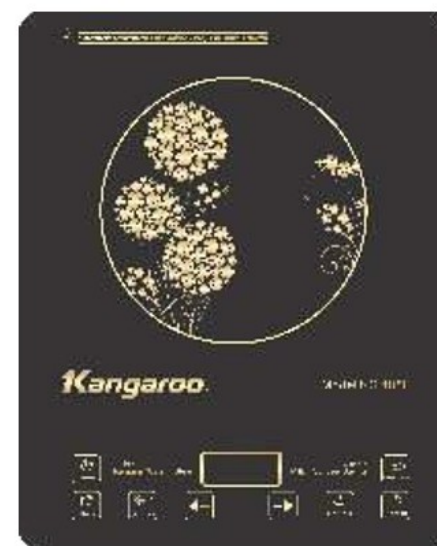




	Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
	Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
	Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thì Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
	Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê 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 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
	Phú 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
	Phú 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 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 7/2 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 Đông 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 408i

INDUCTION COOKER INSTRUCTION BOOKLET

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

Vui lòng đọc kỹ 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.

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

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
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG	7,8
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU.....	9
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	10,11
CHÚ Ý AN TOÀN.....	12,13
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	14

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	15
WORKING PRINCIPLE.....	16
PRODUCT FEATURE'S DETAIL.....	17
CONSTRUCTION DRAWING.....	18
OPERATING INSTRUCTIONS.....	19
PRECAUTIONS.....	20,21
CHOICE OF COOKING UTENSILS	22
MAINTENANCE AND CLEANING.....	23,24
WARRANTY INFORMATION.....	25
SAFETY NOTICE.....	26,27

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 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.

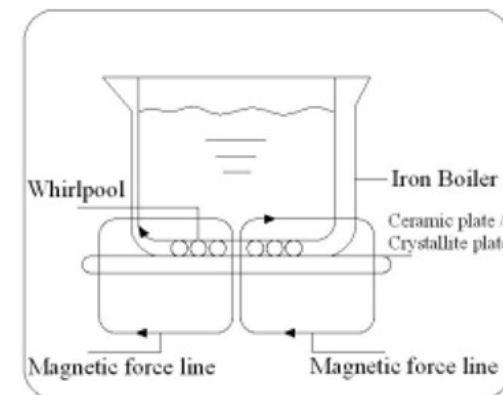
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐIỆN TỬ KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

Nguyên lý hoạt động của bếp 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)

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

Bảo vệ môi trường

* Bếp hoạt động không có lửa và không có khói trong suốt quá trình đun nấu, tránh hoàn toàn khả năng cháy do lửa của bếp ngoài ra cũng có tránh hoàn toàn các vấn đề rò rỉ khí ga gây cháy/nổ

Ví dụ điều chỉnh

* Đa chức năng: Tự động hâm nóng sữa, tự động tắt bếp khi nổi nước sôi, dễ dàng sử dụng.

* Nhiều chức năng công suất để lựa chọn: 5 mức điều chỉnh công suất khác nhau để phù hợp với các nhu cầu đun nấu.

* Nhiều chức năng nhiệt độ để lựa chọn: 5 mức điều chỉnh nhiệt độ khác nhau để phù hợp với các nhu cầu đun nấu.

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

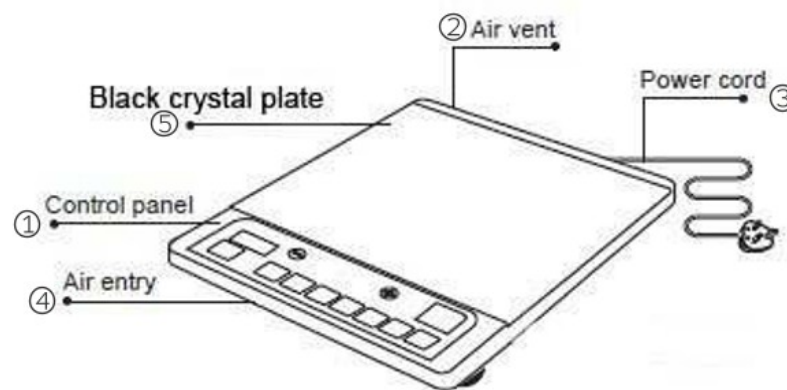
Tự động kiểm tra và cảnh báo

Dễ dàng vệ sinh

* Bề mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản, khả năng chịu lực tốt.

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC BẾP

1. Control panel: Bảng điện khiển.
2. Air entry: Không khí vào
3. Power cord: Dây nguồn
4. Air vent: Không khí ra
5. Black Crystal plate: Mặt kính chịu lực



CHỨC NĂNG TẮT/BẬT

Cắm bếp vào ổ điện (nguồn điện có khả năng chịu tải tới 10A), bếp sẽ phản hồi bằng tiếng "bíp" và mặt bếp sẽ hiển thị ký hiệu "----". Đặt nồi lên bếp và nhấn phím ON/OFF, bếp sẽ mặc định khởi động tại chế độ "Hot Pot" (Nấu lẩu), bề mặt hiển thị của bếp sẽ hiển thị chế độ công suất trung bình, điều chỉnh công suất bếp bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-". Tại bất cứ chế độ nào, khi bạn ấn nút ON/OFF thì bếp sẽ chuyển sang chế độ chờ.

CẢNH BÁO: Không đặt nồi trống lên trên bếp. Khi đặt nồi lên bếp thì trong nồi cần phải có nước hoặc thức ăn trong nồi. Nếu không đặt nồi hoặc nồi không phù hợp lên mặt bếp, sau khi cảnh báo 1 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 mong muốn.

