

HÀNG NG DẪN SẪU DẪN NG
BỘ P ĐỀ N T

**EU-T256MAX, EU-TE259MAX
EU-T210MAX, EU-TE226MAX
EU-IF268S**

Cảnh báo an toàn

Sự an toàn của bạn là điều rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ các thông tin hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng bếp.

Lắp đặt

Nguy cơ Điện giật nguy hiểm

- Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công tác xử lý hoặc bảo trì nào.
- Việc kết nối với hệ thống nối đất đúng chuẩn là điều cần thiết và bắt buộc.
- Việc thực hiện thay đổi hệ thống dây điện bên trong hệ thống bếp chỉ được phép thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ gây đứt tay

- Hãy cẩn thận - các cạnh của tấm nền khá sắc.
- Không thận trọng khi sử dụng có thể gây ra thương tích

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không bao giờ được phép đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy vào thiết bị này.
- 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 trong quá trình lắp đặt.
- Chỉ được phép lắp đặt và tiếp đất cho Thiết bị này đúng phương pháp bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này nên được kết nối với một mạch và kết hợp với một công tắc cách ly mang đến khả năng ngắt kết nối thiết bị hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Việc lắp đặt đúng thiết bị không đúng cách có thể làm mất quyền lợi yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.

Vận hành và bảo trì

Nguy cơ Điện giật nguy hiểm

- Không nấu ăn trên mặt bếp bị hỏng hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức từ nguồn điện chính (công tắc trên tường) và liên hệ

với kỹ thuật viên có trình độ.

- Tắt bếp bằng công tắc trên tường trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ điện giật hoặc tử vong.

Đánh giá Nguy cơ y tế

- Thiết bị này tuân thủ theo các tiêu chuẩn an toàn điện từ.

Nguy cơ từ bề mặt nóng

- Trong khi sử dụng, các bộ phận có thể tiếp xúc của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu ăn phù hợp tiếp xúc với mặt kính cảm ứng từ cho đến khi bề mặt này nguội đi.
- Không được đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Giữ cách xa tầm tay trẻ em.
- Tay cầm của chảo có thể bị nóng khi chạm vào. Kiểm tra để chắc rằng phần tay cầm của chảo không nhô ra vào các khu vực nấu ăn khác đang bật. Giữ tay cầm cách xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không làm theo các chỉ dẫn này có thể dẫn đến nguy cơ bị bỏng.

Nguy cơ gây đứt tay

- Các cạnh có dạng nhọn như dao sẽ bị lộ ra ngoài khi mà nắp an toàn được tháo ra. Sử dụng một cách cẩn thận và luôn giữ an toàn và cách xa tầm tay trẻ em.
- Sử dụng một cách không cẩn thận có thể dẫn đến chấn thương hoặc đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Không được để thiết bị này không được giám sát khi đang sử dụng. đun nấu quá lâu có thể gây bốc khói và tràn dầu mỡ có thể gây cháy.
- Không sử dụng thiết bị bếp của bạn như một mặt bàn làm việc hoặc để lưu trữ đồ vật.
- Không bao giờ đặt bất kỳ đồ vật hoặc dụng cụ nào trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi trong phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các Khu vực nấu cũng như bếp từ theo như được mô tả trong sách hướng dẫn sử dụng này (ví dụ như bằng cách sử dụng các nút điều khiển cảm ứng).

