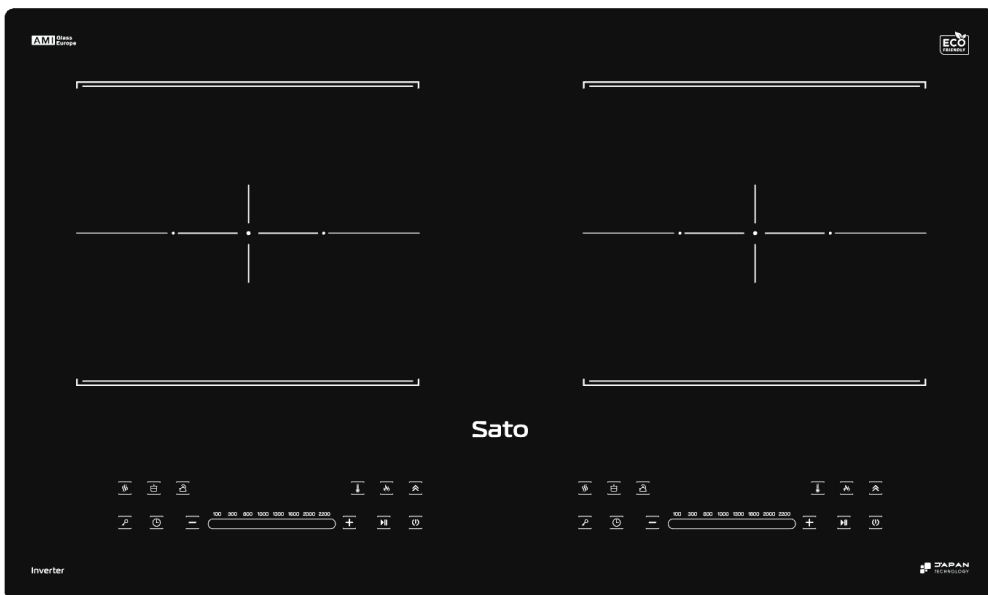


Sato®

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

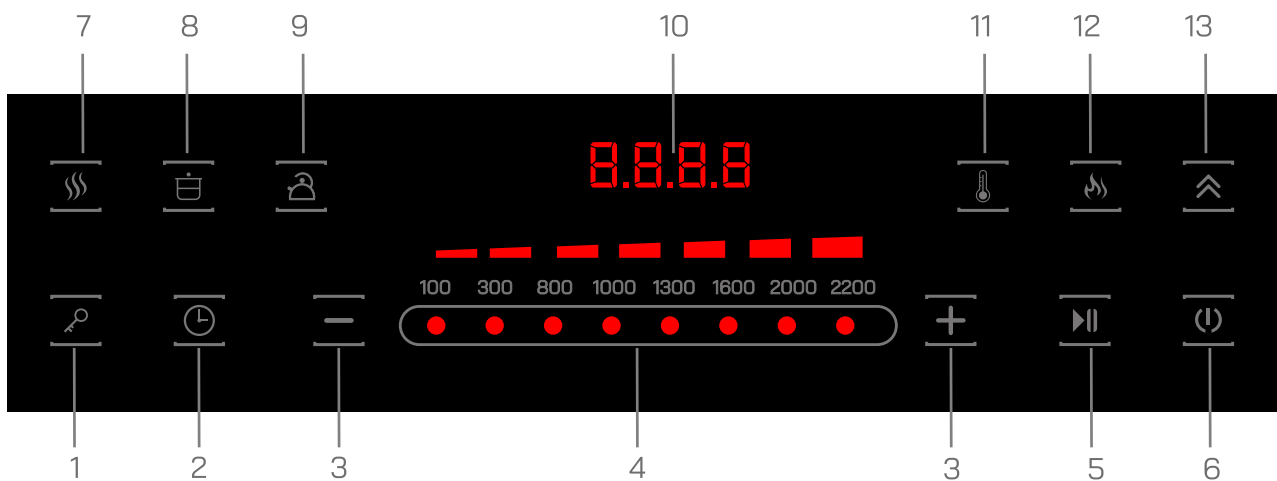
1 CƠ CẤU BẾP ĐIỆN TỬ

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

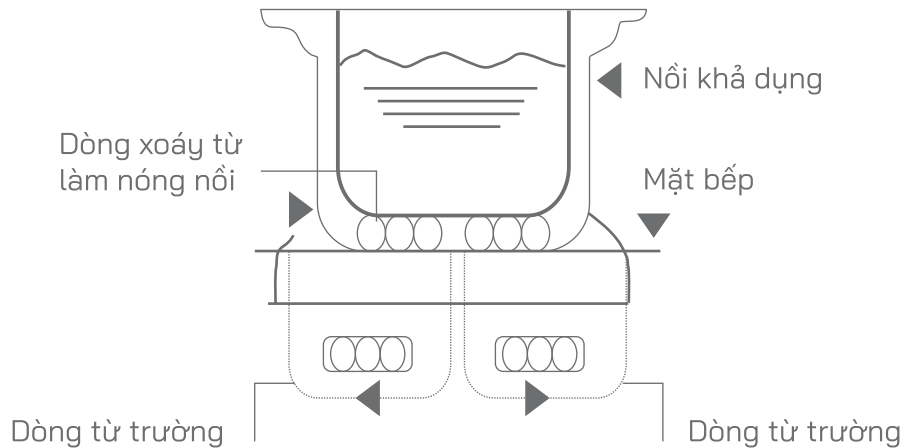
2 BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. Chế độ khóa
2. Chế độ hẹn giờ
3. Tăng/ giảm công suất
4. Các mức công suất
3. Chế độ tạm dừng
6. Tắt/ Mở nguồn
7. Chế độ ủ ấm
8. Chế độ hấp
9. Chế độ đun nước
10. Hiển thị led
11. Chế độ xào
12. Chế độ công suất
13. Chế độ tăng cường Booster

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.

* 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 .

III. ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Không khói, Không lửa

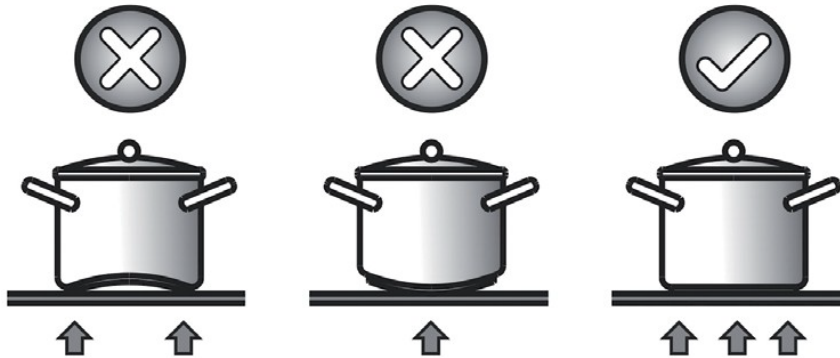
Không cacbon, không sinh ra khí độc

Không bụi, không tiếng ồn

Bảo vệ môi trường, an toàn


