

# SONHA

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### BẾP ĐIỆN TỬ & BẾP HỒNG NGOẠI

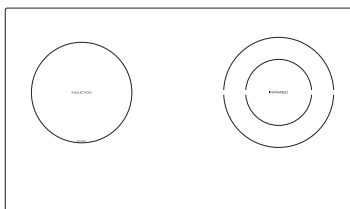
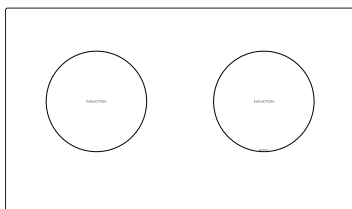
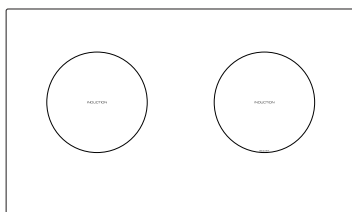
---

#### Model

SHK-8121

SHK-8122

SHK-8221



## **MỞ ĐẦU**

Cảnh báo an toàn

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

## **LẮP ĐẶT**

### **RỦI RO ĐIỆN GIẬT**

Ngắt thiết bị với nguồn cung cấp điện trước khi sử dụng hoặc bảo trì thiết bị.

Kết nối dây mát tiếp đất là cần thiết và bắt buộc.

Bất cứ sự thay đổi lắp đặt nào phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên.

Thực hiện theo khuyến cáo này để tránh nguy cơ bị điện giật.

Giảm nguy cơ rủi ro

Thận trọng - Góc cạnh của bảng điều khiển sắc nhọn.

Chú ý cảnh báo để tránh bị thương.

## **HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.

Không đặt vật liệu dễ cháy hoặc sản phẩm cháy ở gần thiết bị bất kỳ lúc nào.

Hãy cung cấp các thông tin này cho người lắp đặt thiết bị, như vậy có thể giảm được chi phí lắp đặt của bạn.

Để tránh rủi ro, thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn.

Thiết bị này phải được lắp đặt chính xác bởi người có chuyên môn kỹ thuật.

Thiết bị phải được kết nối với sơ đồ điện bằng át với nguồn cung cấp điện.

Sản phẩm sẽ không được bảo hành hoặc khiếu nại trách nhiệm nếu không tuân thủ chính xác hướng dẫn lắp đặt.

## **NGUY CƠ VỚI SỨC KHỎE**

• Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc cấy ghép điện khác như bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.

• Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

Bề mặt bếp nóng có thể gây nguy hiểm

• Khi sử dụng, các bộ phận của thiết bị nóng lên có thể gây nguy cơ cháy.

• Không tiếp xúc với bề mặt bếp khi nấu, ngoại trừ thiết bị nấu.

• Không để cho cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn thích hợp tiếp xúc với mặt bếp đến khi nguội hẳn.

• Vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung không được đặt trên bề mặt của thiết bị khi đang hoạt động vì chúng có thể bắt nhiệt.

• Để trẻ em tránh xa bếp khi đang nấu.

• Tay cầm của nồi/chảo có thể nóng vì vậy phải kiểm tra tay cầm trước. Để tay cầm này xa tầm với của trẻ em..

• Chú ý các khuyến cáo trên để tránh nguy cơ bị bỏng.

## **GIẢM NGUY HẠI**

• Lưỡi dao có thể gây xước bề mặt bếp, làm giảm an toàn của bếp. Sử dụng cẩn thận, an toàn và luôn luôn tránh xa tầm tay của trẻ em.

• Sử dụng thận trọng để tránh gây ra thương tích.

Các hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không bật thiết bị khi không sử dụng. Sự trào ra của hơi nước và dầu mỡ có thể gây ra cháy.
- Không làm việc hay để đồ vật trên mặt bếp.
- Không để bất cứ vật dụng hoặc dụng cụ trên bề mặt bếp.
- Không sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi ấm trong phòng.
- Không đặt hoặc để bất kỳ vật từ tính nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của nó.
- Sau khi sử dụng, luôn luôn tắt hết các chức năng nấu như mô tả trong hướng dẫn này (bằng cách điều khiển phím bấm)
- Không cho trẻ chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng, hoặc dẫm lên thiết bị.
- Không lưu trữ các đồ mà trẻ em thích ở tủ phía trên của thiết bị. Trẻ sẽ dẫm lên mặt bếp gây nguy hiểm.
- Không bỏ trẻ một mình hay không giám sát ở khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em và người già không đủ khả năng tự sử dụng thiết bị cần phải có người hướng dẫn họ sử dụng. Người hướng dẫn phải chắc chắn rằng họ những người xung quanh.
- Không tự sửa chữa hay thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được ghi rõ trong hướng dẫn. Tất cả những việc sửa chữa phải được làm bởi kỹ thuật viên.
- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh mặt bếp.
- Không đặt hay đánh rơi vật nặng vào bề mặt bếp.
- Không đứng trên bề mặt bếp.
- Không sử dụng chảo có các cạnh bị rỉa hoặc kéo chảo ngang qua bề mặt kính vì có thể làm trầy xước mặt kính. Không dựa vào tính năng phát hiện chảo để tắt vùng nấu khi bạn chuyển chảo ra ngoài.
- Không sử dụng dụng cụ tẩy hoặc bất kỳ các chất làm sạch, mài mòn khác để làm sạch mặt bếp, vì chúng có thể làm hỏng kính cảm ứng.
- Nếu dây nguồn hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý hay kỹ thuật viên để tránh nguy hiểm.

**CẢNH BÁO:** Thiết bị và một số bộ phận liên quan sẽ nóng lên khi sử dụng.

- Thiết bị này được sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu bếp, nhà bếp ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; - nông trang; - khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các khu vực cư trú khác;
- Cẩn thận! Tránh chạm vào vùng nhiệt nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa bếp trừ khi có sự giám sát.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người giảm thể chất, người khiếm thị hay người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị nếu họ được giám sát hay chỉ dẫn về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và biết được các mối nguy hiểm.

- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Không được vệ sinh hay bảo trì bếp mà không có sự giám sát.

**CẢNH BÁO:** Không cho thiết bị nấu có dính mỡ hay dầu lên vùng bếp nấu có thể gây nguy hiểm dẫn đến cháy. KHÔNG BAO GIỜ cố dập tắt lửa bằng nước, mà tắt thiết bị sau đó dập lửa bằng nắp nổi hoặc thiết bị chống cháy.

**CẢNH BÁO:** Nguy hiểm cháy: không lưu trữ vật dụng trên bề mặt bếp.

**CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt kính bị vỡ, phải tắt thiết bị để tránh nguy cơ điện giật.

- Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

• Thiết bị không được định sẵn để sử dụng bằng bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

**THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Một quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục.

**CẢNH BÁO:** Để tránh lật thiết bị, phải lắp đặt phương tiện ổn định này. Tham khảo các hướng dẫn để cài đặt.

**CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng bộ bảo vệ hob được thiết kế bởi nhà sản xuất thiết bị nấu hoặc được chỉ định bởi nhà sản xuất thiết bị trong hướng dẫn sử dụng như bộ bảo vệ phù hợp hoặc bộ bảo vệ được tích hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các vệ sĩ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Chúng tôi khuyên bạn nên dành thời gian được hướng dẫn này / Trong hướng dẫn lắp đặt này hướng dẫn đầy đủ làm thế nào để lắp đặt đúng và vận hành thiết bị.

Với lắp đặt, hãy đọc phần hướng dẫn lắp đặt.

Đọc kỹ tất cả hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và cất giữ hướng dẫn này / hướng dẫn lắp đặt là sách tham khảo sau này.

Giới thiệu sản phẩm

Bếp từ đôi – mặt trước

1.SHK-8121/SHK-8122



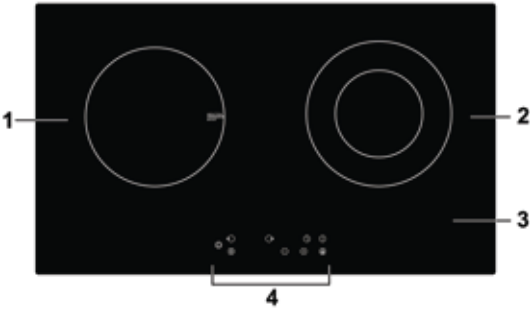
1.Vùng công suất bếp từ tối đa 2000W có thể lên tới 2200W.

2.Vùng công suất bếp từ tối đa 2000W

3.Mặt kính

4.Bảng điều khiển

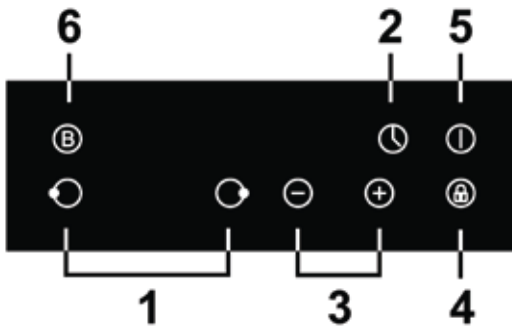
## 2. SHK-8221



1. Vùng công suất tối đa vùng bếp từ 2000W có thể lên tới 2200W
2. Vùng công suất bếp hồng ngoại tối đa 2200/1000W, hai vòng nhiệt
3. Mặt bếp
4. Bảng điều khiển

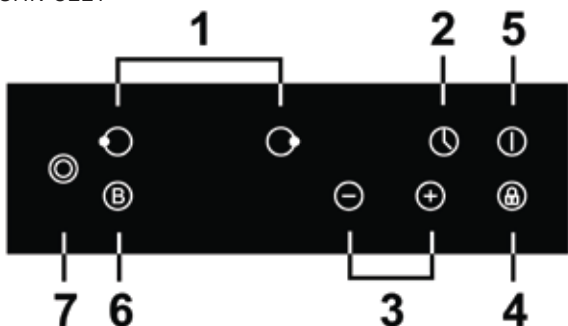
Bảng điều khiển

SHK-8121/SHK-8122



1. Lựa chọn điều khiển vùng nhiệt
2. Điều khiển hẹn giờ
3. Phím điều chỉnh Công suất / hẹn giờ
4. Chức năng khóa trẻ em
5. Chức năng Mở/Tắt
6. Chức năng tăng nhanh công suất

SHK-8221



1. Lựa chọn điều khiển vùng nhiệt
2. Điều khiển hẹn giờ
3. Phím điều chỉnh Công suất / hẹn giờ
4. Chức năng khóa trẻ em
5. Chức năng Mở/Tắt
6. Chức năng tăng nhanh công suất
7. Điều khiển đồng thời 2 vòng đốt.

### GIỚI THIỆU VỀ BẾP HỒNG NGOẠI

Bếp hồng ngoại có thể đáp ứng được nhiều nhu cầu sử dụng thiết bị nấu khác nhau vì nó có khả năng chịu nhiệt của dây điện trở, điều khiển điện trở và lựa chọn nhiều vùng công suất đó là lựa chọn tối ưu cho ngôi nhà hiện đại.

Bếp hồng ngoại thiết kế tập trung vào khách hàng cá nhân. Người nấu sẽ thấy an toàn và tin tưởng khi sử dụng, thiết bị mang lại cho bạn sự thoải mái.

Thông tin sản phẩm của điện tử hồng ngoại

Bếp nấu hồng ngoại siêu nhỏ có thể đáp ứng các loại nhu cầu ẩm thực khác nhau vì hệ thống sưởi dây điện trở, điều khiển vi tính và lựa chọn đa năng, thực sự là lựa chọn tối ưu cho các gia đình hiện đại.