- Không cho phép trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên bếp.
 - Không cất giữ đồ chơi hay vật thu hút trẻ em ở trong tủ phía trên thiết bị bếp. Trẻ em trèo lên bếp có thể bị thương tích nghiêm trọng.
 - Không để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực mà đang sử dụng bếp.
 - Trẻ em hoặc người khuyết tật bị hạn chế trong khả năng sử dụng thiết bị bếp nên có một người có trách nhiệm và có thẩm quyền để hướng dẫn họ sử dụng bếp. Người hướng dẫn phải 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 cáo cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
 - Không sử dụng máy lau sàn hơi nước để làm sạch bếp của bạn.
 - Không đặt hoặc thả vật nặng lên bếp của bạn.
 - Không đứng lên bếp của bạn.
 - Không sử dụng chảo có các cạnh lởm chởm hoặc rê kéo chảo trên bề mặt kính cảm ứng vì điều này có thể làm xước kính.
 - Không sử dụng chất cọ rửa hoặc bất kỳ chất làm sạch có tính mài mòn mạnh nào khác để làm sạch bếp của bạn, vì chúng có thể làm trầy xước tấm nền kính kính.
 - Nếu dây nguồn bị hỏng, dây điện đó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
 - Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; nhà ở, nông trại; - khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ và các loại môi trường dân cư khác; môi trường kiểu giường và bữa sáng.
 - **CẢNH BÁO:** Thiết bị bếp và các bộ phận mà có thể tiếp xúc của bếp sẽ trở nên nóng lên khi sử dụng.
- Nên cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận làm nóng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa bếp, trừ khi được giám sát liên tục.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu như được giám sát hoặc hướng dẫn các điều liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và phải hiểu rõ mối nguy hiểm liên quan.
 - Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em thực hiện việc làm sạch và bảo trì mà không có sự giám sát.
 - **CẢNH BÁO:** Nấu không cần giám sát trên bếp nấu có chất béo hoặc dầu có

thể nguy hiểm và có thể gây cháy. KHÔNG BAO GIỜ được dập lửa bằng nước, mà phải tắt thiết bị và sau đó che lấp ngọn lửa, ví dụ: dập bằng một cái vung hoặc một tấm chăn chống lửa.

- CẢNH BÁO: Nguy cơ gây cháy: không lưu trữ các vật dụng trên bề mặt của khu vực nấu ăn.
- Cảnh báo: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, vì bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc các vật liệu tương tự giúp cách điện bảo vệ con người và vật sống
- Không sử dụng Máy làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động bằng bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm Bếp điện từ EUROSUN.

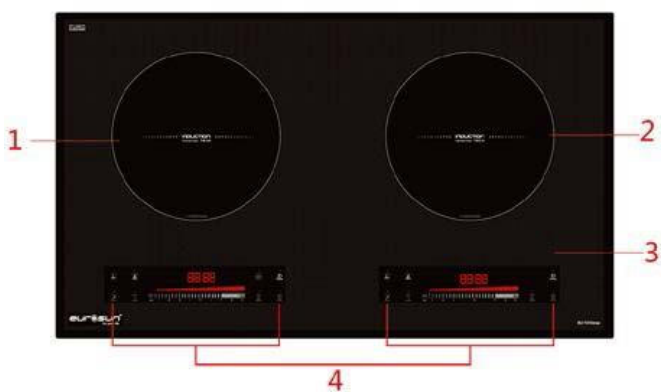
Chúng tôi khuyên bạn nên dành chút thời gian để đọc Hướng dẫn cài đặt / hướng dẫn sử dụng này để hiểu đầy đủ cách lắp đặt và vận hành bếp đúng cách.

Để lắp đặt, vui lòng đọc Phần Lắp đặt.

Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ Hướng dẫn sử dụng / lắp đặt này để tham khảo sau này.

Tổng quan sản phẩm

Model EU-T210MAX



Model EU-TE226MAX



Model EU-T256MAX



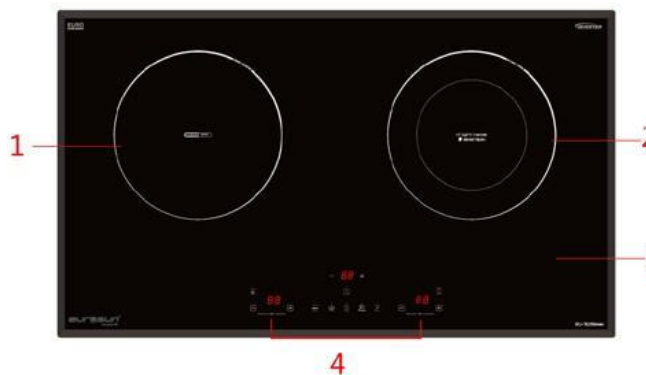
1. Lò nấu từ bên trái công suất 2000W, công suất cực đại 2500W
2. Lò nấu từ bên phải công suất 2000W,
3. Mặt kính gốm thủy tinh Ceramic
4. Bảng điều khiển

