

Sato®

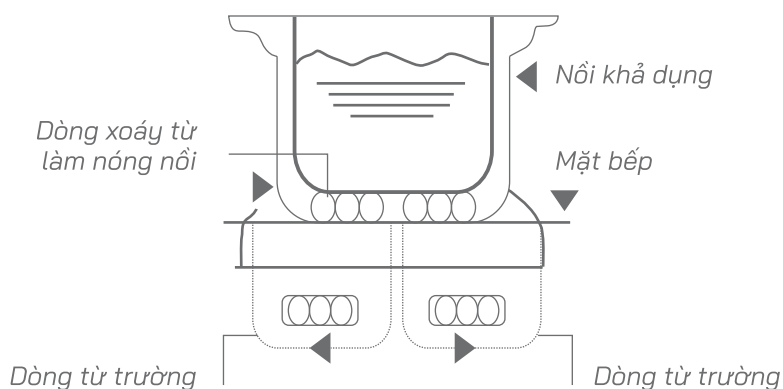
# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ ĐÔI IH1021GE



- 
- ★ Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm.
  - ★ Xin quý khách đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
  - ★ Quý khách giữ lại hướng dẫn sử dụng để tham khảo sau này.

## I. NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Nguyên lý chính của bếp điện từ là dùng dòng Foucault để làm nóng trực tiếp nồi nấu. Khi cắm điện vào bếp từ mạch dao động điện LC sinh ra 1 từ trường biến thiên trên mặt bếp, nếu có vật dẫn từ trên mặt bếp thì trong lòng vật dẫn từ có 1 dòng điện chạy nội tại trong nó, dòng điện này có tác dụng sinh nhiệt lớn, dòng điện này gọi là dòng Foucault .



Khi đặt nồi bằng kim loại mà thành phần có chứa phần tử sắt ( chất nhiễm từ ) trong vùng từ trường, dòng Foucault tự động tạo ra. Đáy nồi bằng kim loại nằm trong vùng từ trường này sẽ nóng lên và nấu chín thức ăn.

## II. ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Không khói, Không lửa

Không cacbon, không sinh ra khí độc

Không bụi, không tiếng ồn

Bảo vệ môi trường, an toàn

### \* HIỆU QUẢ TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG CAO

Sản phẩm được ứng dụng nhiều tính năng, công nghệ hiện đại làm thỏa mãn những yêu cầu khắt khe của người tiêu dùng. Điều khiển bằng phím cảm ứng, khóa phím thông minh.

### \* AN TOÀN

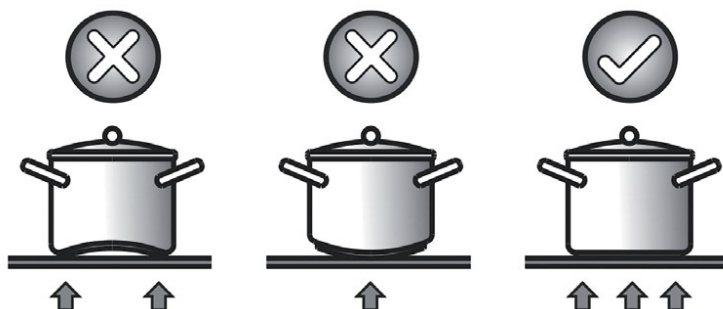
Được thiết kế tính năng kiểm tra điện áp tự động, có thể ngừng hoạt động khi điện áp vượt quá phạm vi nhất định, ngoài ra bếp không thể tăng nhiệt đối với những vật quá nhỏ như thìa canh bằng sắt.

### \* MẶT KÍNH CHỊU NHIỆT, ĐỘ BỀN CAO

Mặt kính nhập khẩu có khả năng chịu lực, chịu nhiệt, chống trầy xước, độ bền cao.

