

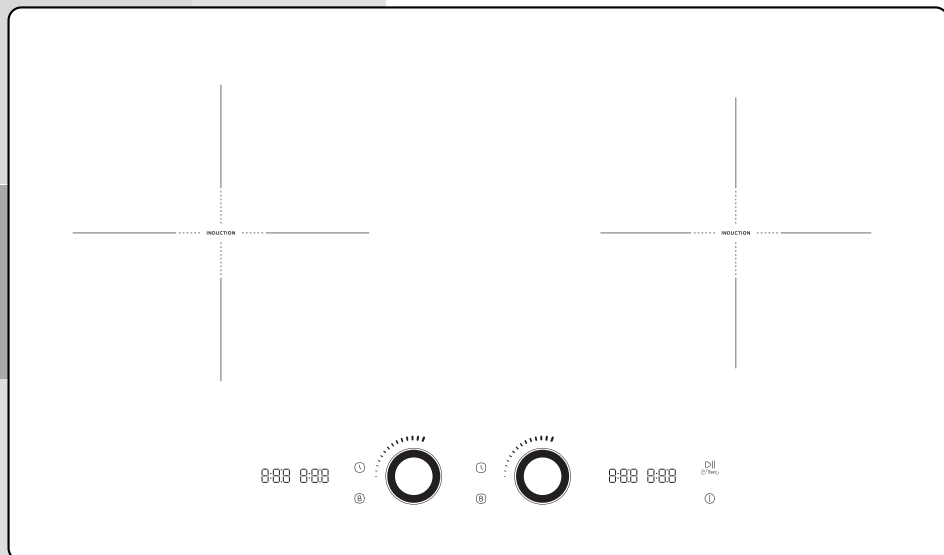
**Comfee**


# Bếp Điện Từ Đôi

## Hướng Dẫn Sử Dụng

CIH-52DHP

CIH-52DIU



 **LƯU Ý QUAN TRỌNG:** Để đảm bảo an toàn cho bạn và sử dụng sản phẩm tốt nhất, hãy luôn đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này

# Mục Lục

<b>HƯỚNG DẪN AN TOÀN</b> .....	01
<b>THÔNG SỐ KỸ THUẬT</b> .....	05
<b>TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM</b> .....	06
<b>HƯỚNG DẪN KHỞI ĐỘNG NHANH</b> .....	08
<b>LẮP ĐẶT SẢN PHẨM</b> .....	10
<b>HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH</b> .....	14
<b>VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG</b> .....	21
<b>XỬ LÝ SỰ CỐ</b> .....	22
<b>ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH</b> .....	25

# HƯỚNG DẪN AN TOÀN

## CẢNH BÁO AN TOÀN

Sự an toàn của quý khách rất quan trọng đối với chúng tôi. Xin vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp điện từ của bạn.

## LẮP ĐẶT

### Nguy Cơ Điện Giật

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ công việc lắp đặt hoặc bảo dưỡng nào trên thiết bị.
- Kết nối với một hệ thống dây nối đất tốt là cần thiết và bắt buộc.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện chỉ được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến bị điện giật hoặc tử vong.

### Nguy Cơ Bị Rách Da

- Hãy cẩn thận - các cạnh của bếp là rất sắc.
- Không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc bị rách da.

### Hướng Dẫn An Toàn Quan Trọng

- Đọc các hướng dẫn cẩn thận trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không được đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy trên thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể giúp giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn này để lắp đặt.
- Thiết bị này được lắp đặt đúng cách và chỉ được nối đất bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này nên được kết nối với một mạch kết hợp với một cầu dao cách điện giúp ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Việc không lắp đặt đúng thiết bị có thể làm mất hiệu lực bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ có người giám sát chịu trách nhiệm bảo vệ an toàn.  
Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi cùng với thiết bị.

- Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này có thể được sử dụng cho trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo dưỡng người dùng sẽ không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với bề mặt bếp bằng gốm hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận trần.
- Không sử dụng máy làm sạch hơi nước.
- Các vật kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy không được đặt trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch mặt bếp của bạn.
- Sau khi sử dụng, phải tắt bếp bằng nút điều khiển BẬT/TẮT và không nên sử dụng tính năng phát hiện dụng cụ nấu để tắt bếp.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nguy cơ hỏa hoạn: không để vật dụng dễ cháy trên bề mặt nấu.  
**THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Một quá trình nấu ăn ngắn phải được giám sát liên tục.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu ăn không giám sát trên bếp có chất béo hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, nhưng hãy tắt thiết bị và sau đó đậy nắp dập tắt lửa, ví dụ: có nắp hoặc miếng vải dập tắt lửa.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.  
Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị trừ khi liên tục được giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng bộ phận bảo vệ bếp do nhà sản xuất thiết bị thiết kế hoặc do nhà sản xuất khuyên dùng trong hướng dẫn sử dụng hoặc bộ phận bảo vệ bếp được tích hợp trong thiết bị. Việc sử dụng bộ phận bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

## VẬN HÀNH VÀ BẢO DƯỠNG

### Nguy Cơ Điện Giật

- Không nấu trên bếp bị hỏng hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức tại nguồn điện (cầu dao trên tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
- Tắt cầu dao điện của bếp ở tường trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến bị điện giật hoặc tử vong.

### Nguy Cơ Sức Khỏe

- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.
- Tuy nhiên, những người có máy tạo nhịp tim hoặc cấy ghép điện khác (như bơm insulin) phải tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất thiết bị cấy ghép trước khi sử dụng thiết bị này để đảm bảo rằng thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến tử vong.

### Nguy Cơ Bề Mặt Bếp Nóng

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị này sẽ trở nên nóng lên có thể gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu phù hợp tiếp xúc với kính cảm ứng cho đến khi bề mặt nguội.
- Giữ trẻ em tránh xa.
- Tay cầm của chảo có thể nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm chảo không nhô ra các khu vực nấu ăn khác đang bật. Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến cháy nổ và gây bỏng.

### Nguy Cơ Bị Rách Da

- Hãy cẩn thận, các cạnh của bếp rất sắc.
- Không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc bị rách da.

### Hướng Dẫn An Toàn Quan Trọng

- Không được sử dụng thiết bị khi không có giám sát. Sôi, tràn gây ra khói và tràn dầu mỡ có thể bốc cháy.
- Không được sử dụng thiết bị của bạn làm một bề mặt làm việc hoặc để đồ.
- Không được để bất kỳ đồ vật hoặc dụng cụ trên thiết bị.

- Không đặt hoặc để bất kỳ vật có từ tính nào (ví dụ: thẻ tín dụng, thẻ nhớ) hoặc thiết bị điện tử (ví dụ: máy tính, máy nghe nhạc MP3) gần thiết bị, vì chúng có thể bị ảnh hưởng bởi trường điện từ của bếp.
- Không được sử dụng thiết bị này để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và bếp nấu như được mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng các nút điều khiển cảm ứng). Không dựa vào tính năng phát hiện chảo để tắt vùng nấu khi bạn di dời chảo.
- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không để các vật dụng hấp dẫn trẻ em trong các tủ phía trên thiết bị. Trẻ em leo lên bếp nấu có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có sự giám sát trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật mà bị hạn chế về khả năng sử dụng thiết bị cần có một người có trách nhiệm và có thẩm quyền để hướng dẫn họ sử dụng. Người hướng dẫn cần đảm bảo rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Không đặt hoặc thả vật nặng lên mặt bếp của bạn.
- Không dẫm lên bếp của bạn.
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh lởm chởm hoặc kéo dụng cụ nấu trên bề mặt kính cảm ứng vì điều này có thể làm trầy xước kính.
- Không sử dụng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa mài mòn nào khác để làm sạch mặt bếp điện từ của bạn, vì những thứ này có thể làm trầy xước kính cảm ứng.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho mục đích gia dụng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của bếp trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị trừ khi liên tục được giám sát.