Model EU-IF268S



1. Lò nấy hồng ngoại bên trái công suất 2200W/1100W
2. Lò nấy hồng ngoại bên phải công suất 2200W/1100W
3. Mặt kính gốm thủy tinh Ceramic
4. Bảng điều khiển

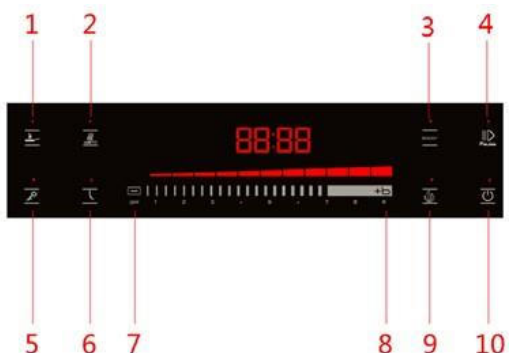
Model EU-TE259MAX



1. Lò nấu từ bên trái công suất 2000W, công suất cực đại 2500W
2. Lò nấy hồng ngoại bên phải công suất 2200W/1100W
3. Mặt kính gốm thủy tinh Ceramic
4. Bảng điều khiển

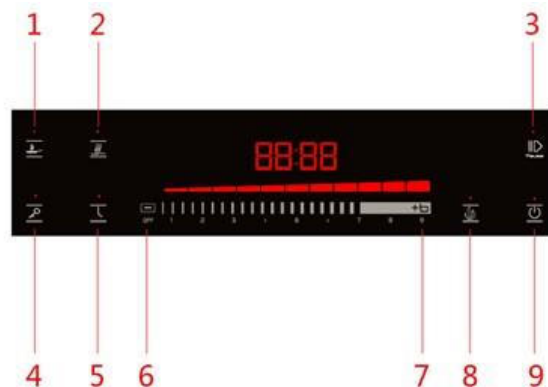
Bảng điều khiển

Mã sản phẩm: EU-T210MAX (Lò nấu từ bên trái)



1. Phím chức năng rán
2. Phím chức năng ủ ấm
3. Phím chức năng tăng công suất cực đại
4. Phím chức năng tạm dừng
5. Phím chức năng khóa trẻ em
6. Phím chức năng hẹn giờ
- 7/8. Phím trượt tăng giảm công suất
9. Phím chức năng khởi động an toàn
10. Phím BẬT/ TẮT

Mã sản phẩm: EU-T210MAX (Lò nấu từ bên phải)



1. Phím chức năng rán
2. Phím chức năng ủ ấm
3. Phím chức năng tạm dừng
4. Phím chức năng khóa trẻ em
5. Phím chức năng hẹn giờ
- 6/7. Phím trượt tăng giảm công suất
8. Phím chức năng khởi động an toàn
9. Phím BẬT/ TẮT

Mã sản phẩm: EU-TE226MAX (Lò nấu từ bên trái)



1. Phím chức năng rán
2. Phím chức năng ủ ấm
3. Phím chức năng tăng công suất cực đại
4. Phím chức năng tạm dừng
5. Phím chức năng khóa trẻ em
6. Phím chức năng hẹn giờ
- 7/8. Phím trượt tăng giảm công suất
9. Phím chức năng khởi động an toàn
10. Phím BẬT/ TẮT

Mã sản phẩm: EU-TE226MAX (Lò nấu hồng ngoại bên phải)



