



	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 Vân Cường, Phố Thanh Hùng, Thị trấn Dõ Ngổ, 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 Khảm 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
	Bắc Kạn	Trung tâm Bảo hành Ủy quyền Đức Hữu	Số 43, Tổ 10, Phường Chi Kiến, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
	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 Nguyên	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 TM 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/A2 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 Đồng 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



Model: KG 15IC1

INDUCTION COOKER INSTRUCTION BOOKLET

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

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách 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
CÁC CHỨC NĂNG.....	4
SƠ ĐỒ CẤU TRÚC.....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6
LỖI VÀ CHẾ ĐỘ BẢO VỆ.....	7
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU.....	7
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	8
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC.....	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
FAILURE AND PROTECTION CODE.....	18
CHOICE OF COOKING UNTENSILS	19
MAINTENANCE AND CLEANING.....	20
FAULTS AND HANDLING MEASURES.....	11
WARRANTY INFORMATION	22

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 ĐƠN 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.

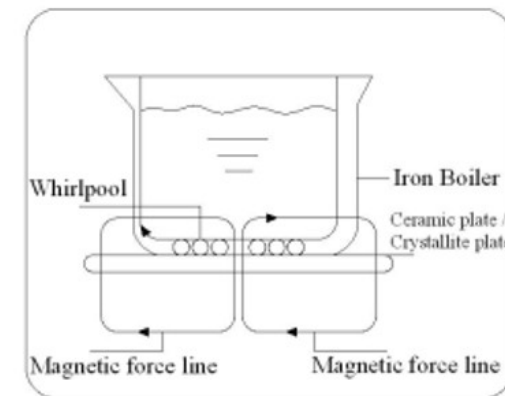
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

Nguyên lý hoạt động của bếp điện từ

Khi khởi động, dòng điện tức thời sẽ tạo ra từ trường trong cuộn dây bên trong bếp điện từ, ngay khi lực từ tiếp xúc với bề mặt thép của dụng cụ đun nấu (bề mặt nhiễm từ) thì trong bản thân dụng cụ đun nấu sẽ tạo ra sự chuyển động với tốc độ cao của các electron tự do, các electron này va đập vào nhau và va đập vào các ion dương sẽ sản sinh một nhiệt lượng lớn có tác dụng đun nấu được thức ăn.



Ưu điểm sản phẩm:

1. An toàn: Vì điều chỉnh, bếp có nhiều chế độ bảo vệ làm tăng tính an toàn sử dụng của sản phẩm.
2. Hiệu suất cao: hiệu suất nhiệt lên tới hơn 82%
3. Giao diện thân thiện và dễ sử dụng: Các phím chức năng có hình minh họa, rất dễ dàng cho người sử dụng
4. Bảo vệ môi trường: Không có lửa và khói trong suốt quá trình đun nấu.
5. Dễ dàng vệ sinh: Mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản.

CÁC CHỨC NĂNG

An Toàn

1. Phát hiện vật thể lạ

Khi dụng cụ đun nấu có đường kính nhỏ hơn 80mm hoặc là các vật thể có kích thước nhỏ (dao, đĩa, nhíp, chìa khóa...) trên bề mặt hoặc các dụng cụ đun nấu không nhiễm từ (Như nồi nhôm) thì bộ phận cảnh báo của bếp sẽ cảnh báo trong vòng 1 phút. Nếu người sử dụng bếp 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

Trong trường hợp nhiệt độ bên trong của bếp quá cao, bếp sẽ tự động bật chế độ bảo vệ, dừng gia nhiệt và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.

3. Bảo vệ nồi trong trường hợp đun nấu bị khô/cạn

Khi mặt kính của bếp bị quá nhiệt hoặc dụng cụ đun nấu khô/cạn làm nhiệt độ đáy dụng cụ đun nấu liên tục tăng lên, bếp sẽ tự động tắt trong thời gian ngắn để chuyển sang chế độ bảo vệ và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.

