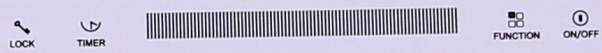
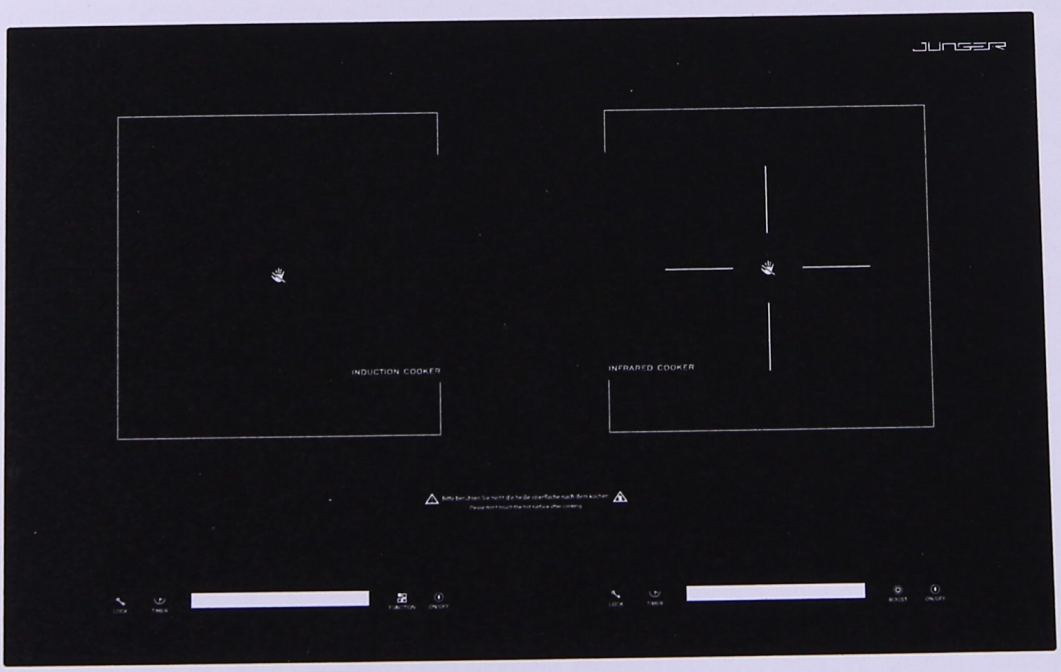
JUNGER

Double Cooker

(01 induction part + 01 infrared part)

SIS-66





SLIDE SENSOR CONTROL

ATTENTION

Please read this manual before operating. We reserved the right to make technological functional and surface modifications so as to improve the performance and function of our products.

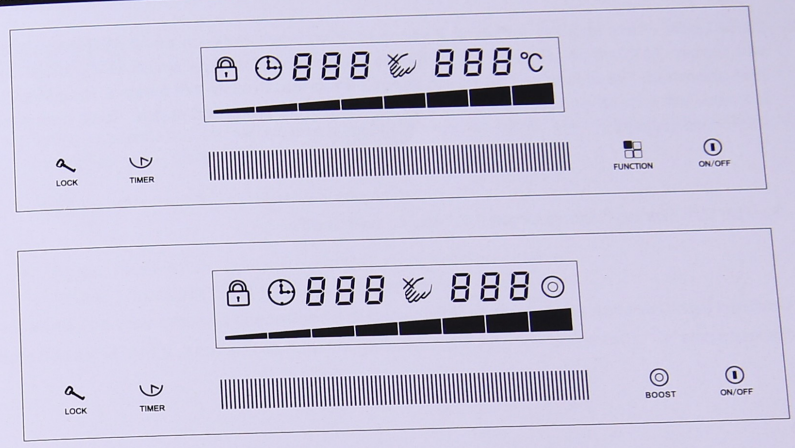
Introduction

SIS-66 double cooker , adopts electromagnetic heating and radiate heating theory, controlled by the micro-comyuter and touch spensor controls stem. There are multi-functions that can meet various demands of cooking. They are the ideal product for the modern families.

