

QUY CÁCH IN:

- Kích thước: A4 gấp đôi (A5_21x14.8cm)
- Chất liệu: Giấy C200, in đen trắng



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

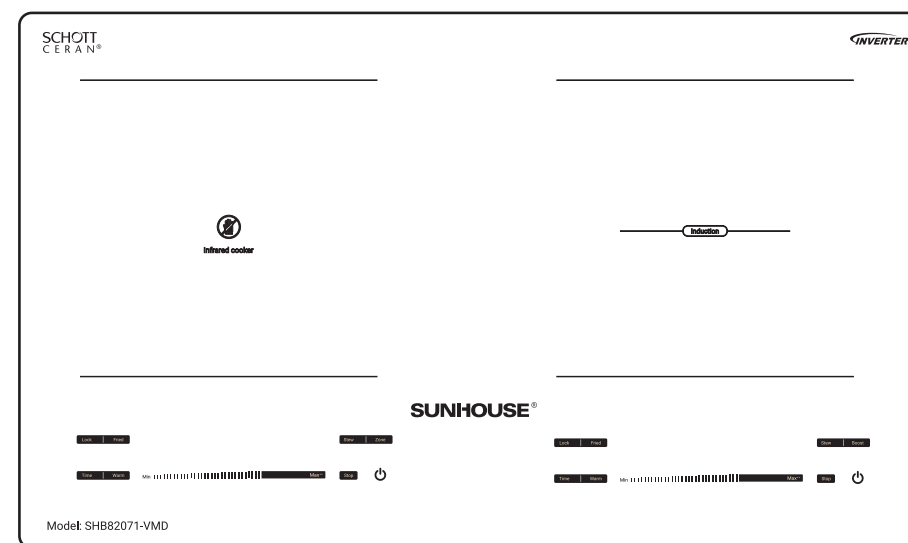
Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

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



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ HỒNG NGOẠI SUNHOUSE MODEL: SHB82071-VMD

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

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 / (+84)24 3736 6676
Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696
Sản phẩm được sản xuất tại Việt Nam
Website: www.sunhouse.com.vn

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. SUNHOUSE 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.

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.


Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm “eSUNHOUSE” và cài đặt ứng dụng về máy.

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

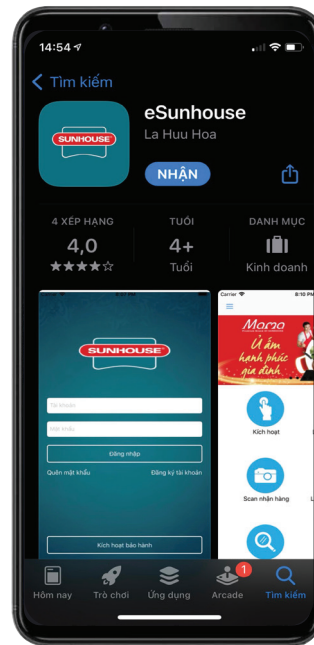
Trên màn hình chính, bỏ qua mục “Đăng nhập”, chọn “Kích hoạt bảo hành” ở phía dưới màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial trên tem Imei sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng bên cạnh ô tìm kiếm. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công số Serial, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn “Xác nhận” để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn “Kích hoạt” để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo “Kích hoạt bảo hành thành công”.

Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là “Kích hoạt” và “Lịch sử kích hoạt”, không thể truy cập các mục còn lại.

**HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT**

Trước khi lắp đặt bếp đôi điện tử bạn cần chắc chắn:

2 chiều mặt bàn bếp lớn hơn 2 chiều bếp ÍT NHẤT 50mm.

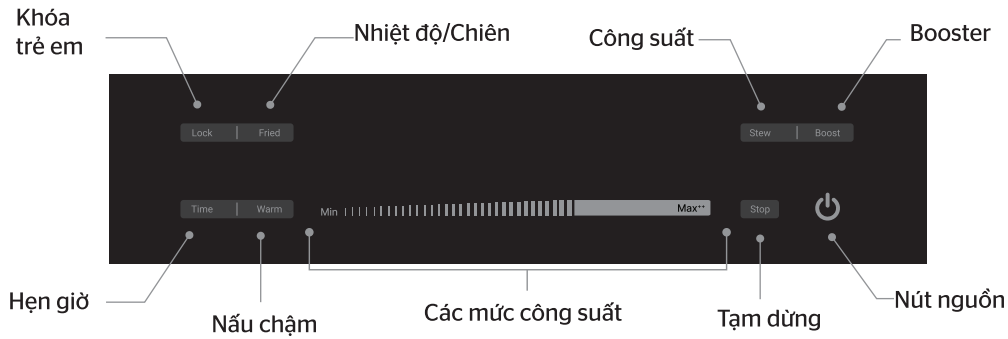
Độ dày mặt bàn bếp KHÔNG NHỎ HƠN 30mm.

