

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km22, đại lộ Thăng Long, xã Ngọc Liệp, huyện Quốc Oai, Hà Nội
-ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: +84 24 3394 0848 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



BẾP HỒNG NGOẠI CƠ SUNHOUSE

Model: SHD6011

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE. Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

NGUYÊN LÝ LÀM VIỆC

Bếp hồng ngoại là một sản phẩm mới thông qua công nghệ vật liệu cách nhiệt mới nhất của gốm nhiệt. Sau khi khởi động, dòng điện chạy qua dây thép xoắn, tạo ra bức xạ tia hồng ngoại. Sau đó, tấm tinh thể chịu nhiệt, năng lượng nhiệt sản sinh và dẫn nhiệt đến tấm nhiệt, đun sôi thực phẩm trên đó.

Trong khi đó, bởi công nghệ cách nhiệt, năng lượng nhiệt sẽ được tập trung tại trung tâm, ngăn chặn hiệu quả việc lãng phí nhiệt năng, do đó hiệu quả nhiệt năng của bếp là rất cao.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp cung cấp	220V~/50 Hz
Công suất	2000W
Phạm vi nhiệt độ	60°C~650°C
Hẹn giờ/Cài đặt trước	1 min~12h
Chế độ điều khiển (6011, 6012)	Nút bấm
Chế độ điều khiển (6017, 6018, 6020)	Cảm ứng

ĐẶC ĐIỂM SỬ DỤNG/ CÁCH SỬ DỤNG**Bước hoạt động**

1. Đặt đồ dùng nhà bếp nấu ăn chịu nhiệt (nồi, chảo) trên trung tâm của các tấm nhiệt hay mặt bếp.
2. Ghim phích điện vào ổ cắm nguồn 220~15A, khi nghe tiếng “chì”, bảng điện tử hiển thị “---“, bếp đang trong trạng thái chuẩn bị.
3. Bấm/Chạm “On/Off” để khởi động bếp, bảng điện tử hiển thị “On”.
4. Sau đó bấm /chạm vào các phím khác để chọn các chức năng khác nhau thiết lập và điều chỉnh tùy theo ý muốn.
5. Để tắt bếp, Bấm/ Chạm “On/Off” một lần nữa, rút phích cắm khỏi nguồn. Đèn hiển thị tắt, rút phích cắm khỏi ổ cắm.