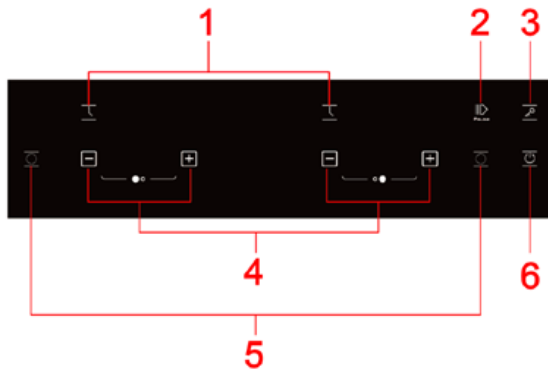
1. Phím chức năng tạm dừng
2. Phím chức năng khóa trẻ em
3. Phím chức năng hẹn giờ
- 4/5. Phím trượt tăng giảm công suất
6. Phím chức năng khởi động an toàn và chọn vòng nhiệt hoạt động
7. Phím BẬT/TẮT

Mã sản phẩm: EU-T256MAX



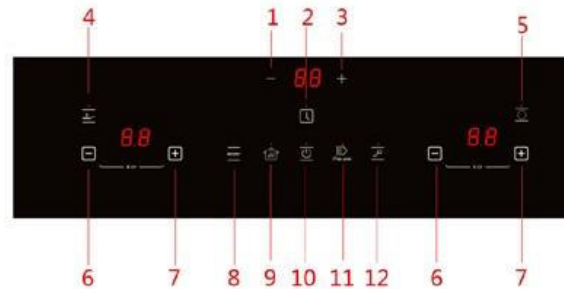
1. – Phím giảm thời gian
2. Phím chức năng hẹn giờ
3. + Phím tăng thời gian
4. Phím chức năng rán
5. – Phím giảm công suất
6. + Phím tăng công suất
7. Phím chức năng tăng công suất cực đại
8. Phím chức năng ủ ấm
9. Phím BẬT/TẮT
10. Phím chức năng tạm dừng
11. Phím chức năng khóa trẻ em

Mã sản phẩm: EU-IF268S



1. Phím chức năng hẹn giờ
2. Phím chức năng tạm dừng
3. Phím chức năng khóa trẻ em
4. Phím trượt tăng giảm công suất
5. Phím chức năng khởi động an toàn và chọn vòng nhiệt hoạt động
6. Phím BẬT/TẮT

Mã sản phẩm: EU-TE259MAX



1. – Phím giảm thời gian
2. Phím chức năng hẹn giờ
3. + Phím tăng thời gian
4. Phím chức năng chiên rán
5. Phím chức năng khởi động an toàn và chọn vòng nhiệt hoạt động
6. – Phím giảm công suất
7. + Phím tăng công suất
8. Phím chức năng tăng công suất cực đại
9. Phím chức năng ủ ấm
10. Phím BẬT/TẮT
11. Phím chức năng tạm dừng
12. Phím chức năng khóa trẻ em

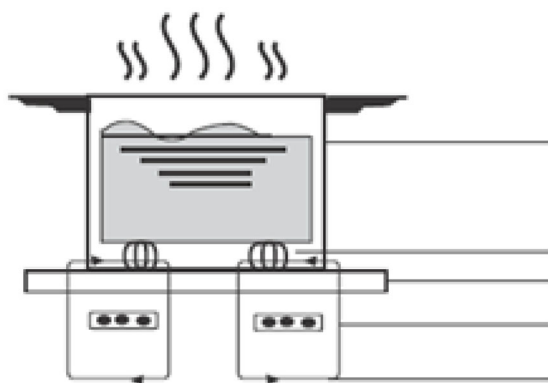
Thông tin về sản phẩm

Bếp hồng ngoại vi tính có thể đáp ứng các thể loại nhu cầu về ẩm thực khác nhau do hệ thống làm nóng dây điện trở, điều khiển và lựa chọn đa năng vi tính, đây thực sự là lựa chọn tối ưu cho các gia đình hiện đại.

Bếp hồng ngoại gồm lấy khách hàng làm trung tâm và được cá nhân hóa thiết kế sử dụng. Bếp hồng ngoại có hoạt động an toàn và đáng tin cậy, làm cho cuộc sống của bạn thoải mái hơn và cho phép bạn tận hưởng trọn vẹn niềm vui từ cuộc sống.