**Chúc mừng bạn** đã mua Bếp điện từ mới.

Chúng tôi khuyên bạn nên dành chút thời gian để đọc Hướng dẫn sử dụng này để hiểu đầy đủ cách lắp đặt chính xác và vận hành bếp.

Để lắp đặt, xin vui lòng đọc phần lắp đặt sản phẩm.

Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ sách này để tham khảo trong tương lai.

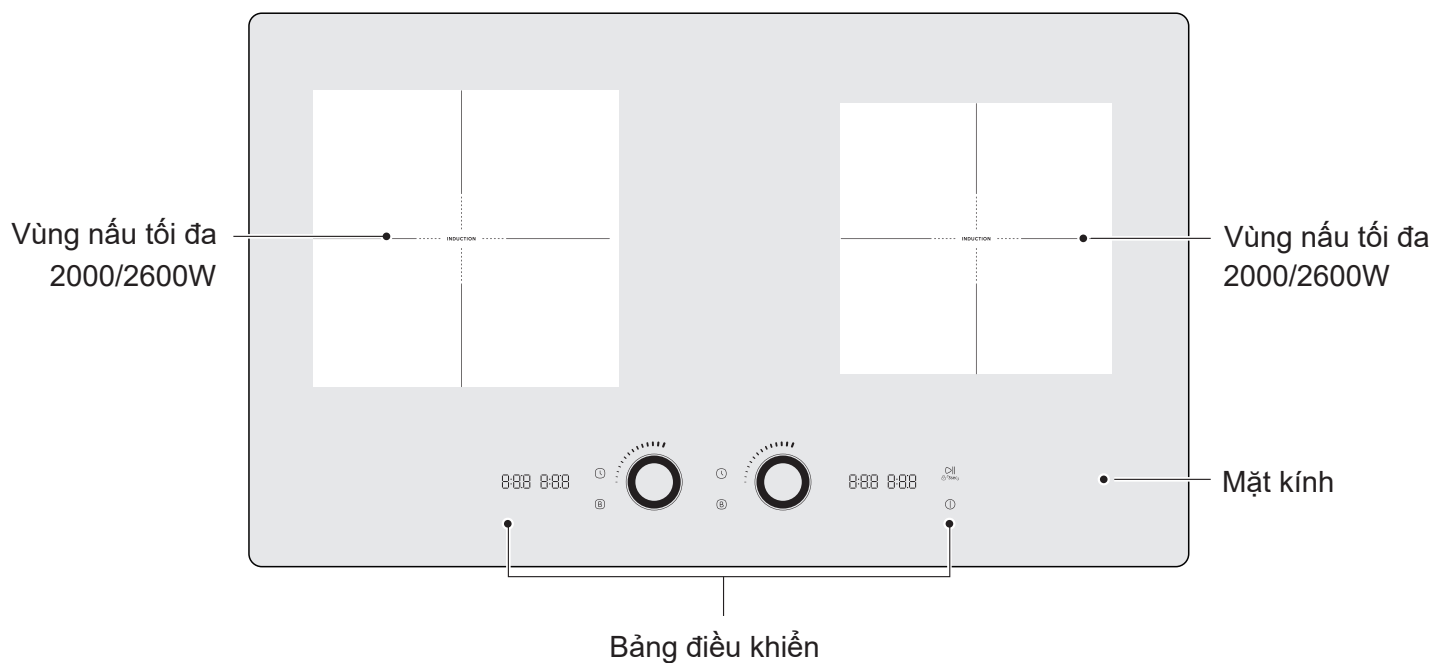
# THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	CIH-52DHP	CIH-52DIU
Vùng nấu	2 vùng	2 vùng
Điện áp định mức	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Công suất định mức	5200W	5200W
Kích thước sản phẩm R×C×S (mm)	730×93×430	730×93×430
Kích thước lắp đặt bếp A × B (mm)	690 <sup>+5</sup> ×390 <sup>+5</sup>	690 <sup>+5</sup> ×390 <sup>+5</sup>

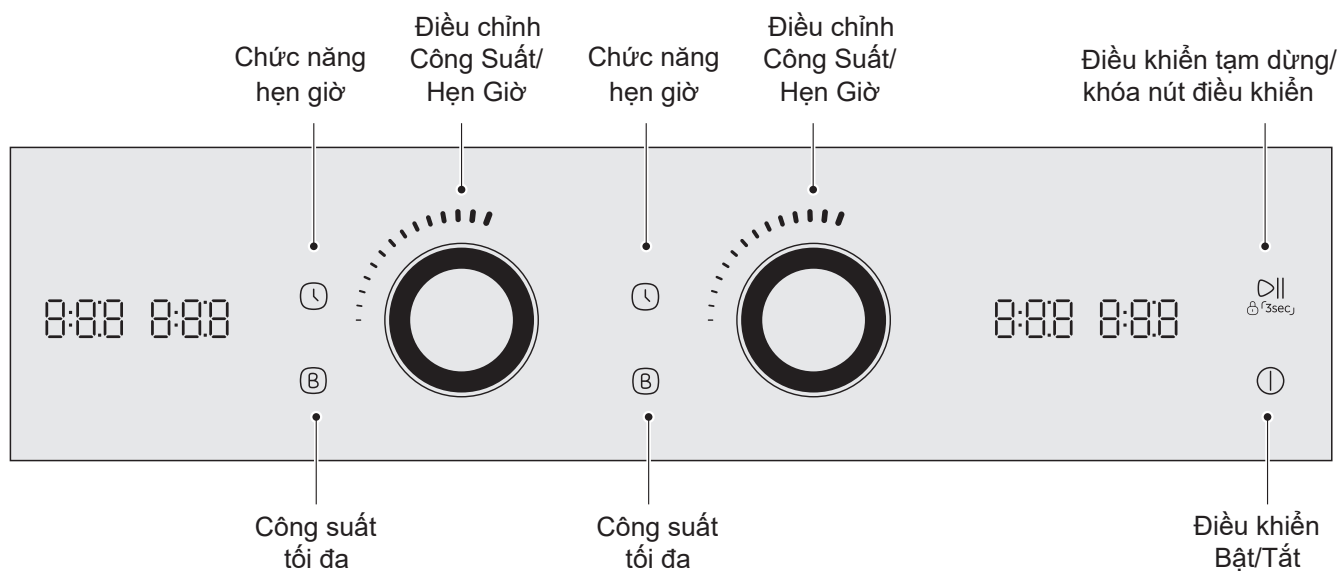
Kích thước là gần đúng. Vì chúng tôi liên tục cố gắng cải tiến các sản phẩm nên chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

# TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

## Nhìn từ trên xuống



## Bảng điều khiển



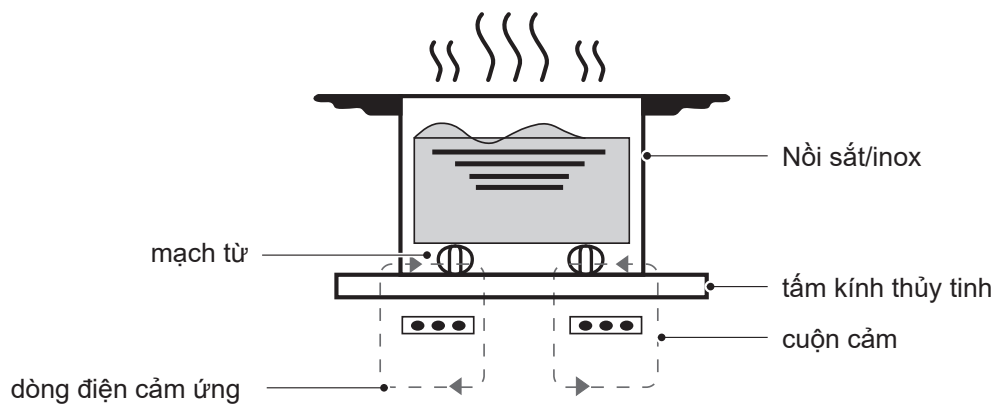
## ● GHI CHÚ

Tất cả các hình ảnh trong hướng dẫn sử dụng này chỉ mang mục đích giải thích. Mọi sự khác biệt giữa sản phẩm thực tế và hình minh họa trong sách hãy tuân theo sản phẩm thực tế.



## Nguyên Lý Làm Việc

Nấu ăn bằng bếp điện từ là một công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và kinh tế. Nó hoạt động bằng các rung động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong dụng cụ nấu, mà không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Kính trở nên nóng chỉ vì đáy dụng cụ nấu làm nóng nó.



## Trước khi sử dụng Bếp Điện Từ Mới

- Đọc hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt đến phần "Cảnh báo an toàn".
- Tháo bỏ các màng bảo vệ có thể vẫn còn trên bếp điện từ của bạn.

# HƯỚNG DẪN KHỞI ĐỘNG NHANH

⚠️ **Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn sử dụng chức năng nấu với Công Suất tối đa. Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ sẽ tự bốc cháy và điều này có nguy cơ gây hỏa hoạn nghiêm trọng.**

## Các Mẹo Nấu Ăn

- Khi thức ăn sôi, giảm cài đặt nhiệt độ.
- Sử dụng nắp sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở chế độ cao và giảm chế độ khi thức ăn đã được làm nóng.

### Đun sôi, nấu cơm

- Hiện tượng sôi xảy ra dưới nhiệt độ sôi, ở khoảng 85°C, khi bọt khí thỉnh thoảng nổi lên trên bề mặt chất lỏng nấu. Điều đó làm cho món súp ngon và món hầm mềm vì hương vị phát ra mà không quá chín thức ăn. Bạn cũng nên nấu nước sốt trứng và bột ở dưới điểm sôi.
- Một số món, bao gồm nấu cơm bằng phương pháp hấp thụ, có thể yêu cầu cài đặt mức công suất cao để đảm bảo thực phẩm được nấu đúng cách trong thời gian khuyến nghị.

### Nấu bí tết

#### Để nấu bí tết ngon tuyệt

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng trong khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo rán kỹ.
3. Trải đều cả hai mặt của miếng bí tết với dầu ăn. Rưới một lượng nhỏ dầu vào chảo nóng rồi đặt thịt xuống chảo nóng.
4. Chỉ lật bí tết một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của bí tết và độ chín bạn muốn. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2 - 8 phút mỗi mặt. Nhấn vào miếng bí tết để đánh giá xem độ chín như thế nào - càng cảm thấy chắc chắn là nó sẽ được nấu ngon hơn.
5. Để bí tết nằm trên đĩa ấm trong vài phút để nó nở ra và trở nên mềm trước khi ăn.

### Đối với món xào

1. Chọn chảo đế phẳng tương thích với bếp hoặc chảo rán lớn.
2. Có tất cả các nguyên liệu và thiết bị sẵn sàng. Việc xào nên được thực hiện nhanh chóng. Nếu nấu số lượng lớn, hãy nấu thức ăn theo nhiều mẻ nhỏ hơn.
3. Hãy làm nóng chảo nhanh và thêm hai muỗng dầu ăn.
4. Nấu thịt trước, đặt nó sang một bên và giữ ấm.
5. Xào rau. Khi chúng nóng nhưng vẫn giòn, chuyển vùng nấu sang mức thấp hơn, cho thịt trở lại chảo và thêm nước sốt vào.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để đảm bảo chúng được làm nóng đều.
7. Ăn ngay sau đó.

## Phát hiện các dụng cụ nấu nhỏ

Khi kích thước dụng cụ nấu không phù hợp hoặc dụng cụ nấu không có tính từ (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, nĩa, chìa khóa) bị bỏ lại trên bếp nấu, bếp nấu sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong 1 phút nữa.

## Cài Đặt Mức Công Suất Nấu

Các cài đặt dưới đây chỉ là hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu của bạn và số lượng thực phẩm bạn nấu. Thử nghiệm với bếp điện từ để tìm các cài đặt phù hợp nhất với bạn.

Mức công suất	Áp dụng
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• hâm nóng nhẹ cho một lượng nhỏ thức ăn</li><li>• làm tan sô cô la, bơ, và thực phẩm nhanh chảy</li><li>• sôi nhẹ</li><li>• làm ấm chậm</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• hâm nóng lại</li><li>• đun sôi nhanh</li><li>• nấu cơm</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• bánh kếp</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• áp chảo</li><li>• nấu mì ống</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• món xào</li><li>• rang</li><li>• nấu súp</li><li>• nấu nước sôi</li></ul>

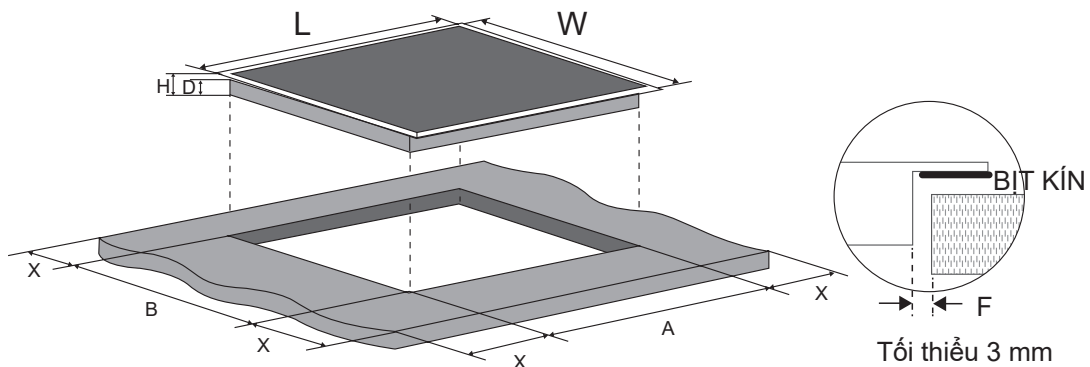
# LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

## Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt lắp đặt bếp theo kích thước thể hiện trong bản vẽ.

Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, không gian phải được đảm bảo xung quanh lỗ cắt tối thiểu 50 mm. Hãy chắc chắn độ dày của bề mặt lắp đặt bếp ít nhất là 30 mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt lắp đặt bếp chịu nhiệt và cách nhiệt (Gỗ và vật liệu sợi hoặc vật liệu hút ẩm tương tự không được sử dụng làm vật liệu bề mặt lắp đặt bếp trừ khi được ngâm tẩm) để tránh bị điện giật và biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ tấm gia nhiệt. Như hình dưới đây:

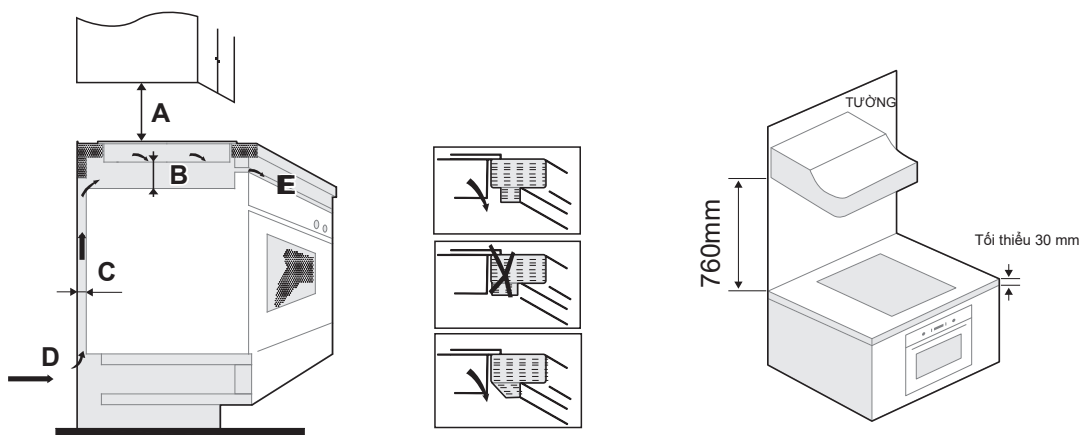
**⚠ Lưu ý:** Khoảng cách an toàn giữa các mặt của bếp và các bề mặt bên trong của bề mặt lắp đặt bếp tối thiểu phải là 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
730	430	73	69	690 <sup>+5</sup>	390 <sup>+5</sup>	50	3

Trong mọi trường hợp, đảm bảo rằng bếp điện từ được thông gió tốt và cửa không khí vào và ra không bị chặn. Đảm bảo bếp từ ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây.

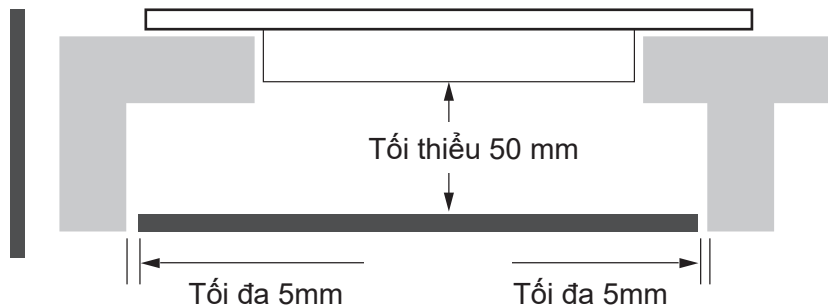
**⚠ Lưu ý:** Khoảng cách an toàn giữa bề mặt bếp và tủ bếp tối thiểu phải là 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50	20	Cửa hút khí	Lối thoát khí 5mm

## CẢNH BÁO: Đảm Bảo Thông Gió Đầy Đủ.

Đảm bảo rằng bếp điện từ được thông gió tốt và cửa không khí vào và ra không bị chặn. Để tránh vô tình đụng chạm với đáy quá nóng của bếp nấu, hoặc bị điện giật không mong muốn trong khi thao tác, cần phải đặt một miếng gỗ, cố định bằng ốc vít, ở khoảng cách tối thiểu 50mm từ đáy bếp. Thực hiện theo các yêu cầu dưới đây.



⚠ Có các lỗ thông gió xung quanh bên ngoài bếp. **BẠN PHẢI** đảm bảo các lỗ này không bị chặn bởi nơi đặt bếp khi bạn đặt bếp vào vị trí.

- ⚠
- Lưu ý rằng keo dính vật liệu nhựa hoặc gỗ vào đồ nội thất, phải chịu được nhiệt độ không dưới 150°C, để tránh việc bị bong tách ộp.
  - Do đó, bức tường phía sau, các bề mặt liền kề và xung quanh phải có khả năng chịu được nhiệt độ 90°C.

### Trước khi lắp đặt bếp điện từ, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt lắp đặt bếp là hình vuông và phẳng, và chắc chắn.
- Bề mặt lắp đặt bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt và cách nhiệt.
- Nếu bếp nấu được lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt bếp sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu không gian và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành.
- Một cầu dao cách điện phù hợp giúp ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và định vị để tuân thủ các quy tắc và quy định đấu nối dây điện địa phương.
- (Cầu dao cách điện phải là loại được phê duyệt và mang đến khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3 mm trong tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy định đấu nối dây điện địa phương cho phép thay đổi các yêu cầu này)).
- Cầu dao cách điện sẽ dễ dàng cho khách hàng tiếp cận với việc lắp đặt bếp nấu.
- Bạn tham khảo chính quyền tòa nhà địa phương và theo luật nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt.
- Bạn hãy sử dụng các lớp chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho các bề mặt tường bao quanh bếp nấu ăn.

### Sau khi lắp đặt bếp điện từ, hãy đảm bảo rằng

- Dây nguồn cung cấp điện không được đi qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Có lưu thông không khí sạch từ bên ngoài đến chân bếp.
- Nếu bếp nấu được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, tấm bảo vệ nhiệt phải được lắp đặt bên dưới đế của bếp.
- Cầu dao cách điện có thể dễ dàng tiếp cận khi sử dụng.

## Trước khi định vị khung cố định

Thiết bị nên được đặt trên một bề mặt ổn định, mịn (sử dụng bao bì). Không chèn ép lên các nút điều khiển của bếp điện từ.

## Thận trọng

1. Tấm cảm ứng phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ. Chúng tôi có các chuyên gia cho dịch vụ của bạn. Không được tiến hành hoạt động lắp đặt một mình.
2. Bếp điện từ sẽ không được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo, vì độ ẩm có thể làm hỏng thiết bị điện từ.
3. Các tấm cảm ứng phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để tăng cường việc nấu của thiết bị.
4. Tường và vùng gia nhiệt cảm ứng trên bề mặt lắp đặt bếp phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh mọi thiệt hại, lớp trung gian và chất kết dính phải chịu được nhiệt.
6. Không sử dụng máy làm sạch hơi nước, để vệ sinh thiết bị.

## Kết nối bếp điện từ với nguồn điện



Bếp điện từ này phải được kết nối với nguồn điện bởi một nhân viên có trình độ phù hợp.

