

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 kĩ 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 đủ điều kiện bảo hành.

Để tránh gây ra sự cố hỏng hóc về điện giật, 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 hiệu bất thường vui lòng không sử dụng bếp và liên lạc trực tiếp với trung tâm bảo hành.
- Hạn chế đè nén 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.
- Nên đặt bếp ở vị trí thoáng khí để tránh hiện tượng tích tụ nhiệt dẫn đến cháy nổ.
- Để bếp xa tầm tay trẻ nhỏ.
- Hạn chế bật bếp khi không có nồi, vỉ nướng bên trên bề mặt kính.
- Trước khi đặt nồi để nấu, lưu ý vệ sinh bề mặt nấu và đáy nồi sạch sẽ

- Không nên đặt đồ nhựa, giấy báo cạnh bề mặt mâm hồng ngoại đang phát nhiệt.
- Lưu ý sắp xếp dây nguồn gọn gàng không bị quàng lên bề mặt nấu.
- Tránh làm 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.

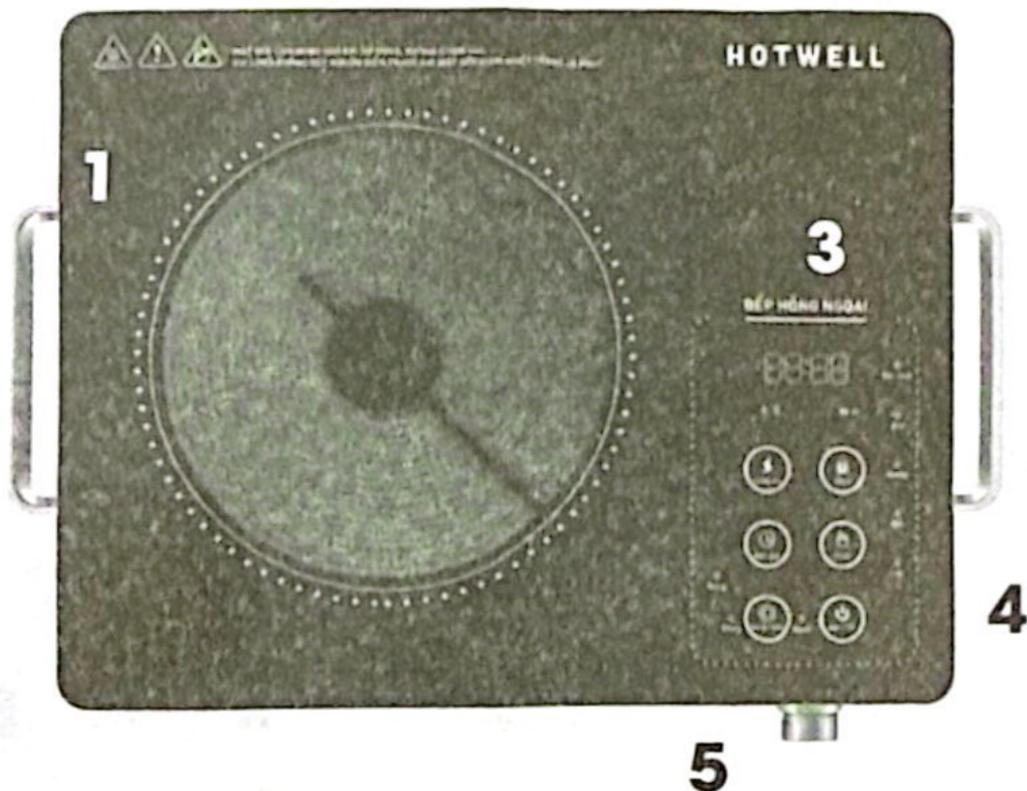
Sau khi sử dụng:

- 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 cảnh báo "Nóng", đèn báo nóng sẽ được bật sáng.
- Chỉ được rút nguồn điện bếp khi bếp hạ nhiệt độ và không còn cảnh báo nóng.
- Hạn chế sử dụng nước lạnh đổ trực tiếp vào bề mặt bếp đang nóng.

