (Điện năng)  1 lần, mặt điện tử sẽ hiển thị điện áp hiện tại bằng số Vol, bấm/ chạm “Energy/Voltage” (Điện năng)  2 lần, mặt điện tử sẽ hiển thị mức tiêu thụ năng lượng.

LƯU Ý

- Chế độ bảo vệ quá 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 bớt (nguội hẳn) trong vài phút, sau đó bếp sẽ hoạt động lại bình thường.
- Bếp nóng trong quá trình nấu. Cần thận để tránh bị nóng phỏng.

CẢNH BÁO

- Phải dùng các vật dụng chịu nhiệt để nấu (nồi, chảo).
- Không sử dụng bếp gần nơi trẻ em có thể chạm vào bếp. KHÔNG ĐỂ TRẺ EM 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.
- Không rời khỏi bếp trong lúc nấu nướng, phòng trường hợp dầu mỡ nóng có thể bén lửa, bạn nên để ý đến bếp đang đun nấu cho đến khi việc nấu nướng kết thúc.
- Không để giấy/giấy bạc giữa nồi/chảo và bếp, giấy có thể bén lửa và cháy.
- Không đặt vật dụng lên mặt bếp ngay sau khi nấu cho đến khi bếp nguội hẳn, nếu không các vật không chịu nhiệt có thể bị tan chảy hoặc bốc cháy.
- Không rút dây điện ra khỏi ổ cắm cho đến khi đèn báo nhiệt tắt,

ĐỀ Ý:

1. Không cắm điện khi tay ướt.
2. Không ghim điện vào ổ điện có quá nhiều thiết bị điện đang ghim vào.
3. Không dùng ổ cắm chịu được dòng điện dưới 15A
4. Không sử dụng bếp khi dây điện bị hư hỏng hoặc đầu cắm không vừa vặn với ổ cắm 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 10cm.
12. Luôn vệ sinh sạch sẽ các mặt của bếp.
13. Thiết bị này không được sử dụng bởi người giảm thể chất (hoặc trẻ em), giác quan hoặc tâm thần, chưa biết hoặc thiếu kinh nghiệm, trừ khi họ 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 này.
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).

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 rất khó làm sạch và mặt bếp bị mất màu.
7. Bạn có thể làm sạch bụi tại các các lỗ thoát hơi và thông gió của bếp bằng máy hút bụi để hút ra hoặc bằng vải lau, nếu có dính thêm dầu mỡ, thêm vào 1 ít chất tẩy và dùng bàn chải 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 ben zen, sơn dầu, bàn chải thô hoặc các chất bột đánh bóng để vệ sinh bếp.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Mã lỗi	Lỗi	Cách giải quyết
E1	Lỗi bộ cảm biến nhiệt.	Mang đến trung tâm bảo hành.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt bề mặt	Mang đến trung tâm bảo hành.
E3	Điện áp quá cao	Chờ điện áp ổn định rồi cắm lại lần nữa
E4	Điện áp quá thấp	Chờ điện áp ổn định rồi cắm lại lần nữa
E5	Nhiệt độ bên trong máy quá nóng	Kiểm tra xem quạt tản nhiệt có hoạt động không.
E6	Quạt tản nhiệt không hoạt động	Mang đến 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. Dùng chất tẩy rửa trung tính để loại bỏ bụi bẩn.
4. Sau khi loại bỏ bụi bẩn hãy sử dụng miếng vải ướt để lau sạch.

SUNHOUSE

INSTRUCTION MANUAL



SUNHOUSE TOUCH INFRARED COOKER

Model: SHD6017

Please read these instructions carefully before use

Dear beloved customers,

Thank you for trusting and choosing SUNHOUSE's products. We do believe that this is the most useful and modern product which is manufactured by leading materials. SUNHOUSE's products will meet your requirements and satisfy you.

Please kindly read carefully manual before usage to assure safety and effectiveness.

Manufacturer does not bear any legal responsibilities to human and treasure in case of damage arisen from wrong installation and usage.

PLEASE READ AND KEEP THE INSTRUCCION MANUAL, AND PLEASE READ IT CAREFULLY BEFORE USE.

Thank you for purchasing our infrared cooker, Please read the instruction manual carefully before using and keep it cautiously for your future reference.

WORKING PRINCIPLE

The infrared cooker is a new product which adopts latest ceramic heat insulation technology. After power on, current goes through the heating ripple wires, generates infrared ray radiation. Then by heat-resistant crystal plate, the heat energy released out and conducted to plate, further to heat energy will be concentrated at the central, effectively prevents heat from wasting, so that its heat efficiency is very high.

SPECIFICATION

Voltage Supply	220V/50HZ
Power Rate	2000W
Temp Range	60°C~650°C
Timer/ Preset setting	1min ~12hl

OPERATION SPECIFICATION:

Operation Step

1. Place heating-resistant cooking kitchenware on the center of the top plate
2. Insert the plug into 220V~ 15A special socket, when hearing a "chi" sound, screen window shows"— — —",the cooker enters standby state.
3. Touch "On/Off" to switch on, screen window shows "On".
4. Then touch other keys to select different functions settings and adjustment.
5. To switch off the cooker, touch "On/Off" again, then plug out.
6. When turn off the power, the high temperature indication is still on, which means the heat plate is hot, DON'T TOUCH the plate until the temperature turns down to the safe degree.