### III. LỰA CHỌN DỤNG CỤ NẤU

Các dụng cụ nhà bếp làm từ Inox, hoặc sắt thép không gỉ (có đáy nhiễm từ) đường kính đáy nồi từ 14 → 26 Cm, bề mặt đáy phẳng, thích hợp sử dụng với bếp điện từ. Để đạt hiệu quả cao tiết kiệm điện và nâng cao tuổi thọ của bếp nên dùng nồi có đáy bằng phẳng Inox 430. Dụng cụ làm từ gốm, nhôm, đồng kính chịu lực (đáy không nhiễm từ) đáy nồi có gắn lớp thép mỏng hình tổ ong và đáy nồi không bằng phẳng hoặc có đường kính đáy nồi nhỏ hơn 12cm không thích hợp sử dụng với bếp điện từ.



### IV. CƠ CẤU BẾP TỪ

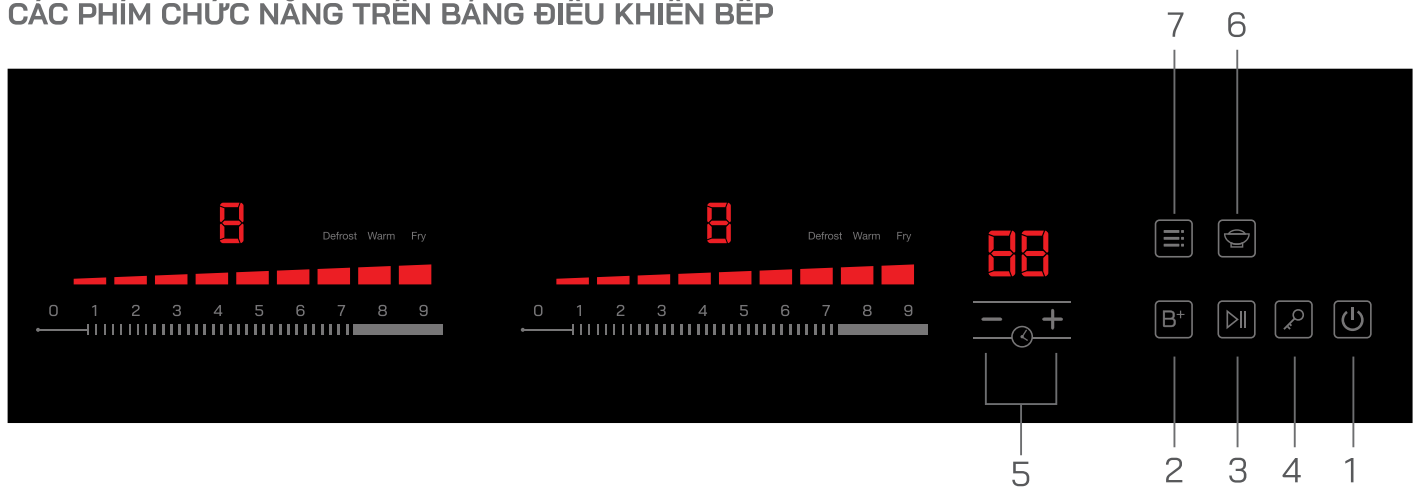


Hình ảnh mang tính minh họa






- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 1. Thân bếp         | 5. Bảng điều khiển |
| 2. Đèn LED hiển thị | 6. Cửa thông gió   |
| 3. Mặt kính         | 7. Dây nguồn       |
| 4. Vòng phát nhiệt  |                    |