Function & Characteristics

- **Energy-efficient:** It adopts the new calefaction principle . The thermal efficiency is extremely high. It is both time-saving and energy-saving. Calefaction begins when a cookware is on and heating is stopped when the cookware is removed.
- **Safe and environmental -friendly:** User's safety and environmental friendliness of the cooker are our top priority. Only cookware of ferromagnetic materials would be heated for the induction cooker. This induction cooker will enter into self-protection which is to stop heating under such circumstances:
  1.when there is no cookware placed on it.
  2.when the cookware is overheated.
  3.when the input current is too high.
  If the cooker stove is being turned on but leave idle, it will automatically shut down in 2 hours. The surface of the cooker is made of the imported heat-resistant ceramic plate which is insulated and guarded from leakage. The cooker is free from typical problems like leakage, explosion, flaming burns, etc. The number of accidents are greatly reduced. It is fireless and smokeless in the course of cooking so that cuisine is made much easier. In the meantime, it also contributes to cozy and ideal living environments and good health of family members.
- **Multi-functional:** It adopts latest newest micro-computer chip program control. It offers multiple scales for heating power regulation and temperature control. It also offers 8 hours time setting .The induction cooker can automatically detect whether there is cookware placed on it or not.
- **Easier to clean:** The advanced heat-resisting ceramic panel is easy to clean and to maintain. It is also free from burning damage if vegetable juice or soup is overflowed. This induction cooker can be easily clean up with a gentle wipe of cloth.
- **Touch sensor control operation:** Touch sensor control system design. All control operation can be conducted easily by pressing on the control panel.
- **Intellectual power:** In order to accommodate to family use, the total power for the double zone of cooker should not be too large. But in order to meet cooking requirement, the maximum power of each cooker should not be too small. So this cooker adopts intellectual power distribution technology, of which micro-computer can distribute total specified power to each cooker based on the requirement of each respective zone.

Illustration Of Control Panel



Operation Instruction

- **Power Connection**: Insert power plug into socket. The cooker will make a short sound to indicate power is connected and cooker is at stand-by states.
- **Heating:** Place cookware on heating area, press "⏻" key for about 2 seconds until LED display is turned on . Slither" ▮▮▮ "to start cooker.
- **Power Level**: At heating function, slither " ▮▮▮ " key to increase or decrease power level. LED display shows power level.
  This cooker adopts intellectual power distribution technology. When the power level is increased and total power exceeds determined level, the system will automatically decrease power level of another zone so as to assure total power level is under determined level.
- **Function** : Press " ▪ " key to select temperature function, slither" ▮▮▮ " to increase or decrease temper ature,LED display will show the temperature.
- **Boost**: Press " ◎ " key to select double ring or single ring.
- **Time Setting:** During cooking status, press "◡" key, time setting indicator is on. At this time, slither" ▮▮▮ " to set required time. After setting, press "◡" key again to confirm time setting. If set time is not zero, timer starts to work and timer indicator is on. When set time is reached, cooker stops heating and shows "End". When the timer is counting back, press " ◡ " key again to check residual time. To cancel time setting, set timer at zero.

- **Child Lock**: Press lock key for about 2 seconds. Buzzer will make three short and Lock Indicator will flicker. At this time, all keys will be locked (fail) except lock key on/off key in order to avoid mal-operation. Press lock key again for about 2 seconds. Buzzer will make a long sound. Lock indicator will turn off and lock status will be cancelled. At switch-off status, lock operation can also be conducted.

- **Switch Off**: During heating, press "⏻" key to switch off.

- **Caution light for high temperatute:** After used, the cooker will become very hot, while the LED display show"". Please do not touch the heating surface at this time, if the"" is still blinking.

Installation

Please follow the following requirement during installation.

1. The cooking top working surface and the wall near the cooker must be heat-resistance.
2. The laminated wooden board and adhesive glue for installation must be heat resistance so as to avoid deformation.
3. In any method of installation, the reliable heat emission of air below and behind the heater must be guaranteed so as to enhance operation reliability of the heater.
4. Protection of opening: When touching humid air, the laminated wooden board for worktable is relatively easy to dilate. Smear some special adhesive glue at the edge of placket to prevent any incoming steam and condensation.
5. Make a cut-out hole on the cooking top. Make sure any side of the cooker shall be at least 50mm away from wall.
6. There must be good ventilation for the cooker under any circumstances of installation. Make sure that the inlet and outlet for air are not blocked.
7. Do not fix other appliances in the area of 30cm around the cooker and upright above the working area.

Installation Step

1. Table-top installation: When this product is used on table, please note that ventilation hole shall be at least 50mm from wall surface.

2. Built-in installation (install on an empty cabinet)

- As per Illustration Ⅰ, open an installation hole on cabinet.
  (Note: The depth shall be more than 100mm.)

