

Nagakawa

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bếp UltraSlim điện tử

Model : NK2C21M, NK2C22MB, NK2C25M, NK2C26MB, NK2C28M, NK2C29MB, NK3C06M, NK3C08MB

Kính gửi Quý khách hàng!

Với mong muốn mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm thiết bị nhà bếp cao cấp **TỐT NHẤT, BỀN NHẤT, AN TOÀN NHẤT**, 20 năm qua Tập đoàn Nagakawa đã không ngừng cải tiến, đổi mới và hoàn thiện sản phẩm để phù hợp với nhu cầu và văn hóa của người Việt Nam.

Lấy yếu tố **"Bền"** làm tôn chỉ hoạt động, Tập đoàn Nagakawa đã và đang từng bước nâng cấp sản phẩm, góp phần nâng cao chất lượng cuộc sống của hàng triệu gia đình Việt.

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin dùng những sản phẩm của Tập đoàn Nagakawa.

Kính chúc Quý khách cùng gia đình luôn an vui, hạnh phúc.

Trân trọng cảm ơn!

NỘI DUNG	TRANG
I. CẢNH BÁO AN TOÀN	07
II. VẬN HÀNH VÀ BẢO TRÌ	09
III. LẮP ĐẶT	14
IV. TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM	19
1. Giới thiệu chức năng	19
2. Thông số kĩ thuật	23
3. Công nghệ bếp điện từ	24
4. Cách sử dụng phím cảm ứng	25
5. Lựa chọn dụng cụ nấu có đáy phù hợp	26
6. Hướng dẫn sử dụng bếp từ	28
7. Các mức công suất phù hợp cho các món ăn khác nhau	34
V. VỆ SINH	35
VI. HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	42

I. CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

An toàn của bạn là quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp của bạn.

1. An toàn về điện

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc bảo trì nào đối với thiết bị.
- Kết nối với một hệ thống dây tiếp địa tốt là điều cần thiết và bắt buộc.
- Các thay đổi đối với hệ thống dây điện chỉ nên được thực hiện bởi một thợ điện có chuyên môn.

2. An toàn về mặt kính của sản phẩm.

- Tránh làm vỡ các cạnh của mặt kính khi đó mặt kính có thể làm bạn bị thương.
- Nên giữ mặt kính ở nguyên trạng để đảm bảo an toàn.

3. Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn trước khi lắp đặt hoặc sử dụng bếp.
- Không được đặt vật liệu hoặc vật dễ cháy lên mặt kính trong bất kỳ hoàn cảnh nào.
- Để tránh nguy hiểm, bếp phải được lắp đặt theo các hướng dẫn lắp đặt trong sách hướng dẫn sử dụng.
- Bếp phải được lắp đặt đúng cách và tuân thủ an toàn lao động
- Thiết bị này phải được kết nối với một thiết bị đóng cắt để đảm bảo ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện khi có sự cố hoặc muốn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Việc không lắp đặt bếp một cách chính xác theo hướng dẫn có thể hư hại sản phẩm và có thể dẫn đến mất hiệu lực của chính sách bảo hành.

II. VẬN HÀNH VÀ BẢO TRÌ

1. An toàn về điện

- Không nấu trên mặt kính bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt bếp ngay lập tức tại nguồn điện chính (thiết bị đóng cắt) và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Tắt bếp bằng thiết bị đóng cắt nhằm đảm bảo ngắt kết nối hoàn toàn với nguồn điện trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.

2. An toàn cho sức khỏe

- Tắt cả các dòng bếp của Nagakawa tuân thủ các tiêu chuẩn tương thích điện từ của các thiết bị điện.

3. Vùng nấu của bếp

- Trong quá trình sử dụng, mặt kính tiếp xúc trực tiếp với nồi, chảo sẽ nóng lên do vậy không nên tiếp xúc với mặt kính.
- Không tiếp xúc, để quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp lên mặt kính bếp cho đến khi bề mặt nguội.

- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa... và nắp đậy trên bề mặt kính vì chúng có thể bị nóng lên.
- Vị trí lắp đặt bếp cần tránh xa tầm tay của trẻ em.

