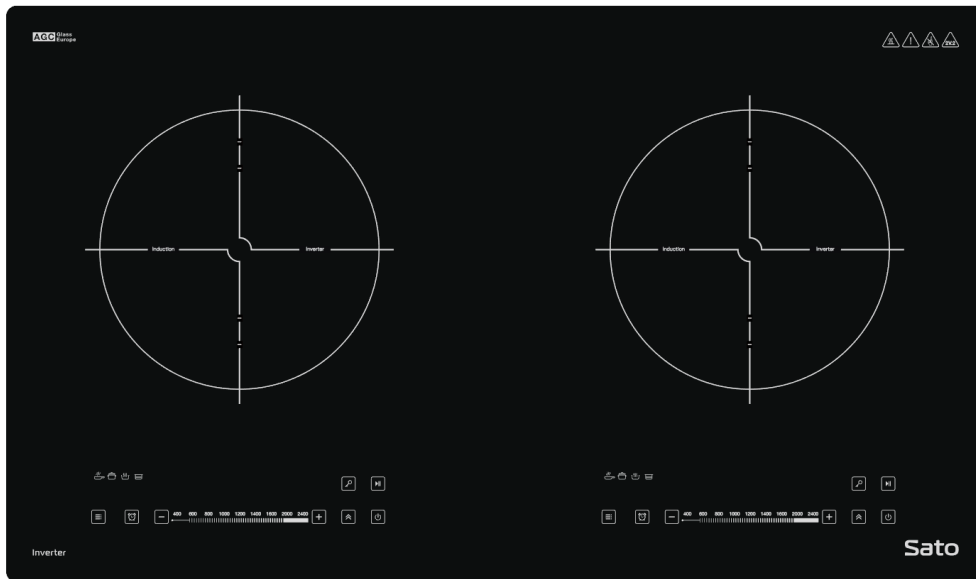


Sato®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ



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. MÔ TẢ CHUNG

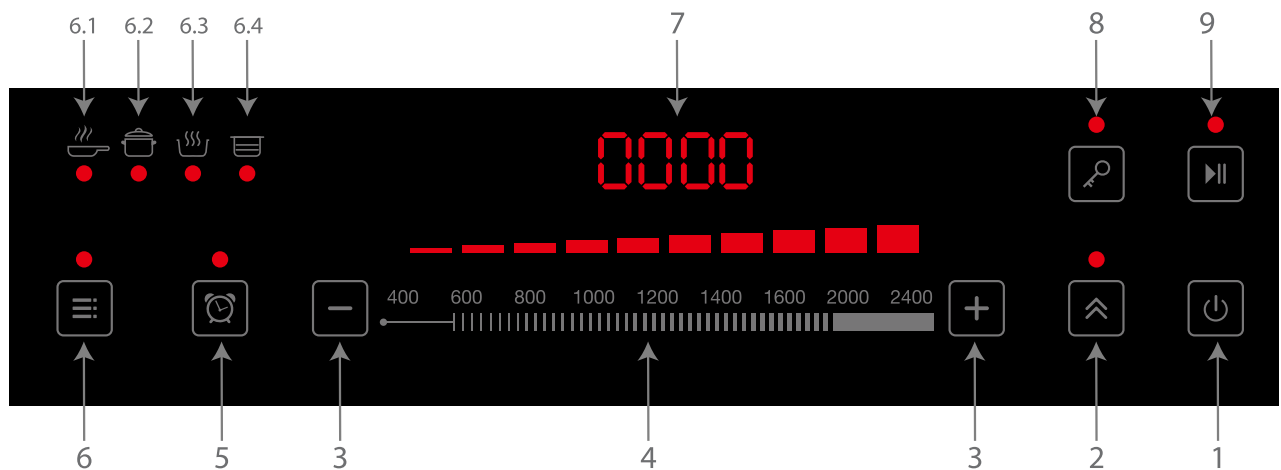
1 CƠ CẤU BẾP ĐIỆN TỬ

Hình ảnh mang tính minh họa



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

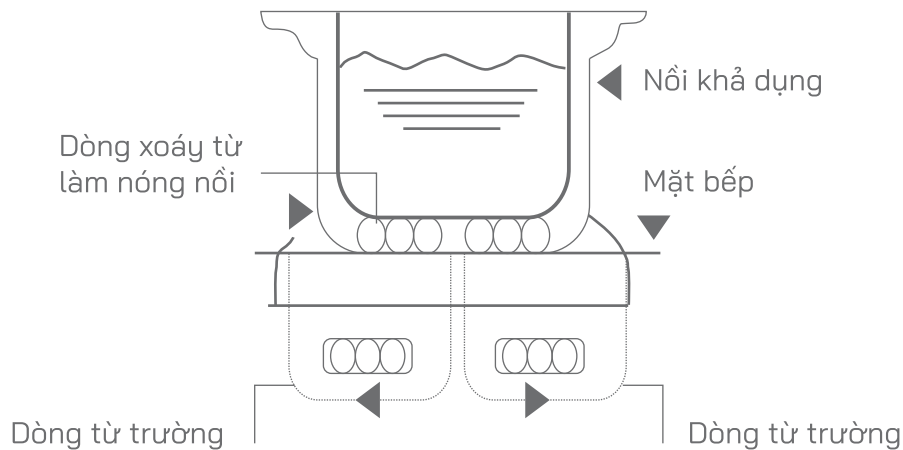
2 BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- 1. Tắt/ Mở nguồn
- 2. Chế độ tăng cường Booster
- 3. Tăng/ Giảm công suất
- 4. Các mức công suất
- 5. Chế độ hẹn giờ
- 6. Danh sách chức năng
- 6.1 Chức năng xào
- 6.2 Chức năng hầm
- 6.3 Chức năng ủ ấm
- 6.4 Chức năng hấp
- 7. LED hiển thị
- 8. Chế độ khoá
- 9. Chế độ tạm dừng

II. 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.

Bếp hồng ngoại hoạt động theo nguyên lý bức xạ nhiệt của tia hồng ngoại . Dòng điện sẽ đi qua các mạch điện tử và đi vào thắp sáng các sợi dây cacbon trên bề mặt mâm nhiệt. Khi các sợi dây