Trước khi kết nối bếp điện từ với nguồn điện, hãy kiểm tra xem:

1. Hệ thống dây điện trong nhà bạn phù hợp với nguồn điện được thiết kế cho bếp điện từ.
2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong bảng thông số kỹ thuật.
3. Dây nguồn cung cấp có thể chịu tải được công suất như bảng thông số kỹ thuật.

Để kết nối bếp nấu với nguồn điện, không sử dụng bộ chuyển đổi nguồn, bộ giảm tốc hoặc thiết bị phân nhánh, vì chúng có thể gây ra quá nhiệt và cháy.

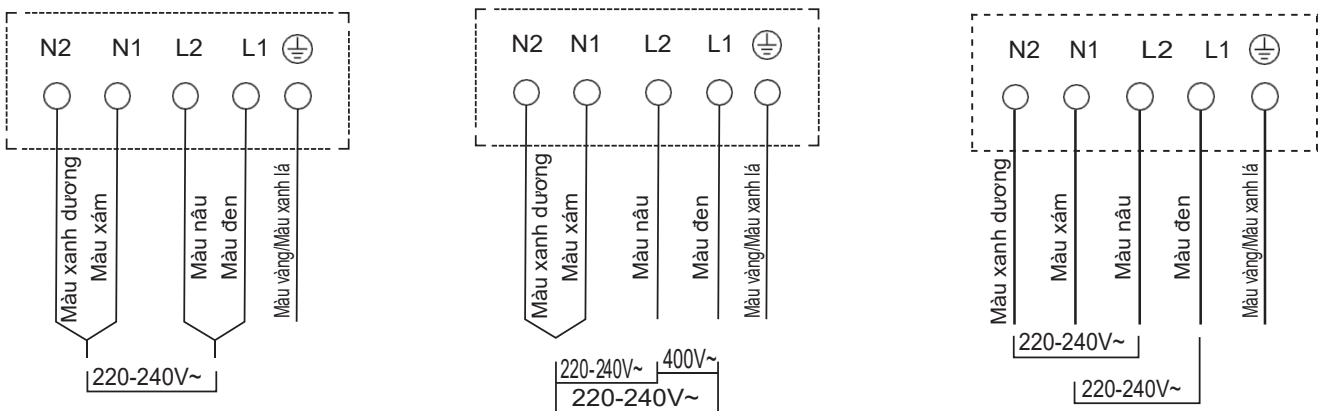
Dây nguồn không được chạm vào các bộ phận nóng phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.



Tham khảo với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà bạn có phù hợp mà không cần thay đổi hay không.

Bất kỳ sự thay đổi nào cũng phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc cầu dao một cực. Phương thức kết nối được minh họa như bên dưới.



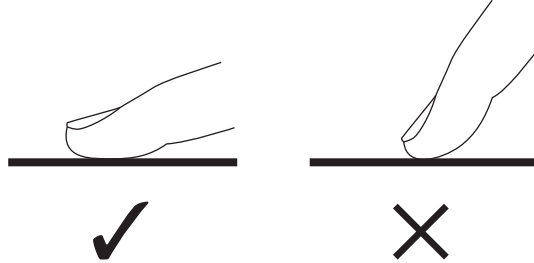
- Nếu dây nguồn bị hỏng hoặc phải thay thế, thì việc sửa chữa hoặc thay thế phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành để tránh mọi tai nạn.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện, bộ ngắt mạch hoàn toàn phải được lắp đặt với khoảng trống tối thiểu là 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng sự kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Dây nguồn không được bị uốn cong hoặc bị kẹt.
- Dây nguồn phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi các kỹ thuật viên thành thạo.

 Bề mặt dưới đáy và dây nguồn của bếp điện từ không thể tiếp cận được sau khi lắp đặt.

# HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

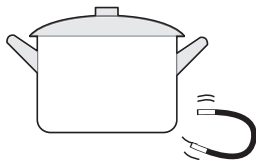
## Điều Khiển Cảm Ứng


- Các nút điều khiển phản ứng với cảm ứng, vì vậy bạn không cần phải dùng lực khi nhấn.
- Sử dụng bằng mặt đầu của ngón tay của bạn, không phải ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng “bíp” sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo rằng các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật thể khác (ví dụ: dụng cụ hoặc miếng vải) che phủ. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể làm cho các nút điều khiển khó thao tác.



## Dụng cụ nấu bếp phù hợp với bếp điện từ

- ⚠ Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đế phù hợp để nấu bếp điện từ. Tìm biểu tượng cảm ứng trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.
- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp hay không bằng cách thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển một nam châm về phía đáy dụng cụ nấu. Nếu nam châm bị hút, dụng cụ nấu phù hợp cho bếp điện từ.
- Nếu bạn không có nam châm:

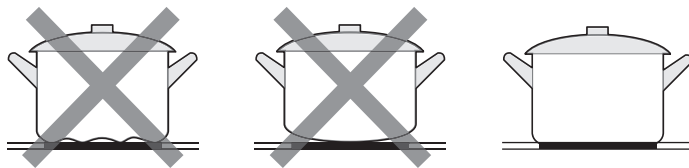


1. Cho một ít nước vào dụng cụ nấu bạn muốn kiểm tra.
  2. Nếu  không nhấp nháy trên màn hình hiển thị và nước đang nóng, dụng cụ nấu là phù hợp.
- Dụng cụ nấu ăn được làm từ các vật liệu sau đây là không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.
  - Nếu vùng nấu của bếp từ chỉ bao phủ một phần đáy nồi thì chỉ vùng nấu bếp từ nóng lên, phần còn lại của đáy nồi có thể không nóng đủ nhiệt độ để nấu.
  - Nếu phần đáy nồi được làm bằng vật liệu không đồng nhất mà có các vật liệu khác như nhôm có thể gây ảnh hưởng đến quá trình làm nóng và bếp có thể không nhận ra dụng cụ nấu ăn.
  - Nếu đáy nồi tương tự như hình bên dưới thì bếp có thể không nhận ra dụng cụ nấu ăn.

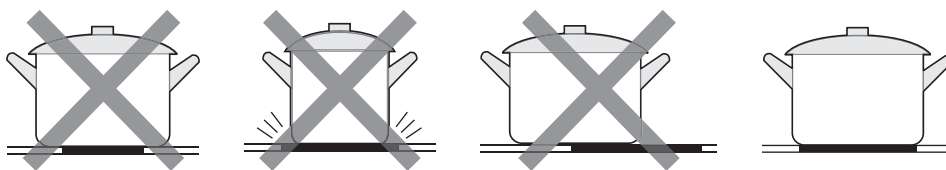




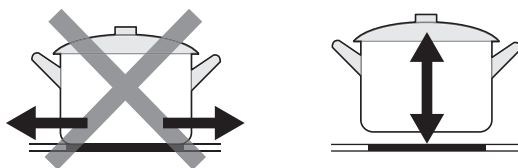
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh lõm chồm hoặc đế cong.



- Đảm bảo rằng đáy dụng cụ nấu của bạn mịn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng dụng cụ nấu có đường kính lớn theo vùng đánh dấu của vùng được chọn. Sử dụng một nồi năng lượng rộng hơn một chút sẽ cho hiệu quả nấu tối đa. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn hiệu quả có thể ít hơn mong đợi. Luôn đặt dụng cụ nấu của bạn vào khu vực nấu ăn.