4. Hướng dẫn sử dụng

- Khi ra ngoài hoặc có việc khác mà không thể quan sát, hãy tắt thiết bị hoặc hẹn giờ tắt để đảm bảo an toàn giúp hạn chế việc đun sôi gây tràn nước ra ngoài, dầu mỡ cháy hoặc gây hư hỏng dụng cụ và thực phẩm đang nấu.
- Không bao giờ sử dụng mặt bếp của bạn làm thớt hoặc các bề mặt tương tự.
- Không nên để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng có trọng lượng nặng trên bề mặt kính.
- Không sử dụng thiết bị này với mục đích làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên mặt kính.
- Không cất các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong tủ phía trên thiết bị. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương nặng

- Không để trẻ em một mình hoặc không có người trông coi trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật hạn chế khả năng sử dụng thiết bị cần có người có trách nhiệm và đủ năng lực hướng dẫn họ cách sử dụng. Người hướng dẫn phải đảm bảo rằng họ có thể sử dụng bếp mà không gây nguy hiểm cho bản thân và những người xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của bếp trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng máy làm sạch chất bẩn bằng hơi nước để làm sạch mặt bếp của bạn.
- Không đứng trên bếp.
- Không sử dụng các loại chảo, nồi có đáy không bằng phẳng hoặc di chuyển bằng cách kéo nồi, chảo trên mặt kính bếp vì điều này có thể làm xước mặt kính.
- Không sử dụng các dụng cụ rửa có bề mặt nhám và cứng hoặc bất kỳ chất tẩy rửa ăn mòn mạnh nào khác để làm sạch mặt bếp của bạn, vì chúng có thể làm xước mặt kính.

- Nếu dây cung cấp nguồn điện bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Bếp điện từ Nagakawa được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các nơi tương tự như: các khu vực nhà bếp trong cửa hàng, văn phòng, khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ...

CẢNH BÁO: Khi sử dụng mặt bếp sẽ nóng lên ở vùng nấu, cần cẩn thận để tránh chạm vào mặt kính tại vùng nấu để đảm bảo an toàn.

CẢNH BÁO: Việc nấu nướng bằng dầu mỡ mà không có người giám sát có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc gây nguy hiểm. Nếu sự cố xảy ra **KHÔNG** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước khi chưa tắt thiết bị.

CẢNH BÁO: Nguy cơ cháy nổ: không để các vật dụng phát nhiệt hoặc dễ cháy trên bề mặt bếp.

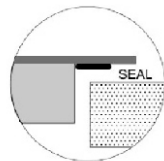
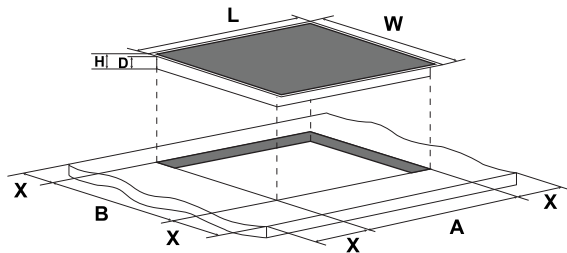
CẢNH BÁO: Nếu bề mặt kính bị nứt, hãy tắt bếp để tránh khả năng xảy ra điện giật.

- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Thiết bị không nhằm mục đích vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

III. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Vị trí lắp đặt bếp

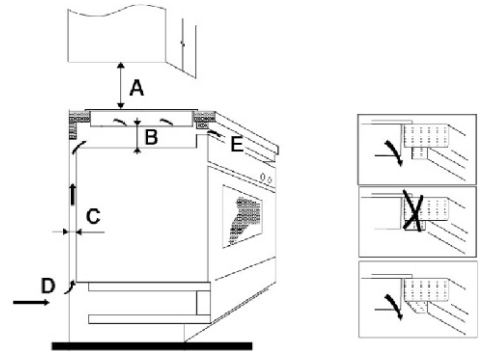
- Kích thước khoét đá phải tuân theo các kích thước trong bản vẽ.
- Khoảng cách tối thiểu từ bụng bếp đến tường, mép ngoài của kệ tủ hoặc đến mép của các vật xung quanh là 50 mm (tham chiếu trong hình minh họa X = 50mm). Khoảng cách tối thiểu từ bụng bếp đến vật bên dưới lớn hơn 50 mm.
- Đảm bảo độ dày của bề mặt khoét đá từ 28 đến 40 mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt làm việc chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình bên dưới:



Kích thước	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Bếp 3 lò điện từ	590	520	58	54	556	477	min 50
Bếp đôi điện từ	730	430	58	54	658	378	min 50

Trong bất kỳ trường hợp nào, hãy đảm bảo rằng bếp từ được thông gió tốt và không khí được lưu thông. Để đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình bên:

Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp điện từ và tủ phía trên bếp điện ít nhất phải là 650mm.



2. Những lưu ý trước khi lắp đặt

- Bề mặt khoét đá được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu các tiêu chuẩn và quy định áp dụng.
- Thiết bị đóng cắt phải ngắt kết nối hoàn toàn bếp khỏi nguồn điện chính, được gắn và định vị để tuân thủ các quy tắc và quy định về hệ thống dây điện của địa phương.
- Lắp đặt thiết bị đóng cắt tại vị trí dễ dàng tiếp cận và sử dụng.
- Nên tham khảo ý kiến của các cơ quan quản lý xây dựng địa phương và luật pháp nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt.
- Nên sử dụng chất liệu chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như kính, đá gốm...) cho tường hoặc các bề mặt xung quanh bếp.