này được thắp sáng nhiệt độ bắt đầu tăng lên và tỏa ra nhiệt đốt nóng. Mâm nhiệt bếp có các vành cách nhiệt và được áp sát lên bề mặt tác dụng nhiệt lên dụng cụ nấu nhanh nhất và giúp cho nhiệt độ được sinh ra không bị thất thoát ra ngoài môi trường.

III. ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Không khói, Không lửa | <input checked="" type="checkbox"/> Không cacbon, không sinh ra khí độc |
| <input checked="" type="checkbox"/> Không bụi, không tiếng ồn | <input checked="" type="checkbox"/> 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 nút cảm ứng, khóa phím thông minh.

* AN TOÀN

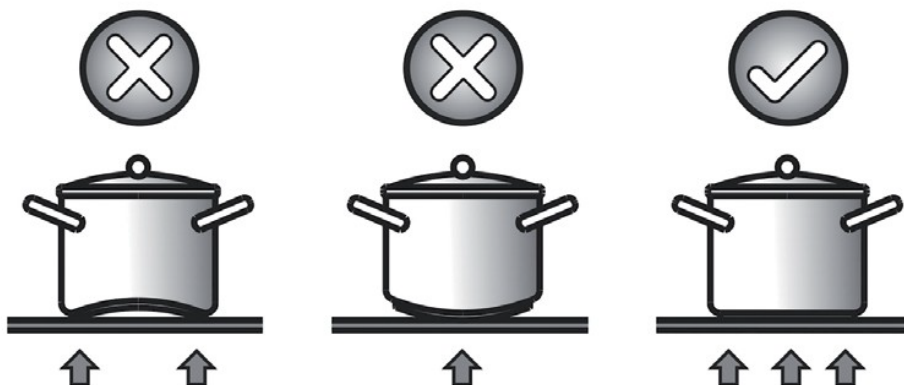
Được thiết kế tính năng kiểm tra điện áp tự động, có thể ngừng hoạt động khi điện áp vượt quá phạm vi nhất định, ngoài ra bếp không thể tăng nhiệt đối với những vật quá nhỏ như thìa canh bằng sắt.

* MẶT KÍNH CHỊU NHIỆT, ĐỘ BỀN CAO

Mặt kính chịu lực, chịu nhiệt, có khả năng chống trầy xước .