2 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SF20H1
Điện áp	220V-240V~50Hz
Công suất	2000W
Điều khiển	Cảm ứng kết hợp nút xoay

3 CẤU TẠO SẢN PHẨM



Một số các cảnh báo có trên bề mặt kính

1. Mặt kính bếp
2. Khe thoát gió
3. Bảng điều khiển
4. Đường lấy gió
5. Nút xoay vô cấp



4 HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Hướng dẫn nhanh:

- Lưu ý bỏ thức ăn vào nồi, chảo trước rồi mới đặt lên bếp.
- Khi bật bếp, chế độ nấu Lẩu sẽ được bật mặc định, nhấn phím "Chọn" để lựa chọn kiểu nấu mà bạn cần. Điều chỉnh công suất, nhiệt độ đun bằng cách dùng núm xoay sau khi chọn chế độ nấu.

- Có thể cài đặt được thời gian làm việc (tối đa 3 tiếng) bằng cách sau khi chọn chức năng nấu xong nhấn vào phím "Hẹn giờ" rồi sử dụng núm xoay để điều chỉnh.

- Khi kết thúc nấu vui lòng nhất nút Bật/Tắt để tắt bếp. Bề mặt bếp sau khi nấu xong còn nóng nên quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục quay và đồng thời có đèn cảnh báo nóng. Vui lòng không rút điện cho đến khi bếp hạ nhiệt, quạt không còn quay và không còn đèn cảnh báo.

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, sẵn sàng sử dụng. Chạm vào phím Bật/Tắt, bếp sẽ vào chức năng chờ và hiển thị trên màn hình "ON". Sau đó chạm vào phím "Chọn" để vào chọn kiểu nấu.

Bảng điều khiển	Diễn giải
Bật/ Tắt 	Bật/tắt bếp hồng ngoại
Chọn 	Lựa chọn các chế độ nấu khác nhau. Nhấn 1 lần chuyển 1 chế độ theo vòng lặp (Lẩu - Xào - BBQ - Súp - Đun nước).
Hẹn giờ 	Thời gian hẹn tối đa lên đến 3 tiếng (00:01 đến 03:00) Vặn núm xoay cùng chiều kim đồng hồ (tăng 10 phút) Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ (giảm 1 phút)

Khóa phím 	Khóa an toàn, các phím và chức năng không thể điều khiển khi kích hoạt chức năng này ngoại trừ phím Bật/Tắt. Nhấn giữ 5 giây để khóa, nhấn giữ lại 5 giây để mở khóa. Màn hình sẽ hiển thị "LOCK" khi chức năng này kích hoạt.
Kiểm tra 	Nhấn để kiểm tra mức điện áp và tổng công suất tiêu thụ của bếp.
Vòng nhiệt 	Bếp sẽ mặc định bật cả 2 vòng nhiệt từ đầu. Nhấn lần 1: Bật vòng nhiệt trong, tắt vòng nhiệt ngoài Nhấn lần 2: Bật vòng nhiệt ngoài, tắt vòng nhiệt trong Nhấn lần 3: Quay lại, bật cả 2 vòng nhiệt.
	Màn hình hiển thị của bếp. Có thể hiển thị điện áp, công suất nấu, nhiệt độ nấu, thời gian cài đặt, các mã lỗi và cảnh báo.
Núm xoay	Sử dụng để điều chỉnh công suất nấu, nhiệt độ nấu và hẹn giờ: - Xoay theo chiều kim đồng hồ để tăng (+) - Xoay ngược chiều kim đồng hồ để giảm (-)

Chế độ nấu:

Lẩu: Công suất mặc định để 2000W và hiển thị trên màn hình. Có 10 mức công suất khác nhau có thể điều chỉnh được bằng núm xoay: 200W, 400W, 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 2000W.

Có thể điều chỉnh hẹn giờ trong quá trình nấu

Xào: Màn hình sẽ hiển thị nhiệt 650° mặc định. Có 10 mức nhiệt độ khác nhau có thể điều chỉnh được bằng núm xoay: 90°, 150°, 300°, 400°, 450°, 500°, 550°, 600°, 650°.

Có thể điều chỉnh hẹn giờ trong quá trình nấu.

BBQ (nướng): Màn hình sẽ hiển thị nhiệt 500° mặc định.

Có 10 mức nhiệt độ khác nhau có thể điều chỉnh được bằng núm xoay: 90°, 150°, 300°, 400°, 450°, 500°, 550°, 600°, 650°.

Có thể điều chỉnh hẹn giờ trong quá trình nấu.

Súp: Công suất mặc định để 2000W và hiển thị trên màn hình. Không thể điều chỉnh được công suất

Bếp sẽ đun 2000W trong 10 phút đầu sau đó giảm xuống 1000W ở 10 phút tiếp theo và 400W ở 70 phút cuối (tổng quá trình là 90 phút). Khi thời gian đun kết thúc, bếp sẽ báo hiệu rồi tự động tắt.