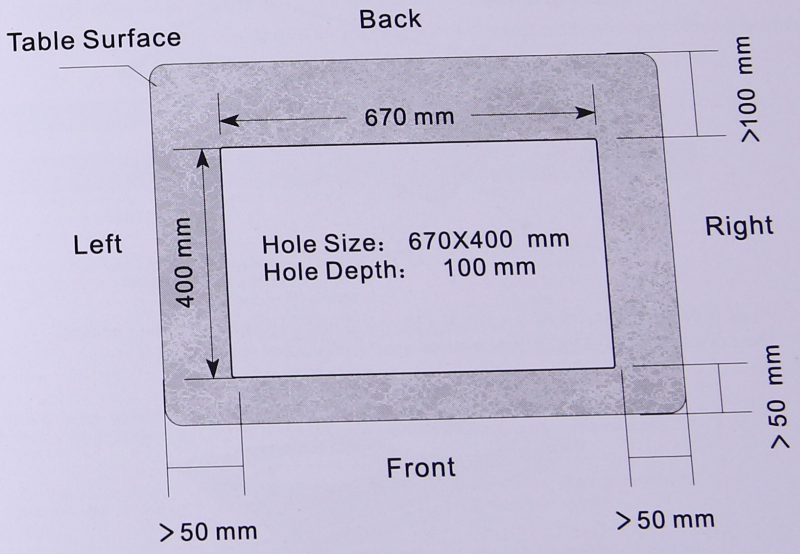


Illustration Ⅰ

- In the front part of cabinet, under the location of cooker, open an air inlet of more than 100 cm^2 as per Illustration Ⅱ. If the cabinet is not sealed, the air inlet could be ignored so as to assure heat elimination.

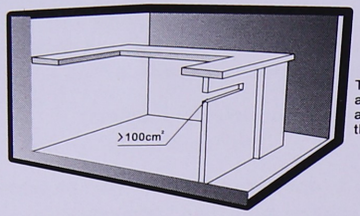


Illustration Ⅱ

- As per IllustrationⅢ, properly apply water-proof tape (provided) on the bottom of top panel of cooker.

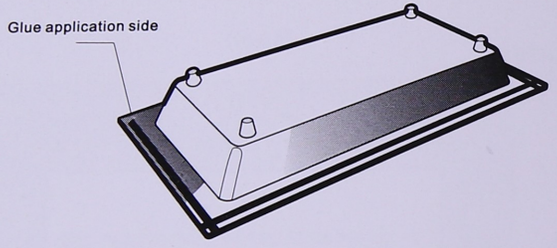


Illustration Ⅲ

- Place into installation hole. Insert plug of power line into corresponding socket. The cooker can be used after power connection. (As per Illustration Ⅳ)

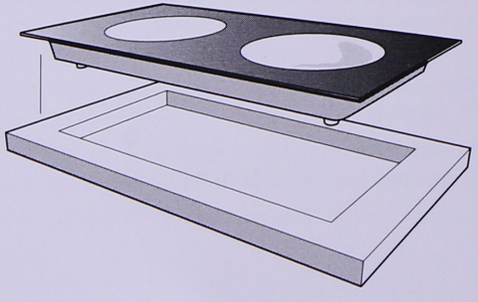
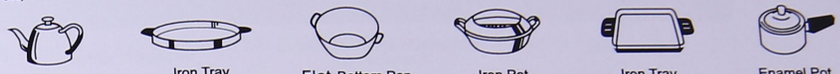


Illustration Ⅳ

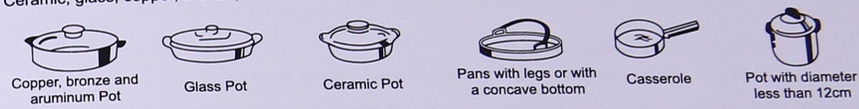
Induction Cooker Suitable Cookware

Iron, cast iron, stainless steel and enamel cookware with the diameter more than 12cm (4.5in) are recommended.



Induction Cooker Unsuitable Cookware

Ceramic, glass, copper, bronze, aluminium and bottom of less than 12cm (4.5in) cookware.



There will be a "BiBi" sound hearing if unsuitable cookware is in used.

INFRARED COOKER SUITABLE COOKWARE

- The infrared cooker allows to use all kinds of Multi-heating cookware.
- Cookware and containers ought to be put onto the circle centre of the working surface.

Troubleshooting

No.	Problem	Possible Cause	Solution
1	Fan continues to work for a while after switch off the heater induction.	The electronic system is cooling down	Normal
2	The induction works for a while and stops, indicating "E4".	1. The induction is improperly and ventilation is not good. 2. The inlet of fan is block. 3. The fan stops working 4. The surrounding temperature is too high. Please check if there is some heating device nearby.	1. Install as required and assure good ventilation. 2. Clean and remove the stuff in the inlet 3. Deliver it to a professional service center. 4. Improve the ventilation.
3	The induction works for a while and stops, indicating "E3".	1. An empty cookware is being heated. 2. The temperature of the stuff being heated rises too high.	Remove the empty cookware after the calefaction area is cooling down.
4	The heater works for a while and stops, indicating "E5"	The temperature sensor breaks down.	Deliver it to a professional service center.
5	The heater works for a while and stops, indicating "E6"	The temperature sensor breaks down.	Deliver it to a professional service center.
6	The heater works for a while and stops, indicating "E1"	Power of voltage supply is too low	Turn off and wait the voltage is stable.
7	The heater works for a while and stops, indicating "E2"	Power of voltage supply is too high	Turn off and wait the voltage is stable.
8	The heater works for a while and stops, indicating "E7"	Operating panel areas with water or guided magnetic objects.	Cleen the water remove the object and than use it again.