IV. 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 12-26 cm, bề mặt đáy phẳng, thích hợp sử dụng với bếp điện từ. Dụng cụ làm từ gỗ, nhôm, đồng, kính chịu lực (đáy không nhiễm từ) có đường kính đáy nồi nhỏ hơn 12cm không thích hợp sử dụng với bếp điện từ.



V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. KHỞI ĐỘNG

- ▶ Cấp nguồn điện cho bếp.
- ▶ Nhấn phím nguồn, khi đó đèn Led hiển thị công suất sẽ sáng. Quý khách tiến hành nhấn các phím công suất nấu phù hợp, hoặc cũng có thể nhấn phím “+” “-” trên bảng điều khiển để điều chỉnh công suất của bếp.

2. CHỨC NĂNG MENU


Chức năng này cho phép người dùng lựa chọn được các chế độ nấu khác nhau (Xào, hầm, ủ ấm, hấp).

3. CHẾ ĐỘ TĂNG CƯỜNG “Booster”

► Quý khách nhấn phím Booster 

► Chế độ “Booster” Khi đó công suất của bếp sẽ được chạy ở mức cao nhất trong khoảng 5 phút, hết 5 phút bếp sẽ trở về trạng thái mức công suất lựa chọn ban đầu.

4. CHẾ ĐỘ HẸN GIỜ

► Quý khách nhấn phím 

► Khi đó đèn hiển công suất nháy sáng biểu tượng “00:00”, điều chỉnh thời gian hẹn giờ của bếp ở phím (-) (+) , Khi hẹn giờ kết thúc sau 5 giây, thời gian sẽ bắt đầu đếm ngược cho đến khi bếp tự động tắt. Để hủy cài đặt hẹn giờ, chạm vào “Hẹn giờ”. Phạm vi điều chỉnh là 1 phút ~ 99 phút.

5. CHẾ ĐỘ KHÓA PHÍM

► Quý khách nhấn phím 

► Trong khi nấu ăn khi có trẻ em xung quanh, vì lý do an toàn của trẻ, bạn có thể giữ “Khóa” trong 3 giây. Khi đèn báo sáng, có nghĩa là bảng điều khiển đã được khóa. Trong trạng thái khóa, bếp vẫn tiếp tục nấu, nhưng tất cả các cảm biến đều bị vô hiệu hóa. Để hủy trạng thái Khóa, giữ nút cảm biến “Khóa” trong 3 giây. Khi đèn báo tắt, điều đó có nghĩa là trạng thái “Khóa” đã bị hủy.

6. CHẾ ĐỘ Ủ ẤM

Nhấn phím menu để chuyển qua chế độ này, bếp sẽ chạy ở mức công suất và nhiệt độ của bếp sẽ hoạt động duy trì ở mức thấp.

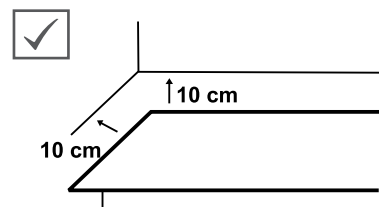
7. CHẾ ĐỘ TẠM DỪNG

► Quý khách nhấn phím 

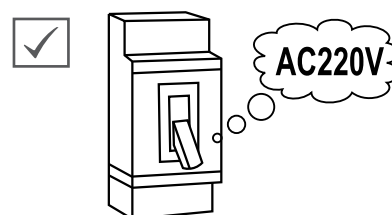
► Khi chọn chế độ này bếp sẽ tạm dừng hoạt động, nhấn phím “Tạm dừng” thêm một lần nữa để bếp trở về hoạt động như trạng thái ban đầu.

VI. CẢNH BÁO KHI SỬ DỤNG

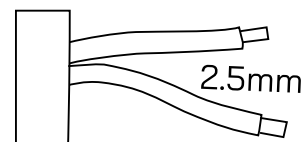
1. Đặt bếp từ ở nơi bằng phẳng, thông thoáng để sử dụng.



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, tiết diện không được nhỏ hơn 2.5mm²/1 sợi.



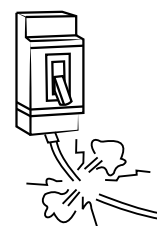
4. Bếp từ có công suất lớn cắm nhiều thiết bị dễ gây ra quá tải đường điện. Nên sử dụng đường điện có aptomat riêng.



