



	Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
	Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
	Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thù Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
	Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội
	Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Tràng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
	Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
	Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
	Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sầm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hùng, Thị trấn Dõng Ngõ, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
	Bắc Giang 2	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngõ Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
	Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
	Hà Nam	Công Ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
	Phủ Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Quảng Ninh 1	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 3	Công Ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 5	Công Ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
	Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
	Hải Dương	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
	Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hải Phòng 2	Công Ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyên	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
	Phủ Thọ	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
	Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
	Lào Cai	Công Ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
	Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
	Lạng Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
	Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
	Nam Định 1	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Nam Định 2	Công Ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Thái Bình 1	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rĩnh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Thái Bình 2	Công Ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30.6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Ninh bình 2	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Thanh Hóa 1	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 2	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 3	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
	Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
	Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/2A Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
	Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Hà Tĩnh 2	Công Ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Thái Nguyên	Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244: 1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
	Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ



KG 18IH1



KG 18IH2

Model: KG 18IH1, KG 18IH2
INDUCTION COOKER INSTRUCTION BOOKLET

Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của Tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn sử dụng này.

Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau.

Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/ hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference.

Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG.....	3
TÍNH NĂNG.....	4
MÔ TẢ.....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6, 7
DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP.....	8
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	9
CHÚ Ý AN TOÀN.....	10, 11
THÔNG TIN BẢO HÀNH	12

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	13
WORKING PRINCIPLE.....	14
PRODUCT FEATURES DETAIL.....	15
CONSTRUCTION DRAWING.....	16
OPERATING INSTRUCTIONS.....	17
PRECAUTIONS.....	18, 19
CHOICE OF COOKING UTENSISLS.....	19
SAFETY NOITICE.....	20, 21
MAINTENANCE AND CLEANING.....	20
WARRANTY INFORMATION.....	21

Kính gửi Quý Khách!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn mang đến cho quý khách những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: **BẾP ĐIỆN TỬ KANGAROO**. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của các Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

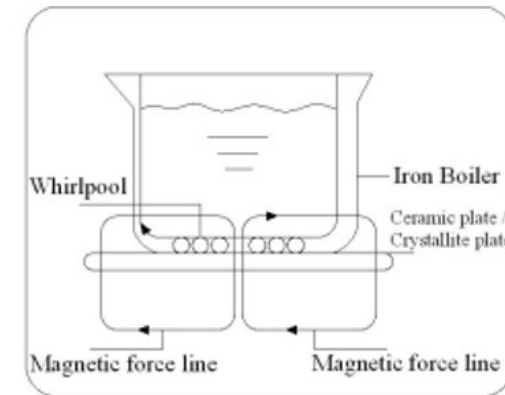
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐIỆN TỬ KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

Nguyên lý hoạt động của bếp từ:

Khi khởi động dòng điện qua cuộn dây trong bếp từ sẽ tạo ra từ trường. Từ trường này khi tiếp xúc với bề mặt của dụng cụ nấu (bề mặt nhiễm từ) tạo ra dòng điện Foucault, các Electron di chuyển với tốc độ cao sẽ va đập lẫn nhau và sinh ra nhiệt tại đáy dụng cụ nấu, nhiệt lượng sẽ được truyền vào thực phẩm bên trong.



Ưu điểm của sản phẩm:

- 1- An toàn: Bếp được thiết kế có các chế độ bảo vệ như: bảo vệ quá nhiệt, chế độ cài đặt thời gian nấu làm tăng tính an toàn của sản phẩm.
- 2- Hiệu suất cao: Lượng điện tiêu thụ được chuyển hóa lên tới 82% thành nhiệt lượng đun nấu
- 3- Giao diện thân thiện và dễ dàng sử dụng: các phím chức năng có hình minh họa, dễ dàng thuận tiện cho người sử dụng.
- 4- Bảo vệ môi trường: Không sinh ra lửa hoặc khói trong suốt quá trình sử dụng
- 5- Dễ dàng vệ sinh: Mặt kính cách nhiệt dễ dàng vệ sinh và bảo quản

AN TOÀN

1. Phát hiện vật thể lạ

Khi các dụng cụ nấu có đường kính nhỏ hơn 80mm hoặc các vật thể có kích thước nhỏ (như: dao đĩa, nhíp, chìa khóa...) đặt trên bề mặt bếp hoặc các dụng cụ đun nấu không nhiễm từ (như: nồi nhôm...) thì bếp sẽ phát ra tín hiệu cảnh báo trong 1 phút, nếu người sử dụng không thay thế bằng các dụng cụ đun nấu phù hợp bếp điện từ sẽ chuyển sang chế độ chờ.