Cleaning and Maintenance

Type of Stain	Methods of Cleaning	Cleaning Tools
Minimal Stain	Clean with warm water and then wipe it up	Soft cloth or sponge
Accumulative Burnt Mark	Clean with warm water and then wipe it up	Special cloth or sponge
Round dirt Mark	Apply some warm vinegar onto the affected area, then wipe it up	Vinegar and soft cloth

- Don`t use a steam cleaner.
- Don`t clean the glassplate surface immediately after use.

Technical Parameter

Model:	SIS-66
Voltage:	220V~50Hz
Power regulation range:	200-2000W(Left) 200-2200W(Right)
Total Power:	4200W
Work area size:	710x435x80mm

Error Code with Description

In case of improper installation or use, abnormal power supply or breakdown of cooker, the LED digit on front panel will display code of breakdown.

Error Code	Causes
E1	Power of voltage supply is too low
E2	Power of voltage supply is too high
E3	Cooking surface is too hot
E4	Temperature inside the induction is too high
E5	Cooking sensor is spoiled
E6	Internal sensor is spoiled
E7	Operating panel areas with water or guided magnetic objects.

Power Connection

- Do not open the plug yourself but to get a professional technician to handle it if it is damaged.
- This cooker is applicable with 220V~/50Hz electric current only.
- Only connect to independent power socket.

CAUTIONS

- Do not put the cooker on any metal made top or appliances (such as metal made cabinet, sterilizer, fridge and etc.)
- Do not place any cutlery or other kitchen tools on the cooker while it is working
- Do not touch the cooking zone after cooking as it is still hot
- If there is any damage or improper circumstances occur, please inform the manufacturer or the authorized technician to repair. The owner should not change or modify the appliances himself/ herself, otherwise, the warranty is void. The company will not liable for any consequences caused by the repair or any modification done by the customer.
- If the top part of cooker is broken or damaged, please switch off the cooker and remove the plug from the socket.
- Please do not shutt off power immediately after the cooking. The cooling fan will continue to work to extend the life span of cooker.
- Keep cooker out of reach from children.

CHÚ Ý

Xin hãy đọc kỹ cuốn hướng dẫn này trước khi sử dụng. Chúng tôi có quyền thay đổi về công nghệ, cũng như thiết kế để cải tiến hiệu quả hoạt động và chức năng của sản phẩm.

GIỚI THIỆU

BẾP ĐÔI HỒNG NGOẠI , ứng dụng nguyên lý làm nóng bức xạ và điện từ, được điều khiển bằng một hệ thống vi tính và bảng điều khiển cảm ứng. Bếp đa chức năng có thể đáp ứng được nhiều nhu cầu nấu ăn khác nhau. Đây thực sự là một sản phẩm lý tưởng cho gia đình hiện đại.

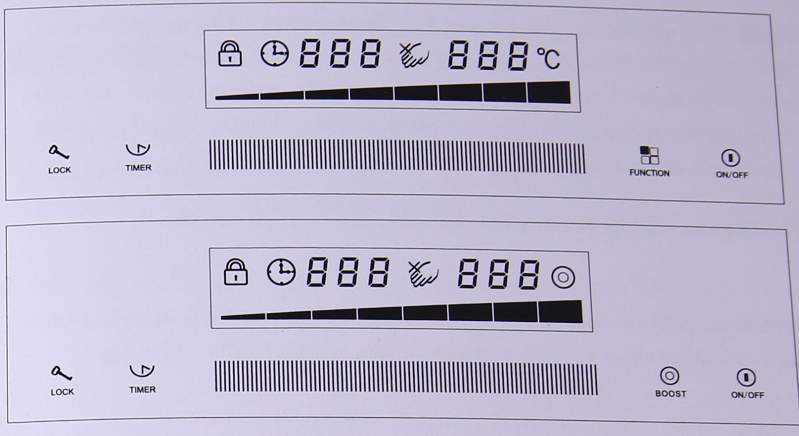
CHỨC NĂNG & ĐẶC TÍNH

- **Hiệu quả về năng lượng**: Ứng dụng nguyên lý làm nóng cải tiến. Hiệu quả nhiệt vô cùng cao, do đó có thể vừa tiết kiệm thời gian vừa tiết kiệm năng lượng. Bếp bắt đầu nóng lên khi có đồ nấu đặt lên trên, và tự ngắt nếu bỏ nồi nấu ra khỏi bếp.