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 và giữ nút  trong khoảng thời gian 3 giây, khi đó đèn Led hiển thị công suất sẽ sáng 4 vạch ngang. Ta tiến hành lựa chọn chế độ nấu cho phù hợp.




2. TĂNG/ GIẢM CÔNG SUẤT

Khi muốn tăng hoặc giảm công suất quý khách sử dụng phím   để tăng /giảm công suất theo ý muốn.




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 “CÔNG SUẤT”

- ▶ Quý khách nhấn phím 
- ▶ Khi lựa chọn chế độ này, công suất mặc định ban đầu là “1600” có thể điều chỉnh Tăng/ Giảm công suất ở phím  



5. CHẾ ĐỘ “XÀO”

- ▶ Khi lựa chọn chế độ này  công suất mặc định ban đầu là “240” có thể điều chỉnh Tăng/ Giảm nhiệt độ ở phím  

6. CHẾ ĐỘ “NƯỚC”

► Khi lựa chọn chế độ này  công suất mặc định ban đầu là “2200” có thể điều chỉnh Tăng/ Giảm công suất ở phím  

7. CHẾ ĐỘ HẤP



Khi lựa chọn chế độ này, công suất mặc định ban đầu là “2200” có thể điều chỉnh Tăng/ Giảm công suất ở phím  

8. CHẾ ĐỘ Ủ ẤM


Ở chế độ này bếp sẽ được mặc định hiển thị “60” bếp chạy ở mức công suất và nhiệt độ của bếp sẽ hoạt động duy trì ở mức thấp.