Lời giới thiệu về Bề mặt nấu ăn bằng cảm ứng

Nấu ăn bằng cảm ứng điện từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nó hoạt động bằng xung cảm ứng điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo, thay vì gián tiếp qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính trở nên nóng chỉ vì chính đáy chảo làm nóng bề mặt kính.



Nồi kim loại

Mạch cảm ứng điện từ

Tấm nền gốm thủy tinh

Cuộn cảm ứng từ

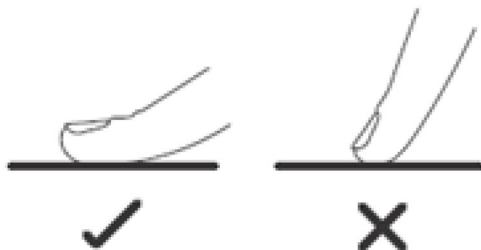
Dòng điện cảm ứng từ

Trước khi sử dụng Bếp cảm ứng và Bếp hồng ngoại

- Đọc kỹ hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt về phần “Cảnh báo an toàn”.
- Tháo bất kỳ lớp bảo vệ nào còn lại trên Bếp Cảm ứng và Hồng ngoại của bạn.

Sử dụng các nút điều khiển Cảm ứng chạm

- Các nút điều khiển phản hồi với cảm ứng chạm, vì vậy bạn không cần phải dùng lực mạnh.
- Sử dụng bề mặt ngón tay của bạn, không phải bằng đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp mỗi lần bếp ghi nhận thao tác chạm.
- Đảm bảo rằng Bộ điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không bị vướng vật gì (ví dụ như đồ bếp hoặc vải) che lấp chúng. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể làm cho các nút điều khiển trở nên khó bấm.



Lựa chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp cho bề mặt bếp cảm ứng

-  Chỉ sử dụng dụng cụ nấu với phần đáy phù hợp với bếp từ. Tìm biểu tượng bếp từ trên bao bì hoặc trên đáy chảo.
- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp không bằng cách thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển nam châm về phía đáy của chảo. Nếu nó bị hút, đó là chảo thích hợp cho bếp từ.

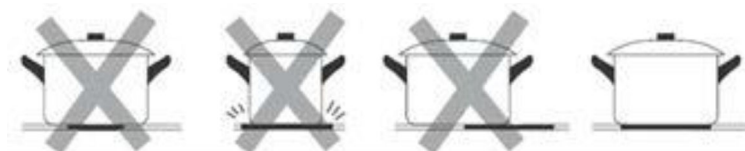


- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Đặt một ít nước vào chảo bạn muốn kiểm tra.
 2. Nếu  không phát sáng trên màn hình và nước đang bị đun sôi, thì đó là loại chảo thích hợp.
- Dụng cụ nấu nướng được làm từ các vật liệu sau không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đáy từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

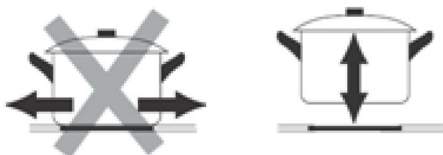
Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh lởm chởm hoặc phần đáy bị cong.



Hãy chắc chắn rằng phần đáy chảo của bạn có bề mặt mịn, bằng phẳng với mặt kính, và có cùng kích thước với Khu vực nấu. Luôn đặt chảo vào khu vực nấu ăn.



Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp từ - không được di, trượt vì có thể gây xước kính



A) Cảnh báo! Sản phẩm không được bảo hành, nguyên nhân dùng nồi nhôm đáy gắn thép từ đục lỗ như trong hình cho bếp từ



B) Sản phẩm không được bảo hành nếu nguyên nhân là do Gián, Thằn lằn và các côn trùng khác gây chập điện, làm hỏng sản phẩm.

Sử dụng bếp cảm ứng và Bếp hồng ngoại của bạn

Để bật bếp

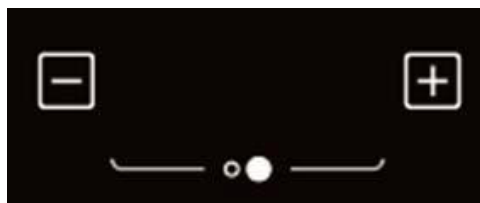
- Sau khi cắm điện, tất cả các đèn báo sẽ sáng lên trong 1 giây sau tắt đi, cho biết bếp đã vào trạng thái chờ, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị “H” hoặc “L” tùy theo nhiệt độ của thủy tinh gốm.

