

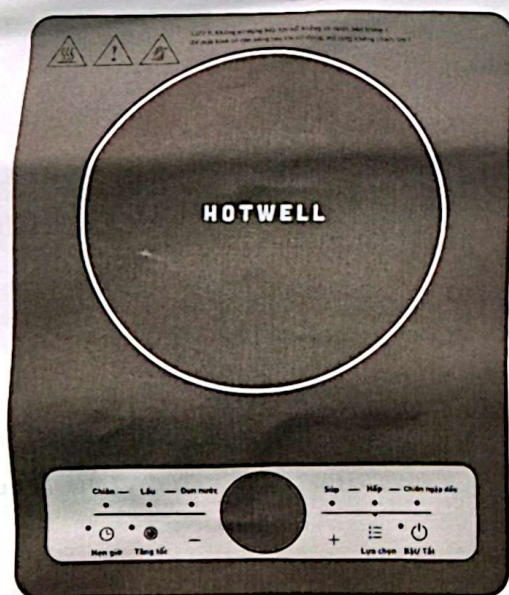
HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ ĐƠN

SI22H2



www.hotwell.vn

LỜI NÓI ĐẦU

Hotwell là thương hiệu gia dụng Việt thuộc Công ty Cổ phần Masscom Việt Nam – một trong 500 công ty công nghệ lớn nhất Việt Nam.

Thương hiệu gia dụng Hotwell được thành lập vào năm 2021, hoạt động dựa trên nền tảng xây dựng sản phẩm bằng tất cả chữ TÂM và lấy sự hài lòng của người tiêu dùng làm kim chỉ nam để phát triển. Với nỗ lực nâng cao chất lượng cuộc sống, Hotwell cam kết luôn sáng tạo đổi mới, áp dụng tiến bộ khoa học - công nghệ để cho ra mắt các sản phẩm chất lượng vượt trội. Gia dụng Hotwell hướng tới mục tiêu xây dựng hệ sinh thái tiện ích toàn diện phục vụ gia đình Việt.

1 THÔNG TIN AN TOÀN

Lưu ý đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng bếp. Mọi lỗi phát sinh do người dùng sai cách gây tổn thất thiệt hại sẽ không đạt điều kiện bảo hành.

Để tránh gây ra sự cố hỏng hóc về giật điện, chập điện hoặc hỏa hoạn, khách hàng vui lòng làm theo các hướng dẫn sau đây:

Trước khi sử dụng:

- Dây điện của hộ gia đình phải đáp ứng được dòng điện lớn hơn 15A.
- Không được tự ý sửa chữa, thay đổi kết cấu của sản phẩm.
- Nếu phần dây nguồn có dấu hiện bất thường vui lòng không sử dụng bếp và liên lạc trực tiếp với trung tâm bảo hành.
- Hạn chế đề nên hoặc bẻ xoắn dây nguồn để đảm bảo tuổi thọ cho dây.
- Không nên cắm nguồn khi tay còn đang ướt.
- Không đặt bếp ở vị trí quá ẩm ướt hoặc nơi có nhiệt độ cao.

Trong khi sử dụng:

- Không đặt bếp ở vị trí không bằng phẳng, gồ ghề.
- Sử dụng các loại nồi, chảo nấu có từ tính và đủ tiêu chuẩn để bếp đạt hiệu suất đun nấu cao nhất.
- Nên đặt bếp ở vị trí thoáng khí để tránh hiện tượng tích tụ nhiệt dẫn đến cháy nổ.
- Trẻ trên 8 tuổi, những người bị suy giảm khả năng thể chất, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng bếp từ

nhưng phải dưới sự giám sát và có hướng dẫn cụ thể.

- Tránh bật bếp nấu khi nồi không có thực phẩm để tránh đun khô gây biến dạng nồi.
- Trước khi đặt nồi lên bếp để nấu, lưu ý vệ sinh bề mặt nấu và đáy nồi sạch sẽ.
- Lưu ý sắp xếp dây nguồn gọn gàng không bị quàng lên bề mặt nấu.
- Tránh đánh rơi các đồ vật lên bề mặt kính. Nếu kính bếp bị nứt vỡ, vui lòng tắt bếp và liên hệ với trung tâm bảo hành.
- Nếu trong quá trình đun nấu bếp xảy ra hiện tượng bất thường, vui lòng ngắt nguồn điện và liên hệ trực tiếp đến trung tâm bảo hành.
- Không được che các lỗ thoát khí trên thân bếp.