4. Bảo vệ trong trường hợp quá dòng hoặc điện thế không phù hợp

Khi hiệu điện thế thay đổi thất thường hoặc dòng thay đổi một cách đột ngột, bếp điện từ sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ và mặt bếp sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ. Bếp sẽ hoạt động trở lại sau khi dòng điện và hiệu điện thế bình ổn trở lại.

5. Tự động tắt bếp sau hai giờ

Nếu bếp được khởi động trong vòng hai giờ mà không có phím nào được ấn và bếp không trong chế độ hoạt động, bếp sẽ tự động chuyển sang trạng thái chờ (Trừ trường hợp đặt hẹn giờ cho bếp bật sau 2 giờ)

6. Tự động tắt bếp sau 1 phút

Nếu nồi được nhắc ra khỏi bếp, bếp sẽ tự động ngừng gia nhiệt và chuyển sang chế độ chờ.

Bảo vệ môi trường: không đốt nóng bằng ngọn lửa, không khói, không khí CO

Ví dụ điều chỉnh:

* Đa chức năng: Lẩu, Chiên Xào, Hầm, Đun nước

* Tùy chỉnh thời gian: Thời gian đun nấu có thể tùy ý điều chỉnh, bếp sẽ tự động tắt sau khi đạt đến mức thời gian đã cài đặt

Dễ vệ sinh: Bề mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC BẾP



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MỞ/TẮT

Cắm bếp vào ổ điện (nguồn điện có khả năng chịu tải 10A), bếp sẽ phát ra tiếng BÍP, mặt bếp sẽ hiển thị ký hiệu “- ON-”. Đặt nồi lên bếp, nhấn phím MỞ/ TẮT, sau đó chọn các chức năng nấu khác nhau. Điều chỉnh công suất bếp bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”. Tại bất cứ chế độ nào, khi bạn ấn phím MỞ/ TẮT, bếp sẽ chuyển sang chế độ chờ.

CẢNH BÁO: Không đặt nồi trống lên trên bếp. Khi đặt nồi lên bếp, trong nồi cần có nước hoặc thực phẩm. Nếu không đặt nồi hoặc đặt nồi không phù hợp lên mặt bếp, sau khi cảnh báo một phút, bếp sẽ tự động tắt và chuyển sang chế độ chờ. Để lựa chọn chức năng khác, nhấn phím tương ứng, bếp sẽ chuyển sang chế độ mà bạn lựa chọn.

CHEẾ ĐỘ LẤU:

Khi chọn chế độ “LẤU”, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị 1000W. Đây là mức mặc định của bếp. Bạn có thể điều chỉnh công suất tăng giảm theo các mức độ khác nhau (từ 200W đến 1800W) bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”.

CHEẾ ĐỘ CHIẾN XÀO:

Khi chọn chế độ “CHIẾN XÀO”, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị 200°C. Đây là nhiệt độ mặc định của bếp. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ của bếp thay đổi theo các mức từ 60°C đến 240°C bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”.

CHEẾ ĐỘ HẨM:

Nhấn phím MỞ / TẮT và chọn chức năng “HẨM”, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị bộ hẹn giờ 2:00 và nhấp nháy trong 5 giây. Bạn có thể cài đặt thời gian từ “0:00” đến “3:00” bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”. Nếu không có thao tác nào khác trong 5 giây màn hình nhấp nháy này, bếp sẽ tự động xác nhận thời gian hẹn giờ. Trong 20 phút đầu tiên sau khi bộ hẹn giờ được xác nhận, bếp sẽ tự động làm nóng liên tục ở mức công suất mặc định, sau đó bếp sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm.

