

HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

HOTWELL

Gia dụng chất - giá thật

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP TỪ ĐƠN

SI20H2



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 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 hiện bất thường vui lòng không sử dụng bếp và liên lạc trực tiếp với trung tâm bảo hành.
- Hạn chế đề 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.
- 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.

- Hạn chế 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.
- Hạn chế 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.

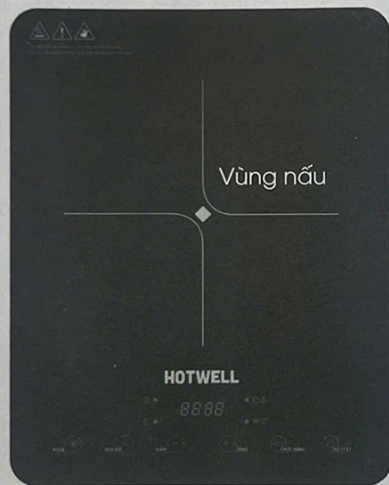
Sau khi sử dụng:

- 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 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 cấp nguồn nhằm tăng tuổi thọ sử dụng cho bếp.
- Hạn chế sử dụng nước lạnh đổ trực tiếp vào bề mặt bếp đang nóng.
- Khi rút dây cấp nguồn không dùng tay kéo hoặc giật phần dây dẫn

2 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	S120H2
Điện áp	220V-240V~50Hz
Công suất	2000W
Kiểu điều khiển	Cảm ứng
Kích thước	280*350*66.5mm

3 CẤU TẠO SẢN PHẨM



Vùng điều khiển



Bàn phím Bếp từ

4 HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

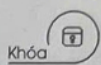
1. Hướng dẫn nhanh:

- 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 "Chức năng" bếp sẽ đi vào hoạt động ở công suất 1400W. Sử dụng các phím +/- để tăng giảm công suất bếp tùy ý.
- 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.

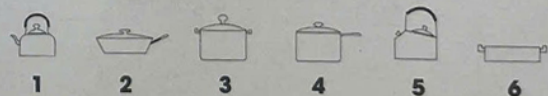
Bảng điện tử	Diễn giải
 Bật/Tắt	Bật/Tắt bếp từ
 Chức năng	Lựa chọn chức năng nấu theo công suất hoặc nấu theo nhiệt độ . Nhấn 1 lần chuyển 1 chức năng theo vòng lặp (Nấu theo công suất sẽ hiển thị 1400; nấu theo nhiệt độ sẽ hiển thị 180°C)
 Hẹn giờ	Thời gian hẹn tối đa lên đến 3 tiếng. Sử dụng để hẹn giờ tắt khi nấu một chu trình nào đó. Sau khi nhấn " Chức năng " để chọn chức năng nấu, ta nhấn Hẹn giờ để cài đặt thời gian tắt bếp, màn hình sẽ hiển thị 0:00. Sử dụng các phím +/- để điều chỉnh thời gian mong muốn. Nhấn +/- để chỉnh tăng/giảm 1 phút, nhấn giữ +/- để tăng/giảm 10 phút. Sau khi chọn được thời gian ta chờ 5 giây để chức năng hẹn giờ được kích hoạt. Để tắt chức năng hẹn giờ ta nhấn lại phím Hẹn giờ một lần nữa hoặc chỉnh thời gian về vị trí 0:00.
 Giảm  Tăng	Tăng/Giảm (+/-) công suất, nhiệt độ hoặc thời gian nấu nướng trong quá trình sử dụng bếp.

	Nhấn giữ 3 giây để khóa bàn phím. Màn hình sẽ hiển thị LOC, tất cả các phím sẽ không điều khiển được trừ phím Bật/Tắt. Để mở bàn phím vui lòng nhấn giữ lại 3 giây phím này.
Chức năng nấu	Diễn giải
 Nấu theo công suất	Nhấn nút "Chức năng" màn hình sẽ chuyển sang chức năng nấu theo công suất và hiển thị 1400. Có 10 cấp độ công suất để tăng/giảm: 200 - 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 - 1400 - 1600 - 1800 - 2000.
 Nấu theo nhiệt độ	Sau khi nhấn nút "Chức năng" lần thứ hai màn hình sẽ chuyển sang chức năng nấu theo nhiệt độ và hiển thị 180°C. Có 10 cấp nhiệt độ để lựa chọn: 60 - 80 - 100 - 120 - 140 - 160 - 180 - 200 - 220 - 240.

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 xướt, vỡ bề mặt kính.

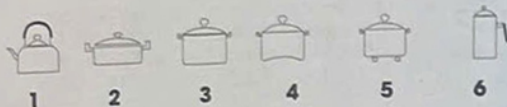
Một số loại nồi, chảo nên sử dụng:



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 hạn chế sử dụng:

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



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

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
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) 3. Mạch công suất bếp lỗi	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 E0	Không có nồi trên bếp hoặc bếp không nhận nồi.	Đặt nồi lên trên bếp để nấu.
E1	Lỗi điện áp thấp	Kiểm tra mạng lưới điện
E2	Lỗi điện áp cao	Kiểm tra mạng lưới điện

E3	Cảm biến mặt kính bị đứt hoặc ngắn mạch	Liên hệ trung tâm bảo hành
E4	IGBT lỗi	Liên hệ trung tâm bảo hành
E5	Quá nhiệt	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. Liên hệ trung tâm bảo hành
E6	Cảm biến nhiệt bị quá nhiệt	Liên hệ trung tâm bảo hành
E7	Bề mặt cảm biến lỗi	Liên hệ trung tâm bảo hành
E9	Lỗi kết nối bảng mạch	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 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 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 cùng HotWell!