



**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.

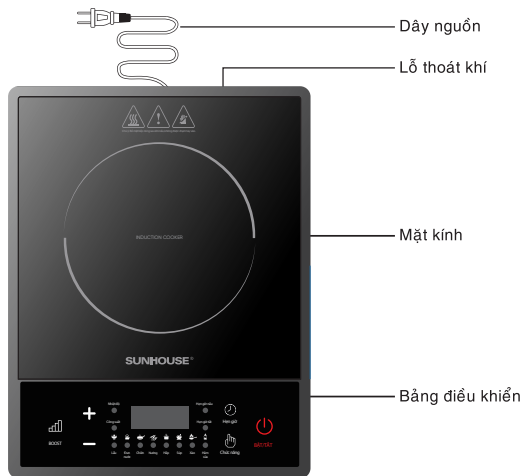
Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

**LƯU Ý AN TOÀN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG**

Để tránh xảy ra các sự cố như cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

- Đọc kỹ toàn bộ HDSD trước khi dùng.
- Sản phẩm 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 bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
- Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện có tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm hay không. Chỉ nối thiết bị với ổ điện đã được tiếp địa.
- Sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, cố định chắc chắn; tránh những vị trí dốc, gồ ghề.
- Không đặt thiết bị gần các khu vực phát nhiệt như bếp gas, bếp điện, lò sưởi...
- Không nhúng dây điện, phích cắm vào nguồn nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không vận hành thiết bị khi dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc/hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Mang thiết bị đến cơ sở bảo hành được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm mà không được nhà sản xuất khuyến cáo có thể gây ra hỏng hóc hoặc thương tích.
- Không đặt các vật kim loại như dao, thìa, đĩa lên trên mặt bếp vì chúng có thể nóng lên.
- Tránh va đập mạnh hoặc làm rơi thiết bị, vì điều này có thể gây ra những hỏng hóc và không an toàn cho người sử dụng.
- Không nên di chuyển thiết bị khi đang có nổi/chảo ở trên.
- Không nấu ăn trên mặt bếp bị nứt, hỏng. Nếu mặt bếp bị nứt vỡ, việc làm sạch hoặc cố gắng bịt những vết nứt vỡ có thể gây nguy cơ điện giật.
- Lau mặt bếp cẩn thận bằng khăn ẩm. Chú ý: Chỉ vệ sinh khi mặt bếp đã nguội xuống, không dùng chất tẩy rửa mạnh và không nhúng toàn bộ sản phẩm vào nước.
- Không tự tháo rời hay sửa chữa thiết bị. Trong trường hợp muốn sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng 1800 6680 để được hỗ trợ.

## THÀNH PHẦN CẤU TẠO



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Các bước sử dụng bếp:

1. Đặt dụng cụ nấu ăn phù hợp với bếp từ vào giữa vùng nấu
2. Ấn phím “BẬT/TẮT”, bếp trong trạng thái chờ
3. Nhấn phím “CHỨC NĂNG” để lựa chọn chức năng nấu mong muốn. Đèn sẽ sáng ở chức năng tương ứng trên dải chức năng mà bạn chọn
4. Người dùng có thể điều chỉnh công suất/nhiệt độ bằng các phím “+”, “-” (Lưu ý: không áp dụng với các chức năng Súp, Hấp, Hâm sữa, Đun nước)
5. Tiếp đến, người dùng có thể nhấn “HẸN GIỜ” để hẹn giờ tắt bếp - thời gian món nấu xong hay giờ bật bếp - thời gian bếp bắt đầu nấu theo ý muốn (một số chức năng mặc định sẽ không thể điều chỉnh nhiệt độ hay thời gian tắt bếp, thông tin dưới đây sẽ nêu rõ)
6. Sau khi hoàn thành xong chương trình nấu, bếp sẽ trở về trạng thái chờ. Ấn TẮT, bếp sẽ tắt.

### Các phím chức năng:

#### 8 chức năng nấu:

##### 1. Lẩu:

Chức năng này áp dụng cho các món ăn đòi hỏi phải theo dõi nhiệt độ liên tục. Bếp sẽ bắt đầu nấu ở công suất mặc định là 1300W. Bạn có thể điều chỉnh công suất theo nhu cầu với 10 mức công suất khác nhau từ 200W - 2000W.

##### 2. Chiên:

Chức năng này sử dụng phù hợp cho các món chiên rán. Bếp sẽ bắt đầu ở nhiệt độ mặc định là 210°C. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ trong 8 mức nhiệt khác nhau bằng cách ấn “+” hoặc “-”. Nhiệt độ điều chỉnh nằm trong khoảng từ 80°C đến 240°C.

##### 3. Xào:

Chức năng xào cũng có thể được điều chỉnh nhiệt độ theo nhu cầu với dải nhiệt từ

80°C đến 240°C. Nhiệt độ mặc định khi bật chức năng này là 240°

#### 4. Nướng:

Đây là chức năng được sử dụng để nướng BBQ bằng các dụng cụ nấu phù hợp, chẳng hạn như chảo gang, chảo đá. Bạn không thể nướng trực tiếp lên trên bề mặt bếp.