3. Những lưu ý sau khi lắp đặt

- Đảm bảo rằng tủ bếp được thông gió tốt và không khí có thể luân chuyển liên tục ra vào.
- Lắp đặt thiết bị đóng cắt tại vị trí dễ dàng tiếp cận và sử dụng.

4. Kết nối bếp với nguồn điện

Bếp điện từ Nagakawa nên được kết nối với nguồn điện bởi người có chuyên môn để bảo vệ an toàn điện.

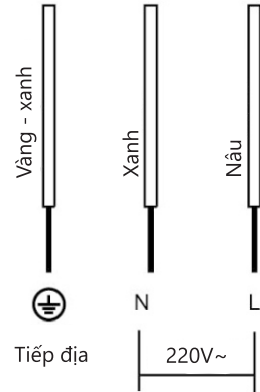
Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, hãy kiểm tra xem:

- Hệ thống dây điện trong nhà bạn có phù hợp với nguồn điện cho bếp không.
- Điện áp phù hợp với giá trị cho trong thông số kỹ thuật của sản phẩm.
- Các phần cáp cung cấp điện có thể chịu được công suất ghi trên bảng thông số kỹ thuật của sản phẩm.
- Dây nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận phát nóng nào và phải được định vị sao cho nhiệt độ của dây không vượt quá 75 °C tại bất kỳ điểm nào.

- Tham khảo ý kiến với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp không. Bất kỳ thay đổi nào phải được thực hiện bởi một thợ điện có chuyên môn.

Phương pháp kết nối như hình bên:

- Nếu dây cấp nguồn bị hỏng hoặc phải thay thế, việc vận hành phải được thực hiện bởi các trung tâm bảo hành với các công cụ chuyên dụng để tránh bất kỳ tai nạn nào.
- Tuân thủ các quy định về an toàn.
- Dây cấp nguồn không được uốn cong.
- Dây cấp nguồn phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên được ủy quyền.

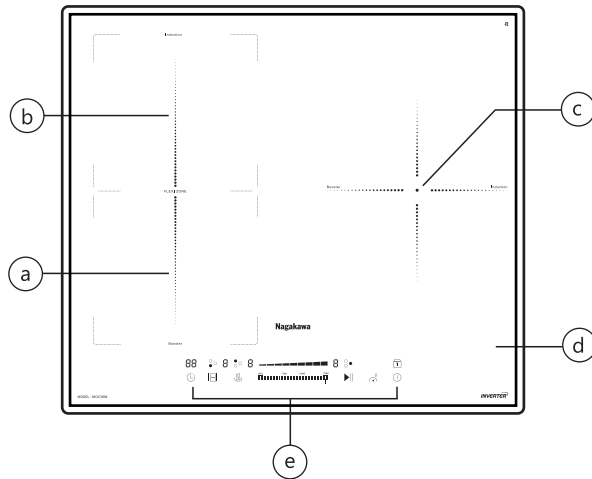


VI. TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

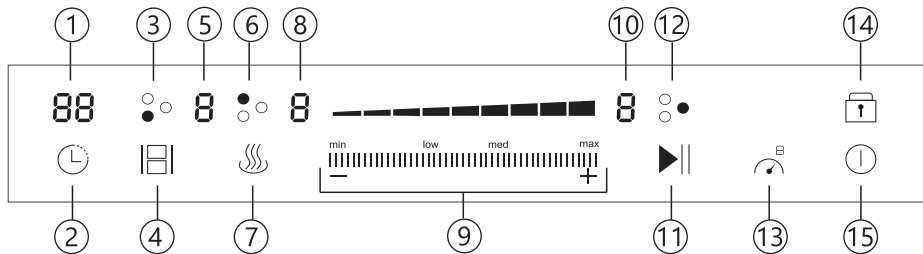
1. Giới thiệu về các chức năng

Bếp 3 lò điện từ

- a. Vùng gia nhiệt của bếp từ
- b. Vùng gia nhiệt của bếp từ
- c. Vùng gia nhiệt của bếp từ
- d. Mặt kính
- e. Bảng điều khiển



