

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

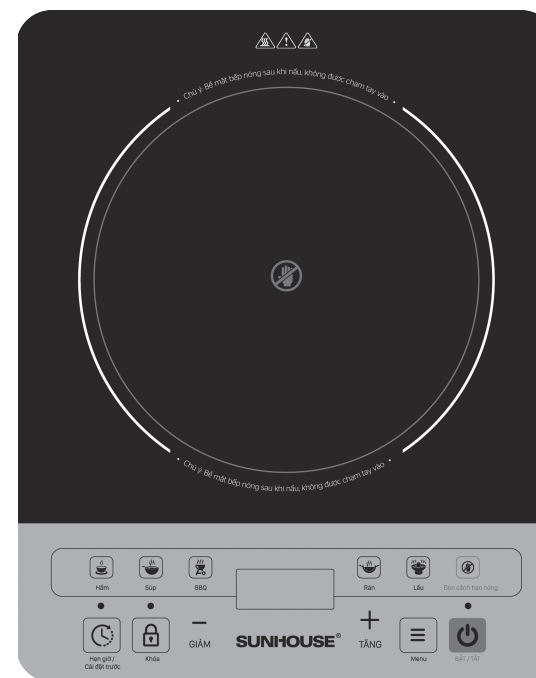
Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

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 CẢM ỨNG SUNHOUSE

Model: SHD6005

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.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp	~220V
Công suất tối đa	2000W
Tần số	50Hz

CHỨC NĂNG:

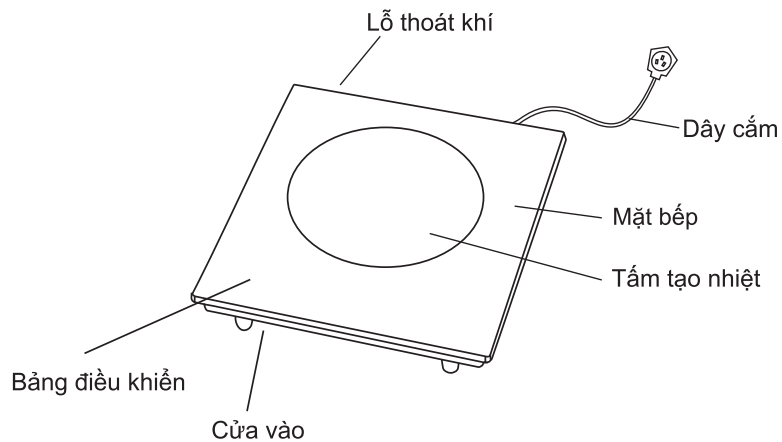
Bếp hồng ngoại sử dụng tia hồng ngoại để làm nóng thức ăn. Nó đặc biệt phù hợp với những gia đình hiện đại. Những tính năng chính của bếp hồng ngoại như sau:

- Công nghệ cao, làm nóng bằng các tia hồng ngoại, sử dụng phương pháp nấu bằng các tia hồng ngoại tử xa; không có bức xạ điện từ. Bếp có chức năng hâm nóng và có rất nhiều chức năng nấu khác nhau.
- Có thể sử dụng bất kỳ loại nồi nào, ví dụ: sắt, nhôm, đồng, gốm, kính chịu nhiệt hoặc bất kỳ chất liệu chịu nhiệt nào khác.
- Đa chức năng: hâm, nấu, BBQ, rán, lẩu.
- Thân thiện với môi trường: không lửa, không khói và không có khí các-bon.
- An toàn: Có rất nhiều tính năng an toàn.
- Dễ dàng làm sạch: mặt bếp là tấm kính tinh thể.
- Tiện ích: Điều khiển bằng bảng vi mạch thông minh.

CẢNH BÁO AN TOÀN:

- An toàn khi nhiệt độ tăng: Nếu nhiệt độ của bề mặt bếp vượt quá 650°C, bếp sẽ tự động tắt.
- An toàn khi nhiệt độ bên trong tăng: Khi nhiệt độ bên trong của bếp đạt 95°C, bếp sẽ tự động tắt.
- An toàn khi điện áp cao: Khi điện áp vượt quá 275V, bếp sẽ tự động tắt.
- An toàn khi điện áp thấp: Bếp sẽ tự động tắt khi điện áp thấp hơn 95V.
- An toàn khi nhiệt độ không đổi: khi bề mặt bếp đạt 580°C bếp sẽ chuyển về chế độ nhiệt độ không an toàn
- Chế độ hẹn giờ bật trước 24 giờ và chế độ cài đặt tắt trước 4 giờ giúp bếp tự động bật/tắt

CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP HỒNG NGOẠI:

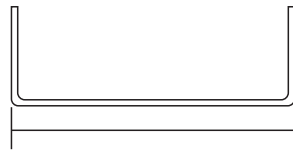


CÁCH SỬ DỤNG AN TOÀN:

- Đảm bảo điện áp phù hợp với bếp.
- Dùng ổ điện phù hợp.
- Đầu giắc cắm trơn.
- Không kéo dây cắm và ổ cắm cùng lúc.
- Rút ổ cắm nhẹ nhàng.
- Không sử dụng vật cứng, nhọn như búi cọ kim loại.
- Để xa tầm tay của trẻ em.
- Không chạm vào phích cắm khi tay ướt.
- Không đặt chảo hoặc nồi lên bếp khi không có thức ăn hoặc nước bên trong.
- Không chạm vào tấm kính tinh thể khi mặt bếp vẫn còn đèn sáng.
- Không nướng thức ăn trực tiếp trên mặt bếp, bạn có thể dùng ngăn nướng trên tấm kính tinh thể để tổ chức một bữa tiệc ngoài trời.
- Đảm bảo nồi hoặc chảo không chứa quá đầy đồ ăn.
- Không đặt nhựa hoặc giấy lên mặt bếp.
- Nếu mặt bếp bị nứt, hãy tắt bếp và mang sản phẩm đi sửa chữa.
- Không nên làm ướt mặt bếp trong khi lấy thức ăn ra khỏi nồi hoặc chảo.
- Tránh để các hóa chất độc hại rơi vào bếp.

SỬ DỤNG ĐƯỢC VỚI TẤT CẢ CÁC LOẠI NỒI

Bếp có thể sử dụng với bất kỳ loại nồi nào, như sắt, nhôm, đồng, gốm, kính chịu nhiệt hoặc bất kỳ chất liệu chịu nhiệt nào khác. Chúng tôi khuyên bạn hãy sử dụng nồi với mặt đáy bằng phẳng như sau:



Đường kính 18-26 cm



Nồi Inox



Chảo sắt



Nồi Sắt



Chảo gang



Nồi gốm



Ấm sắt



Ấm Inox

VẬN HÀNH

1. Cắm điện: khi phích điện được cắm vào ổ điện, quạt sẽ quay, mặt hiển thị sẽ nhấp sáng một lần và xuất hiện âm thanh báo “bíp”. Quạt sẽ ngừng quay nếu bếp không được hoạt động trong vòng 1 phút.

2. BẬT/TẮT: nhấn phím này, xuất hiện âm thanh báo “bíp”, bếp đã sẵn sàng hoạt động. Nếu bếp không được hoạt động trong vòng 1 phút, quạt sẽ ngừng.

3. Chọn chức năng. Nhấn MENU, Bếp sẽ chuyển sang chức năng LẤU, tiếp tục nhấn MENU, bếp sẽ chuyển sang chức năng kế tiếp.

4. CÀI ĐẶT THỜI GIAN TẮT: nhấn **HẸN GIỜ/CÀI ĐẶT TRƯỚC**, nửa bên phải của đồng hồ hiển thị thời gian 00:00 sẽ nhấp nháy, nhấn “+” hoặc để cài đặt số phút bạn muốn; tiếp tục nhấn **HẸN GIỜ/CÀI ĐẶT TRƯỚC**, nửa bên trái của đồng hồ hiển thị thời gian 00:00 sẽ nhấp nháy, nhấn “+” hoặc “-” để cài đặt số giờ bạn muốn. Chờ trong 5 giây, bếp sẽ tự động đếm ngược về 0, bếp sẽ tắt. Chức năng này dùng cho chức năng Nướng, Xào, Lẩu khi bếp đang hoạt động.

5. CÀI ĐẶT THỜI GIAN BẬT: nhấn **HẸN GIỜ/CÀI ĐẶT TRƯỚC**, nửa bên phải của đồng hồ hiển thị thời gian 00:00 sẽ nhấp nháy, nhấn “+” hoặc “-” để cài đặt số phút bạn muốn; tiếp tục nhấn **HẸN GIỜ/CÀI ĐẶT TRƯỚC**, nửa bên trái của đồng hồ hiển thị thời gian 00:00 sẽ nhấp nháy, nhấn “+” hoặc “-” để cài đặt số giờ bạn muốn. Chờ trong 5 giây, bếp sẽ tự động đếm ngược về 0, bếp sẽ bắt đầu nấu. Chức năng này dùng cho chức năng Hâm, Súp khi bếp đang tắt.