- **An toàn và thân thiện với môi trường**: Bếp nấu an toàn với người sử dụng và thân thiện với môi trường là ưu tiên hàng đầu của chúng tôi. Chỉ những đồ nấu làm bằng vật liệu có tính sắt từ mới phù hợp với bếp cảm ứng.Sản phẩm sẽ tự có chế độ bảo vệ khi bị quá nhiệt ở các trường hợp sau:
  1. Khi không có nồi nấu đặt trên bếp.
  2. Khi nồi nấu bị quá nhiệt.
  3. Khi dòng điện đầu vào quá cao.

  Nếu nồi nấu đang được bật nhưng không đun nấu gì, nó sẽ tự động tắt trong 2h. Bề mặt của bếp được làm bằng sứ chịu nhiệt nhập khẩu, có chức năng cách nhiệt và chống rò rỉ. Sản phẩm này hoàn toàn có thể tránh được các vấn đề như rò rỉ, cháy, nổ, v.v, Do đó, rủi ro tai nạn được hạn chế tối đa.
  Ngay trong quá trình đun nấu, cũng không có hiện tượng bén lửa hay bốc khói, điều này giúp cho công việc nấu nướng dễ dàng hơn rất nhiều. Đồng thời, đây là dụng cụ làm bếp lý tưởng cho không khí ấm cúng của gia đình và đảm bảo sức khỏe cho các thành viên của gia đình.
- **Đa chức năng:** Thiết kế có ứng dụng bộ điều khiển chương trình chip vi tính tân tiến nhất, cho phép chọn thang điều chỉnh nhiệt và kiểm soát nhiệt độ mong muốn. Thời gian cài đặt trong vòng 8h. Bếp có thể tự động kiểm tra xem có nồi nấu trên đó hay không.
- **Dễ dàng lau rửa:** Tấm sứ chịu nhiệt công nghệ mới dễ dàng lau rửa và bảo quản. Ngoài ra cũng có thể tránh bị cháy hỏng nếu canh rau hoặc súp tràn ra ngoài và cũng dễ dàng lau sạch nếu bếp bị vung vãi đồ ăn sau khi chế biến chỉ với một mảnh vải mềm.
- **Điều khiển bằng cảm biến cảm ứng:** Thiết kế hệ thống điều khiển bằng cảm biến cảm ứng. Tất cả các thao tác điều khiển đều được thực hiện dễ dàng bằng cách chạm ngón tay vào bảng điều khiển bằng kính.
- **Năng lượng thông minh**: Để tiện lợi cho sử dụng trong gia đình, tổng nhiệt cho cả 2 ngăn bếp không cần quá lớn. Nhưng để đạt yêu cầu về nấu nướng, nhiệt tối đa của mỗi bếp nấu cũng không nên quá nhỏ. Vì vậy bếp này ứng dụng công nghệ phân bổ năng lượng thông minh, vi tính điều khiển của bếp có thể phân phối tổng lượng nhiệt cụ thể cho từng bếp dựa vào nhu cầu nấu của từng ngăn.

MINH HỌA BẢNG ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- **Kết nối nguồn điện:** Cắm dây nguồn vào ổ điện. Bếp nấu sẽ có tiếng kêu nhỏ để báo hiệu nguồn đã được kết nối và bếp đang ở chế độ chờ.

- **Làm nóng:** Đặt nồi lên khu vực nấu, nhấn nút "⏻" trong vòng 2 giây cho đến khi đèn LED bật, nhấn nút " " để khởi động bếp.

- **Mức công suất:** Khi đã vào chức năng làm nóng, trượt nút " " để tăng hoặc giảm mức công suất.Màn hình LED sẽ hiển thị mức công suất.
  Bếp có ứng dụng công nghệ phân phối năng lượng thông minh. Khi tăng công suất quá mức quy định, hệ thống sẽ tự động giảm công suất của ngăn bên kia để đảm bảo tổng công suất dưới mức cho phép.
- **Chức năng:** Nhấn "⊞" để lựa chọn chức năng nhiệt, trượt " " để tăng hoặc giảm nhiệt độ, màn hình LED sẽ hiển thị nhiệt độ.