## IV. HƯỚNG DẪN DỬ DỤNG


### CÁC PHÍM CHỨC NĂNG TRÊN BẢNG ĐIỀU KHIỂN BẾP



1. Bật/tắt bếp
2. Chế độ Booster
3. Chế độ tạm dừng
4. Chế độ khoá phím
5. Chế độ hẹn giờ
6. Chế độ nấu cơm
7. Menu

- 1. Mở/ tắt:** Khi bếp được cấp nguồn bếp sẽ hiển thị chế độ khóa phím “LO”, nhấn và giữ phím “” trong khoảng 5 giây cho đến khi đèn hiển thị chữ “LO” tắt. Khi đèn hiển thị chữ “LO” tắt, tiến hành nhấn phím “” Khi đó bếp trong trạng thái sẵn sàng hoạt động, đèn báo ở phím “” sáng và đèn hiển thị công suất 2 bên bếp đều sáng. Nhấn chọn các mức công suất từ 0 → 9 ở bảng điều khiển bếp trái để sử dụng bếp bên trái. Nhấn chọn các mức công suất từ 0 → 9 ở bảng điều khiển bếp phải để sử dụng bếp bên phải.
- 2. Booster:** Nhấn các phím công suất từ 0 → 9 ở bếp bên trái hoặc bếp bên phải, khi đó đèn hiển thị công suất trên bếp sẽ nhấp sáng nhấn phím “”. Khi đó công suất bếp sẽ chạy ở mức cao nhất trong 5 phút, hết 5 phút bếp trở về trạng thái công suất ban đầu. Cần đợi bếp nguội mới tiếp tục sử dụng được tính năng này.
- 3. Tạm dừng:** Khi chọn chế độ này bếp sẽ tạm dừng công suất cho cả 2 bên, muốn bếp hoạt động lại nhấn phím thêm 1 lần để bếp trở về hoạt động như trạng thái ban đầu.
- 4. Khóa phím:** Nhấn giữ phím khóa trong khoảng 5 giây bếp sẽ khóa bàn phím, tất cả phím trên bảng điều khiển sẽ không điều chỉnh được, chỉ sử dụng được phím Tắt/ mở. Muốn bỏ chế độ khóa phím ta nhấn và giữ phím “” trong khoảng 3 giây, bếp sẽ mở và trở về trạng thái ban đầu.

5.   **Tăng/ giảm thời gian hẹn giờ:** Nhấn các phím công suất từ 0 → 9 ở bếp bên trái hoặc bếp bên phải, đèn hiển thị công suất nháy sáng, nhấn nút “+” hoặc “-” ở chế độ hẹn giờ để cài đặt thời gian chạy cho bếp. Thời gian hẹn giờ từ 0 → 99 phút. Có thể hẹn riêng cho từng bếp.

6.  **Nấu cơm:** Nhấn các phím công suất từ 0 → 9 ở bếp bên trái hoặc bếp bên phải, đèn hiển thị công suất nháy sáng, nhấn phím chức năng nấu cơm khi đó bếp hiển thị chữ “C” trên đèn hiển thị, bếp chuyển sang chế độ tự động nấu cơm. Chế độ này có thể nấu riêng cho từng bên.

*Chú ý: Ở chế độ nấu cơm phải dùng dụng cụ nấu thích hợp, nồi dày, có bề mặt đáy nồi bằng phẳng và đường kính đáy nồi phải  $\geq 200\text{mm}$ , chỉ có thể nấu tối đa  $\leq 0.5\text{ Kg}$  gạo. Chế độ nấu cơm chỉ hoạt động tốt nhất khi bề mặt vùng nấu còn mát.*

7.  **Menu:** Nhấn phím menu để chọn các chế độ “Đã đông” “Ủ ấm” “Xào”

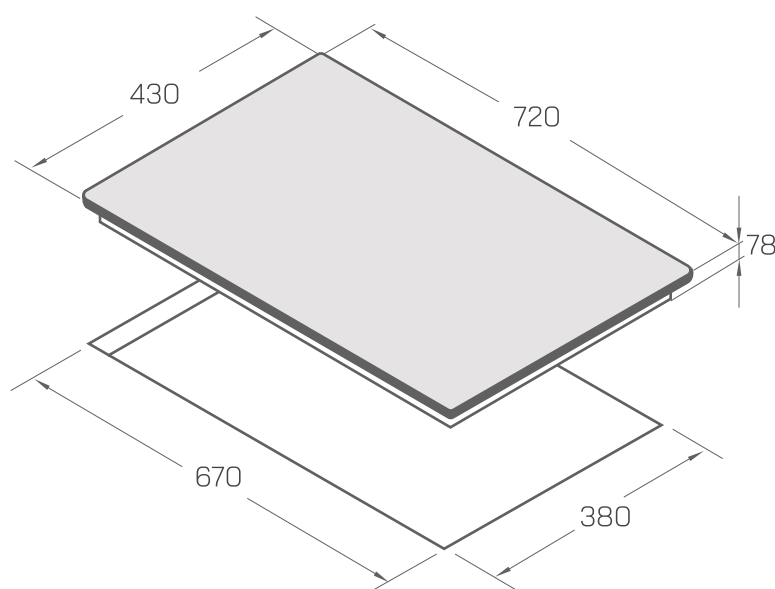
**Defrost (Đã đông):** Nhấn phím công suất từ 0 → 9 ở bếp trái hoặc bếp phải, đèn công suất sẽ nháy sáng, nhấn “Menu” đến khi bếp chuyển sang chế độ “Đã đông”, khi đó trên đèn hiển thị sẽ sáng chữ “d”