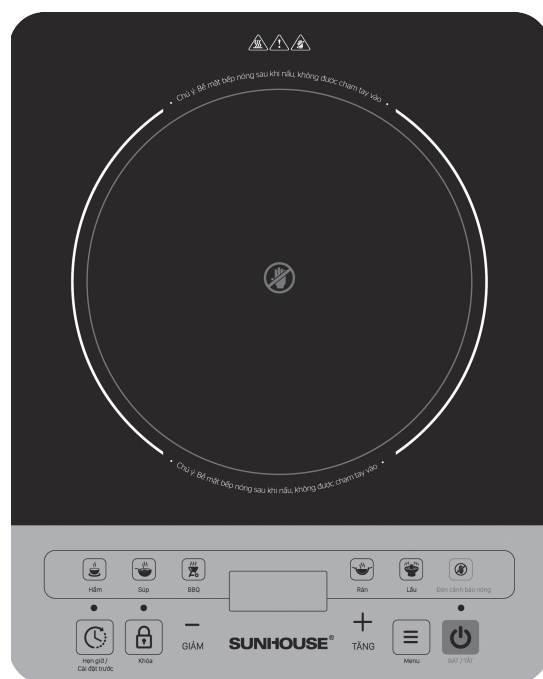
6. Khóa: Ấn phím **KHÓA** để tránh trẻ em điều khiển bếp gây nguy hiểm

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

Mã	Diễn giải	Khắc phục
E1	Lỗi cảm biến bên trong	Liên hệ bộ phận bảo hành
E2	Lỗi cảm biến bề mặt	Liên hệ bộ phận bảo hành
E3	Điện áp cung cấp quá cao	Bật lại sau khi điện áp ổn định
E4	Điện áp cung cấp quá thấp	Bật lại sau khi điện áp ổn định
E5	Bên trong máy quá nóng	Kiểm tra quạt thông gió, đảm bảo quạt hoạt động
E6	Quạt thông gió không hoạt động	Liên hệ bộ phận bảo hành


SUNHOUSE®

MANUAL INSTRUCTION


SUNHOUSE TOUCH INFRARED COOKER

Model: SHD6005

Read operating instruction before using

PLEASE READ AND KEEP THE INSTRUACION MANUAL, AND PLEASE READ IT CAREFULLY BEFORE USE.

Thank you for purchasing our infrared cooker, Please read the instruction manual carefully before using and keep it cautiously for your future reference.

WORKING PRINCIPLE

The infrared cooker is a new product which adopts latest ceramic heat insulation technology. After power on, current goes through the heating ripple wires, generates infrared ray radiation. Then by heat-resistant crystal plate, the heat energy released out and conducted to plate, further to heat energy will be concentrated at the central, effectively prevents heat from wasting, so that its heat efficiency is very high.

SPECIFICATION

Voltage Supply	220V/50HZ
Power Rate	2000W
Temp Range	60°C~650°C
Timer/ Preset setting	1min ~ 12hl

OPERATION SPECIFICATION:

Operation Step

1. Place heating-resistant cooking kitchenware on the center of the top plate
2. Insert the plug into 220V~ 15A special socket, when hearing a “chi” sound, screen window shows “— — —”,the cooker enters standby state.
3. Touch “On/Off” to switch on, screen window shows “On”.
4. Then touch other keys to select different functions settings and adjustment.
5. To switch off the cooker, touch “On/Off” again, then plug out.
6. When turn off the power, the high temperature indication is still on, which means the heat plate is hot, DON'T TOUCH the plate until the temperature turns down to the safe degree.