2. Bảo vệ quá nhiệt

Khi nhiệt độ trong bếp quá cao bếp sẽ ngắt chế độ đun nấu và hiển thị thông báo (E5) bếp đang ở chế độ bảo vệ

3. Bảo vệ nồi khi đun khô/cạn

Khi bề mặt bếp vượt quá nhiệt độ cho phép hoặc dụng cụ đun nấu bị khô/cạn nước làm nhiệt độ tại đáy dụng cụ đun nấu tăng cao bếp sẽ tự động ngắt và hiển thị thông báo (E5)

4. Tự động tắt bếp sau 2 giờ sử dụng

Nếu bếp được khởi động trong thời gian 2 giờ mà không có bất kỳ tác động điều khiển nào tại các phím (Bếp không trong chế độ hoạt động). Bếp sẽ chuyển sang trạng thái chờ (Ngoại trừ trường hợp hẹn giờ thời gian bật bếp sau 2 giờ)

5. Tự động tắt bếp:

Nếu thiết bị nấu được nhắc ra khỏi mặt bếp, bếp sẽ tự động ngừng hoạt động sau 1 phút và hiển thị thông báo (EO)

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Bếp điện từ sẽ không phát sinh ra lửa hoặc khói trong quá trình sử dụng, hạn chế các nguyên nhân gây cháy, ngoài ra sử dụng bếp điện từ còn làm tăng khả năng bảo vệ môi trường

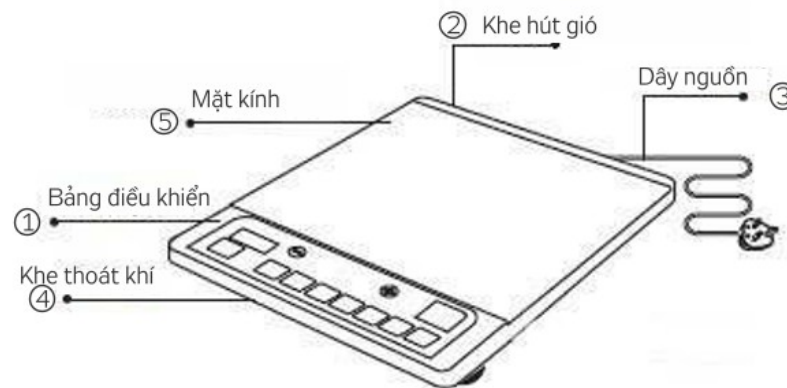
CHỨC NĂNG ĐIỀU KHIỂN

- Nhiều chế độ nấu khác nhau: Bếp được cài đặt 6 chế độ nấu khác nhau để phù hợp với nhiều cách chế biến
- Nhiều mức công suất/nhiệt độ khác nhau để lựa chọn: Bếp được thiết kế với nhiều mức công suất và nhiệt độ để lựa chọn phù hợp với các loại thức ăn khác nhau cần chế biến.
- Tùy chỉnh thời gian: Thời gian đun nấu có thể tùy ý điều chỉnh bằng cách cài đặt thời gian đun nấu. Bếp sẽ tự động ngắt khi đến ngưỡng thời gian người sử dụng cài đặt

DỄ DÀNG VỆ SINH

Bề mặt bếp được thiết kế bằng phẳng và sử dụng kính chịu nhiệt và chịu lực, rất dễ dàng vệ sinh và bảo quản.