**Warm (Ủ ấm):** Nhấn phím công suất từ 0 → 9 ở bếp trái hoặc bếp phải, đèn công suất sẽ nháy sáng, nhấn “Menu” đến khi bếp chuyển sang chế độ “Ủ”, khi đó trên đèn hiển thị sẽ sáng chữ “U”

**Fry (Xào):** Nhấn phím công suất từ 0 → 9 ở bếp trái hoặc bếp phải, đèn công suất sẽ nháy sáng, nhấn “Menu” đến khi bếp chuyển sang chế độ “Xào”, khi đó trên đèn hiển thị sẽ sáng chữ “F”

## V. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT VÀ CẢNH BÁO AN TOÀN

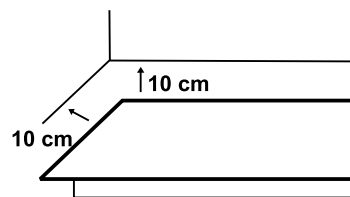
- ▶ Cửa thoát nhiệt ở cạnh xung quanh bếp phải đảm bảo thông thoáng, không bị che kín.
- ▶ Dưới bụng bếp, khoang tủ phải có khe hở để hệ thống quạt tản nhiệt hoạt động lưu thông gió.



KÍCH THƯỚC KHOẾT ĐÁ

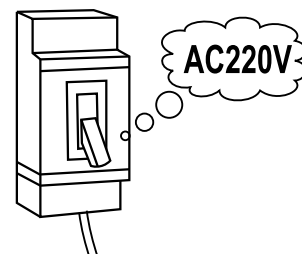
## VI. CẢNH BÁO KHI SỬ DỤNG

1. Đặt bếp từ ở nơi bằng phẳng, thông thoáng để sử dụng.

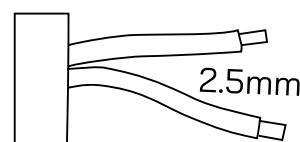


2. Quý khách hàng sử dụng bếp với nguồn điện 220VAC/ 50HZ.

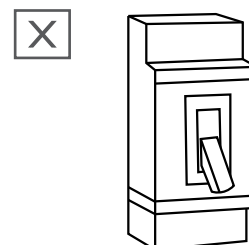
Dùng sai nguồn điện sẽ gây ra chập cháy, nổ thiết bị.



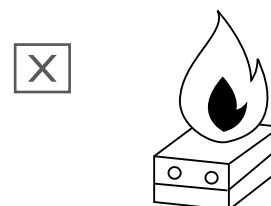
3. Quý khách vui lòng sử dụng dây dẫn điện bằng đồng, có tiết diện không được nhỏ hơn 2.5mm<sup>2</sup>/1 sợi.



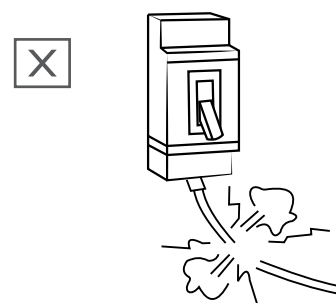
4. Bếp từ có công suất lớn cắm nhiều thiết bị dễ gây ra quá tải đường điện. Nên sử dụng đường điện có aptomat riêng.