Bếp nấu hồng ngoại tập trung vào một nhóm đối tượng khách hàng khách hàng và áp dụng thiết kế cá nhân. Bếp từ an toàn và đáng tin cậy, làm cho cuộc sống của bạn thoải mái và cho phép tận hưởng trọn vẹn niềm vui từ cuộc sống.

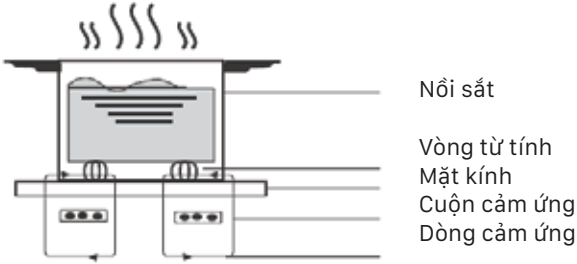
- Nấu bếp hồng ngoại dựa trên công nghệ làm nóng hồng ngoại, dây mạ crôm niken của bếp nấu sẽ tỏa nhiệt và tỏa ra tia hồng ngoại để hâm nóng thức ăn.

- Bếp hồng ngoại không chọn nồi. Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại nồi hoặc chảo nào, chẳng hạn như nồi đồng, chảo, thép không gỉ, dụng cụ nấu, nồi thủy tinh, song và nồi gốm.



## KÝ TỰ TRÊN BẾP ĐIỆN TỬ

Bếp điện tử là công nghệ an toàn, sang trọng, hiệu quả cao, và tiết kiệm khi nấu. Bếp làm việc bởi nguyên lý dao động điện từ gây ra nhiệt trực tiếp trên chảo/nồi, hơn thế nữa nhiệt này sinh ra gián tiếp qua mặt kính. Mặt kính chỉ trở lên nóng khi chảo/nồi được đun nóng



Trước khi sử dụng bếp từ và bếp hồng ngoại  
 Đọc hướng dẫn, chú ý đặc biệt phần "Cảnh báo an toàn".  
 Bỏ lớp bảo vệ trên bếp từ và hồng ngoại.

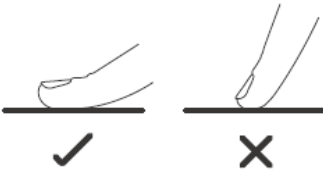
## SỬ DỤNG CHỨC NĂNG CẢM ỨNG

Khi điều khiển chức năng cảm ứng, bạn không cần ấn quá mạnh.

Sử dụng phần bụng dưới của đầu ngón tay, không phải đỉnh ngón tay.

Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi lần chạm.

Bảng điều khiển luôn luôn sạch, khô, và không có vật dụng (...như đồ dùng hay vải lau) ở phần ngoài của thiết bị. Bề mặt dính nước sẽ gây khó khăn khi vận hành phím điều khiển.



Sử dụng đúng thiết bị nấu cho bếp điện tử

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp điện tử. Nhìn biểu tượng từ tính trên bao bì hoặc đáy nồi/chảo.

• Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp với bếp điện tử hay không bằng cách kiểm tra bằng nam châm.

Di chuyển nam châm hướng về đáy của nồi/chảo.  
 Nếu nó bị hút, thì nồi/chảo đó thích hợp dùng ở bếp từ.

• Nếu bạn không có nam châm:



- Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
  - Nếu không có nhấp nháy trên màn hình và nước bắt đầu nóng lên, thì nồi đó phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau đây không thích hợp dùng bếp điện từ: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và dụng cụ nấu bằng đất nung.

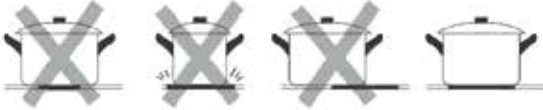
**Chú ý:**

- Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
  - Nếu không có nhấp nháy trên màn hình và nước bắt đầu nóng lên, thì nồi đó phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau đây không thích hợp dùng bếp điện từ: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và dụng cụ nấu bằng đất nung.

Không sử dụng dụng cụ nấu với cạnh sắc nhọn hoặc đáy lồi..



Đáy của nồi/chảo phải phẳng, đặt mặt phẳng tỳ vào mặt kính, và kích thước đáy tương đồng với kích thước vùng đun. Luôn luôn đặt nồi/chảo trên vùng nấu của bếp.



Luôn nhắc nồi/chảo lên trên vùng đun - Không kéo sang hai bên làm xước bề mặt kính.



Nếu màn hình hiển thị nhấp nháy  $\geq \underline{\quad} \leq$  tức với thiết lập nhiệt cho bếp nấu

- Bạn không đặt nồi/chảo vào đúng vùng nấu hoặc, Nồi/chảo bạn đang sử dụng không thích hợp dùng cho bếp từ,
  - Nồi/chảo quá nhỏ hoặc không tập trung chính xác vào khu vực nấu.
- Nếu không dùng nồi/chảo phù hợp thì sẽ không có nhiệt ở vùng nấu. Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có nồi/chảo phù hợp được đặt trên đó.



## SỬ DỤNG BẾP TỬ VÀ HỒNG NGOẠI

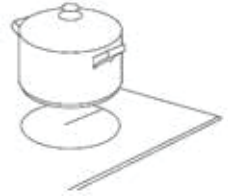
Để bắt đầu nấu

- Sau khi bật nguồn, có tiếng bíp, tất cả các đèn hiển thị sẽ sáng 1 giây sau đó tắt, khi đó cho biết bếp đang ở chế độ chờ.

1. Chạm nút điều khiển MỞ/TẮT  , tất cả đèn hiển thị dấu "-".



2. Để nồi/chảo phù hợp trên vùng bạn muốn nấu.  
Đáy của nồi/chảo và bề mặt của vùng đun phải sạch và khô ráo.