- **Tăng nhiệt độ:** nhấn nút "◎" để chọn 1 vòng nhiệt hoặc 2 vòng nhiệt

- Cài đặt thời gian: Khi đang ở trạng thái nấu, nhấn nút "◡", đèn báo cài đặt thời gian sẽ sáng lên. Lúc này, trượt nút " " để cài đặt thời gian theo mong muốn của bạn. Sau khi cài đặt, nhấn nút "◡" một lần nữa để xác nhận thời gian cài đặt. Nếu thời gian cài đặt không phải là 0, đồng hồ sẽ bắt đầu hoạt động và đèn báo đồng hồ sẽ sáng lên. Khi hết thời gian cài đặt, bếp sẽ tự động dừng phát nhiệt và hiển thị "End". Khi đồng hồ đếm ngược, nhấn " ◡ " một lần nữa để kiểm tra thời gian thừa. Để hủy thời gian cài đặt, đặt đồng hồ về 0.

- **Khóa:** Nhấn nút này trong vòng 2 giây. Kèn chuông sẽ kêu 3 tiếng ngắn và Đèn báo khóa sẽ sáng lên. Đồng thời, tất cả các nút sẽ bị khóa (vô hiệu hóa) ngoại trừ nút on/off để tránh sự cố vận hành. Nhấn nút khóa một lần nữa trong vòng 2 giây. Kèn chuông sẽ kêu một tiếng dài. Đèn khóa sẽ tắt và chế độ khóa bị hủy. Ở chế độ tắt công tắc,vẫn có thể vận hành khóa được.

- **Tắt công tắc:** Khi bếp còn đang tỏa nhiệt, nhấn nút"⏻"để tắt công tắc.

- **Đèn báo nhiệt độ cao:** Sau khi sử dụng, bếp sẽ rất nóng, trong khi màn hình LED chỉ báo"♨"Xin đừng chạm vào mặt nóng vào lúc này, nếu đèn báo "♨" vẫn sáng.

LẮP ĐẶT

Xin hãy làm theo hướng dẫn dẫn sau đây:

1. Tường ở phía trên khu vực nấu nướng và bên cạnh bếp cần phải chịu được nhiệt.
2. Các tấm bảng cán mỏng và keo dính được dùng cho lắp đặt cần phải chịu được nhiệt để tránh bị thay đổi hoặc biến dạng khi làm việc.
3. Cho dù lắp đặt bằng phương pháp nào, thì cũng cần đảm bảo không khí dưới bếp và bên cạnh khu vực nấu nướng phải luôn thoáng mát, để đảm bảo vận hành an toàn cho bếp
4. Bảo vệ khe hở: Nếu bếp bị ẩm, các tấm mỏng ở dưới mặt bàn làm việc có thể được mở một cách dễ dàng. Dán keo hoặc dầu bóng lên rìa của các khe hở, để tránh nước tràn do ngưng tụ dưới bàn làm việc.
5. Phù hợp với kích thước quy định, mở 1 lỗ vuông trên bàn làm việc. Đảm bảo khoảng cách giữa các cạnh của bàn làm việc và tường là trên 50mm.
6. Trong điều kiện lắp đặt bất kỳ, bếp sứ yêu cầu phải được thoáng khí và đảm bảo là lưu thông dòng khí vào và dòng khí ra.
7. Không nên đặt các thiết bị thẳng đứng trên mặt bàn của bếp và trong khoảng cách 30cm xung quanh bề mặt làm việc.

CÁC BƯỚC LẮP ĐẶT

1. Lắp trên bàn: Khi sản phẩm được đặt trên bàn, xin lưu ý rằng lỗ thông hơi cần phải cách bề mặt tường ít nhất 50mm.
2. Lắp đặt bên trong (lắp đặt trên một khoang trống)

- Như hình vẽ số 1, tạo một khoang lắp đặt (một khoang với kích thước được cho sẵn như trên hình). (lưu ý: Độ sâu nên hơn 100mm).