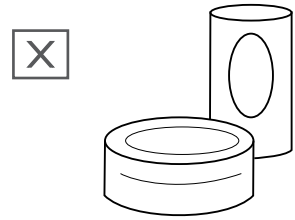
6. Khi sử dụng không đặt bếp từ ở gần các nguồn khí ga, xăng... các chất dễ cháy nổ.



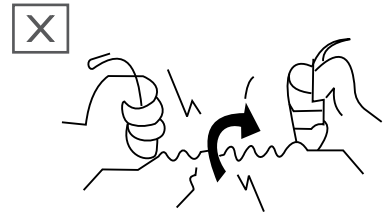
7. Không sử dụng bếp từ khi ổ cắm lỏng, dây nguồn chập chờn, không ổn định



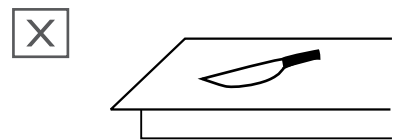
8. Nghiêm cấm nấu, hâm nóng thực phẩm đồ hộp kín, hành động này gây nổ hộp trong quá trình nấu, hâm nóng .



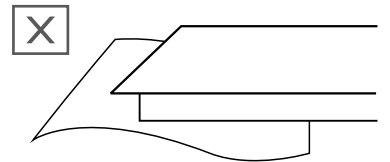
9. Không kéo giật dây nguồn. Hành động kéo, giật, xoắn có thể làm hỏng, cháy chập nguồn...



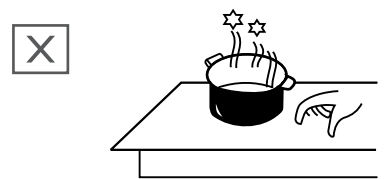
10. Không đặt những vật bằng kim loại như dao, nắp vung, muỗng thìa... lên mặt bếp từ, vì những vật này có khả năng hấp thụ nhiệt.



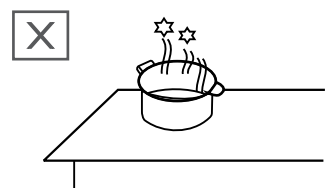
11. Không nên đặt bếp từ dưới thảm hoặc vải để sử dụng tránh việc ngăn cản chỗ thoát khí và đường thoát khí ảnh hưởng tới quá trình tản nhiệt .



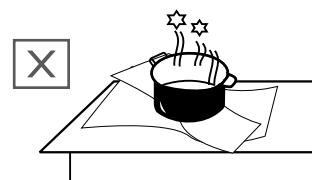
12. Khi nấu xong nồi sẽ sinh ra 1 nhiệt lượng nhiệt độ cao dẫn đến bề mặt tiếp xúc giữa nồi và mặt kính nóng, không nên chạm tay vào bề mặt kính.



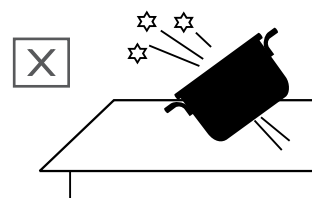
13. Tránh tăng nhiều hoặc giảm nhiệt quá độ khi bên trong nồi không có gì để tránh hiện tượng nồi phải chịu nhiệt độ quá cao gây biến dạng nồi nấu.



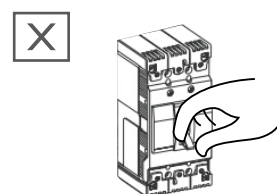
14. Không đặt báo, vải lên mặt bếp từ gián tiếp để tăng nhiệt, để tránh nhiệt độ dưới đáy nồi quá cao gây cháy (giữa nồi với mặt bếp từ không nên đặt bất cứ vật gì).



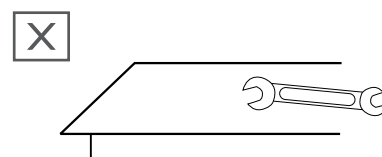
15. Tránh va chạm mạnh với bề mặt bếp từ, va chạm mạnh có thể làm vỡ mặt kính ảnh hưởng đến mạch điện bên trong.