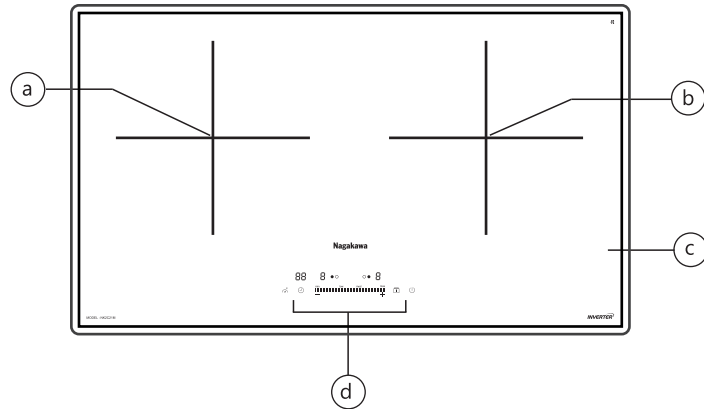
Bếp 3 lò điện tử

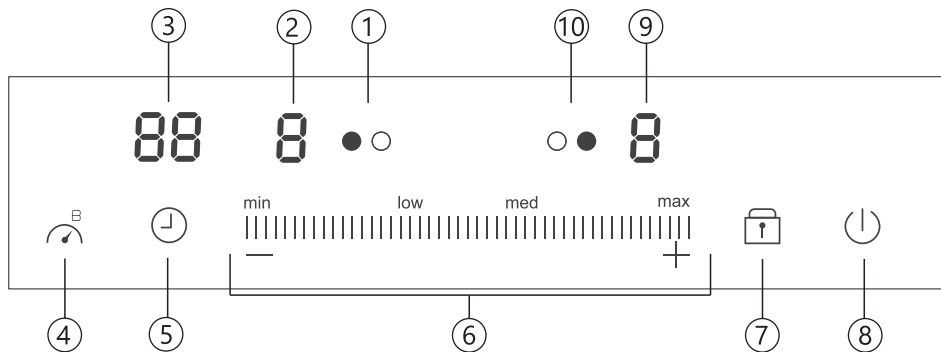






1. Đèn hiển thị thời gian hẹn giờ
2. Phím : Hẹn giờ tắt
3. Phím : Lựa chọn lò nấu bên trái phía dưới
4. Phím : Phím tích hợp 2 vùng nấu
5. Đèn hiển thị mức công suất lò nấu bên trái phía dưới
6. Phím : Lựa chọn lò nấu bên trái phía trên
7. Phím : Bật/tắt chức năng làm ấm "Warm"
8. Đèn hiển thị mức công suất lò nấu bên trái phía trên
9. Vùng điều chỉnh và phím tăng/giảm mức công suất
10. Đèn hiển thị mức công suất lò nấu bên phải
11. Phím : Pause - Tạm dừng/bật bếp
12. Phím : Lựa chọn lò nấu bên phải
13. Phím : Bật/Tắt chức năng Booster
14. Phím : Khóa an toàn
15. Phím : Bật/tắt nguồn

Bếp đôi điện từ

- a. Vùng gia nhiệt của bếp từ
- b. Vùng gia nhiệt của bếp từ
- c. Mặt kính
- d. Bảng điều khiển





- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Phím ● ○ : Lựa chọn lò nấu bên trái 2. Đèn hiển thị mức công suất lò nấu bên trái 3. Đèn hiển thị thời gian hẹn giờ 4. Phím  : Bật/Tắt chức năng Booster 5. Phím  : Hẹn giờ tắt | <ol style="list-style-type: none"> 6. Vùng điều chỉnh và phím tăng/giảm mức công suất 7. Phím  : Khóa an toàn 8. Phím  : Bật/tắt nguồn 9. Đèn hiển thị mức công suất lò nấu bên phải 10. Phím ○ ● : Lựa chọn lò nấu bên phải |
|--|---|

2. Thông số kỹ thuật

Bếp 3 lò điện từ

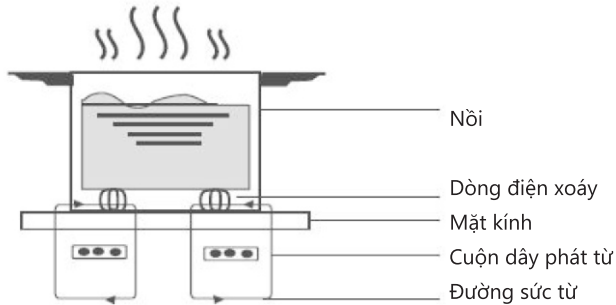
Loại sản phẩm	Bếp 3 lò điện từ
Model	NK3C06M, NK3C08MB
Điện áp định mức	220V~
Tần số	50 HZ
Công suất	2000W + 2200W + 2700W
Khối lượng tịnh	8,4 kg

Bếp đôi điện từ

Loại sản phẩm	Bếp đôi điện từ
Model	NK2C21M, NK2C22MB, NK2C25M, NK2C26MB, NK2C28M, NK2C29MB
Điện áp định mức	220V~
Tần số	50HZ
Công suất	2000W + 2700WW
Khối lượng tịnh	7,4 kg

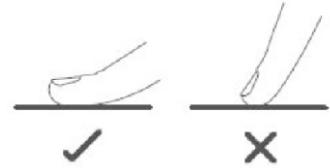
3. Công nghệ bếp điện từ

- Công nghệ bếp điện từ là công nghệ nấu an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nó hoạt động bằng dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong nồi chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Kính trở nên nóng chỉ vì nồi nóng lên.