FUNCTION INSTRUCTION

1. The cooker has five functions; "Steam", "Soup" are automatic. When you select the two functions, you aren't needed keeping around the cooker, the cooking will be finished automatically. "Hot pot", "Fry", "BBQ" are all manual, you need to adjust the firepower and temperature range to finish the cooking by yourself.
2. Hot pot: when power on, touch "Menu" once, the screen window shows "2000", then touch "+", "-" to adjust the fire power, the adjustment range is 200W to 2000W by 200W.
3. Fry: when power on, touch "Menu" twice, the screen window shows "650°C", then touch "+", "-" to adjust the firepower, the adjustment range is from 60°C to 650°C.
4. BBQ: when power on, touch "Menu" three times, the screen window shows "400°C", then touch "+", "-" to adjust the firepower, the adjustment range is from 60°C to 650°C.
5. Soup: when power on, touch "Menu" four times, the screen window shows "AUTO", the cooker will finish "Soup" function automatically.
6. Steam: when power on, touch "Menu" five times, the screen window shows "AUTO", the cooker will finish "Soup" function automatically.
7. 4-hour Timer: once select any one of manual functions, you can set timer. touch "Timer/Preset" to set cooking time, the screen time shows "00:00" twinkling, then touch "+", "-" to set time, when the timer finished after 5 seconds, then the time begins to count down, until the cooker switch off automatically. To cancel timer setting, touch "Timer/Preset". If automatic cooking function selected, timer is not available.
8. 12-hourPreset: once select any automatic function, you can preset, touch "Timer/Preset", the screen time shows "00:00" twinkling, then touch "+", "-" to set time, when the preset finished after 5 seconds, then the time begins to count down until the cooker will power on automatically. To cancel preset setting, touch "Timer/Preset" again. Once BBQ/Fry/Hot pot function selected, preset is not available.
9. Energy/Voltage Inquiry: during cooking, touch "Energy/Voltage" once, the screen window will show current voltage in volts; touch "Energy/Voltage" twice, the screen window will show electricity consumption in degree.
10. Child safety lock---"CHILD LOCK" During cooking with kids around, in case kid's safety, you may hold "Child lock" for 3 seconds, when the indication light is on, which means the function board is locked. During locking state, the cooker still keeps cooking, but all sensors turn invalid. "To cancel Lock state, hold "Child Lock" sensor for 3 seconds, when the indication light is off, which means "Child Lock" is canceled.

NOTICE

1. Overheat Protection: When dry burning or the cookware bottom is not flat in the use. the temperature of Cooker surface up to 650°C .the cooker will adjust the power automatically, then the heating plate will become dark, in order to protect the panel of the cooker and saving energy.
2. This cooker is liable to getting hot during cooking. Please take care to avoiding the danger.

WARNING

1. The operator must use high-temperature-resistant kitchenware to cook.
2. Don't use where children can easily touch the cooker. NO allowing children to use the cooker by themselves
The cooker is high heat efficiency cooking appliance, we suggest adults could use only.
3. Don't leave during cooking heating, in case hot grease or oil may get ignited, the user must look after around until cooking finished.
4. Don't place a sheet of paper/silver paper between the pot/pan and the cooker, the paper may get burnt.
5. Don't place objects onto the plate after heating until the plate cools down, or else non-heat-resistant article may get melted or burnt.
6. Don't plug out until high temperature lamp extinguished, incase scalding happen with reminding indication.

ATTENTIONS

1. Don't plug with wet hands.
2. Don't plug into the socket where several other appliances are plugged in.
3. Don't plug into the socket which Ampere load is less than 15A.
4. Don't use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safety.
5. Don't break the surface, if the plate surface is cracked, switch off immediately and take the cooker to the qualified service center.
6. Don't modify the parts, or repair the cooker by yourself.
7. Don't place the cooker on unstable surfaces.
8. Don't use the cooker near flame or wet places.
9. Don't move the cooker when the pot or pan is on.
10. Don't heat the pot empty or overheat the pot.

11. Use the cooker with sufficient space around it, when working, the cooker must be kept at least 10CM space from the wall.
12. Keep the cooker sides are all clean.
13. The cooker is not to be used by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the cooker by a person responsible for their safety.
14. Don't block air intake or exhaust vent.
15. Don't touch the top plate right after removing the pot or pan, as top plate is still very hot.
16. The power cord must be replaced by qualifies technicians.

CLEANNES AND MAINTENANCE

1. Please shut off the power and pull out the plug before your cleaning.
2. Clean the cooker until it cools down completely.
3. To remove dirt, please select detergent.
4. After remove dirt, please use nest wet cloth to clean up.
5. Don't clean with water directly, water will get inside, which may cause breakdown.
6. Make the cooker and pan clean before cooking, otherwise after-charring dirt is very difficult to clean and the plate may get discoloration.
7. You may remove dirt in air intake or vent by vacuum cleaner to suck up or by cotton, if there is oil dirt, add a little detergent with toothbrush to clean.
8. Don't use chemical products to clean, it may damage the cooker by chemical reaction.
9. Don't use benzene, oil paint, scrubbing brush or polishing power to clean the cooker.

TROUBLE SHOOTING

Trouble Code	Possible Trouble	Solutions
E1	Inside temperature sensor failure	Ask help for our after-sale service
E2	surface temperature sensor failure	Ask help for our after-sale service
E3	Voltage is too high	Power on after power supply is back to normal
E4	Voltage is too low	Power on after power supply is back to normal
E5	Inside cooker is too hot	Check whether air blower is working
E6	The air blower is not working	Ask help for our after-sale service