CHEẾ ĐỘ ĐUN NƯỚC:

Nhấn phím MỞ / TẮT và chọn chức năng “ĐUN NƯỚC”, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị bộ hẹn giờ 0:30 và nhấp nháy trong 5 giây. Bạn có thể cài đặt thời gian từ “0:00” đến “3:00” bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”. Nếu không có thao tác nào khác trong 5 giây màn hình nhấp nháy này, bếp sẽ tự động xác nhận thời gian hẹn giờ.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN:

Nhấn phím MỞ/ TẮT để cài đặt thời gian. Nhấn phím “ĐỊNH GIỜ” lần đầu tiên, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị “0:00”, giá trị thời gian “0:00” nhấp nháy, bạn có thể nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt thời gian (từ 0 đến 3 giờ). Bạn cũng có thể nhấn phím “ĐỊNH GIỜ” lần hai để hủy chức năng này.

Chú ý:

A: Nhấn phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian cài đặt. Giữ phím “+” hoặc “-” khoảng 3 giây để tăng, giảm 10 phút. Giữ phím “+” hoặc “-” khoảng 1 giây để tăng, giảm 01 phút.

B: Tất cả các chức năng đều có thể cài đặt hẹn giờ.

LỖI VÀ KÝ HIỆU BẢO VỆ

Nếu có bất kỳ vấn đề gì bất thường xảy ra đối với bếp từ, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ, mặt bếp sẽ hiển thị như sau:

Ký hiệu hiển thị	Lỗi
E0	Không nồi/ chảo đặt trên bếp hoặc nồi/ chảo không phù hợp
E1	Hiệu điện thế quá thấp
E2	Hiệu điện thế quá cao
E3	Bếp bị ngắn mạch hoặc hở mạch
E4	Cảm biến IGBT trong điều kiện ngắn mạch hoặc hở mạch
E5	Đáy nồi có nhiệt độ quá cao
E6	Nhiệt độ của IGBT quá cao

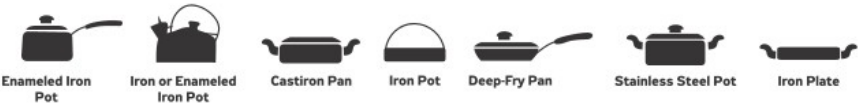
Lưu ý:

- Thông báo ngay cho Nhà sản xuất mọi dấu hiệu bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.

- Việc kiểm tra, bảo dưỡng và bảo trì định kỳ phải được thực hiện đầy đủ và đúng hạn theo qui định của Nhà sản xuất.

LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

B. NHỮNG DỤNG CỤ CÓ THỂ DÙNG VÀ KHÔNG THỂ DÙNG CHO BẾP TỪ



1) Những loại nồi sau đây có thể sử dụng:

Các loại nồi như nồi thép, nồi gang, nồi sắt tráng men, nồi và chảo với đường kính 12cm đến 26cm, có đáy phẳng và tráng lớp nhiễm từ.

2) Những loại nồi sau đây không thể sử dụng:

Nồi thủy tinh chịu lực, nồi gốm, nồi đồng, nồi nhôm, xong/nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn 12cm. Hoặc những nồi có bán kính lớn hơn bán kính khu vực gia nhiệt 2 cm. Những loại nồi có đế thô, ráp, nồi có chân đế hoặc nồi được làm từ các vật liệu cách nhiệt đều không thể sử dụng cho bếp điện từ.