3. Chạm vào vùng điều khiển nhiệt độ, và đèn hiển thị số bên cạnh phím chạm sẽ sáng.



4. Cài đặt mức công suất bằng cách chạm vào các phím "-", "+"

- Nếu bạn không chọn cài đặt nhiệt trong vòng 1 phút thì bếp sẽ tự động tắt. Bạn cần phải bắt đầu lại từ bước 1.
- Bạn có thể điều chỉnh cài đặt nhiệt bất cứ lúc nào khi đang nấu ăn.
- Mức công suất cài đặt từ thấp nhất '0' đến cao nhất là '9'



Sử dụng chức năng gia tăng để làm tăng công suất

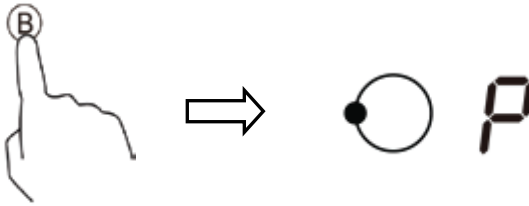
Sử dụng chức năng Boost của vùng bên trái

Boost là chức năng mà một vùng tăng lên công suất lớn hơn trong một giây và kéo dài trong 5 phút. Do đó, bạn có thể nấu ăn mạnh hơn và nhanh hơn



1. Chạm vào nút lựa chọn vùng nhiệt bạn muốn tăng công suất, đèn hiển thị bên cạnh sẽ sáng.

2. Chạm vào nút gia tăng công suất, vùng nhiệt sẽ bắt đầu tăng với chế độ gia tăng công suất. Công suất hiển thị ở mức "P" hiển thị số ở vùng đó bắt đầu tăng.



3. Chế độ gia tăng công suất sẽ kéo dài 5 phút và sau đó vùng đó sẽ quay lại trạng thái công suất như trước khi cài đặt chức năng gia tăng.



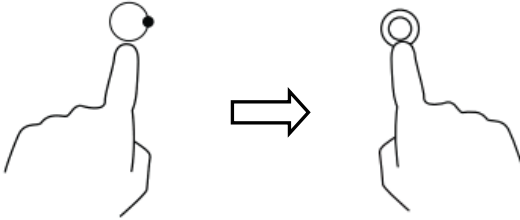
4. Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ tăng công suất trong thời gian 5 phút, lựa chọn nút chọn vùng nấu, hiển thị số bên cạnh sẽ sáng. Sau đó chạm vào nút gia tăng. Vùng nhiệt sẽ quay trở lại với trạng thái công suất như trước khi cài đặt gia tăng.



**Với model SHK-8221**

Hãy chắc chắn rằng bếp hồng ngoại đang hoạt động, chạm vào điều khiển lựa chọn vùng sưởi ấm bên phải, sau đó chạm vào nút, vùng kếp sẽ bắt đầu hoạt động. Đèn báo LED sẽ sáng

**Sử dụng chức năng hai vòng nhiệt để đạt được công suất lớn hơn.**



Khi vùng kếp hoạt động, tắt vùng kếp, chạm vào điều khiển lựa chọn vùng sưởi ấm bên phải, rồi nhấn nút.

**KHÓA CÁC ĐIỀU KHIỂN**

- Bạn có thể khóa các điều khiển để ngăn việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ trẻ em vô tình bật vùng nấu).
- Khi các điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoại trừ điều khiển BẬT / TẮT đều bị tắt.

Để khóa các điều khiển

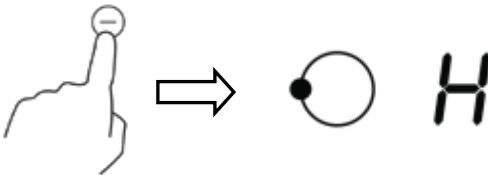
Chạm vào điều khiển khóa phím. Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị LO

Để mở khóa các điều khiển

1. Hãy chắc chắn rằng hob được bật.
2. Chạm và giữ phím điều khiển một lúc.
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng hob của bạn.

**KHI KẾT THÚC VIỆC ĐUN NẤU**

1. Lựa chọn chạm vào vùng nhiệt bạn muốn tắt
2. Tắt vùng nấu bằng cách di chuyển xuống "0". Chắc chắn rằng màn hình hiển thị "0", sau đó hiển thị "H".



3. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào nút MỞ/TẮT.



#### 4. Chú ý bề mặt bếp nóng

" H " sẽ hiển thị khi bề mặt bếp vẫn còn nóng. Và nó sẽ biến mất khi bề mặt bếp nguội xuống nhiệt độ an toàn. Nó cũng được sử dụng như là một chức năng tiết kiệm điện nếu bạn muốn tiếp tục sử dụng bếp. Lúc này, hãy sử dụng vùng nấu vẫn còn nóng.



#### SỬ DỤNG HẸN GIỜ

Bạn có thể sử dụng chế độ hẹn giờ với 2 cách khác nhau:

Bạn có thể sử dụng nó như là chức năng ghi nhớ phút. Trong trường hợp này, thời gian sẽ không thay đổi với bất kỳ vùng đun nào khi cài đặt thời gian tăng.

Bạn có thể mở lại vùng nấu sau khi thiết lập thời gian.

Bạn có thể thiết lập hẹn giờ lên đến 99 phút.

#### Sử dụng hẹn giờ để ghi nhớ phút

Nếu bạn không lựa chọn bất kỳ vùng nấu nào

##### 1. Bếp phải được bật.

CHÚ Ý: bạn có thể sử dụng ghi nhớ phút thường xuyên nếu không lựa chọn bất kỳ vùng nấu nào.

2. Điều khiển cảm ứng, hiển thị ghi nhớ số sẽ bắt đầu sáng và số "30" sẽ hiển thị hẹn giờ.

##### 3. Cài đặt hẹn giờ bằng cách chạm vào phím điều chỉnh hẹn giờ



Gợi ý: Ở phần cài đặt hẹn giờ, chạm vào phím "-" hoặc "+" một lần sẽ giảm hoặc tăng thêm 1 phút.