1. Bấm nút ON/OFF  (BẬT/TẮT) để khởi động bếp, đèn báo ON/OFF (BẬT/TẮT) sẽ sáng lên.

2. Đặt chảo thích hợp vào Khu vực nấu mà bạn muốn sử dụng.

Đảm bảo đáy chảo và bề mặt Khu vực nấu ăn được sạch sẽ và khô ráo.

3. Bấm nút “+” hoặc “-” để khởi đầu mức công suất của bếp nấu bên phải trong Khu vực nấu bên phải, đã bật nguồn, bạn cũng có thể bấm nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh mức công suất, nhấn giữ nút “+” để nhanh chóng đến mức “9”; nhấn giữ nút “-” để nhanh chóng đến mức “0”.



4. Bấm nút “+” hoặc “-” để khởi đầu mức công suất của bếp nấu bên phải trong Khu vực nấu bên phải, đã bật nguồn, bạn cũng có thể bấm nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh mức công suất, nhấn giữ nút “+” để nhanh chóng đến mức “9”; nhấn giữ nút “-” để nhanh chóng đến mức “0”.



- Nếu không có thao tác vận hành nào khi ở mức công suất của bếp nấu là "0" trong vòng 1 phút, thì bếp nấu sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần phải bắt đầu lại từ bước 1.

- Bạn có thể chỉnh lại nhiệt độ bất cứ lúc nào trong khi nấu.

Chức năng Tạm dừng



Bấm nút  trong khi bếp đang hoạt động để tạm dừng, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị “II”, Bấm nút một lần nữa để hoạt động tiếp.

Chức năng Khuếch đại

Khuếch đại là chức năng mà khiến một Khu vực nấu tăng công suất lên lớn hơn trong một giây và kéo dài trong 10 phút. Vì vậy, bạn có thể có được hiệu suất nấu ăn mạnh mẽ hơn và nhanh hơn.



Bấm nút  thì thiết bị tiến vào chức năng Khuếch đại, bếp nấu bên trái hoạt động với công suất 2200W và kéo dài trong 10 phút, đèn báo BOOST (Khuếch đại) sẽ sáng lên và màn hình kỹ thuật số hiển thị “P”. Thiết bị sẽ chuyển sang mức “9” sau 10 phút. Bấm nút một lần nữa để hủy chức năng Khuếch đại trong vòng 10 phút.

Chức năng Hẹn giờ

Chức năng hẹn giờ có thể hoạt động khi bếp nấu đang ở mức độ từ "1" đến "9". Trong



tình trạng hoạt động này, bấm nút  để đặt chức năng hẹn giờ cho bếp nấu mà bạn đã chọn, đèn báo hẹn giờ sẽ sáng lên, màn hình kỹ thuật số hiển thị các phím “_ _.” bấm nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian (nhấn và giữ nút “+” hoặc “-” để nhanh chóng điều chỉnh thời gian), sau 3 giây, bếp sẽ đi vào chức năng Hẹn giờ, màn hình kỹ thuật số hiển thị mức công suất, nếu bạn muốn hiển thị thời gian, bấm nút



 để xem thời gian, màn hình hiển thị kỹ thuật số hiển thị mức năng lượng sau 3 giây. Khi đếm ngược đến “0”, thiết bị sẽ tự động tắt.

Phạm vi điều chỉnh thời gian là từ 1 đến 99 phút.

Ghi chú: bên trong hệ thống có chức năng bảo vệ-khi không có-hoạt động nào; thiết bị sẽ tự động tắt sau 120 phút nếu không có bất kỳ thao tác vận hành nào.