- Luôn nhắc dụng cụ nấu ra khỏi bếp điện từ - không trượt, hoặc chúng có thể làm trầy xước kính.



### Kích thước dụng cụ nấu

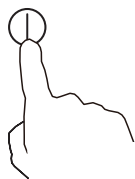
Các vùng nấu, ở mức nhất định, sẽ tự động điều chỉnh cho phù hợp với đường kính của dụng cụ nấu ăn. Tuy nhiên đáy dụng cụ nấu ăn phải có đường kính tối thiểu theo vùng nấu tương ứng. Để bếp đạt được hiệu quả tốt nhất, vui lòng đặt dụng cụ nấu ăn ở giữa vùng nấu.

Vùng nấu	Đường kính đáy của dụng cụ nấu bếp điện từ	
	Tối thiểu (mm)	Tối đa (mm)
Vùng nấu bên trái	160	230
Vùng nấu bên phải	160	230

## Cách sử dụng

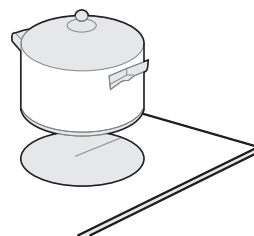
### 1. Bắt đầu nấu

1. Nhấn vào nút điều khiển BẬT/TẮT trong một lúc. Sau khi bật nguồn, âm thanh báo sẽ phát ra tiếng “bíp” một lần, tất cả các màn hình hiển thị Chế độ “\_” hoặc “--”, cho biết rằng bếp điện từ đã chuyển sang trạng thái ở chế độ chờ.



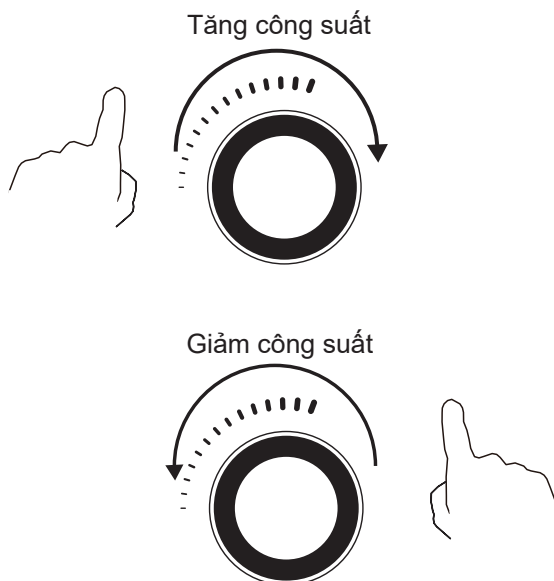
2. Đặt dụng cụ nấu phù hợp vào vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.

- Đảm bảo đáy dụng cụ nấu và bề mặt của vùng nấu sạch và khô.



3. Chọn cài đặt mức công suất bằng cách xoay núm này.

- Nếu bạn không chọn vùng nấu nào trong vòng 1 phút, bếp điện từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần bắt đầu lại ở bước 1.
- Bạn có thể điều chỉnh mức công suất bất cứ lúc nào trong khi đang nấu.




### Nếu màn hình nhấp nháy xen kẽ với mức công suất

Điều này có nghĩa là:

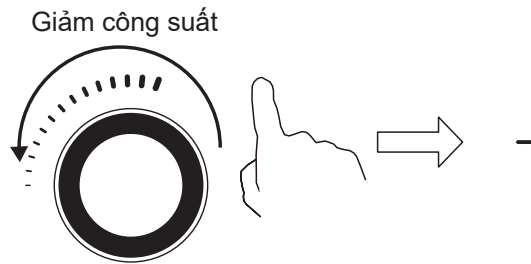
- bạn chưa đặt dụng cụ nấu vào đúng vùng nấu hoặc,
- dụng cụ nấu bạn sử dụng không phù hợp để bếp nấu điện từ hoặc,
- dụng cụ nấu quá nhỏ hoặc không đặt chính xác vào vùng nấu.

Trừ khi có một dụng cụ nấu phù hợp trên vùng nấu, nếu không sẽ không gia nhiệt.

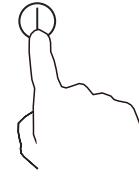
Ký hiệu “” sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có dụng cụ nấu phù hợp được đặt trên đó.

## 2. Kết thúc nấu

1. Tắt vùng nấu bằng cách xoay núm này.  
Hãy đảm bảo rằng màn hình hiển thị “—”.



2. Tắt toàn bộ bếp bằng cách nhấn vào nút điều khiển BẬT/TẮT.



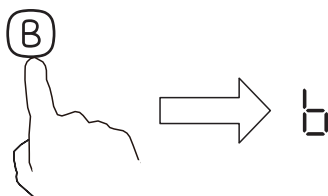
3. Cảnh thận với các bề mặt nóng  
Ký hiệu H/h sẽ hiển thị vùng nấu nào nóng khi chạm vào. Nó sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm điện nếu bạn muốn hãy sử dụng vùng nấu vẫn còn nóng.

H / h

## 3. Sử dụng chức năng Nấu với công suất tối đa

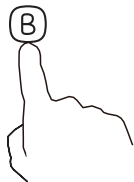
### Kích hoạt chức năng Nấu với công suất tối đa

1. Nhấn vào nút điều khiển Công suất tối đa (B), màn hình sẽ hiển thị “b” và công suất đạt Tối đa.

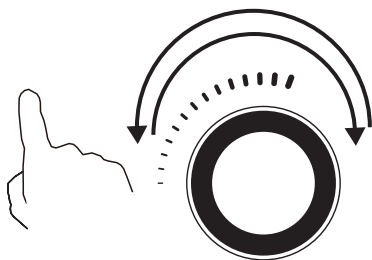


## Hủy chức năng Nấu với công suất tối đa

1. Nhấn vào nút điều khiển Công suất tối đa **(B)** để hủy chức năng Nấu với công suất tối đa, sau đó vùng nấu sẽ trở lại cài đặt ban đầu.



HOẶC





## GHI CHÚ

- Các chức năng có thể hoạt động trong các vùng nấu.
- Vùng nấu trở về cài đặt ban đầu sau 5 phút.
- Nếu cài đặt mức công suất ban đầu bằng 0, nó sẽ trở về 9 sau 5 phút.

## 4. Khóa điều khiển



- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để ngăn chặn việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật vùng nấu).
- Khi các nút điều khiển bị khóa, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ nút điều khiển BẬT/TẮT đều bị tắt.




Để khóa các nút điều khiển	
Nhấn và giữ nút  3sec một lúc.	Màn hình sẽ hiển thị “ <b>Loc</b> ”.
Để mở khóa các nút điều khiển	
Nhấn và giữ nút  3sec một lúc.	

-  Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ BẬT/TẮT **(1)**, bạn luôn có thể tắt bật bếp điện từ với nút điều khiển BẬT/TẮT **(1)** trong trường hợp khẩn cấp, nhưng khi mở máy trở lại bạn sẽ cần mở khóa các nút để có thể thực hiện thao tác tiếp theo.

## 5. Chế độ tạm dừng

- Bạn có thể tạm dừng gia nhiệt thay vì tắt bếp.
- Khi vào chế độ Tạm Dừng, tất cả các nút điều khiển đều được tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT và phím Tạm Dừng.