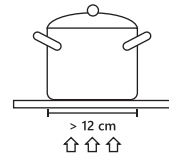
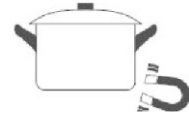
4. Cách sử dụng phím cảm ứng

- Các nút điều khiển phản ứng với chạm, vì vậy bạn không cần phải tạo bất kỳ áp lực nào.
- Sử dụng mặt ngón tay của bạn, không phải đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi một lần chạm.
- Trong quá trình sử dụng, các phím sử dụng ở trạng thái khô ráo và sạch sẽ, không có dị vật che phủ lên các phím (vải, nylon, váng mỡ...). Ngay cả một màng nước mỏng cũng khiến việc điều khiển trở nên khó khăn.



Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp

- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không bằng cách kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển một nam châm về phía đáy dụng cụ nấu, Nếu nó bị hút, thì dụng cụ nấu thích hợp cho bếp điện từ.
- Nên sử dụng loại nồi, chảo...:
 - + Nồi, chảo... có đáy bắt từ theo tiêu chuẩn để đảm bảo hiệu quả sử dụng (khuyến nghị đáy nồi chất liệu inox 430 tiêu chuẩn).
 - + Nồi, chảo... có đáy phẳng, đường kính phần đáy bắt từ lớn hơn 12 cm.



Nếu bạn không có nam châm:

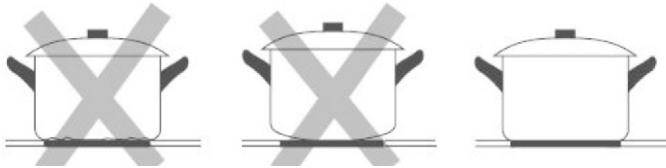
Cho một ít nước vào nồi mà bạn muốn kiểm tra.

Nếu đèn LED không hiển thị E_U (bếp đôi điện từ), \bar{C} (bếp 3 lò điện từ) trên màn hình hiển thị và nước đang nóng lên, thì dụng cụ nấu phù hợp.

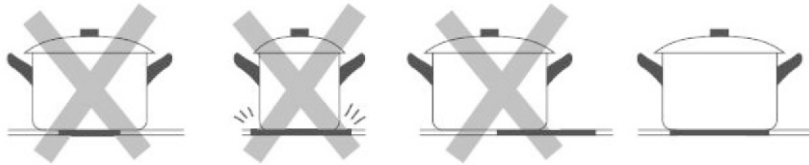
- Các dụng cụ nấu ăn được làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp: nhôm hoặc đồng nguyên chất không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

5. Lựa chọn dụng cụ nấu có đáy phù hợp.

Không sử dụng các dụng cụ nấu ăn có đế không bằng phẳng hoặc đế cong.



- Đảm bảo rằng đáy dụng cụ nấu hoặc nồi của bạn phẳng, thẳng trên mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Luôn đặt tâm dụng cụ nấu của bạn trên vùng nấu.



- Khi lấy dụng cụ nấu ăn ra khỏi bếp. Lưu ý không được kéo, xô dịch, trượt đáy dụng cụ nấu ăn trên mặt bếp. Nếu không dụng cụ nấu có thể làm xước mặt kính.




6. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP TỪ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ

1. Phím : **Bật/tắt nguồn**

- Khi bật nguồn, màn hình hiển thị LED nhấp sáng kèm tiếng “bíp” một lần rồi tắt, bếp ở trạng thái chờ.

2. **Khởi động**






- Sau khi bật nguồn, nhấn giữ 1 đến 2 giây phím “”, Các màn hình LED sẽ hiển thị “-”, bếp đã sẵn sàng hoạt động.
- Ở chế độ này, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ hoạt động nào sau 1 phút.
- Sau khi bật, nhấn phím lựa chọn lò nấu bên trái hoặc lò nấu bên phải để lựa chọn lò nấu phù hợp.

3. **Tắt bếp**


- Khi đang hoạt động hoặc đang bật, nhấn giữ 1 đến 2 giây phím “”, bếp sẽ ngừng hoạt động và chuyển sang trạng thái chờ.