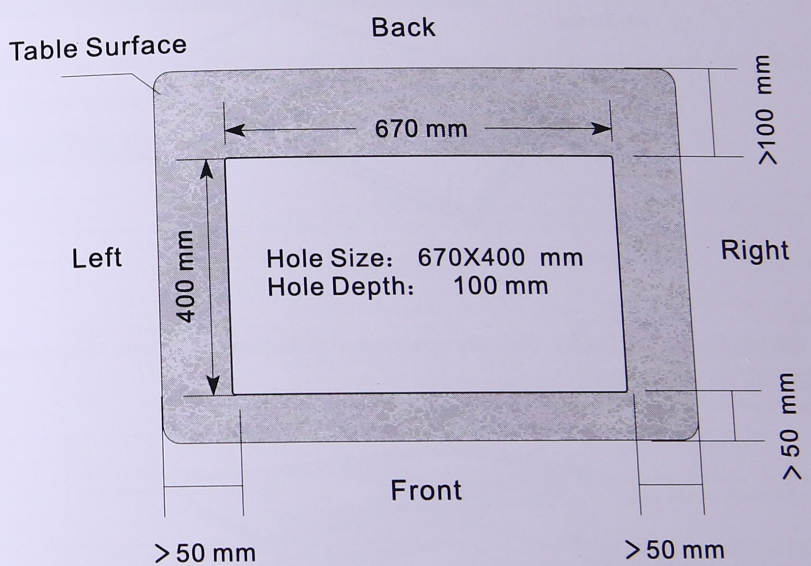
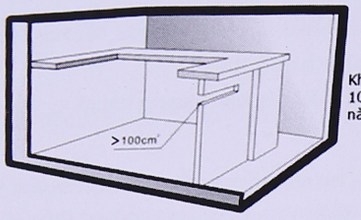


Illustration I

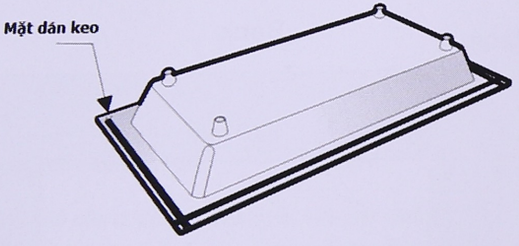
- Ở mặt trước của khoang lắp đặt, bên dưới bếp nấu, tạo một khoảng trống với diện tích 100cm2 để cho dòng khí vào như hình vẽ số 2. Nếu khoang không được gắn kín, dòng khí vào sẽ không thể được mở đảm bảo thoát hết nhiệt.



Khoang hút khí vào rộng hơn 100cm2 với bất kỳ hình dạng nào

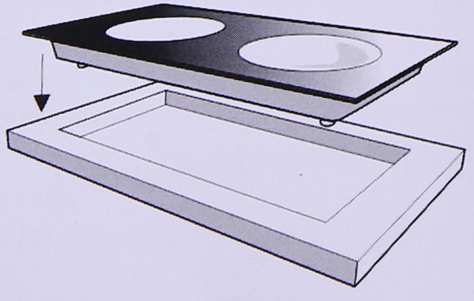
Hình minh họa 2

- Như hình vẽ số 3, dùng băng keo không thấm nước dán lên mặt đáy của bảng trước của bếp.



Hình minh họa 3

- Đặt bếp lên khoang lắp đặt. Cắm dây nguồn vào ổ điện. Bếp có thể được sử dụng sau khi nối với nguồn điện. (Như hình số 4).



Hình minh họa 4

NỒI NẤU PHÙ HỢP VỚI BẾP CẢM ỨNG

Khuyến nghị nên dùng nồi nấu làm bằng vật liệu như sắt, gang, inox và men sứ với đường kính hơn 12cm (4,5inch).

Ấm đun nước bằng sứ

Khay sắt của ấm bình sứ

Soong đáy phẳng

Nồi sắt

Khay sắt

Nồi sứ

NỒI NẤU KHÔNG PHÙ HỢP VỚI BẾP CẢM ỨNG

Nồi bằng vật liệu sứ, thủy tinh, đồng, đồng đỏ với đáy nồi nhỏ hơn 12cm (4,5inch).

Nồi bằng nhôm, đồng, đồng đỏ

Nồi bằng thủy tinh

Nồi sứ

Chảo có đế hoặc đáy lõm

Soong

Nồi có đường kính nhỏ hơn 12cm.

NỒI NẤU PHÙ HỢP VỚI BẾP HỒNG NGOẠI

- Bếp hồng ngoại cho phép sử dụng tất cả các loại bếp nấu chịu nhiều mức nhiệt khác nhau.
- Nồi nấu cần phải đặt lên chính giữa kiềng nấu của khu vực nấu.