LƯU Ý

1. Trước khi sử dụng, bạn hãy lau chùi nước hoặc dầu mỡ ở đáy nồi và mặt bếp
2. Trước khi sử dụng bạn nên kiểm tra xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ cắm hay không, nếu tiếp xúc không tốt có thể gây hỏng hóc cho bếp từ
3. Trong khi mặt bếp còn nóng hoặc đang trong quá trình đun nấu, bạn không nên đặt giấy, tấm nhôm, vải hoặc bất cứ vật nào khác không phù hợp lên bề mặt bếp để gia nhiệt trực tiếp vì có thể gây ra những tác hại không mong muốn
4. Không đặt bếp lên trên thảm, vải hoặc giấy mỏng trong quá trình đun vì có thể gây ngăn cửa thông khí của bếp và bếp sẽ không tản nhiệt được.
5. Không rút phích điện khi mà bếp đang hoạt động, trong trường hợp đèn "ON/OFF" sáng lâu (Bếp vẫn đang trong trạng thái hoạt động hoặc trong chế độ bảo vệ), đầu tiên bạn nên nhấn phím "ON/OFF" để chuyển bếp sang chế độ chờ rồi mới rút phích điện ra khỏi ổ, việc này có thể làm tăng tuổi thọ của bếp
6. Hãy rút phích điện nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài
7. Tránh tác động lực mạnh lên bề mặt của bếp. Trong trường hợp bị hư hỏng, hãy ngưng sử dụng bếp và gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
8. Không để những vật sắc nhọn cào xước bề mặt bàn phím điều khiển.
9. Không sử dụng bếp từ tại vị trí phía trên bình ga để tránh những tai nạn không đáng có. (vì những tia lửa điện có thể đốt nóng phần sắt của bình ga)

CÁCH THỨC VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN BẾP

Hãy tháo phích cắm và đảm bảo bề mặt của bếp đã nguội trước khi vệ sinh bếp

1. Bề mặt bếp và bảng điều khiển

- Dùng vải mềm ẩm để lau chùi
- Với các vết dầu mỡ, lau chùi bằng vải mềm cùng một chút thuốc đánh răng hoặc chất tẩy rửa, sau đó lau sạch bằng vải mềm ẩm
- * Chú ý: Không được lau chùi bề mặt bếp bằng những vật cứng.

2. Các lỗ thông khí vào/ra

Nên lau chùi bếp nhẹ nhàng bằng vải mềm
Có thể dùng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi để làm sạch bụi bẩn xung quanh các lỗ thông khí vào và ra
* *Chú ý:* Không được dùng nước để rửa bếp

KIỂM TRA LỖI

Trong khi vận hành, nếu có vấn đề với bếp, hãy bạn thực hiện những bước kiểm tra sau trước khi đưa bếp đến trung tâm bảo hành.

Vấn đề	Chỉ dẫn
1. Khi cắm phích cắm vào ổ điện, không nghe thấy tiếng BI, ấn phím POWER nhưng đèn LED không sáng	1. Ổ cắm có bị lỏng không? 2. Công tắc điện và Cầu chì có bị ngắt không? 3. Nguồn điện có bị ngắt không?
2. Bếp bị tắt sau 60s sau khi nghe tiếng BI	1. Nồi được sử dụng có phù hợp không? 2. Nồi có được đặt đúng vào giữa bếp hay không? 3. Đường kính của đáy nồi có lớn hơn 12 cm hay không?
3. Bếp bị tắt đột ngột khi đang sử dụng	1. Nhiệt độ xung quanh có quá nóng không? 2. Các lỗ thông khí vào và ra có bị kẹt không? 3. Bếp đã đạt được mức nhiệt độ đặt sẵn hay không? 4. Đôi khi bếp bị tắt là do chế độ bảo vệ của bếp, hãy đợi vài phút và thử lại

Cảnh báo

Trong trường hợp dây điện bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm cho con người và làm hỏng bếp, không được tự sửa chữa và cần mang đến dịch vụ bảo hành

CHÚ Ý AN TOÀN



Sử dụng ổ cắm trên 10A, không dùng ổ cắm thông thường hoặc 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



Không lắp đặt thêm những phụ kiện khác như dây sắt vì chúng có thể làm kẹt hoặc làm hỏng lỗ thông khí



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



Nếu bề mặt bếp bị vỡ, tắt bếp để tránh bị điện giật



Không đun sôi trống (không có nước hoặc thức ăn bên trong) để tránh ảnh hưởng đến khả năng làm việc của bếp hoặc gây nguy hiểm



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