ĐỂ VÀO CHẾ ĐỘ TẠM DỪNG	
Nhấn vào nút điều khiển tạm dừng  .	Màn hình sẽ hiển thị “     ”.
ĐỂ THOÁT CHẾ ĐỘ TẠM DỪNG	
Nhấn vào nút điều khiển tạm dừng  .	

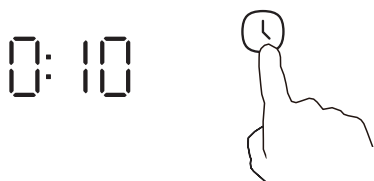
-  Khi bếp ở chế độ tạm dừng, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ nút điều khiển BẬT/TẮT  hoặc nút điều khiển tạm dừng, bạn luôn có thể tắt bếp điện từ với nút điều khiển BẬT/TẮT  trong trường hợp khẩn cấp. Bếp sẽ tắt sau 1 phút nếu bạn không thoát khỏi chế độ tạm dừng.

## 6. Điều Khiển Hẹn Giờ

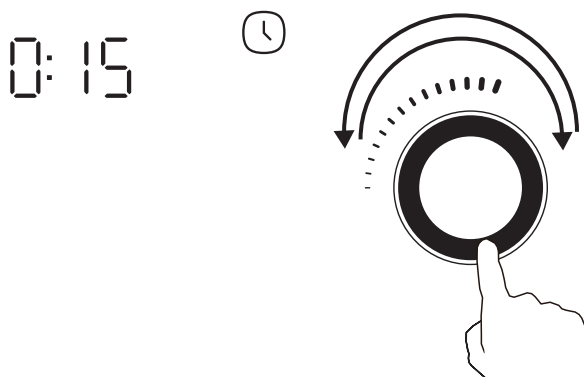
- Bạn có thể cài đặt hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu sau khi hết thời gian đã đặt. Hẹn giờ tối đa là 3 giờ.

### a) Cài đặt hẹn giờ

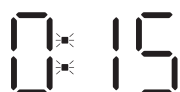
1. Nút điều khiển hẹn giờ cảm ứng sẽ hiển thị 10 phút trên màn hình hẹn giờ.



2. Đặt thời gian bằng cách xoay núm này. (ví dụ: 15 phút)




3. Khi thời gian được đặt sau khi nhấp nháy một lúc, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.



4. Khi hết giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt, và màn hình hiển thị “—”.

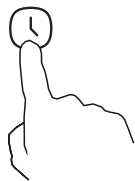


-  Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật trước đó.

Các hình ảnh ở trên chỉ mang tính tham khảo và sản phẩm thực tế sẽ được ưu tiên áp dụng.

## b) Hủy hẹn giờ

1. Chạm vào nút điều khiển hẹn giờ, màn hình không hiển thị thời gian.




## 7. Hẹn giờ nấu ăn mặc định

Hẹn giờ tắt là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp điện từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt chế độ nấu ăn của mình. Thời gian hẹn giờ mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Hẹn giờ nấu ăn mặc định (giờ)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Khi nồi được lấy ra, bếp điện từ có thể ngừng gia nhiệt ngay lập tức và bếp nấu tự động tắt sau 2 phút.


 Những người có máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

# VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vấn đề	Cách xử lý	Thận trọng
Hàng ngày làm bẩn trên kính (dấu vân tay, vết ố, vết bẩn do thức ăn hoặc thức ăn bị tràn ra)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tắt nguồn bếp nấu.</li> <li>Dùng chất tẩy rửa bếp để vệ sinh khi kính vẫn còn ấm (nhưng không nóng!)</li> <li>Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy.</li> <li>Bật nguồn bếp nấu trở lại.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi tắt nguồn bếp, sẽ không còn dấu hiệu bề mặt nóng nhưng vùng nấu vẫn có thể nóng! Hãy hết sức cẩn thận.</li> <li>Các dụng cụ cọ rửa mạnh, một số dụng cụ cọ rửa bằng nylon và các chất tẩy rửa mạnh/mài mòn có thể làm trầy xước kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp không.</li> <li>Không được để lại cặn làm sạch trên mặt bếp: có thể làm ố kính.</li> </ul>
Đun sôi quá mức, tan chảy và tràn đường nóng trên kính	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng một lát cá, dao mảnh hoặc dụng cụ cạo với lưỡi dao phù hợp với mặt bếp bằng kính cảm ứng, nhưng hãy cẩn thận với các bề mặt vùng nấu nóng:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tắt nguồn bếp nấu trên tường.</li> <li>Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo sạch vết bẩn hoặc cho chất tẩy rửa ra vùng mát của bếp nấu.</li> <li>Làm sạch vết bẩn hoặc thấm bằng khăn lau hoặc khăn giấy.</li> <li>Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 “Mỗi khi vệ sinh bề mặt kính” ở trên.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loại bỏ các vết bẩn còn lại do tan chảy và thực phẩm có đường hoặc bị tràn ra càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, chúng có thể khó làm sạch hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt kính.</li> <li>Nguy cơ bị rách da: khi rút nắp an toàn, lưỡi dao trong dụng cụ cạo có lưỡi dao sắc. Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn cất giữ an toàn và xa tầm tay trẻ em.</li> </ul>
Thức ăn tràn ra các nút điều khiển cảm ứng	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tắt nguồn bếp nấu.</li> <li>Thấm nước phần bị tràn ra.</li> <li>Lau vùng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển ẩm hoặc vải sạch.</li> <li>Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy.</li> <li>Bật nguồn bếp nấu trở lại.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bếp có thể phát ra tiếng “bíp” và tự tắt, và các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng phủ trên chúng. Hãy chắc chắn rằng bạn đã lau khô vùng điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp nấu.</li> </ul>