4. Phím : **Hẹn giờ tắt**

- Khoảng thời gian hẹn giờ từ 1 phút đến 99 phút.

- Sau khi lựa chọn lò nấu và mức công suất phù hợp với món ăn.
 - + **Nhấn 1 lần phím "⏸"**
Màn hình hiển thị "10", nhấp nháy chữ số hàng đơn vị lúc này có thể điều chỉnh được từ 0 – 9. Trượt vùng điều khiển công suất hoặc chỉ cần nhấn phím tăng "+" hoặc phím giảm "-" để điều chỉnh thời gian.
Thời gian mặc định là 10 phút
 - + **Nhấn 2 lần phím "⏸"**
Màn hình nhấp nháy chữ số hàng chục, lúc này có thể điều chỉnh được từ 0 – 9.
 - + **Nhấn 3 lần phím "⏸"**
Để xác nhận thời gian hẹn giờ.
 - + **Tắt chức năng hẹn giờ:**
Điều chỉnh thời gian hẹn giờ về "00"
 - Tự động xác nhận thời gian hẹn giờ sau 5 giây.
- 5. Phím  : Khóa an toàn**
- Nhấn giữ 1 đến 2 giây phím "", Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị "L" sáng liên tục, lúc này bếp chuyển sang chức năng khóa. Trong chế độ này, bếp sẽ khóa bảng điều khiển ngoại trừ phím "
 - Ở chế độ "Khóa", nhấn phím "
 để tắt bếp, nhấn giữ phím " trong 3 giây một lần nữa để mở khóa bảng điều khiển và sau đó bếp sẽ hoạt động bình thường

6. Phím : Bật tắt chức năng “Booster”

- Khi nồi đang hoạt động, chọn vùng nấu bạn muốn rồi chạm vào phím Booster, công suất sẽ tăng lên mức cao nhất. Lúc này đèn báo hiển thị chữ “”, công suất của bếp quay lại mức 9 sau 5 phút.

7. Quạt tản nhiệt

- Quạt sẽ tiếp tục hoạt động từ 2 phút đến 5 phút để tản nhiệt sau khi nấu xong. Nó sẽ tự động dừng cho đến khi nhiệt độ bề mặt kính dưới 50 ° C.

8. Tự động tắt khi không hoạt động trong 2 giờ


- Ở chế độ làm việc, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG 3 LÒ ĐIỆN TỬ

1. Phím : **Bật/tắt nguồn**

- Khi bật nguồn, màn hình hiển thị LED nháy sáng kèm tiếng "bíp" một lần rồi tắt, bếp ở trạng thái chờ.

2. **Khởi động**

- Sau khi bật nguồn, nhấn giữ 1 đến 2 giây phím "", Các màn hình LED sẽ hiển thị "-", bếp đã sẵn sàng hoạt động.
- Ở chế độ này, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ hoạt động nào sau 1 phút.
- Sau khi bật, nhấn phím lựa chọn lò bên trái hoặc lò bên phải để lựa chọn lò nấu phù hợp.

3. **Tắt bếp**

- Khi đang hoạt động hoặc đang bật, nhấn giữ 1 đến 2 giây phím "", bếp sẽ ngừng hoạt động và chuyển sang trạng thái chờ.

4. Phím : **Hẹn giờ tắt**

- Khoảng thời gian từ 1 phút đến 99 phút.
- Sau khi lựa chọn lò nấu và mức công suất phù hợp với món ăn.

+ Nhấn 1 lần phím "⏸"

Màn hình hiển thị "10", nhấp nháy chữ số hàng đơn vị lúc này có thể điều chỉnh được từ 0 – 9. Trượt vùng điều khiển công suất hoặc chỉ cần nhấn phím tăng "+" hoặc phím giảm "-" để điều chỉnh thời gian.

Thời gian mặc định là 10 phút

+ Nhấn 2 lần phím "⏸"

Màn hình nhấp nháy chữ số hàng chục, lúc này có thể điều chỉnh được từ 0 – 9.

+ Nhấn 3 lần phím "⏸"





Để xác nhận thời gian hẹn giờ.

+ Tắt chức năng hẹn giờ:

Điều chỉnh thời gian hẹn giờ về "00"

- Tự động xác nhận thời gian hẹn giờ sau 5 giây.


5. Phím  : Khóa an toàn

- Nhấn giữ 1 đến 2 giây phím "", Màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị "LO" sáng liên tục, lúc này bếp chuyển sang chức năng khóa. Trong chế độ này, bếp sẽ khóa bảng điều khiển ngoại trừ phím ""
- Ở chế độ "Khóa", nhấn phím " " để tắt bếp hoặc nhấn giữ phím " " trong 3 giây một lần nữa để mở khóa bảng điều khiển và sau đó bếp sẽ hoạt động bình thường


6. Phím : **Bật tắt chức năng “Booster”**

- Khi nồi đang hoạt động, chọn vùng nấu bạn muốn rồi chạm vào phím Booster, công suất sẽ tăng lên mức cao nhất. Lúc này đèn báo hiển thị chữ “b”, công suất của bếp quay lại mức 9 sau 5 phút.