1. Bảng điều khiển
2. Khe hút gió
3. Dây nguồn
4. Khe thoát khí
5. Mặt kính



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý: Khi bếp được kết nối với nguồn điện và sử dụng dụng cụ nấu phù hợp, bếp sẽ phát ra tiếng "Bíp" sau đó người dùng có thể bắt đầu quá trình sử dụng.

Chức năng:

Lưu ý: Không đặt nồi lên bếp khi không có nước hoặc không có thức ăn cần chế biến bên trong. Nếu sử dụng nồi không phù hợp hoặc không đặt nồi lên bếp, bếp sẽ phát ra tín hiệu cảnh báo và màn hình hiển thị báo lỗi "EO" trong 1 phút sau đó bếp sẽ tự động ngắt và chuyển sang trạng thái chờ. Để lựa chọn các chức năng nấu, nhấn phím điều khiển để chuyển sang chế độ nấu phù hợp.

Phím điều khiển	Chức năng
ON/OFF	Bật/Tắt nguồn
Function (Chức năng)	Chọn các chế độ nấu
Up (Tăng)	Điều chỉnh tăng nhiệt độ
Down (Giảm)	Điều chỉnh giảm nhiệt độ
Lock (Khóa)	Khóa các chức năng điều khiển
Timer (Thời gian)	Hẹn giờ

Hướng dẫn sử dụng

Lựa chọn chế độ nấu. Bếp được cài đặt có 6 chế độ nấu khác nhau, người dùng có thể sử dụng nút "Function" để lựa chọn chế độ nấu phù hợp

Chức năng	Hướng dẫn sử dụng
Hot pot (Chế độ nấu lẩu)	Sau khi bật bếp sẽ mặc định ở chế độ "Hot pot". Công suất mặc định là 1600W, người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm công suất phù hợp bằng cách nhấn phím " Down" để giảm hoặc "Up" để tăng công suất của bếp. Dải công suất có thể điều chỉnh từ 200W đến 2000W
Soup (Chế độ nấu súp)	Ở chế độ "Soup" Công suất mặc định là 1600 W và thời gian mặc định là 1 giờ 15 phút.
Water (Chế độ đun nước)	Ở chế độ "Water" công suất mặc định 2000 W và thời gian mặc định là 20 phút.
Stir - fry (Chế độ xào nấu)	Ở chế độ "Stir fry" nhiệt độ mặc định là 270°C người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn phím " Down" để giảm hoặc "Up" để tăng nhiệt độ của bếp. Dải nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 80°C đến 270°C

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Fry (Chế độ chiên/rán)	Ở chế độ "Fry" nhiệt độ mặc định là 210°C người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn phím " Down" để giảm hoặc "Up" để tăng nhiệt độ của bếp. Dải nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 80°C đến 270°C
Steam (Chế độ hấp)	Ở chế độ "Steam" công suất mặc định là 1800 W và thời gian mặc định là 60 phút.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Bếp điện từ KG18IH1 được thiết kế có chức năng cài đặt thời gian ở 2 trạng thái: Thời gian bật và thời gian tắt. Đèn báo chức năng "Timer" (hẹn giờ) luôn sáng trong trạng thái hẹn giờ.

Hẹn giờ bật:

- Hẹn giờ : Khi bếp ở trạng thái chờ, nhấn phím "Timer" màn hình hiển thị của bếp sẽ hiện " _ : _ ". Để điều chỉnh thời gian nhấn phím " Up" để tăng hoặc " Down" để giảm thời gian cài đặt, người sử dụng có thể giữ tay vào phím " Up" / "Down" để điều chỉnh cài đặt nhanh hơn. Thời gian hẹn giờ ở chế độ này có thể điều chỉnh từ 1 phút đến 24 giờ

- Chọn chức năng nấu: Sau khi cài đặt thời gian phù hợp, người sử dụng nhấn phím " Function" để lựa chọn chức năng nấu sau khi thời gian hẹn giờ đã được thiết lập.