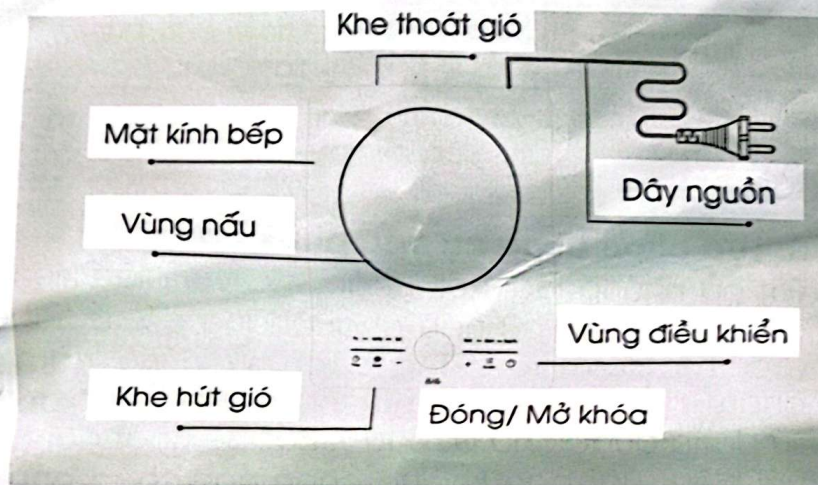
Sau khi sử dụng:

- Không được chạm lên bề mặt bếp vì sau khi đun nấu bếp mặt bếp vẫn còn rất nóng. Trên thanh điều khiển bếp sẽ hiển thị đèn báo nóng và quạt tản nhiệt sẽ chạy.
- Sau khi tắt bếp hãy chờ cho tới khi đèn cảnh báo nhiệt độ tắt, quạt ngừng chạy rồi mới tiến hành rút dây cáp nguồn nhằm tăng tuổi thọ sử dụng cho bếp.
- Tránh sử dụng nước lạnh đổ trực tiếp vào bề mặt bếp đang nóng.
- Khi rút dây cáp nguồn không dùng tay kéo hoặc giật phần dây dẫn

2 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SI22H2
Điện áp	220V-240V~ 50Hz
Công suất	2200W
Điều khiển	Cảm ứng

3 CẤU TẠO SẢN PHẨM



4 HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Hướng dẫn nhanh:

- Lưu ý cho thức ăn vào nồi, chảo trước rồi mới đặt lên bếp.
- Cắm dây nguồn chắc chắn. Nhấn phím **"Bật/Tắt"** để khởi động bếp rồi sau đó nhấn phím **"Lựa chọn"** bếp sẽ đi vào hoạt động ở chế độ **"Lẩu"**. Sử dụng các phím +/- để tăng giảm công suất bếp tùy ý.

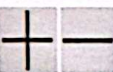
HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

- Khi kết thúc nấu vui lòng nhấn nút **"Bật/Tắt"** để tắt bếp. Bề mặt bếp sau khi nấu xong còn nóng nên quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục quay. Vui lòng không rút điện cho đến khi bếp hạ nhiệt.

2. Hướng dẫn chi tiết:

Đặt nồi, chảo nấu lên bề mặt bếp trước khi nấu. Khi cắm điện, bếp sẽ phát ra 1 tiếng "bíp" báo hiệu bếp đã có điện, màn hình sáng các đèn lên một lượt báo hiệu bếp sẵn sàng sử dụng.

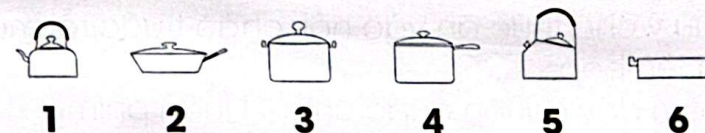
Bảng điều khiển	Diễn giải
 Bật/tắt	Bật/tắt bếp từ
 Lựa chọn	Lựa chọn các chế độ nấu khác nhau. Nhấn 1 lần chuyển 1 chế độ theo vòng lặp (Chiên, Lẩu, Đun nước, Súp, Hấp, Chiên ngập dầu).
 Hẹn giờ	Thời gian hẹn tối đa lên đến 3 tiếng. Riêng chế độ nấu Lẩu sẽ không sử dụng cài đặt thời gian được.
 Hẹn giờ	Tăng/Giảm công suất, thời gian nấu nướng trong quá trình sử dụng bếp. Chức năng khóa: Khi nhấn giữ đồng thời 2 phím + và - bàn phím điều khiển sẽ được khóa lại. Nhấn giữ đồng thời lại 2 phím để mở khóa.
 Tăng tốc	Tăng công suất bếp lên mức cao nhất. Sau 3 phút thì sẽ quay trở lại chế độ đã chọn ban đầu.