7. Phím : **Tích hợp hai vùng nấu**

- Để chọn chế độ Tích hợp hai vùng nấu, nhấn chọn phím , bếp sẽ tự động kết nối hai lò nấu (lò nấu bên trái trên và lò nấu bên trái dưới), lúc này công suất mặc định hiển thị ở mức 5, sau 5 giây không điều chỉnh mức công suất sẽ không điều chỉnh được nữa. Muốn thay đổi mức công suất, nhấn lại phím Tích hợp 2 vùng nấu sau đó dùng thanh trượt hoặc nhấn phím tăng “+” hoặc phím giảm “-” để lựa chọn mức công suất theo nhu cầu sử dụng.

8. Phím : **Bật/tắt chức năng làm ấm “Warm”**

Để chọn chế độ Warm, chọn một trong 3 lò nấu của bếp. Sau đó nhấn phím “” khi đó màn hình sẽ hiển thị “U” lúc này bếp sẽ giữ mức công suất ở mức 1 đến khi bạn thoát khỏi chế độ “Warm”

9. Quạt tản nhiệt

- Quạt sẽ tiếp tục hoạt động từ 2 phút đến 5 phút để tản nhiệt sau khi nấu xong. Nó sẽ tự động dừng cho đến khi nhiệt độ bề mặt kính dưới 50 ° C.

10. Tự động tắt khi không hoạt động trong 2 giờ

- Ở chế độ làm việc, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ.

7. MỨC CÔNG SUẤT PHÙ HỢP VỚI CÁC MÓN ĂN KHÁC NHAU.

- Cài đặt mức công suất ở bên dưới chỉ là tham khảo. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu ăn của bạn và số lượng bạn đang nấu. Hãy thử nghiệm với bếp từ để tìm ra cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Mức công suất lựa chọn	Một số món ăn thích hợp
1 -2	<ul style="list-style-type: none"> hâm nóng cho một lượng nhỏ thức ăn sô cô la nóng chảy, bơ và các loại thực phẩm nhanh chấy ninh, hâm hoặc giữ ấm làm ấm nước chậm
3-4	<ul style="list-style-type: none"> hâm nóng làm sôi nước nhanh nấu cơm
5-6	<ul style="list-style-type: none"> bánh PanCake
7-8	<ul style="list-style-type: none"> xào nấu mì ống
9- Booster	<ul style="list-style-type: none"> xào áp chảo đun sôi súp nước sôi

V. VỆ SINH

Các vết bẩn	Các bước vệ sinh	Lưu ý khi vệ sinh
<p>Vết bẩn hàng ngày trên kính (dầu vân tay, vết lằn, vết bẩn do thức ăn để lại hoặc chất lỏng tràn trên mặt kính)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tắt nguồn điện của bếp nấu. 2. Sử dụng chất tẩy rửa mặt bếp trong khi kính vẫn còn ấm (nhưng không nóng!) 3. Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. 4. Cấp nguồn điện cho bếp trở lại. 	<ul style="list-style-type: none"> • Khi nguồn điện vào bếp tắt, chỉ báo 'bề mặt nóng' đã tắt nhưng vùng nấu có thể vẫn nóng! • Dụng cụ cọ rửa và một số chất tẩy rửa mạnh/mài mòn có thể làm xước kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp không. • Không bao giờ để lại cặn tẩy rửa trên mặt bếp: mặt kính có thể bị ố vàng.

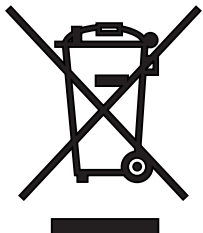
Các vết bẩn	Các bước vệ sinh	Lưu ý khi vệ sinh
<p>Các loại chất lỏng tràn trên mặt kính dẫn đến các vết bẩn.</p>	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng các dụng cụ làm sạch phù hợp với mặt bếp, nhưng hãy cẩn thận với các bề mặt vùng nấu, có thể vẫn còn nóng:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tắt nguồn điện. 2. Giữ dụng cụ làm sạch ở một góc nhất định và cạo cặn bẩn. 3. Lau sạch vết bẩn hoặc chất bẩn tràn ra bằng khăn lau bát đĩa hoặc khăn giấy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ vết bẩn do thức ăn tan chảy và thức ăn có đường hoặc thức ăn thừa để lại càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng bề mặt kính vĩnh viễn.
<p>Chất lỏng tràn trên các nút điều khiển cảm ứng</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tắt nguồn điện của bếp nấu. 2. Thấm nước tràn 3. Lau khu vực điều khiển cảm ứng bằng một miếng bọt biển hoặc vải ẩm sạch. 4. Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy. 5. Kết nối nguồn điện cho bếp trở lại. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mặt bếp có thể kêu bip và tự tắt, đồng thời các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên chúng. Đảm bảo bạn lau khô khu vực điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp.