Đồng hồ bắt đầu đếm ngược, khi thời gian đếm ngược tới "0:00" chức năng nấu đã cài đặt sẽ được kích hoạt để hoạt động.

Để hủy chế độ hẹn giờ đã cài đặt nhấn lại phím "Timer" hoặc phím "ON/OFF" để hủy.

Lưu ý: Hẹn giờ bật bếp chỉ được cài đặt ở 3 trạng thái: Soup - Water – Steam.

Hẹn giờ tắt:

+ Ba chức năng: Hot pot - Stir fry - Fry không cài đặt sẵn chế độ hẹn giờ mặc định, tại các chức năng này người sử dụng có thể cài đặt thời gian tắt cho bếp khi đang sử dụng bằng cách:

Nhấn phím "Timer", màn hình hiển thị của bếp sẽ hiển thị ở mức "0 : 0 0", sử dụng phím " Up" để tăng hoặc " Down" để giảm thời gian cài đặt hẹn giờ. Bếp sẽ tự động đếm ngược đến khi thời gian trở về "0:00" và tự động tắt. Thời gian có thể cài đặt hẹn giờ tắt của bếp là: từ 1 phút đến 3 giờ. Để hủy chế độ hẹn giờ đã cài đặt nhấn lại phím "Timer"

+ Ba chức năng: Soup - Water - Steam đã được cài đặt mặc định thời gian tối đa để sử dụng. Người sử dụng có thể thay đổi thời gian hẹn giờ tắt của bếp bằng cách nhấn " Up" để tăng hoặc " Down" để giảm thời gian cài đặt.

- Soup (Chế độ nấu súp): thời gian mặc định là 1 giờ 15 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 40 phút đến 1 giờ 30 phút

- Water (Chế độ đun nước): thời gian mặc định là 20 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 3 phút đến 40 phút

- Steam (Chế độ hấp): thời gian mặc định là 60 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 40 phút đến 1 giờ 30 phút.

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

Trạng thái chờ: Màn hình hiển thị không sáng và đèn báo nguồn nhấp nháy

Trạng thái hẹn giờ: Đèn báo "Timer" sẽ luôn sáng nếu đang sử dụng trong trạng thái hẹn giờ

Khóa phím điều khiển: Nhấn giữ phím "Lock" (khóa) trong 3 giây để khóa các chức năng điều khiển (màn hình hiển thị "LOC"). Để mở khóa giữ phím "Lock" trong 3 giây hoặc nhấn phím "ON/OFF" để thoát khỏi trạng thái khóa phím điều khiển.

Lưu ý: Trạng thái "Lock" khóa phím điều khiển không có tác dụng với phím ON/OFF.

Mã lỗi và nguyên nhân:

Bếp hiển thị mã lỗi để cảnh báo tương ứng với các nguyên nhân:

MÃ LỖI	NGUYÊN NHÂN
E0	Không có dụng cụ đun nấu trên bếp hoặc dụng cụ đun nấu không phù hợp
E1	Bảo vệ khi điện áp quá thấp
E2	Bảo vệ khi điện áp quá cao
E3	Bảo vệ khi cảm biến mặt bếp bị hỏng và đoản mạch
E5	Bảo vệ quá nhiệt
E6	Bảo vệ IGBT quá nhiệt
E7	Surface sensor failure protection

Lưu ý: Thông báo ngay cho nhà sản xuất khi xảy ra các hiện tượng bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.

Kiểm tra, bảo dưỡng định kỳ phải được thực hiện đầy đủ theo quy định của nhà sản xuất.

DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP



1- Những dụng cụ nấu phù hợp có thể sử dụng:

Các loại dụng cụ nấu có chất liệu như: Gang, thép không gỉ, nồi sắt tráng men, các dụng cụ nấu có đáy phẳng và có từ tính với đường kính từ 12cm đến 26 cm

2- Những dụng cụ nấu không phù hợp để sử dụng:

Các dụng cụ nấu làm từ các chất liệu sau: Thủy tinh, gốm, sứ, nhôm, các dụng cụ có đường kính nhỏ hơn 12cm hoặc các dụng cụ nấu có đáy thô ráp không bằng phẳng đều không phù hợp để sử dụng.