Chạm và giữ điều khiển "-" hoặc "+" hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút. Nếu thời gian cài đặt vượt quá 99 phút, hẹn giờ sẽ tự động trở lại 0 phút.

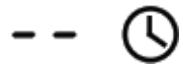
4. Khi thời gian được cài đặt, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình hiển thị thời gian còn lại và chỉ số hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.



5. Để hủy chế độ hẹn giờ, chạm vào chế độ "Hẹn giờ", chế độ hẹn giờ sẽ bị hủy, và đèn hiển thị "00" trong vài phút, và sau đó hiển thị "--".



6. Tiếng còi sẽ kêu trong 30 giây và chỉ số hẹn giờ xuất hiện "--" khi cài đặt kết thúc



Cài đặt chức năng hẹn giờ để tắt vùng nấu

1. Chạm vào vùng nấu mà bạn muốn hẹn giờ (ví dụ vùng nấu số 2)



2. Chạm vào phím hẹn giờ, đèn chỉ thị sẽ bắt đầu nhấp nháy và "30" sẽ hiển thị trên bảng hẹn giờ



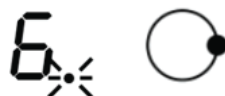
3. Gợi ý: Ở phần cài đặt hẹn giờ, chạm vào phím "-" hoặc "+" một lần sẽ giảm hoặc tăng thêm 1 phút. Chạm và giữ điều khiển "-" hoặc "+" hẹn giờ sẽ giảm hoặc tăng thêm 10 phút. Nếu thời gian cài đặt vượt quá 99 phút, hẹn giờ sẽ tự động trở lại 0 phút.



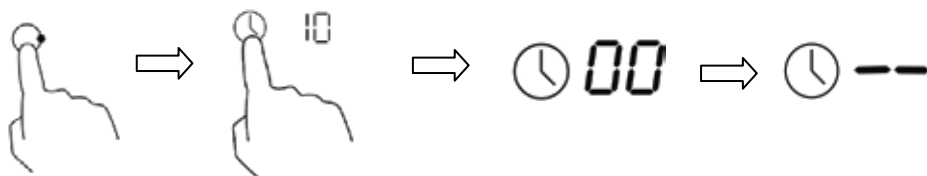
4. Khi thời gian được cài đặt, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình hiển thị thời gian còn lại và đèn chỉ số hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.



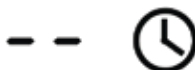
Ghi chú: Hiển thị số chấm đỏ bên cạnh của mức công suất sẽ sáng cho biết vùng đó được lựa chọn.



5. Để hủy chế độ hẹn giờ, lựa chọn vùng nấu được hẹn giờ, sau đó chạm vào chế độ "Hẹn giờ", chế độ hẹn giờ sẽ bị hủy, sau đó màn hình hiển thị "00", sau đó là "--".



6. Khi chức năng hẹn giờ nấu mất đi, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.



Vùng nấu khác sẽ vẫn hoạt động nếu chúng không được bật trước. Cài đặt hẹn giờ để tắt thêm một vùng nấu. Nếu sử dụng chức năng này cho nhiều vùng nấu, chế độ hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian gian thấp nhất. (Ví dụ thiết lập thời gian cho vùng nấu số 1 là 3 phút, thời gian vùng nấu số 2 là 6 phút, thì thời gian hiển thị là số "3".)

LƯU Ý: Chấm đỏ bên cạnh chỉ số mức công suất sẽ nhấp nháy

6.  (cài đặt 6 phút)



 3  (cài đặt 3 phút)

Khi hẹn giờ thời gian nấu hết, vùng đun tương ứng sẽ tự động tắt.  
 LƯU Ý: Nếu bạn muốn thay đổi thời gian hẹn giờ sau khi cài đặt, bạn làm lại từ bước 1.



### Chức năng khóa


Bạn có thể khóa các nút điều khiển để ngăn ngừa việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ trẻ em vô tình bật các vùng nấu ăn lên).



- Khi bộ điều khiển bị khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ MỞ/TẮT đều bị tắt.

### Để điều khiển chức năng khóa

Chạm vào chức năng khóa trẻ em . Chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị "Lo"

### Để điều khiển chức năng mở khóa

1. Đảm bảo vùng bếp hồng ngoại đang mở.
2. Chạm và giữ chức năng khóa trẻ em trong một lúc .
3. Giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp hồng ngoại.

Khi bếp đang ở chế độ khóa, tất cả phím chức năng không thể điều khiển ngoại trừ nút MỞ/TẮT  bạn có thể tắt luôn bếp bằng phím điều khiển MỞ/TẮT  trong trường hợp khẩn cấp, tuy nhiên bạn nên mở khóa bếp từ đầu khi vận hành bếp.

### CẢNH BÁO QUÁ NHIỆT

Khi vùng bếp hoạt động một thời gian, sẽ xuất hiện quá nhiệt. Kí tự "H" sẽ xuất hiện để cảnh báo bạn giữ khoảng cách với bếp.

### Phát hiện vật dụng nhỏ

Khi kích thước nổi không phù hợp hoặc không phải nổi từ (ví dụ như nhôm), hay một số vật dụng nhỏ (ví dụ như dao, đĩa, chìa khóa) để vào mặt bếp, mặt bếp sẽ tự động ở trạng thái chờ trong 1 phút. Quạt làm mát mặt bếp từ sẽ chạy lâu hơn 1 phút.

### Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp cảm ứng và hồng ngoại. Khi nhiệt độ quá cao được theo dõi, cảm ứng và bếp hồng ngoại sẽ tự động dừng hoạt động.


### Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp nấu ăn đã hoạt động được một thời gian, sẽ có một chút nhiệt còn lại. Thư Híp xuất hiện để cảnh báo bạn tránh xa nó.