Chức năng Vận hành Nhanh



Sau khi bật nguồn và đặt hai dụng cụ nấu vào các Khu vực nấu, hãy bấm nút  để thiết bị Vận hành nhanh chóng. Bếp nấu bên trái và Bếp nấu bên phải sẽ hoạt động ở mức 5 cùng một lúc. Màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị mức 5 trong mỗi Bếp nấu. Bấm nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh mức công suất của từng Bếp nấu

Chức năng Khóa trẻ em



Trong khi đang hoạt động, nhấn giữ nút  trong 2 giây, thiết bị sẽ chuyển sang chức năng Khóa, ngoại trừ nút , các nút khác sẽ không hoạt động được. Nhấn và giữ phím  để hủy chức năng Khóa trẻ em.



Khi bếp đang ở chế độ Khóa, tất cả các nút điều khiển đều sẽ bị tắt, ngoại trừ nút ON / OFF (BẬT/TẮT), để bạn luôn có thể tắt bếp bằng tr nút ON / OFF (BẬT/TẮT) trong trường hợp khẩn cấp, nhưng trong lần hoạt động tiếp theo thì đầu tiên bạn sẽ phải mở khóa bếp

Chức năng nấu bằng Vòng bếp Đơn/ Kép

Đối với model EU-TE259MAX, thì bếp loại này có chức năng Chức năng nấu bằng



Vòng bếp Đơn/ Kép. Nhấn nút  để làm sáng bếp nấu đã chọn để tiến vào Công tắc Phần tử gia nhiệt (vòng bếp) Đơn và Kép, có 3 loại chế độ hoạt động, loại 1: Phần tử gia nhiệt bên trong sẽ hoạt động; loại 2: Phần tử gia nhiệt bên ngoài sẽ hoạt động; loại 3: cả hai Phần tử gia nhiệt bên trong và bên ngoài đều hoạt động. Mức công suất mặc định là 5 khi thiết bị chuyển sang trạng thái Nấu bằng Cả 2 vòng bếp. Bấm các nút “+” và “-” để điều chỉnh mức công suất, phạm vi mức công suất từ 0 đến 9, mức 0 không có công suất đầu ra, và mức 9 là mức công suất tối đa cho mỗi Model bếp.

Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt độ được trang bị trong bếp để có thể theo dõi nhiệt độ bên trong bếp. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp từ sẽ tự động ngừng hoạt động.

Cảnh báo nhiệt tồn dư

Khi bếp đã hoạt động một thời gian, sẽ có một số nhiệt tồn dư. Chữ "H" xuất hiện để cảnh báo bạn phải tránh xa nó.

Tự động Tắt

Một tính năng an toàn khác của bếp là khả năng tự động tắt bếp. Bên trong hệ thống có chức năng bảo vệ-khi không có-hoạt động nào; thiết bị sẽ tự động tắt sau 120 phút nếu không có bất kỳ thao tác vận hành nào.

Hướng dẫn nấu ăn

Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chế độ Power Boost (Khuếch đại Công suất). Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ sẽ bốc cháy một cách tự nhiên và điều này có thể gây nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Khi nồi thức ăn đã sôi, hãy giảm nhiệt độ.
- Đậy vung sẽ giúp giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng bằng cách giữ lại nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ăn ở mức nhiệt cao và điều chỉnh nhiệt giảm dần khi thức ăn đã nóng.

Đun sôi, nấu cơm

- Đun sôi với nhiệt dưới điểm sôi, ở khoảng 85°C, khi bong bóng chỉ thỉnh thoảng nổi lên bề mặt của chất lỏng nấu. Đó là chìa khóa cho món súp ngon và món hầm để khơi dậy hương vị mà không cần thức ăn quá chín. Bạn cũng nên nấu nước sốt từ trứng và bột mì với nhiệt dưới điểm sôi.
- Một số món nấu, bao gồm nấu cơm bằng phương pháp hấp thụ, có thể yêu cầu cài đặt cao hơn cài đặt thấp nhất để đảm bảo thực phẩm được nấu đúng cách trong thời gian được khuyến nghị.

Bít tết áp chảo

Để nấu Bít tết có hương vị ngon ngọt:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng trong khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Đun nóng một chiếc chảo rán có đáy dày.
3. Phết cả hai mặt của miếng bít tết bằng dầu. Đổ một ít dầu vào chảo nóng và sau đó

áp miếng thịt vào chảo nóng.