# XỬ LÝ SỰ CỐ

Hoạt động của thiết bị có thể có các lỗi và trục trặc. Bảng sau đây đề cập các nguyên nhân có thể xảy ra và lưu ý để giải quyết thông báo lỗi hoặc trục trặc. Bạn nên đọc kỹ các bảng bên dưới để tiết kiệm thời gian và tiền bạc phải trả cho việc gọi đến trung tâm bảo hành.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Không bật được bếp điện từ.	Không có nguồn điện.	Hãy chắc chắn rằng bếp điện từ được kết nối với nguồn điện và nó được bật. Kiểm tra xem trong nhà hoặc khu vực của bạn có mất điện không. Nếu bạn đã kiểm tra tất cả mọi thứ và vấn đề vẫn còn, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
Các nút điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các nút điều khiển bị khóa.	Mở khóa các nút điều khiển. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng" để được hướng dẫn.
Các nút điều khiển cảm ứng rất khó để thao tác.	Có thể có một màng nước nhỏ trên các nút điều khiển hoặc bạn có thể đang sử dụng đầu ngón tay khi nhấn vào các nút điều khiển.	Đảm bảo vùng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần đầu tròn của ngón tay khi chạm vào nút điều khiển.
Mặt kính bị trầy xước.	Dụng cụ nấu ăn thô. Không phù hợp, cọ rửa mài mòn hoặc các sản phẩm vệ sinh đang được sử dụng.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn với đế phẳng và mịn. Xem "Dụng cụ nấu bếp phù hợp". Xem "Vệ sinh và bảo dưỡng".
Một số dụng cụ nấu tạo ra tiếng lộp cộp hoặc leng keng trong khi nấu.	Điều này có thể được gây ra bởi cấu trúc dụng cụ nấu ăn của bạn (các lớp kim loại khác nhau dao động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu ăn và không phải là lỗi.
Bếp điện từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở chế độ nhiệt cao.	Điều này được gây ra bởi công nghệ nấu cảm ứng.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức công suất nấu.
Tiếng ồn của quạt tản nhiệt của bếp nấu.	Một chiếc quạt làm mát được tích hợp cho bếp điện từ đã xuất hiện để ngăn chặn việc các thiết bị điện tử quá nóng. Nó có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp điện từ.	Điều này là bình thường và không cần hành động. Không ngắt cầu dao điện trên tường cho bếp điện từ trong khi quạt đang chạy.
Dụng cụ nấu không nóng và xuất hiện ký tự  trên màn hình hiển thị.	Bếp điện từ không thể phát hiện ra chảo vì nó không phù hợp để nấu bếp điện từ. Bếp điện từ không thể phát hiện dụng cụ nấu vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng tâm.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp cho bếp điện từ. Xem "Dụng cụ nấu bếp phù hợp". Căn tâm của dụng cụ nấu và đảm bảo đế của nó khớp với kích thước của vùng nấu.
Bếp điện từ hoặc vùng nấu bị tắt đột ngột, âm báo và mã lỗi được hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trong màn hình bộ hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại các chữ cái và số lỗi, ngắt cầu dao điện trên tường cho bếp điện từ và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.



## Tự Kiểm Tra và Mã Lỗi

Bếp điện từ được trang bị chức năng tự kiểm tra. Với việc tự kiểm tra này, kỹ thuật viên có thể kiểm tra chức năng của một số bộ phận mà không cần tháo hoặc tháo rời bếp điện từ khỏi bề mặt lắp đặt bếp.

### (1) Khắc Phục Sự Cố

1. Mã lỗi xuất hiện trong quá trình khách hàng sử dụng & Giải pháp;

Mã lỗi	Sự cố	Giải pháp
Không tự động khôi phục		
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ tấm gia nhiệt - hờ mạch.	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ tấm gia nhiệt.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ tấm gia nhiệt - ngắn mạch.	
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ tấm gia nhiệt.	
E3	Cảm biến nhiệt độ của IGBT (mạch bảo vệ quá nhiệt) bị hỏng--Mạch hờ.	• Thay thế bo mạch.
E4	Cảm biến nhiệt độ của IGBT (mạch bảo vệ quá nhiệt) bị hỏng--ngắn mạch	
C2	Nhiệt độ của IGBT (mạch bảo vệ quá nhiệt) cao.	• Đợi nhiệt độ của IGBT trở lại bình thường. Nhấn nút "BẬT/TẮT" để khởi động lại thiết bị. Kiểm tra xem quạt có chạy êm hay không; nếu không, hãy thay quạt.
EL	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	• Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường hay không. Bật nguồn sau khi nguồn điện bình thường.
EH	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	
EU	Lỗi giao tiếp.	• Lắp lại kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch chính. Thay thế bo mạch chính hoặc bo mạch hiển thị.

## (2) Hư hỏng cụ thể & Giải pháp

Lỗi	Sự cố	Giải pháp A	Giải pháp B
Đèn báo không sáng khi thiết bị được bật nguồn.	Nguồn điện không được cấp.	Kiểm tra xem phích cắm có được bảo đảm chặt chẽ trong ổ cắm không và ổ cắm đó có điện không.	
	Bo mạch chính và bo mạch hiển thị bị hỏng.	Kiểm tra kết nối.	
	Bo mạch chính bị hư hỏng.	Thay thế bo mạch chính.	
	Bo mạch hiển thị bị hỏng.	Thay thế bo mạch hiển thị.	
Một số nút không thể vận hành hoặc màn hình LED không bình thường.	Bo mạch hiển thị bị hỏng.	Thay thế bo mạch hiển thị.	
Thiết bị báo chế độ nấu được bật, nhưng hệ thống gia nhiệt không hoạt động.	Bếp có nhiệt độ cao.	Nhiệt độ môi trường có thể quá cao cửa hút khí hoặc lỗ thông hơi có thể bị chặn.	
	Có trục trặc với quạt.	Kiểm tra xem quạt có chạy trơn tru không; nếu không, hãy thay quạt.	
	Bo mạch chính bị hư hỏng.	Thay thế bo mạch chính.	
Việc gia nhiệt đột ngột dừng lại trong khi đang hoạt động và màn hình nhấp nháy biểu tượng "u".	Loại nồi không đúng.	Sử dụng nồi thích hợp (tham khảo hướng dẫn sử dụng.)	Mạch phát hiện dụng cụ nấu bị hỏng, thay thế mạch điện.
	Đường kính nồi quá nhỏ.		
	Bếp đã quá nóng;	Thiết bị quá nóng. Đợi nhiệt độ trở lại bình thường. Nhấn nút "BẬT/TẮT" để khởi động lại thiết bị.	
Động cơ quạt có âm thanh bất thường.	Động cơ quạt bị hỏng.	Thay quạt.	

Trên đây là những đánh giá và kiểm tra các hư hỏng phổ biến.

Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng cho bếp điện từ.

# ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

## Đăng Ký Bảo Hành

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, quý khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây. Việc không đăng ký bảo hành đúng thời gian qui định có thể ảnh hưởng đến quyền lợi bảo hành của quý khách sau này.

- Đăng ký trực tuyến từ website: <https://www.feelcomfee.com/vn/bao-hanh>
- Đăng ký qua kênh zalo chính thức: Comfee Vietnam
- Gọi điện đến tổng đài miễn phí: 18001529

## Liên Lạc Yêu Cầu Bảo Hành

- Yêu cầu bảo hành từ website: <https://www.feelcomfee.com/vn/bao-hanh>
- Yêu cầu bảo hành qua kênh zalo chính thức: Comfee Vietnam
- Tổng đài CSKH và tiếp nhận bảo hành: 18001529 (miễn phí cuộc gọi)
- Thời gian tiếp nhận: Thứ hai - Chủ nhật: 8:00 - 20:00
- Ngày lễ, Tết: Tổng đài nghỉ

## Điều Khoản Bảo Hành Chi Tiết

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Comfee Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên website:

<https://www.feelcomfee.com/vn/bao-hanh>

## Thời Hạn Bảo Hành

Sản phẩm được bảo hành 36 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 42 tháng tính từ ngày xuất kho.

## Điều Khoản Bảo Hành Rút Gọn

### 1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

Sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu khách hàng đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do hư hỏng hoặc lỗi linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
- Số máy và tem niêm phong trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

### 2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm sử dụng cho mục đích kinh doanh hoặc quá định mức thiết kế của nhà sản xuất.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo của sản phẩm bảo hành không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không thích hợp, nứt bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba ủy quyền.
- Hư hỏng do quá trình lắp đặt và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm.

**comfee'**  
*... is how i feel!*

Kích thước khổ A4 ( hoặc 210x290 mm) / trang , thành phẩm A3 gấp đôi , đóng ghim.  
Chất liệu : Giấy for 80g