**Tự động tắt máy**

Một tính năng an toàn khác của bếp nấu là tự động tắt. Điều này xảy ra bất cứ khi nào bạn quên tắt vùng nấu. Thời gian tắt mặc định được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hẹn giờ mặc định (Giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

 Những người có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

**HƯỚNG DẪN NẤU**

Cần trọng khi rán vì dầu, mỡ tăng nhiệt rất nhanh, đặc biệt nếu bạn sử dụng chế độ đẩy nhanh công suất. Ở mức nhiệt độ cao, dầu và mỡ sẽ cháy tự nhiên và điều này có nguy cơ cháy cao

**LỜI KHUYÊN KHI NẤU**

Khi thức ăn sôi, giảm nhiệt độ.

Sử dụng vung sẽ làm giảm thời gian nấu và giữ được nhiệt.

Giảm thiểu lượng nước hay lượng mỡ sẽ giảm thời gian nấu.

Bắt đầu nấu để nhiệt độ cao và giảm nhiệt khi thức ăn trở nên nóng.

Ninh là trạng thái thấp hơn nhiệt độ sôi, ở khoảng 85°C, khi bọt lăn tăn trên bề mặt. Nó là điểm quan trọng giúp cho súp ngon, thịt hầm mềm vì hương vị tỏa ra không cần đun thức ăn quá lâu.

Một vài nhiệm vụ khác, bao gồm nấu cơm, có thể yêu cầu mức cài đặt nhiệt ở mức cao hơn để đảm bảo rằng thức ăn được nấu đúng cách trong thời gian khuyến cáo.

**Các món áp chảo**

Cách tẩm ướp thức ăn khi làm món áp chảo:

Để miếng thịt ở nhiệt độ thường khoảng 20 phút trước khi nấu.

Đun nóng chảo trước.

Tẩm lớp dầu mỏng lên bề mặt của miếng thịt. Cho ít dầu tráng đều bề mặt chảo đang nóng sau đó cho miếng thịt vào chảo.

Lật miếng thịt một lần trong quá trình nấu. Thời gian áp chảo phụ thuộc vào chiều dày của miếng thịt và cách bạn thực hiện nó. Thời gian có thể thay đổi từ 2 đến 8 phút cho mỗi mặt.

Ấn đầu đũa vào miếng thịt áp chảo, nếu ấn nó dễ dàng thì là đạt.

Bỏ miếng thịt áp chảo ra để trên đĩa một vài phút để nó mềm trước khi thưởng thức.

**CÀI ĐẶT NHIỆT**

Chỉ cài đặt theo hướng dẫn dưới. Việc cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu và số lượng đồ nấu. Trải nghiệm nấu ăn với bếp từ để tìm ra mức cài đặt phù hợp nhất cho bạn.



<b>Cài đặt nhiệt</b>	<b>Sự phù hợp</b>
1 - 2	Giữ nhiệt thấp với lượng thức ăn ít Làm chảy socola, bơ, và thực phẩm nóng nhanh Sôi từ từ Làm ấm dần dần
3 - 4	Giữ nhiệt Sôi nhanh nấu cơm
5 - 6	Làm bánh
7 - 8	Phi hành, tỏi Nấu mì
9	Nướng Kho Đun súp Đun nước

**VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC**

<b>Vấn đề</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Cách khắc phục</b>
Không thể bật vùng đun bếp từ	Chưa bật nguồn	Phải chắc rằng bếp từ được cắm vào nguồn điện và công tắc nguồn đã bật. Kiểm tra nguồn điện của nhà bạn. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ mà vẫn có vấn đề, hay gọi cho kỹ thuật viên.
Không điều khiển được phím cảm ứng	Phím điều khiển bị khóa.	Mở khóa điều khiển. Xem phần hướng dẫn 'Sử dụng bếp từ'
Phần điều khiển cảm ứng khó vận hành	Có thể có lớp nước trên bề mặt điều khiển hay bạn sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào bảng điều khiển.	Phải đảm bảo vùng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng bụng ngón tay khi chạm vào bảng điều khiển.
Kính bị trầy xước	Thiết bị nấu có đáy gỗ ghè. Miếng cọ rửa không phù hợp để làm sạch sản phẩm.	Sử dụng thiết bị bếp với đáy phẳng và nhẵn. Xem ' Lựa chọn thiết bị đúng'. Xem mục ' Bảo dưỡng và vệ sinh'
Một số nồi/chảo tạo tiếng kêu tanh tách	Nguyên nhân này có thể do cấu tạo của thiết bị nấu (lớp kim loại khác dao động khác nhau).	Điều này bình thường với thiết bị nấu và không phải là lỗi.
Bếp từ phát ra tiếng o o khi sử dụng ở mức cài đặt nhiệt cao	Đây là nguyên nhân bởi công nghệ đun bằng bếp từ.	Điều này là bình thường, tuy nhiên tiếng ồn phải giảm xuống hay mất đi khi bạn giảm nhiệt độ.
Tiếng ồn của quạt từ bếp từ	Quạt làm mát được tạo ra phần bếp từ có tác dụng làm mát khi quá nhiệt. Nó có thể vẫn chạy sau khi tắt bếp.	Điều này là bình thường và không cần làm gì. Không tắt át nguồn điện bếp từ trong khi quạt vẫn chạy.
Nồi/chảo không nóng và không xuất hiện trong màn hiển thị	Bếp từ không nhận nồi/chảo vì nó không phù hợp cho bếp từ. Bếp từ không nhận nồi/chảo vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hay không để đúng vào tâm vùng nấu.	Sử dụng thiết bị nấu phù hợp cho bếp từ. Như mục 'Lựa chọn đúng thiết bị nấu'. Tâm nồi/chảo phải để đúng vào kính thước của vùng nấu.
Bếp từ hay vùng nấu tự nhiên tắt, một tiếng kêu và mã lỗi hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trong màn hình hiển thị bộ đếm thời gian nấu ăn)	Lỗi kỹ thuật	Hãy ghi lại ký tự lỗi và số, tắt át nguồn của bếp từ, và liên hệ với kỹ thuật viên.