Có thể điều chỉnh hẹn giờ trong quá trình nấu từ 40 phút đến 2 tiếng.

Đun nước: Công suất mặc định để 2000W và hiển thị trên màn hình. Không thể điều chỉnh được công suất

Khi thời gian đun kết thúc, bếp sẽ báo hiệu rồi tự động tắt.

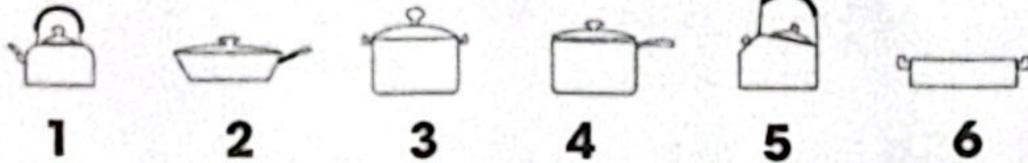
Có thể điều chỉnh hẹn giờ trong quá trình nấu từ 3 phút đến 40 phút.

3. Lựa chọn dụng cụ nấu phù hợp:

Tất cả những loại nồi, chảo v.v.. được làm bằng inox, sắt, thép, nhôm, sứ đều có thể sử dụng được bình thường với điều kiện đáy của dụng cụ nấu phải phẳng và không có vật liệu cách

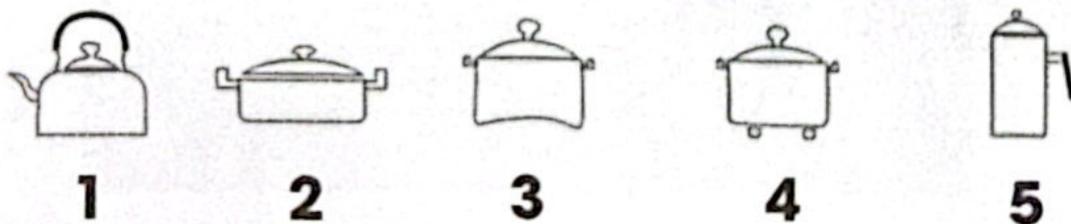
nhiệt. Bếp sẽ hoạt động với hiệu suất cao khi lựa chọn nồi, chảo phù hợp và giảm khả năng xước, vỡ bề mặt kính.

Một số loại nồi, chảo nên sử dụng: nồi đáy phẳng có đường kính từ Ø18 đến Ø26, nồi cán dài có đường kính từ Ø12 đến Ø20



1. Ấm nước inox ko gỉ
2. Nồi sắt
3. Nồi có vật liệu từ tính
4. Nồi sắt đổi màu
5. Ấm có vật liệu từ tính
6. Chảo sắt

Một số loại nồi, chảo hạn chế sử dụng: đáy không phẳng, có lớp cách nhiệt bên ngoài, làm bằng thủy tinh, bằng nhôm, đáy có đường kính nhỏ hơn Ø12.



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

5 SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
Không lên nguồn	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chưa cắm dây nguồn 2. Dây nguồn bếp lỗi 3. Mạch nguồn bếp lỗi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cắm lại dây nguồn 2. Liên hệ trung tâm bảo hành 3. Liên hệ trung tâm bảo hành
Bếp không hoạt động	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chưa nhấn nút "Bật/Tắt" để khởi động bếp. 2. Mạch điều khiển bếp bị lỗi, không lên đèn 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thời gian đun nấu kết thúc. 2. Quá nhiệt (chức năng an toàn) 3. Mâm hồng ngoại lỗi 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Khi bếp nguội sẽ hoạt động lại bình thường. 3. Liên hệ trung tâm bảo hành
Lỗi hiển thị E1 Lỗi hiển thị E3 Lỗi hiển thị E4	Lỗi cảm biến nhiệt Lỗi điện áp đầu vào lớn hơn 270V Lỗi điện áp đầu vào lớn hơn 270V	Liên hệ trung tâm bảo hành Kiểm tra điện áp đầu vào của gia đình. Kiểm tra điện áp đầu vào của gia đình.
Lỗi hiển thị E5	Lỗi quạt làm mát hoặc quá nhiệt.	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 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 và núm xoay: 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 Hoà, 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 với cùng HotWell!

HOTWELL

Giá đúng chất - giá thật