XỬ LÝ SỰ CỐ

THỨ TỰ	VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
1	Quạt tiếp tục hoạt động sau khi tắt bếp	Quạt tiếp tục hoạt động để làm mát hệ thống	Bình thường
2	Bên từ đang hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E4 "	1. Bếp đang không được đặt trong môi trường thông thoáng , thoát gió . 2. Khe thoát gió bên thành bếp đang bị tắc. 3. Quạt gió ngừng hoạt động 4. Nhiệt độ sung quanh đang quá cao . Vui lòng kiểm tra xac thiết bị sinh nhiệt xung quanh .	1.Đặt lại bếp ở vị trí thông thoáng hơn . 2. Lau rửa , làm thông các khe thoát gió dưới đáy và bên thành của bếp . 3.Chuyển hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng . 4. Cải thiện môi trường đặt bếp .
3	Bên từ hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E3 "	1. Có 1 chiếc nồi không đang bị đun nóng (khong chứa thức ăn hay nước bên trong) 2.Nhiệt độ của các vật đặt trên bề mặt đang tăng quá cáo	Bỏ xoong , nồi hoặc vật bị làm nóng ra khỏi bề mặt bếp
4	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E5 "	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Chuyển thiết bị hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng .
5	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E6 "	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Chuyển thiết bị hoặc liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng .
6	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E1 "	Điện nguồn đầu vào quá thấp	Tắt nguồn và đợi đến khi điện áp ổn định
7	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E2 "	Điện nguồn đầu vào quá cao	Tắt nguồn thiết bị và đợi cho đến khi điện áp ổn định
8	Bên nhiệt hoạt động trong một thời gian rồi ngắt , hiển thị " E7 "	Khu vực điều khiển bị đọng nước hoặc ảnh hưởng bởi từ tính	Lau sạch nước và loại bỏ các vật gây ảnh hưởng

PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH

Loại vết bẩn	Cách vệ sinh	Công cụ vệ sinh
Vết bẩn nhỏ	Vệ sinh với nước ấm rồi sau đó lau sạch	Vải mềm hoặc bọt biển
Bẩn do bị cháy	Vệ sinh với nước ấm rồi sau đó lau sạch	Bọt biển
Vết bẩn vòng tròn	Cho một ít dầm ấm lên bề mặt bẩn, sau đó lau sạch	Dầm hoặc kem làm sạch.

- Không sử dụng chất làm sạch bằng hơi nước
- Không làm sạch mặt kính hay sau khi sử dụng.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SIS-66
Điện áp	220V~50Hz
Công suất	200-2000W (trái) 200-2200W (phải)
Tổng công suất	4200W
Kích thước khu vực nấu	710x435x80mm

MÔ TẢ KÝ HIỆU BÁO LỖI

MÃ LỖI	NGUYÊN NHÂN
E1	Điện nguồn đầu vào quá thấp
E2	Điện nguồn đầu vào quá cao
E3	Bề mặt nấu quá nóng
E4	Nhiệt độ bên trong bên từ quá cao
E5	Cảm biến nhiệt nấu bị hỏng
E6	Cảm biến nhiệt bên trong bị hoảng
E7	Khu vực điều khiển bị đọng nước hoặc ảnh hưởng bởi từ tính

KẾT NỐI NGUỒN

- Không tự mở phích cắm, mà để cho nhân viên kỹ thuật xử lý khi có sự cố.
- Bếp phù hợp với dòng điện 220V/50Hz.
- Chỉ kết nối với phích điện độc lập.

CHÚ Ý

- Không đặt bếp lên bất kỳ bề mặt hoặc các thiết bị bằng kim loại (như hộp làm bằng kim loại, nồi tiệt trùng, tủ lạnh, v.v…)
- Không đặt dao kéo hay các vật dụng nhà bếp khác lên bếp khi đang nấu.
- Không chạm vào khu vực nấu sau khi nấu ăn vì nó vẫn còn rất nóng.
- Nếu có hiện tượng bất thường xảy ra , vui lòng gọi cho nhà sản xuất hoặc nhân viên kỹ thuật để sửa chữa. Người sử dụng không nên tự xử lý, vì công ty sẽ không chịu trách nhiệm đối với những lỗi gây ra do người sử dụng tự ý sửa chữa hay thay đổi.
- Nếu đầu trên của bếp bị vỡ, hỏng, xin hãy tắt nguồn và rút dây cắm nguồn ra.
- Xin hãy tắt nguồn ngay sau khi nấu xong. Quạt nguội sẽ tiếp tục làm việc để kéo dài tuổi thọ cho bếp.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.

Cảnh báo an toàn

1. Thiết bị này không hợp cho người tàn tật , thiểu năng trí tuệ , hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em) , trừ khi được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ .
2. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị .
3. Cảnh báo bề mặt nóng . Bề mặt bếp có khả năng bị nóng trong quá trình sử dụng .
4. CẢNH BÁO : Nếu bề mặt của bếp bị nứt , cắt điện thiết bị để tránh khả năng bị điện giật
5. Thiết bị được thiết kế để sự dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự nhau : khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu , văn phòng và môi trường làm việc khác , nhà của các trang trại , các khu vực được khách hàng sử dụng trong khách sạn , nhà nghỉ và các môi trường kiểu nhà ở khác .
6. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý bảo trì của nhà chế tạo hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh rủi ro.