**LỖI HIỂN THỊ VÀ KIỂM TRA**

Trong những trường hợp bất thường, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị mã lỗi tương ứng để cảnh báo:

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
F3/F4	Cảm biến nhiệt của bếp từ bị lỗi	Hãy liên hệ với nhà cung cấp.
F9/FA	Lỗi cảm biến nhiệt IGBT.	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
E1/E2	Điện áp không ổn định	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện cung cấp là bình thường. Bật nguồn sau khi nguồn cung cấp là bình thường
E3	Cảm biến nhiệt độ mâm từ ở mức độ cao	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
E5	Cảm biến nhiệt độ IGBT ở mức độ cao.	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp nấu nguội

Trên đây là những mã lỗi và dự đoán những lỗi phổ biến.

Xin vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và thiệt hại cho bếp từ.

**MÔ TẢ KỸ THUẬT**

Model	SHK-8121/SHK8122	SHK8221
Vùng nấu	2 vùng nấu	2 vùng nấu
Điện áp	220-240V~, 50-60Hz	220-240V~, 50-60Hz
Công suất	4200W	4400W
Kích thước sản phẩm L×W×H(mm)	730*430*62	730*430*62
Kích thước khoét đá A×B (mm)	695*410	695*410

Thông số kỹ thuật và kích thước ở mức tương đối. Bởi vì chúng tôi luôn liên tục cố gắng cải tiến các sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

Cân nặng và kích thước chỉ là tương đối. Bởi vì chúng tôi không ngừng cố gắng cải thiện sản phẩm, chúng tôi có thể thay đổi kỹ thuật và thiết kế so với thông báo trước đây.

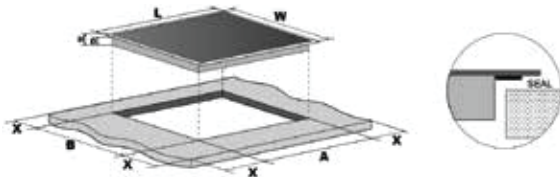
**LẮP ĐẶT**

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt học đá để mặt bếp theo kích thước trong bản vẽ.

Với mục đích lắp đặt và sử dụng, khoảng trống nhỏ nhất là 5 cm xung quanh lỗ.

Đảm bảo chiều dày nhỏ nhất của mặt bếp là 30 mm. Hãy chọn vật liệu bàn bếp có thể chịu nhiệt

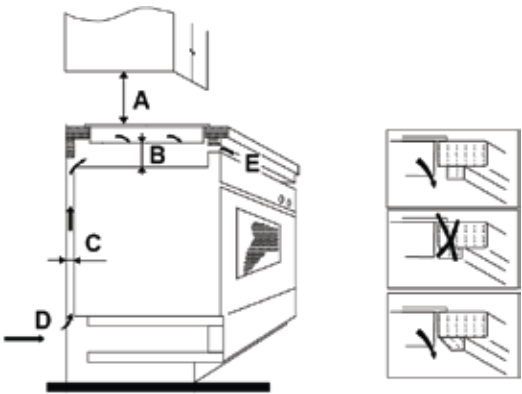


**VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC**

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
730	430	62	58	695	410	50mini

Dưới bất kỳ hoàn cảnh nào, phải đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và đường vào ra của gió không bị bịt kín. Bảo đảm bếp từ ở trạng thái làm việc tốt. Như hình dưới

Chú ý: Khoảng cách an toàn giữa bề mặt bếp và bề mặt tủ tối thiểu là 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	A
760	50mini	20mini	Đường khí vào	Đường khí ra 5mm

**Trước khi lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng**

Mặt bếp vuông và phẳng, và nó không can thiệp vào cấu trúc với khoảng trống.

Mặt bếp được làm từ vật liệu chịu nhiệt

Nếu bếp được lắp đặt cạnh lò sấy, thì lò sấy phải lắp đặt quạt làm mát

Việc lắp đặt phải tuân theo về yêu cầu khe hở và áp dụng tiêu chuẩn và quy định

Một át nguồn điện phù hợp để ngắt kết nối với nguồn điện tổng được cố định trong mạng lưới điện, vị trí lắp đặt được tuân thủ theo quy định mạng lưới địa phương.

Át nguồn phải được sử dụng loại chất lượng và các cực được quy định có khả năng cách tiếp xúc là 3 mm (hoặc tất cả các [Pha] dẫn nếu mạng lưới địa phương cho phép với sự thay đổi theo yêu cầu)

Át nguồn điện sẽ đặt gần để khách hàng dễ dàng sử dụng

Bạn cần hỏi ý kiến của cơ quan xây dựng địa phương và văn bản bằng luật nếu nghi ngờ về lắp đặt.

Xung quanh bếp nên sử dụng vật liệu chống nhiệt và dễ dàng vệ sinh (như gạch hoa).

**Khi bạn lắp đặt bếp, phải đảm bảo rằng:**

Dây điện nguồn không bị vướng vào cửa tủ hay ngăn kéo

Có đầy đủ luồng không khí từ ngoài vào tủ đến phần đáy bếp

Nếu bếp được lắp trên ngăn kéo hay tủ gỗ có khoảng trống, phần chắn cách nhiệt được lắp đặt dưới phần khung bếp.

Át nguồn để sử dụng.

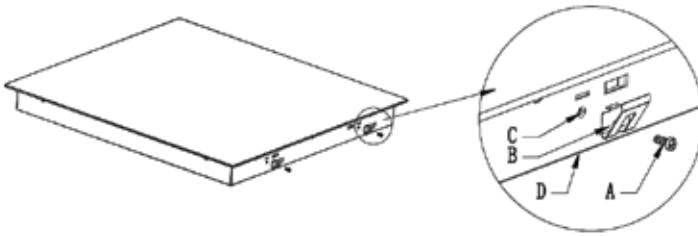
**Trước khi cố định vị trí giá treo.**

Thiết bị phải để ở vị trí ổn định, bề mặt nhẵn (Sử dụng bao bì đóng gói).