9. CHẾ ĐỘ HẸN GIỜ

► Quý khách nhấn phím 

► khi đó đèn hiển công suất nhấp sáng biểu tượng “000” trong khoảng thời gian 3 giây, ta tiến hành điều chỉnh thời gian hẹn giờ của bếp ở phím   chế độ hẹn giờ có thể điều chỉnh từ 1 phút - 3giờ.

10. CHẾ ĐỘ KHOÁ PHÍM

► Quý khách nhấn phím 

► lúc này tất cả các phím trên bảng điều khiển sẽ không điều chỉnh được, chỉ có phím Bật/tắt bếp là có thể sử dụng được. 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.

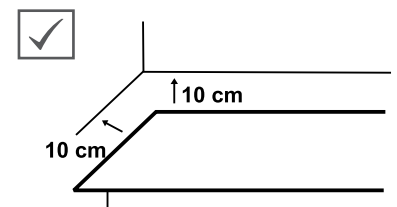
11. CHẾ ĐỘ TẠM DỪNG

► Quý khách nhấn phím 

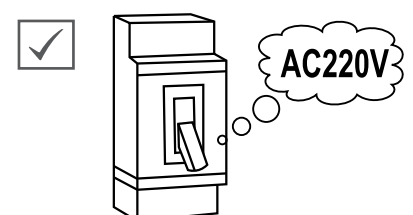
► Khi chọn chế độ này bếp sẽ tạm dừng hoạt động, nhấn phím “Tạm dừng” thêm một lần nữa để bếp trở về hoạt động như trạng thái ban đầu.

VI. CẢNH BÁO KHI SỬ DỤNG

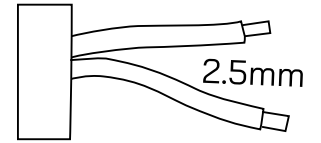
1. Đặt bếp từ ở nơi bằng phẳng, thông thoáng để sử dụng.



2. Quý khách hàng sử dụng bếp với nguồn điện 220VAC/ 50HZ. Dùng sai nguồn điện sẽ gây ra chập cháy, nổ thiết bị.



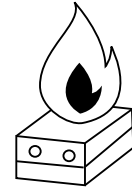
3. Quý khách vui lòng sử dụng dây dẫn điện bằng đồng, tiết diện không được nhỏ hơn 2.5mm²/1 sợi.



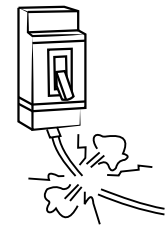
4. Bếp từ có công suất lớn cắm nhiều thiết bị dễ gây ra quá tải đường điện. Nên sử dụng đường điện có aptomat riêng.



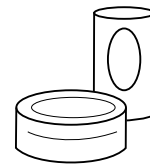
5. Khi sử dụng không đặt bếp từ ở gần các nguồn khí ga, xăng... các chất dễ cháy nổ.



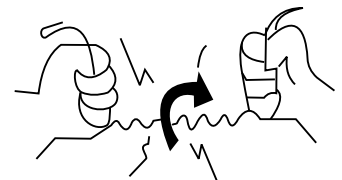
6. Không sử dụng bếp từ khi ổ cắm lỏng, dây nguồn chập chờn, không ổn định



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



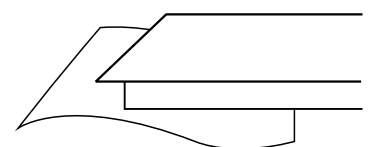
8. Không kéo giật dây nguồn. Hành động kéo, giật, xoắn có thể làm hỏng, cháy chập nguồn...



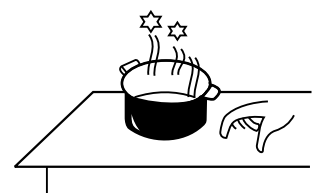
09. Không đặt những vật bằng kim loại như dao, nắp vung, muỗng thìa... lên mặt bếp từ, vì những vật này có khả năng hấp thụ nhiệt.



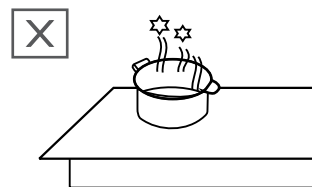
10 . Không nên đặt bếp từ dưới thảm hoặc vải để sử dụng tránh việc ngăn cản chỗ thoát khí và đường thoát khí ảnh hưởng tới quá trình tản nhiệt .