Nhiệt độ có thể được điều chỉnh trong khoảng từ 80°C đến 240°C.

#### 5. Hấp:

Chức năng mặc định với công suất 1800W.

#### 6. Súp:

Đây là chức năng mặc định. Bếp sẽ tự động nấu và tự động tắt sau khi hoàn thành quá trình chế biến. Người dùng không thể điều chỉnh công suất hay hẹn giờ nấu.

#### 7. Đun nước:

Đây là chức năng mặc định. Bếp sẽ tự động nấu và tự động tắt sau khi hoàn thành quá trình chế biến. Người dùng không thể điều chỉnh công suất hay hẹn giờ nấu.

#### 8. Hâm sữa:

Đây là chức năng mặc định. Bếp sẽ tự động nấu và tự động tắt sau khi hoàn thành quá trình chế biến. Người dùng không thể điều chỉnh công suất hay hẹn giờ nấu.

### Chế độ hẹn giờ:

#### 1. Chế độ hẹn giờ tắt:

- Sử dụng cho các chức năng Lẩu/Chiên/Nướng/Xào

- Nhấn phím HẸN GIỜ, bếp sẽ bắt đầu hẹn giờ và màn hình hiển thị "0:00"

- Nhấn phím "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian từ 0:00 đến 3:00. Nhấn một lần sẽ tăng/giảm 1 phút và nhấn giữ sẽ tăng/giảm 10 phút

- Bếp sẽ tự động tắt khi hết thời gian

#### 2. Chế độ hẹn giờ nấu:

- Sử dụng cho các chức năng Hấp/Súp/Đun nước/Hâm sữa

- Nhấn phím "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian từ 0:00 đến 24:00. Nhấn một lần sẽ tăng/giảm 1 phút và nhấn giữ sẽ tăng/giảm 10 phút

- Bếp từ sẽ bắt đầu nấu khi hết thời gian

#### Phím Boost:

Nhấn phím Boost, bếp sẽ đạt công suất tối đa ngay lập tức. Cụ thể, trong điều kiện hoạt động của chức năng nấu Lẩu/Xào/Chiên/Nướng, phím "Boost" sẽ giúp công suất/nhiệt độ sẽ đạt mức tối đa.

### 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 nổi 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.

### CÁC LOẠI NỒI CÓ THỂ VÀ KHÔNG THỂ SỬ DỤNG

#### Những loại nồi có thể sử dụng:

- Chất liệu: Sắt/thép/inox không gỉ có đáy bắt từ
- Đường kính đáy: 12 - 22cm (đối với nồi đáy phẳng)



**Những loại nồi không thể sử dụng:** Kính chịu nhiệt, nồi gốm/đồng, nồi/chảo nhôm, nồi/chảo có đường kính dưới 12cm



## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Tắt thiết bị và tháo phích cắm trước khi vệ sinh. Không tiến hành làm sạch nếu bề mặt bếp chưa nguội hẳn.
- Vệ sinh mặt kính, bảng điều khiển, vỏ ngoài:
  - Dùng vải mềm cho các vết ố nhẹ
  - Đối với dầu mỡ, bụi bẩn, vệ sinh bằng cách sử dụng một miếng vải ẩm với chất tẩy rửa trung tính.
- Trong khi quạt tản nhiệt hoạt động, bụi bẩn sẽ bám trên lỗ thông khí, hãy làm sạch nó bằng bàn chải hoặc vải ẩm thường xuyên.
- Không rửa thiết bị bằng nước trực tiếp để tránh làm hỏng và gây chập điện.
- Để sản phẩm hoạt động bền hơn, quạt tản nhiệt vẫn sẽ hoạt động để làm nguội bếp sau khi đã tắt. Do vậy, tốt nhất nên chờ quạt dừng hẳn rồi mới rút phích cắm.
- Lau khô các bộ phận trước khi sử dụng tiếp hoặc cất đi bảo quản.

## CẢNH BÁO

Thiết bị bếp và các bề mặt tiếp xúc trực tiếp của bếp sẽ trở nên nóng lên khi sử dụng.

Nên cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em phải được giữ tránh xa bếp hoặc sử dụng chức năng ""khóa trẻ em"" khi sử dụng.

Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không 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, hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt khu vực nấu ăn hoặc để dính chất béo, dầu trên bếp nấu... vì nguy cơ gây cháy.

## 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 lẩu	Đặt nổi phù hợp lên mặt bếp
E1	Điện thế cung cấp không ổn định: điện thế quá thấp	Vui lòng kiểm tra nguồn điện
E2	Điện thế cung cấp không ổn định: điện thế quá cao	Vui lòng kiểm tra nguồn điện
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính (ngắn mạch hoặc hở mạch)	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT (ngắn mạch hoặc hở mạch)	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E5	Lỗi đun khan (nhiệt độ mặt kính quá cao)	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E6	Báo lỗi nhiệt độ IGBT quá cao	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính hoạt động không bình thường	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp hoặc đến trung tâm bảo hành