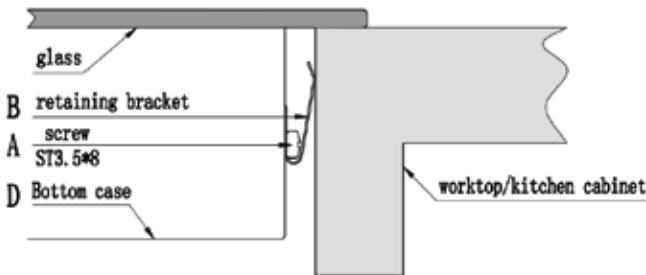
Không dùng lực vào phần điều khiển nhô ra từ bếp.

**Điều chỉnh vị trí giá treo**

Cố định bếp trên bề mặt bằng cách bắt 4 giá bằng vít trên bề mặt đáy của bếp (như ảnh) sau đó lắp đặt.



A	B	C	D
Đinh ốc	Giá cài	Lỗ bắt vít	Mặt đáy



### Cảnh báo

Mặt bếp từ phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên. Chúng tôi có các chuyên gia hỗ trợ bạn. Không được phép tự lắp đặt.

Bếp không được phép lắp đặt trực tiếp với máy rửa bát, tủ ướp lạnh, tủ lạnh, máy giặt hay máy sấy quần áo, bởi vì ẩm ướt có thể gây hư hỏng cho bếp điện.

Bếp từ nên lắp đặt để bức xạ nhiệt tốt nhất để có thể đảm bảo nâng cao hiệu suất.

Tường và vùng ảnh hưởng nhiệt trên mặt bằng nên làm cách nhiệt.

Để tránh được mọi hư hại, lớp băng dính giữa phải được cách nhiệt.

### KẾT NỐI BẾP VỚI NGUỒN ĐIỆN

Hệ thống điện của gia đình phù hợp với công suất của bếp.

Điện thế tương ứng với giá trị ghi trên tem công suất

Tiết diện của dây nguồn có thể chịu được công suất ghi trên tem công suất.

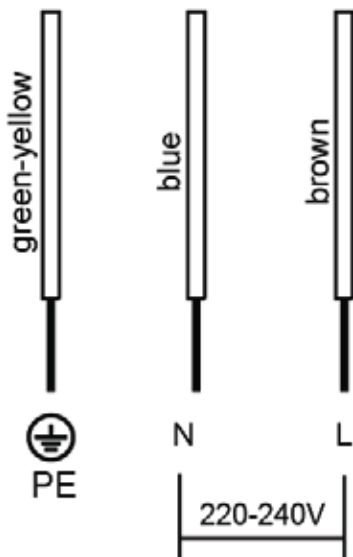
Để kết nối bếp với nguồn điện, không sử dụng ổ nối, ổ chia, hay phân nhánh, vì như vậy có thể gây quá tải cho dây và cháy.

Dây nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải để ở vị trí có nhiệt độ không quá 75 °C

Kiểm tra hệ thống điện của gia đình trước khi lắp đặt. Bất kỳ sự thay đổi chỉ được thực hiện bởi thợ điện.

Việc cung cấp điện nên được kết nối theo tiêu chuẩn thích hợp, hoặc đi qua một attomat, phương pháp kết nối như hình dưới

Việc cung cấp điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn tương ứng, hoặc đơn giản là lắp một attomat, phương pháp kết nối được thể hiện dưới đây:



Nếu dây bị hư hỏng hoặc được thay thế, các hoạt động phải được thực hiện bởi các đại lý sau bán hàng với các công cụ chuyên dụng để tránh bất kỳ tai nạn.

Nếu thiết bị kết nối trực tiếp với nguồn điện chính phải lắp đặt khoảng cách tối thiểu là 3 mm giữa các mối nối.

Người lắp đặt phải đảm bảo kết nối đúng với nguồn điện và tuân theo quy tắc an toàn.

Dây điện không được uốn cong hoặc bị nén ép.

Dây điện phải kiểm tra thường xuyên và được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.



Xử lý: Không bỏ sản phẩm như rác thải thông thường. Thu gom chất thải riêng biệt là cần thiết để xử lý đặc biệt.

Thiết bị này được dán nhãn phù hợp theo tiêu chuẩn Châu Âu 2012/19/EU cho chất thải thiết bị điện và điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý chính xác, bạn sẽ giúp ngăn ngừa thiệt hại có thể đến với môi trường và sức khỏe con người.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết rằng nó không thể được xem như một loại rác thải thông thường. Nó nên được thu gom tới địa điểm tái chế điện và điện tử.

Thiết bị này đòi hỏi phải được xử lý đặc biệt.

Để biết thêm thông tin liên quan đến việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này xin vui lòng liên hệ dịch vụ xử lý chất thải hộ gia đình của bạn, hoặc cửa hàng nơi bạn mua nó.

Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này xin vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố, dịch vụ xử lý chất thải hộ gia đình của bạn, hoặc cửa hàng nơi bạn mua nó.

MIỀN BẮC

**CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ SƠN HÀ**

ĐC: Lô CN1, Cụm công nghiệp Từ Liêm, P. Minh Khai  
Q. Bắc Từ Liêm, TP. Hà Nội  
Tel: 024 62 65 65 66 - Fax: 024 62 65 65 88

MIỀN TRUNG

**CÔNG TY TNHH MTV SƠN HÀ NGHỆ AN**

ĐC: Khu B, Khu kinh tế Đông Nam Nghệ An, Nghi Long,  
Nghị Lộc, Nghệ An  
Tel: 02383 791 368 - Fax: 02383 791 366

Hotline (miễn phí)

**1800 6566**

**TRUNG TÂM BẢO HÀNH TẠI MIỀN BẮC**

024 62 65 65 66

**TRUNG TÂM BẢO HÀNH TẠI MIỀN TRUNG**

02383 791 368