Sau đó dùng dụng cụ chuyên dụng cắt mặt bàn bếp theo kích thước quy định được ghi rõ trên bao bì.

Phía cạnh dưới mặt bàn bếp dán miếng đệm để bảo vệ mặt bếp.

Khi lắp ráp lên mặt bếp, chú ý các khoảng cách với tủ bếp.

MÔ TẢ CHUNG



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP

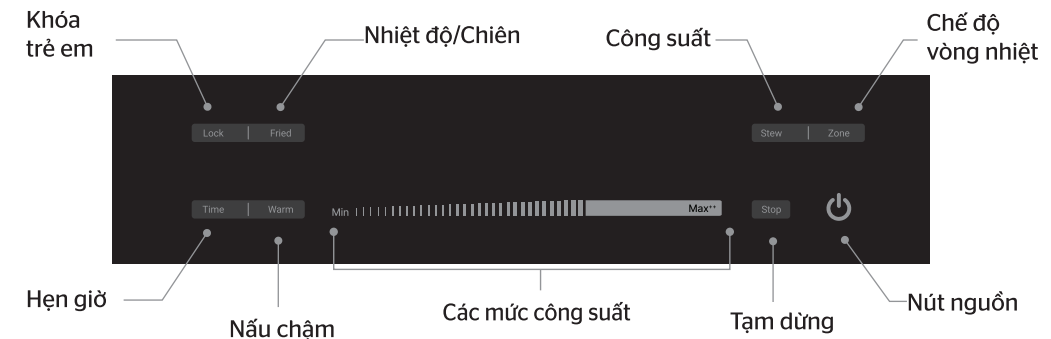
1. Hướng dẫn sử dụng bếp

1.1 Đối với mâm từ

STT	PHÍM CHỨC NĂNG	MÔ TẢ THAO TÁC
1	Nguồn	Để bật hoặc tắt nguồn, nhấn nút một lần
2	Booster	<ul style="list-style-type: none"> Màn hiển thị 2200W Bật nguồn, sau đó chọn chức năng Booster. Nhấn nút một lần để kích hoạt hoặc tắt chức năng Chức năng Booster sẽ duy trì trong 8 phút. Sau 8 phút, bếp sẽ trở về mức đã chọn trước đó
3	Công suất	Bật nguồn, sau đó nhấn nút một lần để chọn chế độ công suất. Màn hình sẽ hiển thị mức công suất 1600W
4	Tạm dừng	<ul style="list-style-type: none"> Màn hiển thị "PO" Bấm nút một lần để bật hoặc tắt chế độ khi đang sử dụng
5	Phím trượt điều chỉnh các mức công suất/ nhiệt độ	<ul style="list-style-type: none"> Có tổng 9 mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh bằng cách trượt hoặc bấm các phím cộng, trừ để tăng hoặc giảm công suất

6	Nấu chậm (Slow cook)	<ul style="list-style-type: none"> Chức năng dùng cho các món ăn cần nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian dài như ninh, hầm, kho... để giữ trọn dinh dưỡng Có tổng 3 mức nhiệt độ: 40°C, 60°C, 80°C. Bật nguồn, sau đó chọn chức năng nấu chậm với thao tác bấm 1 lần, 2 lần hoặc 3 lần tương ứng 3 mức nhiệt độ 40°C, 60°C, 80°C
7	Nhiệt độ/Chiên	<ul style="list-style-type: none"> Có 9 mức nhiệt độ: 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C, 260°C Bạn có thể điều chỉnh bằng cách trượt hoặc bấm các phím cộng, trừ để tăng hoặc giảm nhiệt độ
8	Khóa trẻ em	<ul style="list-style-type: none"> Để khóa hoặc mở, giữ nút trong vòng 2 giây. Khi bếp đang được bật: Không sử dụng được các phím khác trừ phím nguồn Khi chưa bật bếp: Không sử dụng được các phím bao gồm cả phím nguồn
9	Hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian có thể được điều chỉnh từ 1 phút đến 4 giờ. Bạn có thể điều chỉnh theo chiều xuôi hoặc ngược bằng cách trượt hoặc bấm các phím cộng, trừ Có chức năng ấn giữ để điều chỉnh nhanh