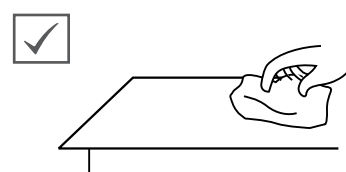
16. Khi bếp từ dừng hoạt động, bên trong mạch bếp còn nóng, quạt tản nhiệt sẽ vẫn quay để làm mát mạch bên trong bếp, chỉ tắt nguồn cấp cho bếp khi quạt tản nhiệt ngừng hoạt động .



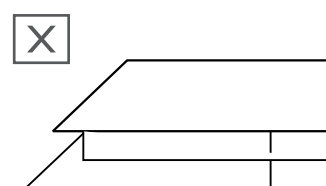
17. Khi bếp từ có vấn đề sửa chữa , không tự ý tháo ra, cần phải do nhà sản xuất hoặc bộ phận do nhà máy chỉ định tiến hành sửa chữa.



18. Quý khách vui lòng vệ sinh sạch sẽ bếp từ khi dùng xong tránh các côn trùng hay các con vật nhỏ chui vào trong bếp dẫn đến chập điện, hỏng linh kiện mạch điện bên trong .



19. Không được đặt bếp từ lên bề mặt kim loại để sử dụng tránh đáy bếp quá nóng có thể bị cháy.



## VII. VỆ SINH - AN TOÀN

- Dị vật: Quý khách dùng khăn mềm ẩm vệ sinh.
- Vết dầu: Quý khách dùng khăn mềm ẩm và nước rửa kính để vệ sinh. Dùng khăn mềm khô để vệ sinh thân bếp từ.
- Dùng bàn chải mềm đánh bụi tại các cửa hút gió.
- Khi vệ sinh bếp không sử dụng các vật sắc nhọn, xăng, aceton để vệ sinh bếp.

\*Màu sắc của kính đổi màu do các nguyên nhân sau:

- + Đáy nồi bẩn, sau một thời gian dài không sử dụng.
- + Nước canh tràn ra mặt kính và không được vệ sinh.

## VIII. CẢNH BÁO LỖI “E” TRÊN BẾP

HIỂN THỊ CẢNH BÁO	NGUYÊN NHÂN - CÁCH KHẮC PHỤC
H: Cảnh báo nóng bề mặt vùng nấu	Để bếp nguội hiện tượng sẽ tự hết
U: Không có nồi nấu - nồi nấu không phù hợp	Sử dụng đúng dụng cụ nấu thích hợp
E7: Điện nguồn cấp không ổn định	Kiểm tra lại điện áp cấp cho bếp
E8: Điện áp thấp < 195 VAC.	Sử dụng ổn áp đảm bảo nguồn 220VAC-230VAC
E2: Nhiệt độ vùng nấu quá nóng	Kiểm tra dụng cụ nấu bị cháy, đợi bếp nguội bật lại
E4: Nhiệt độ trong bếp quá nóng	Kiểm tra thông gió của quạt tản nhiệt
E9: Lỗi cảm biến nhiệt mâm từ	Gửi trung tâm bảo hành .

# Sato®

## **CÔNG TY ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT**

### **Địa chỉ công ty tại Việt Nam:**

Số 84 Vương Thừa Vũ - Thanh Xuân - Hà Nội

### **Địa chỉ công ty tại Nhật Bản:**

Tầng 15, Tòa nhà Cerulean 26-1 Phố Sakuragaoka-cho

Quận Shibuya-ku, Tokyo, 150-8512 Nhật Bản

**Trung tâm CSKH:** 1900.54.54.97

**Email:** [admin@satovietnhat.com.vn](mailto:admin@satovietnhat.com.vn)

**Địa chỉ nhà máy:** An Lạc, Như Quỳnh, Hưng Yên

**Website:** [www.satovietnhat.com.vn](http://www.satovietnhat.com.vn)