Chế độ nấu lẩu

Khi bạn dùng bếp ở chế độ "Hot Pot", đèn LED trên mặt bếp sẽ hiển thị "1500", đây là mức mặc định của bếp. Bạn có thể điều chỉnh công suất tăng giảm theo các mức độ khác nhau bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-".

HIỆU ĐIỆN THẾ

Đối với bất kỳ chức năng nào của bếp, Đèn Led hiển thị sẽ bật sáng thể hiện bếp đã được kết nối với nguồn điện sau khi nhấn phím POWER CONSUMPTION / VOLTAGE lần thứ nhất, mặt hiển thị của bếp sẽ hiển thị mức tiêu thụ điện của bếp (kwh). Nhấn phím POWER CONSUMPTION / VOLTAGE lần thứ hai, màn hình hiển thị của bếp sẽ hiển thị hiệu điện thế của nguồn điện.

Chế độ đun nước

Nhấn phím ON/OFF để lựa chọn chức năng WATER, bếp sẽ hoạt động với các điều kiện của chế độ này, màn hình hiển thị của bếp sẽ hiển thị "2100".

Chế độ rán

Khi bếp trong chế độ "Fry", đèn LED của mặt bếp sẽ hiển thị "2400", đây là nhiệt độ mặc định ban đầu của bếp khi sử dụng chức năng này. Bạn có thể lựa chọn nhiệt độ bếp thay đổi theo các mức từ 1-8 bằng cách nhấn phím "-" hoặc "+"

Cảnh báo: Trong suốt quá trình sử dụng, bạn lưu ý đổ dầu, thức ăn vào nước ngay khi đun nấu để tránh những việc không mong muốn do đun nồi trống (nồi không có thức ăn bên trong) gây ra.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN/CÀI ĐẶT LẠI

Trong trạng thái chờ của bếp, nhấn phím TIMER/ PRE-SET lần đầu tiên thì màn hình bếp sẽ hiển thị "0:00", thông số cài đặt "Phút" (MINUTE) nhấp nháy "0:00", nhấn phím điều chỉnh "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian từ 0-59. Nhấn phím TIMER/PRESET lần thứ hai để cài đặt "giờ" (HOUR), màn hình bếp sẽ nhấp sáng "0:00", nhấn phím "+" hoặc "-" để cài đặt giờ từ 0-23. Nhấn phím TIMER/PRE-SET lần nữa, điều chỉnh phím chức năng (Bếp sẽ mặc định làm việc ở chế độ nấu lẩu "HOT POT") và mức công suất, nhấn phím PRE-SET để bếp bắt đầu làm việc với các chức năng đã được cài đặt, công suất và thời gian có thể được thay thế. Tại thời điểm này, nếu cần hủy chức năng hẹn giờ thì có thể nhấn nhấn phím TIMER/PRE-SET.

Cài đặt thời gian

A. Nhấn phím ON/OFF để cài đặt công suất và chức năng bếp, nhấn phím TIMER/PRE-SET lần đầu tiên, màn hình bếp sẽ hiển thị "0:00", giá trị phút "MINUTE" sẽ nhấp nháy "0:00" nhấn phím "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian phút từ 0-59. Nhấn phím TIMER/PRE-SET lần thứ hai để cài đặt thời gian hẹn giờ, màn hình bếp sẽ nhấp nháy

B. Tất cả phím chức năng có thể được sử dụng cho chức năng PRE-SET. Ấn phím "On/Off" để hủy cài đặt thời gian.

Chế độ nấu Cháo/Súp

Nhấn phím ON/OFF để lựa chọn chức năng nấu súp, bếp sẽ bắt đầu làm việc với chế độ này, màn hình hiển thị sẽ hiển thị mức công suất cao nhất, sau 6 phút bếp sẽ chuyển sang mức công suất trung bình, sau 15 phút sẽ chuyển sang mức công suất thấp, thời gian tổng cho quá trình này là 90 phút. Tùy theo điều kiện thực tế mà bạn có thể nhấn phím "+" hoặc "-" để điều chỉnh mức công suất cho phù hợp. Bạn cũng có thể kết hợp sử dụng với chức năng hẹn thời gian tắt

Chế độ hầm

Nhấn phím ON/OF để lựa chọn chức năng hầm thức ăn, khi bếp bắt đầu hoạt động trong chế độ này, màn hình hiển thị sẽ hiển thị "1000W", bếp sẽ bắt đầu hoạt động từ 1000W sau một vài phút. Công suất của bếp sẽ không liên tục duy trì ở mức 1000W trong suốt quá trình nấu. Sau khi nước sôi thì bếp sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm, tổng thời gian cho quá trình này vào khoảng 40-45 phút (Chức năng được cài đặt tự động)

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

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 và 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	Bảo vệ quá dòng
E2	Hiệu điện thế không phù hợp (Quá cao hoặc quá thấp)
E3	Đáy nồi có nhiệt độ quá cao
E4	Bếp bị ngắn mạch hoặc hở mạch
E5	Cảm biến IGBT trong điều kiện ngắn mạch hoặc hở mạch

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.

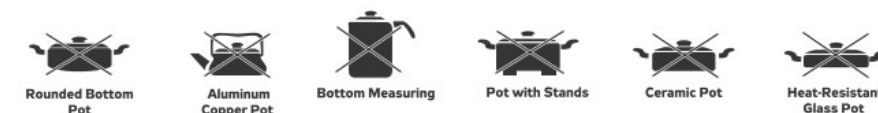
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

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 từ 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.



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 B1, 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 B1	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
4. Không thể điều khiển được nhiệt độ khi sử dụng bếp.	1. Đáy nồi thô ráp hoặc lõm ở giữa hay không? 2. Đèn LED của chế độ cài đặt nhiệt độ có sáng không?

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

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 ngẽn của 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

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 nước (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 của bếp



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