FUNCTION INSTRUCTION

1. The cooker has five functions; "Steam", "Soup" are automatic. When you select the two functions, you aren't needed keeping around the cooker, the cooking will be finished automatically. "Hot pot", "Fry", "BBQ" are all manual, you need to adjust the firepower and temperature range to finish the cooking by yourself.
2. Hot pot: when power on, touch "Menu" once, the screen window shows "2000", then touch "+", "-" to adjust the fire power, the adjustment range is 200W to 2000W by 200W.
3. Fry: when power on, touch "Menu" twice, the screen window shows "650°C", then touch "+", "-" to adjust the firepower, the adjustment range is from 60°C to 650°C.
4. BBQ: when power on, touch "Menu" three times, the screen window shows "400°C", then touch "+", "-" to adjust the firepower, the adjustment range is from 60°C to 650°C.
5. Soup: when power on, touch "Menu" four times, the screen window shows "AUTO", the cooker will finish "Soup" function automatically.
6. Steam: when power on, touch "Menu" five times, the screen window shows "AUTO", the cooker will finish "Soup" function automatically.
7. 4-hour Timer: once select any one of manual functions, you can set timer. touch "Timer/Preset" to set cooking time, the screen time shows "00:00" twinkling, then touch "+", "-" to set time, when the timer finished after 5 seconds, then the time begins to count down, until the cooker switch off automatically. To cancel timer setting, touch "Timer/Preset". If automatic cooking function selected, timer is not available.
8. 12-hourPreset: once select any automatic function, you can preset, touch "Timer/Preset", the screen time shows "00:00" twinkling, then touch "+", "-" to set time, when the preset finished after 5 seconds, then the time begins to count down until the cooker will power on automatically. To cancel preset setting, touch "Timer/Preset" again. Once BBQ/Fry/Hot pot function selected, preset is not available.
9. Energy/Voltage Inquiry: during cooking, touch "Energy/Voltage" once, the screen window will show current voltage in volts; touch "Energy/Voltage" twice, the screen window will show electricity consumption in degree.
10. Child safety lock---"CHILD LOCK" During cooking with kids around, in case kid's safety, you may hold "Child lock" for 3 seconds, when the indication light is on, which means the function board is locked. During locking state, the cooker still keeps cooking, but all sensors turn invalid. "To cancel Lock state, hold "Child Lock" sensor for 3 seconds, when the indication light is off, which means "Child Lock" is canceled.

NOTICE

1. Overheat Protection: When dry burning or the cookware bottom is not flat in the use, the temperature of

Cooker surface up to 650°C, the cooker will adjust the power automatically, then the heating plate will become dark, in order to protect the panel of the cooker and saving energy.

2. This cooker is liable to getting hot during cooking. Please take care to avoiding the danger.

WARNING

1. The operator must use high-temperature-resistant kitchenware to cook.

2. Don't use where children can easily touch the cooker. NO allowing children to use the cooker by themselves

The cooker is high heat efficiency cooking appliance, we suggest adults could use only.

3. Don't leave during cooking heating, in case hot grease or oil may get ignited, the user must look after around until cooking finished.

4. Don't place a sheet of paper/silver paper between the pot/pan and the cooker, the paper may get burnt.

5. Don't place objects onto the plate after heating until the plate cools down, or else non-heat-resistant article may get melted or burnt.

6. Don't plug out until high temperature lamp extinguished, in case scalding happen with reminding indication.

ATTENTIONS

1. Don't plug with wet hands.

2. Don't plug into the socket where several other appliances are plugged in.

3. Don't plug into the socket which Ampere load is less than 15A.

4. Don't use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safety.

5. Don't break the surface, if the plate surface is cracked, switch off immediately and take the cooker to the qualified service center.

6. Don't modify the parts, or repair the cooker by yourself.

7. Don't place the cooker on unstable surfaces.

8. Don't use the cooker near flame or wet places.

9. Don't move the cooker when the pot or pan is on.

10. Don't heat the pot empty or overheat the pot.

11. Use the cooker with sufficient space around it, when working, the cooker must be kept at least 10CM space from the wall.

12. Keep the cooker sides are all clean.

13. The cooker is not to be used by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the cooker by a person responsible for their safety.

14. Don't block air intake or exhaust vent.

15. Don't touch the top plate right after removing the pot or pan, as top plate is still very hot.

16. The power cord must be replaced by qualified technicians.

CLEANNESS AND MAINTENANCE

1. Please shut off the power and pull out the plug before your cleaning.

2. Clean the cooker until it cools down completely.

3. To remove dirt, please select detergent.

4. After remove dirt, please use wet cloth to clean up.

5. Don't clean with water directly, water will get inside, which may cause breakdown.

6. Make the cooker and pan clean before cooking, otherwise after-charring dirt is very difficult to clean

and the plate may get discoloration.

7. You may remove dirt in air intake or vent by vacuum cleaner to suck up or by cotton, if there is oil dirt, add a little detergent with toothbrush to clean.

8. Don't use chemical products to clean, it may damage the cooker by chemical reaction.

9. Don't use benzene, oil paint, scrubbing brush or polishing power to clean the cooker.

TROUBLE SHOOTING

Trouble Code	Possible Trouble	Solutions
E1	Inside temperature sensor failure	Ask help for our after-sale service
E2	surface temperature sensor failure	Ask help for our after-sale service
E3	Voltage is too high	Power on after power supply is back to normal
E4	Voltage is too low	Power on after power supply is back to normal
E5	Inside cooker is too hot	Check whether air blower is working
E6	The air blower is not working	Ask help for our after-sale service