Chế độ Nấu	Diễn giải
Chiên	Mặc định bếp sẽ để mức 1800W, có thể cài đặt thời gian
Lẩu	Mặc định bếp sẽ để mức 2200W, không thể cài đặt thời gian
Đun nước	Mặc định bếp sẽ để mức 2200W, có thể cài đặt thời gian. Chức năng đun nước này sẽ tự động tắt sau 15 phút hoạt động.
Súp	Mặc định bếp sẽ để mức 1600W, có thể cài đặt thời gian
Hấp	Mặc định bếp sẽ để mức 2200W, có thể cài đặt thời gian
Chiên ngập dầu	Mặc định bếp sẽ để mức 1000W, có thể cài đặt thời gian

3. Lựa chọn dụng cụ nấu phù hợp:

Tất cả những loại nồi, chảo v.v.. với điều kiện đáy của dụng cụ nấu phải phẳng có từ tính (có thể kiểm tra bằng cách sử dụng nam châm, nếu nam châm hút thì loại nồi, chảo đó sử dụng được cho bếp từ). Bếp sẽ hoạt động với hiệu suất cao khi lựa chọn nồi, chảo phù hợp và giảm khả năng xước, vỡ bề mặt kính.

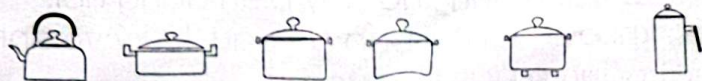
Một số loại nồi, chảo nên sử dụng:



1. Ấm nước đáy từ
2. Chảo đáy từ
3. Nồi có vật liệu từ tính
4. Nồi sắt đáy từ
5. Ấm có vật liệu từ tính
6. Chảo nướng đáy từ

Một số loại nồi, chảo không nên sử dụng:

Đáy không phẳng, không có vật liệu từ tính hoặc đường kính quá bé.



1 2 3 4 5 6

1. Ấm nhôm 2. Nồi thủy tinh cách nhiệt
3. Nồi gốm 4. Nồi có đáy cong
5. Nồi có chân đế 6. Đáy có đường kính quá bé

5 SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
Không lên nguồn	1. Chưa cắm dây nguồn 2. Dây nguồn bếp lỗi 3. Mạch nguồn bếp lỗi	1. Cắm lại dây nguồn 2. Liên hệ trung tâm bảo hành 3. Liên hệ trung tâm bảo hành
Bếp không hoạt động	1. Chưa nhấn nút "Bật/Tắt" để khởi động bếp. 2. Mạch điều khiển bếp bị lỗi, không lên đèn	1. Nhấn " Bật/Tắt " để khởi động bếp. Vui lòng đọc hướng dẫn vận hành. 2. Liên hệ trung tâm bảo hành.
Bếp tự động ngắt, đun không sôi	1. Thời gian đun nấu kết thúc. 2. Quá nhiệt (chức năng an toàn)	1. Vui lòng đọc hướng dẫn vận hành. 2. Kiểm tra lại vị trí đặt bếp xem có kín không. Kiểm tra các khe thoát hơi trên thân bếp. Đặt bếp ra nơi thoáng mát 10 phút.

	3. Mạch công suất bếp lỗi	Khi bếp ngưng sẽ hoạt động lại bình thường. 3. Liên hệ trung tâm bảo hành
Lỗi hiển thị C:02 C2	Cảnh báo quá nhiệt (nhiệt độ bên trong lòng bếp từ quá cao)	Để bếp ngưng hẳn (5-10 phút) sau đó nhấn nút Bật/Tắt để khởi động lại bếp.
Lỗi hiển thị C:03 C3 Lỗi hiển thị C:01 C1	Cảnh báo quá nhiệt (nhiệt độ bề mặt bếp quá cao)	Để bếp ngưng hẳn (5-10 phút) sau đó nhấn nút Bật/Tắt để khởi động lại bếp
Lỗi hiển thị E:01 E1 E:02 E2 E:04 E4 E:03 E3 EU E:07 EH EL E7	Khi sử dụng bếp từ, nếu một số các thành phần linh kiện trở nên bất thường (nhiệt độ tăng quá cao, dòng điện cao hoặc thấp quá v.v..) thì bếp sẽ hiện lỗi.	Bật/Tắt lại bếp, nếu không được vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành.

6 VỆ SINH THIẾT BỊ

Lưu ý: Trước khi vệ sinh bếp, yêu cầu rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện. Nếu bếp còn đang nóng khuyến cáo nên để nguội rồi mới rút dây nguồn.

Các bước vệ sinh bếp được thực hiện như sau:

- Làm sạch bề mặt kính bếp: Sử dụng vải mềm thấm nước hoặc xà phòng để lau. Với các vết bám trên bề mặt kính, quý khách hàng có thể mua dụng cụ dao chuyên dụng vệ sinh bề mặt kính bếp từ, hồng ngoại.
- Làm sạch phần thân bếp: sử dụng vải mềm ẩm. Nên hạn chế rửa nước trực tiếp.
- Đường hút, thoát gió trên thân bếp có thể làm sạch bằng chổi con hoặc vải mềm ẩm.
- Để bếp khô ráo hoàn toàn trước lần sử dụng tiếp theo.
- Nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài thì sau khi vệ sinh ta nên bọc bếp lại bằng ni-lông và đóng xấp để nơi thoáng mát.