Gợi ý và lời khuyên

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Đề xuất giải pháp
Không bật được bếp từ.	Không có điện.	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng bếp từ đã được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực của bạn có bị mất điện hay không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các phím điều khiển cảm ứng không hoạt động.	Các phím điều khiển đã bị khóa.	<ul style="list-style-type: none"> Mở khóa phím điều khiển. Xem phần 'Sử dụng bếp từ' để biết hướng dẫn.
Các phím điều khiển cảm ứng không hoạt động.	Có thể có một lớp nước nhỏ trên các nút điều khiển hoặc bạn có thể đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào các nút điều	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng khu vực điều khiển cảm ứng khô và sử dụng mặt của ngón tay khi chạm vào các phím điều khiển.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Đề xuất giải pháp
Kính bị xước.	Dụng cụ nấu có đáy không bằng phẳng Đang sử dụng các sản phẩm tẩy rửa hoặc tẩy rửa không phù hợp, có tính ăn mòn.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đế phẳng. <ul style="list-style-type: none"> • Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. • Xem phần 'Chăm sóc và làm sạch'.
Một số chảo phát ra tiếng kêu lách tách hoặc tiếng tách.	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu nướng của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	<ul style="list-style-type: none"> • Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu nướng và không phải là lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở chế độ nhiệt cao.	Điều này là do sử dụng cảm ứng điện từ để nấu	<ul style="list-style-type: none"> • Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức cài đặt công suất.
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ để ngăn các thiết bị điện tử bị quá nhiệt. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả khi bạn đã tắt bếp từ.	<ul style="list-style-type: none"> • Điều này là bình thường và không cần hành động. Không tắt nguồn điện của bếp từ khi quạt đang chạy.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Đề xuất giải pháp
<p>Dụng cụ nấu không nóng và xuất hiện mã cảnh báo trên màn hình.</p>	<p>Bếp từ không nhận diện được chảo vì không thích hợp cho việc nấu ăn bằng bếp từ.</p> <p>Bếp từ không thể phát hiện dụng cụ nấu vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng tâm của nó.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với nấu ăn bằng bếp từ. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. • Căn giữa dụng cụ nấu và đảm bảo rằng đế của nó phù hợp với kích thước của vùng nấu.
<p>Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt đột ngột, âm báo phát ra và mã lỗi hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).</p>	<p>Lỗi kỹ thuật.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vui lòng ghi lại các chữ cái và số báo lỗi, tắt nguồn cho bếp từ ở âm tường và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.



Xử lý vứt bỏ: Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại. Việc thu gom riêng những chất thải đó để xử lý đặc biệt là cần thiết.

- Sản phẩm không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để tái chế hàng điện và điện tử.
- Thiết bị này yêu cầu xử lý chất thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng gọi dịch vụ xử lý rác thải tại nơi bạn sinh sống hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

MÃ CẢNH BÁO THƯỜNG GẶP TRÊN BẾP:

Mã cảnh báo		Nguyên nhân	Giải pháp
Bếp đôi	Bếp 3		
E0	☐	Không có nồi, nồi nấu không phù hợp	Kiểm tra lại dụng cụ nấu
E1	E1	Điện áp thấp hơn $\leq 165V$	Kiểm tra điện áp
E2	E2	Điện áp cao hơn $\geq 285V$	Kiểm tra điện áp
E3	E3	Cảm biến mặt bếp hở mạch hoặc ngắn mạch	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E4	E4	Cảm biến IGBT hở mạch hoặc ngắn mạch	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E5	E5	Nhiệt độ mặt bếp quá cao (khoảng $250^{\circ}C$)	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E6	E6	IGBT quá nhiệt	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
E7	E7	Cảm biến nhiệt độ mặt bếp lỗi	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
Ec	Ec	Lỗi kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch nguồn	Khởi động lại bếp, báo trung tâm TV&CSKH
Et	r	Cảnh báo tràn nước	Lau sạch nước, chất bẩn trên mặt điều khiển sau đó khởi động lại bếp
H	H	Cảnh báo nhiệt dư trên mặt bếp.	Không chạm tay lên mặt kính

NAGAKAWA GROUP

WWW.NAGAKAWA.COM.VN