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Lưu ý:

1. Lau sạch và khô ráo đáy nồi, mặt bếp trước khi sử dụng.
2. Kiểm tra phích cắm và ổ cắm phải được cắm chặt và tiếp xúc tốt.
3. Không đặt các vật liệu dễ gây cháy như: giấy, vải, xốp bìa... lên mặt bếp khi đang đun nấu hoặc khi mặt bếp đang nóng
4. Đặt bếp tại vị trí thoáng, không đặt bếp gần các vật dụng như thảm, vải, giấy... sẽ ảnh hưởng đến việc lưu thông khí và giải nhiệt cho bếp.
5. Không ngắt nguồn điện đột ngột khi bếp đang hoạt động hoặc trong chế độ bảo vệ. Sử dụng phím "ON/OFF" để tắt bếp trước khi ngắt kết nối nguồn điện việc này sẽ làm tăng tuổi thọ sử dụng bếp.
6. Ngắt kết nối hoàn toàn nguồn điện khi không sử dụng trong thời gian dài.
7. Không sử dụng các vật cứng hoặc sắc nhọn để sử dụng phím điều khiển.
8. Không sử dụng bếp tại những vị trí có các hóa chất dễ cháy nổ hoặc gần bình gas.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Ngắt hoàn toàn kết nối với nguồn điện và đảm bảo bếp đã nguội trước khi vệ sinh

1. Vệ sinh bề mặt bếp:

- Dùng khăn vải mềm, ẩm để vệ sinh

- Với các vết dầu mỡ lau bằng vải mềm thêm 1 chút kem đánh răng hoặc chất tẩy rửa, sau đó lau sạch bằng vải mềm, ẩm.

Chú ý:

Không vệ sinh bằng các vật dụng cứng, sắc nhọn hoặc giẻ sắt trên bề mặt bếp

Không sử dụng các hóa chất có tính axit hoặc các chất tẩy rửa có tính ăn mòn để vệ sinh bếp.

Không ngâm rửa bếp vào nước

2. Vệ sinh khe thông gió:

- Vệ sinh tại các khe thông gió bằng vải mềm, có thể dùng bàn chải hoặc máy hút bụi để vệ sinh bụi bẩn

Chú ý: Không dùng nước để xịt rửa hoặc ngâm vào nước để vệ sinh

CHÚ Ý AN TOÀN



Sử dụng ổ cắm trên 10A không sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác



Khi sử dụng, phải đặt bếp trên bề mặt phẳng và cách tường ít nhất 10cm



Không sử dụng bếp trong môi trường nhiệt độ cao như gần bếp ga hoặc bếp dầu



Không được rửa bếp trực tiếp bằng nước



Đảm bảo khe thoát khí luôn thông thoáng để đảm bảo tốt giải nhiệt bếp



Không để những vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp hộp lên khu vực đun của bếp vì chúng có thể bị làm nóng

CHÚ Ý AN TOÀN



Không đun nóng đồ hộp trước khi mở để tránh bị nổ



Không sử dụng khi mặt kính bị nứt vỡ, tắt bếp và ngắt kết nối nguồn điện để tránh nguy hiểm cho người sử dụng



Không nấu nổi khi không có nước hoặc thức ăn bên trong



Không nên để trẻ em tự ý sử dụng bếp



Những người bị bệnh tim nên hỏi ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng bếp



Không đặt bếp lên trên bề mặt kim loại vì bếp có thể làm nóng bề mặt kim loại và gây nguy hiểm



Vệ sinh bếp thường xuyên để tránh bụi bẩn lọt vào bên trong quạt và ảnh hưởng đến khả năng hoạt động



Sau khi sử dụng, khu vực đun nóng của bếp vẫn còn nóng, do vậy, không được chạm vào khu vực này để tránh bị bỏng



Nếu dây cắm của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật của Kangaroo