6. Khi tắt bếp, chỉ dẫn nhiệt độ cao vẫn còn, có nghĩa là tấm nhiệt vẫn còn nóng, LƯU Ý: KHÔNG CHẠM TAY VÀO TẤM NHIỆT (MẶT BẾP) CHO ĐẾN KHI BẾP NGUỘI HẢO. Đèn hiển thị tắt, rút phích cắm khỏi ổ cắm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Bếp có 5 chức năng: “Boil (đun nấu)” và “Soup (nấu súp, cháo)” là các chức năng tự động. Khi bạn chọn 2 chức năng này, bạn không cần để ý đến nó, việc đun nấu sẽ tự động hoàn tất. Nấu lẩu (chafing dish), Chiên, Nướng (quick fry, grill) các chức năng này đều được tùy chỉnh theo người dùng, bạn cần chỉnh mức nhiệt và phạm vi nhiệt độ để hoàn tất việc nấu theo ý bạn.
- Nấu Lẩu: Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Funtion(chức năng)” 1 lần, bảng điện tử hiển thị “2000”, sau đó bấm/ chạm “Up”, “Down” để chỉnh mức nhiệt, phạm vi điều chỉnh là 200W ~ 2000W bởi 200W.
- Chiên: Sau khi khởi động, bấm/ chạm “Funtion” (chức năng) 2 lần, màn hình hiển thị “650°C”, sau đó ấn “Up”, “Down” để chỉnh nhiệt độ tăng hay giảm, phạm vi nhiệt độ được chỉnh là từ 60°C đến 650°C.
- Nướng: Sau khi khởi động, bấm/ chạm “Funtion” (chức năng) 3 lần, màn hình hiển thị “400°C”, sau đó ấn “Up”, “Down” để chỉnh nhiệt độ tăng hay giảm, phạm vi nhiệt độ được chỉnh là từ 60°C đến 650°C.
- Nấu súp, cháo: Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Funtion” 4 lần, bảng điện tử hiển thị “AUTO”, bếp sẽ hoàn tất việc nấu 1 cách tự động.
- Đun Nấu (nước...): Sau khi mở nguồn, bấm/ chạm “Funtion” 5 lần, bảng điện tử hiển thị “AUTO”, bếp sẽ hoàn tất việc nấu 1 cách tự động.
- Chức năng chỉnh trong 4 giờ: Mỗi lần chọn 1 trong các chức năng tùy chọn, bạn có thể chỉnh hẹn giờ. Bấm/ chạm “Timer/preset” để chỉnh thời gian nấu, mặt điện tử hiển thị “00:00” nhấp nháy, sau đó bấm/ chạm “Up”, “Down” để chỉnh thời gian, sau thời gian kết thúc 5 giây, thời gian nấu bắt đầu được đếm ngược. Để hủy việc hẹn giờ, nhấn “Timer/Preset” 1 lần nữa., bạn không thể chỉnh chức năng hẹn giờ.
- Năng lượng / điện áp yêu cầu: trong quá trình nấu, bấm/ chạm “Energy/Voltage” 1 lần, mặt điện tử sẽ hiển thị điện áp hiện tại bằng số Vol, bấm/ chạm “Energy/Voltage” 2 lần, mặt điện tử sẽ hiển thị tiêu thụ điện ở mức độ.
- Cài đặt thời gian bật (12 tiếng): Mỗi lần chọn chức năng tự động, bạn có thể chỉnh chức năng hẹn giờ bật. Bấm chọn chức năng tự động sau đó bấm chức năng “Timer/Preset”, mặt hiển thị “00:30” nhấp nháy, sau đó bấm “Up”, “Down” để chỉnh thời gian, sau khi chỉnh xong 5 giây, thời gian khởi động chức năng nấu bắt đầu đếm ngược. Để hủy việc cài đặt hẹn giờ bật chức năng, ấn chọn “Timer/Preset” 1 lần nữa.

LƯU Ý

- Chế độ bảo vệ quá nóng: bếp được trang bị thiết bị bảo vệ quá nóng, nếu nồi chảo quá nóng (vượt mức an toàn) bếp sẽ tự động ngắt nguồn. Khi việc này xảy ra, để yên cho bếp nguội bớt (nguội hẳn) trong vài phút, sau đó bếp sẽ hoạt động lại bình thường.
- Bếp nóng trong quá trình nấu. Cần thận để tránh bị nóng phỏng.

CẢNH BÁO

- Phải dùng các vật dụng chịu nhiệt để nấu (nồi, chảo).
- Không sử dụng bếp gần nơi trẻ em có thể chạm vào bếp. KHÔNG ĐỂ TRẺ EM SỬ DỤNG BẾP 1 MÌNH. Bếp là sản phẩm đun nấu nhiệt độ cao. Chúng tôi đề nghị chỉ người lớn sử dụng sản phẩm này.
- Không rời khỏi bếp trong lúc nấu nướng, phòng trường hợp dầu mỡ nóng có thể bén lửa, bạn nên để ý đến bếp đang đun nấu cho đến khi việc nấu nướng kết thúc.
- Không để giấy/giấy bạc giữa nồi/chảo và bếp, giấy có thể bén lửa và cháy.
- Không đặt vật dụng lên mặt bếp ngay sau khi nấu cho đến khi bếp nguội hẳn, nếu không các vật không chịu nhiệt có thể bị tan chảy hoặc bốc cháy.
- Không rút dây điện ra khỏi ổ cắm cho đến khi đèn báo nhiệt tắt,

ĐỂ Ý

- Không ghim điện khi tay ướt.
- Không ghim điện vào ổ điện có quá nhiều thiết bị điện đang ghim vào.
- Không ghim vào ổ điện có số am pe thấp hơn 15A.
- Không sử dụng bếp khi dây điện bị hư hỏng hoặc đầu cắm không vừa vặn với ổ cắm điện.