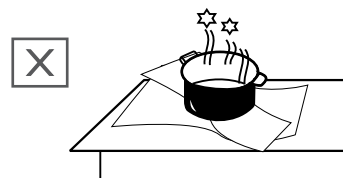
11. Khi nấu xong nồi sẽ sinh ra 1 nhiệt lượng nhiệt độ cao dẫn đến bề mặt tiếp xúc giữa nồi và mặt kính nóng, không nên chạm tay vào bề mặt kính.



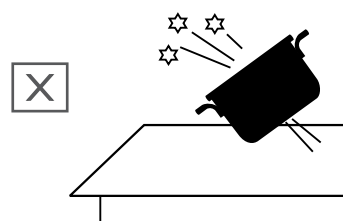
12. Tránh tăng nhiều hoặc giảm nhiệt quá độ khi bên trong nồi không có gì để tránh hiện tượng nồi phải chịu nhiệt độ quá cao gây biến dạng nồi nấu.



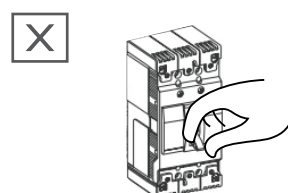
13. Không đặt báo, vải lên mặt bếp từ gián tiếp để tăng nhiệt, để tránh nhiệt độ dưới đáy nồi quá cao gây cháy (giữa nồi với mặt bếp từ không nên đặt bất cứ vật gì).



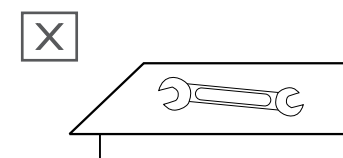
14. Tránh va chạm mạnh với bề mặt bếp từ, va chạm mạnh có thể làm vỡ mặt kính ảnh hưởng đến mạch điện bên trong.



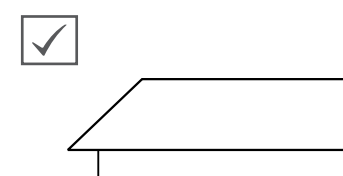
15. Khi bếp từ dừng hoạt động, bên trong mạch bếp còn nóng, quạt tản nhiệt sẽ vẫn quay để làm mát mạch bên trong bếp, chỉ tắt nguồn cấp cho bếp khi quạt tản nhiệt ngừng hoạt động.



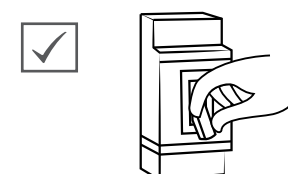
16. Khi bếp từ có vấn đề sửa chữa, không tự ý tháo ra, cần phải do nhà sản xuất hoặc bộ phận do nhà máy chỉ định tiến hành sửa chữa.



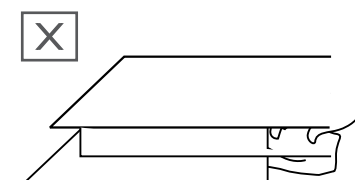
17. Quý khách vui lòng vệ sinh sạch sẽ bếp từ khi dùng xong tránh các côn trùng hay các con vật nhỏ chui vào trong bếp dẫn đến chập điện, hỏng linh kiện mạch điện bên trong.



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



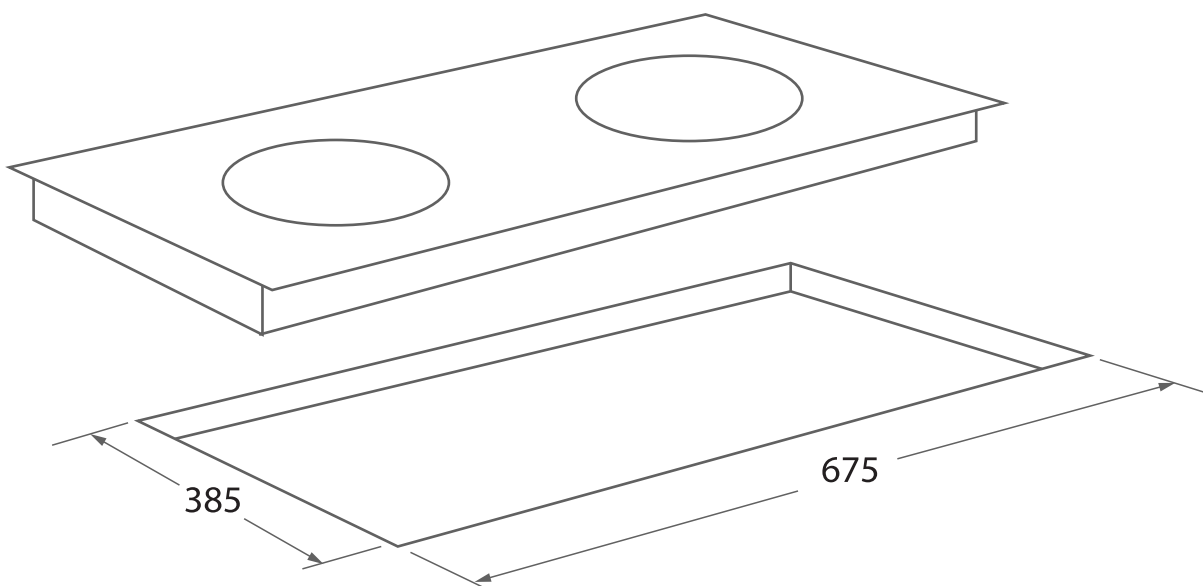
19. Không được đặt bếp từ lên bề mặt kim loại để sử dụng tránh đáy bếp quá nóng có thể bị cháy.