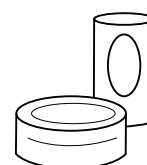
5. Khi sử dụng không đặt bếp từ ở gần các nguồn khí ga, xăng... các chất dễ cháy nổ.



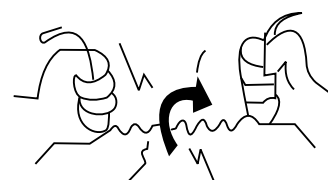
6. Không sử dụng bếp từ khi ổ cắm lỏng, dây nguồn chập chờn, không ổn định



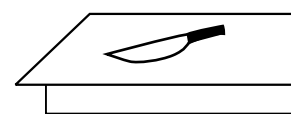
7. Nghiêm cấm nấu, hâm nóng thực phẩm đồ hộp kín, hành động này gây nổ hộp trong quá trình nấu, hâm nóng .



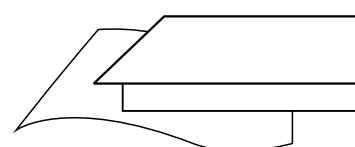
8. Không kéo giật dây nguồn. Hành động kéo, giật, xoắn có thể làm hỏng, cháy chập nguồn...



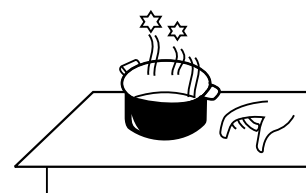
09. Không đặt những vật bằng kim loại như dao, nắp vung, muỗng thìa... lên mặt bếp từ, vì những vật này có khả năng hấp thụ nhiệt.



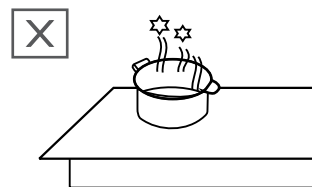
10 . Không nên đặt bếp từ dưới thảm hoặc vải để sử dụng tránh việc ngăn cản chỗ thoát khí và đường thoát khí ảnh hưởng tới quá trình tản nhiệt .



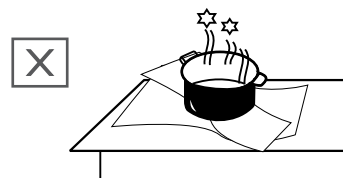
11. Khi nấu xong nồi sẽ sinh ra 1 nhiệt lượng nhiệt độ cao dẫn đến bề mặt tiếp xúc giữa nồi và mặt kính nóng, không nên chạm tay vào bề mặt kính.



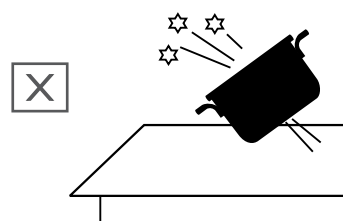
12. Tránh tăng nhiều hoặc giảm nhiệt quá độ khi bên trong nồi không có gì để tránh hiện tượng nồi phải chịu nhiệt độ quá cao gây biến dạng nồi nấu.



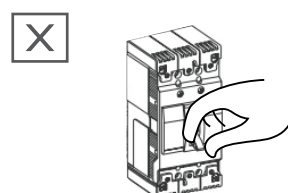
13. Không đặt báo, vải lên mặt bếp từ gián tiếp để tăng nhiệt, để tránh nhiệt độ dưới đáy nồi quá cao gây cháy (giữa nồi với mặt bếp từ không nên đặt bất cứ vật gì).



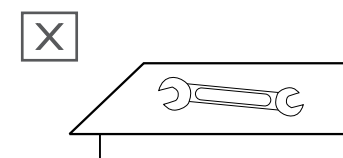
14. Tránh va chạm mạnh với bề mặt bếp từ, va chạm mạnh có thể làm vỡ mặt kính ảnh hưởng đến mạch điện bên trong.



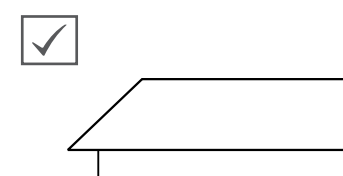
15. Khi bếp từ dừng hoạt động, bên trong mạch bếp còn nóng, quạt tản nhiệt sẽ vẫn quay để làm mát mạch bên trong bếp, chỉ tắt nguồn cấp cho bếp khi quạt tản nhiệt ngừng hoạt động.