- 5.Không làm vỡ bề mặt bếp, nếu mặt bếp bị nứt, ngắt điện ngay và mang bếp đến nơi bảo hành chính hãng.
- 6.Không tự sửa đổi và sửa chữa các bộ phận bếp.
- 7.Không đặt bếp trên bề mặt không ổn định.
- 8.Không sử dụng bếp gần nguồn lửa hoặc nơi ẩm ướt.
- 9.Không di chuyển bếp khi đang có nồi chảo trên bếp.
- 10.Không đun nấu nồi không.
- 11.Sử dụng bếp với đủ khoảng trống xung quanh, khi đang hoạt động, bếp phải được đặt cách tường 10cm.
- 12.Luôn vệ sinh sạch sẽ các mặt của bếp.
- 13.Thiết bị này không được sử dụng bởi người giảm thể chất (hoặc trẻ em), giác quan hoặc tâm thần, chưa biết hoặc thiếu kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn bởi người có trách nhiệm cho sự an toàn của họ. Không để trẻ em chơi đùa với sản phẩm này.
- 14.Không bít các lỗ thoát hơi và thông gió của bếp.
- 15.KHÔNG CHẠM TAY VÀO MẶT BẾP NGAY SAU KHI LẤY NỒI/CHẢO RA KHỎI BẾP, VÌ MẶT BẾP VẪN CÒN RẤT NÓNG SAU KHI NẤU.
- 16.Dây điện của bếp phải được thay thế bởi người có trình độ kỹ thuật (trung tâm bảo hành).

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

- 1.Tắt máy rút phích cắm khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh máy.
- 2.Để bếp nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.
- 3.Để loại bỏ bụi bẩn, hãy chọn chất tẩy rửa.
- 4.Sau khi loại bỏ bụi bẩn hãy sử dụng miếng vải ướt để lau sạch.
- 5.Không rửa bếp trực tiếp với nước hoặc ngâm trong nước, nước có thể thấm vào bếp và làm hư hỏng bếp.
- 6.Làm sạch mặt bếp và nồi/ chảo trước khi nấu, nếu không sau khi nấu bụi bẩn rất khó làm sạch và mặt bếp bị mất màu.

- 7.Bạn có thể làm sạch bụi tại các các lỗ thoát hơi và thông gió của bếp bằng máy hút bụi để hút ra hoặc bằng vải lau, nếu có dính thêm dầu mỡ, thêm vào 1 ít chất tẩy và dùng bàn chải làm sạch chúng.
- 8.Không dùng hóa chất có tính bào mòn, ăn da để vệ sinh bếp, chúng có thể làm hư hỏng bếp bởi các phản ứng hóa học.
- 9.Không sử dụng ben zen, sơn dầu, bàn chải thô hoặc các chất bột đánh bóng để vệ sinh bếp.

XỬ LÝ SỰ CỐ		
Mã lỗi	Lỗi	Cách giải quyết
E 1	Lỗi bộ cảm biến nhiệt.	Mang đến trung tâm bảo hành.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt bề mặt	Mang đến trung tâm bảo hành.
E3	Điện áp quá cao	Chờ điện áp ổn định rồi ghim lại lần nữa
E4	Điện áp quá thấp	Chờ điện áp ổn định rồi ghim lại lần nữa
E5	nhiệt độ bên trong máy quá nóng	Kiểm tra xem quạt tản nhiệt có hoạt động không.
E6	quạt tản nhiệt không hoạt động	Mang đến trung tâm bảo hành.