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 các cửa hút gió, làm thông thoáng đường thoát gió.
- Khi vệ sinh bếp không sử dụng các vật sắc nhọn, xăng, aceton để vệ sinh bếp.
- Màu sắc của kính có thể đổi màu do các nguyên nhân sau:
 - Đáy nồi bẩn khi sử dụng bám và bề mặt kính
 - Sau một thời gian dài không sử dụng.
 - Nước canh tràn ra mặt kính và không được vệ sinh.

XIII . KÍCH THƯỚC KHOÉT ĐÁ LẮP ÂM BẾP



IX . CẢNH BÁO LỖI " E " BẾP TỪ

HIỆN TƯỢNG - CẢNH BÁO	NGUYÊN NHÂN - CÁCH KHẮC PHỤC
Bếp không có nguồn, không có chuông báo	Kiểm tra lại ổ cắm, Aptomat dây điện xem có vấn đề gì không và khắc phục ngay.
Hiển thị cảnh báo H	Cảnh báo nóng bề mặt vùng nấu. Để bếp nguội hiện tượng sẽ tự hết.
Hiển thị cảnh báo LU	Kiểm tra lại dụng cụ nấu. Dùng đúng nồi nấu phù hợp với bếp.
Hiển thị cảnh báo E0 hoặc F0	Lỗi giao tiếp. Tắt bếp, đợi nhiệt độ bề mặt bếp nguội rồi bật lại nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo E1	Điện áp nguồn cấp cho bếp cao (Điện áp $\geq 275V$). Sử dụng ổn áp đảm bảo nguồn điện cấp cho bếp trong khoảng 220VAC-230VAC.
Hiển thị cảnh báo E2	Điện áp nguồn cấp cho bếp thấp (Điện áp $\leq 120V$). Sử dụng ổn áp đảm bảo nguồn điện cấp cho bếp trong khoảng 220VAC-230VAC.
Hiển thị cảnh báo E3	Tắt bếp, đợi nhiệt độ bề mặt bếp nguội rồi bật lại nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo E5	Kiểm tra vị trí thông gió của quạt tản nhiệt. Kiểm tra quạt tản nhiệt. Nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo E6	Lỗi mạch điện (mạch hở trong cuộn dây). Tắt bếp, đợi nhiệt độ bề mặt bếp nguội rồi bật lại nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo F3	Đứt cảm biến IGBT. Tắt bếp, đợi nhiệt độ bề mặt bếp nguội rồi bật lại nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo F4	Chập cảm biến IGBT. Kiểm tra vị trí thông gió của quạt tản nhiệt. Kiểm tra quạt tản nhiệt. Nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo F5	Đứt dây cảm biến mâm từ. Kiểm tra lại đầu jack cảm dây mâm từ . Thay dây cảm biến mâm từ. Nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo F9	Chập dây cảm biến mâm từ. Kiểm tra lại đầu jack cảm dây mâm từ. Thay dây cảm biến mâm từ. Nếu không được gọi TTBH.
Hiển thị cảnh báo FA	Lỗi dây cảm biến mâm từ. Tắt bếp, đợi nhiệt độ bề mặt bếp nguội rồi bật lại nếu không được gọi TTBH.

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