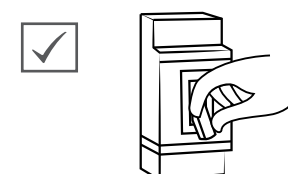
16. Khi bếp từ có vấn đề sửa chữa, không tự ý tháo ra, cần phải do nhà sản xuất hoặc bộ phận do nhà máy chỉ định tiến hành sửa chữa.



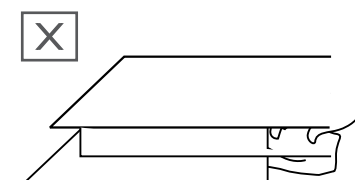
17. Quý khách vui lòng vệ sinh sạch sẽ bếp từ khi dùng xong tránh các côn trùng hay các con vật nhỏ chui vào trong bếp dẫn đến chập điện, hỏng linh kiện mạch điện bên trong.



18. Khi không sử dụng bếp từ nữa quý khách vui lòng rút dây nguồn hoặc tắt APTOMAT.



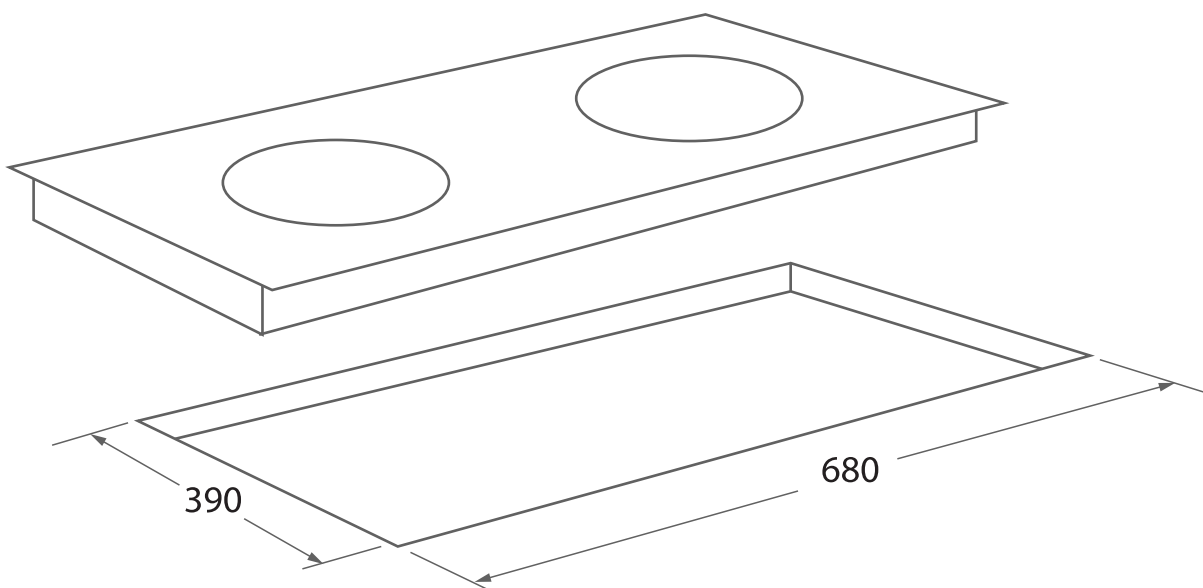
19. Không được đặt bếp từ lên bề mặt kim loại để sử dụng tránh đáy bếp quá nóng có thể bị cháy.



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.
- LƯU Ý: Không sử dụng trong thời gian dài, Vệ sinh sạch bếp từ cho vào hộp đóng gói như lúc mới mua về .

XIII . KÍCH THƯỚC KHOÉT ĐÁ LẮP ÂM BẾP



IX . CẢNH BÁO LỖI " E " BẾP TỪ

Mã lỗi	Sự cố có thể xảy ra	Giải pháp
E0	Bếp không có nồi	Đặt nồi lên bếp
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ của IGBT	Liên hệ trung tâm bảo hành
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ trên bề mặt	Liên hệ trung tâm bảo hành
E3	Điện áp quá cao	Bật nguồn sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
E4	Điện áp quá thấp	Bật nguồn sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
E5	Nhiệt độ bề mặt bếp quá cao	Kiểm tra xem quạt gió có hoạt động không.
E6	Nhiệt độ IGBT quá cao	Liên hệ 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

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

Website: www.satovietnhat.com.vn