Sản phẩm không phải là rác thải sinh hoạt, chính vì thế khi loại bỏ cần được phân loại rác thải - việc làm này của các bạn đã góp phần lớn giảm thiểu lượng rác thải vứt bỏ xuống biển, mang đi chôn hoặc xử lý bằng lò đốt, từ đó giảm thiểu được các tác động tiềm ẩn xấu đối với sức khỏe con người và môi trường thiên nhiên xung quanh.

Hãy hành động vì một tương lai Xanh - Sạch - Đẹp

TRUNG TÂM BẢO HÀNH HOTWELL

1. TTBH Hà Nội:

Địa chỉ: Số 339 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP. Hà Nội
Điện thoại: 024.3767 9171 | Fax: 024.3767 9172

2. TTBH Đà Nẵng:

Địa chỉ: Số 529 Điện Biên Phủ, phường Hòa Khê, quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
Điện thoại: 0236.3710.456 | Fax: 0236.3710.989

3. TTBH Hồ Chí Minh:

Địa chỉ: Số 9, Lê Văn Huân, Phường 13, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh.
Điện thoại: 0286.2728.280

4. TTBH Cần Thơ:

Địa chỉ: Số 33 Nguyễn Đệ, phường An Hoà, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
Điện thoại: 0292.3760.689

5. TTBH Nghệ An:

Địa chỉ: Số 42, đường Nguyễn Cảnh Hoàn, Phường Quán Bàu, thành phố Vinh, Tỉnh Nghệ An.
Điện thoại: 0238.866.2828

Hình ảnh trong HDSD này chỉ mang tính chất tham khảo cho sản phẩm. Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúc các bạn có những trải nghiệm tuyệt vời cùng HotWell!

6 VỆ SINH THIẾT BỊ

Lưu ý: Trước khi vệ sinh bếp, yêu cầu rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện. Nếu bếp còn đang nóng khuyến cáo nên để nguội rồi mới rút dây nguồn.

Các bước vệ sinh bếp được thực hiện như sau:

- Làm sạch bề mặt kính bếp: Sử dụng vải mềm thấm nước hoặc xà phòng để lau. Với các vết bám trên bề mặt kính, quý khách hàng có thể mua dụng cụ dao chuyên dụng vệ sinh bề mặt kính bếp từ, hồng ngoại.
- Làm sạch phần thân bếp: sử dụng vải mềm ẩm. Nên hạn chế rửa nước trực tiếp.
- Đường hút, thoát gió trên thân bếp có thể làm sạch bằng chổi con hoặc vải mềm ẩm.
- Để bếp khô ráo hoàn toàn trước lần sử dụng tiếp theo.
- Nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài thì sau khi vệ sinh ta nên bọc bếp lại bằng ni-lông và đóng xốp để nơi thoáng mát.

Sản phẩm không phải là rác thải sinh hoạt, chính vì thế khi loại bỏ cần được phân loại rác thải - việc làm này của các bạn đã góp phần lớn giảm thiểu lượng rác thải vứt bỏ xuống biển, mang đi chôn hoặc xử lý bằng lò đốt, từ đó giảm thiểu được các tác động tiềm ẩn xấu đối với sức khỏe con người và môi trường thiên nhiên xung quanh.

Hãy hành động vì một tương lai Xanh - Sạch - Đẹp

TRUNG TÂM BẢO HÀNH HOTWELL

1. TTBH Hà Nội:

Địa chỉ: Số 339 Nguyễn Khang, phường Yên Hòa, quận Cầu Giấy, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024.3767 9171 | Fax: 024.3767 9172

2. TTBH Đà Nẵng:

Địa chỉ: Số 529 Điện Biên Phủ, phường Hòa Khê, quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

Điện thoại: 0236.3710.456 | Fax: 0236.3710.989

3. TTBH Hồ Chí Minh:

Địa chỉ: Số 9, Lê Văn Huân, Phường 13, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: 0286.2728.280

4. TTBH Cần Thơ:

Địa chỉ: Số 33 Nguyễn Đệ, phường An Hòa, quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

Điện thoại: 0292.3760.689

5. TTBH Nghệ An:

Địa chỉ: Số 42, đường Nguyễn Cảnh Hoan, Phường Quán Bàu, thành phố Vinh, Tỉnh Nghệ An.

Điện thoại: 0238.866.2828

Hình ảnh trong HDSD này chỉ mang tính chất tham khảo cho sản phẩm. Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúc các bạn có những trải nghiệm tuyệt vời cùng HotWell!