1.2 Đối với mâm hồng ngoại



STT	PHÍM CHỨC NĂNG	MÔ TẢ THAO TÁC
1	Nguồn	Để bật hoặc tắt nguồn, nhấn nút một lần
2	Chế độ vòng nhiệt	Bật nguồn, sau đó nhấn nút 1 lần để chọn chế độ 2 vòng dây hoặc 2 lần để chọn chế độ 1 vòng dây (vòng trong)
3	Công suất	Bật nguồn, sau đó nhấn nút một lần để chọn chế độ công suất. Màn hình sẽ hiển thị mức công suất 1600W
4	Tạm dừng	Khi đang sử dụng bấm 1 lần để bật hoặc tắt chức năng. Màn hiển thị "PO"
5	Phím trượt điều chỉnh các mức công suất/ nhiệt độ	<ul style="list-style-type: none"> • 1 vòng nhiệt (vòng trong): 05 mức công suất: 200W, 400W, 600W, 800W, 1100W • 2 vòng nhiệt: 09 mức công suất: 200W, 500W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1900W, 2200W. • Có thể trượt hoặc bấm phím cộng, trừ để tăng hoặc giảm công suất
6	Nấu chậm (Slow cook)	<ul style="list-style-type: none"> • Chức năng dùng cho các món ăn cần nấu ở nhiệt độ thấp trong thời gian dài như ninh, hầm, kho... để giữ trọn dinh dưỡng • Có tổng 3 mức nhiệt độ: 40°C, 60°C, 80°C. • Bật nguồn, sau đó chọn chức năng nấu chậm với thao tác bấm 1 lần, 2 lần hoặc 3 lần tương ứng 3 mức nhiệt độ 40°C, 60°C, 80°C
7	Nhiệt độ/Chiên	<ul style="list-style-type: none"> • 1 vòng nhiệt (vòng trong): 05 mức nhiệt độ: 100°C, 200°C, 250°C, 300°C, 350°C • 2 vòng nhiệt: 09 mức nhiệt độ: 100°C, 200°C, 250°C, 300°C, 350°C, 400°C, 450°C, 500°C, 550°C • Có thể trượt hoặc bấm phím cộng, trừ để tăng, giảm nhiệt độ

8	Khóa trẻ em	<p>Để khóa hoặc mở, giữ nút trong vòng 2 giây.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Khi bếp đang được bật: Không sử dụng được các phím khác trừ phím nguồn • Khi chưa bật bếp: Không sử dụng được các phím bao gồm cả phím nguồn
9	Hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> • Thời gian có thể được điều chỉnh từ 1 phút đến 4 giờ. Bạn có thể điều chỉnh theo chiều xuôi hoặc ngược bằng cách trượt hoặc bấm các phím cộng, trừ • Có chức năng ấn giữ để điều chỉnh nhanh

2. Yêu cầu về dụng cụ nấu dành cho bếp từ

Để bếp từ đạt hiệu suất và tuổi thọ cao nhất, bạn nên lưu ý lựa chọn dụng cụ nấu phù hợp

2.1. Dụng cụ nấu phù hợp

Chất liệu:

- Đối với mâm từ: Sắt hoặc thép không gỉ có đáy nhiễm từ
- Đối với mâm hồng ngoại: Sắt hoặc thép không gỉ có đáy phẳng

Hình dạng: Nên sử dụng loại nồi có đường kính đáy là 16-28cm và có đáy phẳng

2.2. Dụng cụ nấu không phù hợp

Chất liệu: Kim loại phi sắt, gốm, thủy tinh, đồng, nhôm,...

Hình dạng: Dưới đáy không đồng đều, có đường kính nhỏ hơn 12cm.

3. Cảnh báo

3.1. Người dùng phải sử dụng dụng cụ nhà bếp chịu được nhiệt độ cao để nấu ăn..

3.2. Dây nguồn tích hợp giắc có chân cắm tiết diện 2,5mm².

3.3. Không được sử dụng ở nơi trẻ em có thể dễ dàng chạm vào bếp. KHÔNG cho phép trẻ nhỏ sử dụng bếp một mình. Bếp là một thiết bị làm nóng hiệu suất cao, chúng tôi đề nghị chỉ nên để người lớn sử dụng.

3.4. Đừng rời đi khi bếp đang hoạt động, để phòng trường hợp mỡ nóng hoặc dầu có thể bị đốt cháy, người dùng phải cẩn trọng theo dõi trong suốt quá trình nấu nướng.

3.5. Không được đặt một tờ giấy/ giấy bạc giữa nồi/ chảo và bếp, giấy có thể bị đốt cháy

3.6. Không được đặt đồ vào mặt kính sau khi đun nấu cho đến khi mặt kính nguội xuống, những vật không chịu nhiệt bị cháy hoặc chảy.

Thiết bị này không thích hợp cho những người không có năng lực về cơ thể, giác quan, tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

CHÚ Ý

1. Không lắp ráp thiết bị khi tay ướt.
2. Không lắp ráp dây nguồn ở nơi một số các thiết bị khác được sử dụng.
3. Không sử dụng nếu dây phích cắm bị hỏng hoặc dây nguồn không tích hợp giắc có chân cắm tiết diện 2,5mm².
4. Không làm vỡ bề mặt bếp, nếu bề mặt bếp bị nứt, tắt bếp ngay lập tức và đem bếp tới các trung tâm bảo hành.
5. Không tự thay đổi các bộ phận, hoặc tự sửa chữa bếp.
6. Không đặt bếp trên những bề mặt không ổn định.
7. Không sử dụng bếp gần lửa hoặc những nơi ẩm ướt.
8. Không di chuyển bếp khi có nồi hoặc chảo ở trên.
9. Không làm nóng nồi trống hoặc làm nồi quá trống.
10. Sử dụng bếp với không gian đủ rộng xung quanh, khi hoạt động, bếp phải được giữ khoảng cách ít nhất 10cm với các bức tường.
11. Giữ bề mặt bếp sạch sẽ.
12. Không bịt kín lỗ thoát khí hoặc lỗ thông hơi.
13. Không chạm vào mặt kính ngay sau khi nhắc nồi chảo ra khỏi, mặt kính lúc này vẫn còn rất nóng.
14. Không đặt tấm kim loại dưới bếp, nó sẽ bị chày dưới đáy bếp cảm ứng do hiệu ứng điện từ.
15. Các dây điện của bếp phải được thay bởi các kỹ thuật viên đủ trình độ.

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Hãy NGẮT điện và rút phích khỏi ổ cắm trước khi làm sạch bếp của bạn.
2. Không làm sạch bếp cho đến khi nó đã nguội hoàn toàn.
3. Để loại các vết bám bẩn, hãy sử dụng chất tẩy rửa.
4. Sau khi loại bỏ các vết bám bẩn, hãy sử dụng một miếng vải ướt để lau sạch.
5. Không làm sạch trực tiếp với nước, nước sẽ tràn vào bên trong và có thể gây ra sự cố.
6. Làm sạch nồi và chảo trước khi nấu ăn, nếu không sau quá trình nấu nướng mặt kính có thể bị bám bẩn và đổi màu.
7. Bạn có thể loại bỏ vết bẩn ở bên trong hoặc thông hơi bằng máy hút bụi, hoặc bằng bông, nếu có bụi bẩn đầu, dùng bàn chải với một ít chất tẩy rửa để làm sạch.
8. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn da để làm sạch, có thể gây hỏng bếp bằng phản ứng hóa học.
9. Không sử dụng benzene, sơn, dầu, bàn chải chà hoặc đánh bóng để làm sạch bếp.

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ GIẢI PHÁP**1. Đối với bên từ**

MÃ SỰ CỐ	VỊ TRÍ SỰ CỐ	GIẢI PHÁP
E0	Không có nồi, chảo	Đặt chảo, nồi lên vùng nấu
E1	Điện áp nguồn vào quá thấp	Liên hệ trung tâm bảo hành
E2	Điện áp nguồn vào quá cao	Liên hệ trung tâm bảo hành
E3	Nhiệt độ mặt kính vùng nấu quá cao	Liên hệ trung tâm bảo hành
E4	Cảm biến nhiệt độ mặt kính không hoạt động	Liên hệ trung tâm bảo hành
E6	Cảm biến IGBT không hoạt động	Liên hệ trung tâm bảo hành
E7	Quạt tản nhiệt không hoạt động	Liên hệ trung tâm bảo hành

2. Đối với bên hồng ngoại

MÃ SỰ CỐ	VỊ TRÍ SỰ CỐ	GIẢI PHÁP
E1	Điện áp quá cao	Liên hệ trung tâm bảo hành
E2	Điện áp quá thấp	Liên hệ trung tâm bảo hành
E3	Cảm biến nhiệt độ mặt kính không hoạt động	Liên hệ trung tâm bảo hành
E7	Quạt tản nhiệt không hoạt động	Liên hệ trung tâm bảo hành