4. Chỉ đảo mặt miếng thịt bò một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ tùy thuộc vào độ dày của lát thịt và tùy vào độ nấu chín mà bạn muốn. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2 - 8 phút mỗi mặt. Nhấn vào miếng thịt bò để xem nó được nấu chín đến mức nào rồi – thịt càng cứng thì nó càng chín.

5. Để miếng lát thịt trên đĩa ấm trong vài phút để cho phép miếng lát thịt thả lỏng và trở nên mềm hơn trước khi ăn.

Món xào

1. Chọn một chiếc chảo gồm bằng phẳng tương thích với bếp từ hoặc chảo chiên lớn.

2. Chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu và trang thiết bị. Phải đảo đều và thật nhanh.

Nếu nấu số lượng lớn, hãy chia thức ăn theo nhiều mẻ nấu nhỏ hơn.

3. Làm nóng chảo một cách nhanh chóng và cho vào hai muỗng canh dầu ăn.

4. Nấu thịt trước, đặt sang một bên và giữ ấm.

5. Đảo rau. Khi chúng đã nóng nhưng vẫn còn giữ màu sắc, hãy cài đặt Khu vực nấu sang nhiệt độ thấp hơn, đổ lại thịt vào chảo và cho thêm nước sốt của bạn.

6. Khuấy các nguyên liệu một cách nhẹ nhàng để đảm bảo chúng đều được làm nóng.

7. Dùng món ngay lập tức.

Cài đặt nhiệt độ

Việc chỉnh bên dưới chỉ là các hướng dẫn. Việc chỉnh nhiệt độ chính xác sẽ phụ thuộc vào một số yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu nướng của bạn và số lượng bạn đang nấu. Thử nghiệm với bếp cảm ứng để thấy các cài đặt nhiệt phù hợp nhất với bạn.

Chỉnh nhiệt độ	Phù hợp với
1 - 2	• hâm nóng cho một lượng nhỏ thức ăn • làm tan chảy sô cô la, bơ và thức ăn dễ nhũn • đun sôi nhẹ • làm ấm từ từ
3 - 4	• hâm nóng • đun sôi nhanh • nấu cơm
5 - 6	• bánh kếp
7 - 8	• chiên lướt ván • nấu mì ống
9	• xào • áp chảo • đun sôi súp • đun sôi nước

Chăm sóc và làm sạch

Cái gì?	Như thế nào?	Quan trọng!
Những vết bẩn hàng ngày trên mặt kính (dầu vân tay, vết, vết bẩn để lại bởi thực phẩm hoặc các chất rơi vãi không có đường trên mặt kính)	1. Tắt nguồn bếp từ. 2. Dùng dụng cụ vệ sinh bếp từ trong khi tấm nền kính vẫn còn ấm (ấm chứ không phải nóng!) 3. Rửa sạch và lau khô bằng vải sạch hoặc khăn giấy. 4. Bật nguồn bếp từ lên.	• Khi tắt nguồn bếp từ, sẽ không có đèn báo hiệu “bề mặt nóng” nhưng Khu vực nấu có thể vẫn nóng! Phải cực kỳ cẩn thận. • Những vật cọ cứng, một số chất tẩy rửa có nguồn gốc nylon và các chất làm sạch có độ ăn mòn / mài mòn cao có thể làm xước kính. Luôn xem nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hay nước tẩy rửa của bạn có phù hợp không. • Không bao giờ để lại dư lượng chất tẩy rửa trên bếp: kính có thể bị ố màu.
Thực phẩm sôi trào, tan chảy, và nước có đường vương trên kính	Loại bỏ những vết này ngay lập tức với một muôi mũi phẳng dẹt, dao vuông hoặc dao loại có lưỡi hình dao cạo phù hợp cho bếp thủy tinh cảm ứng, nhưng hãy cẩn thận với bề mặt Khu vực nấu: 1. Tắt nguồn bếp từ trên tường. 2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ bếp ở góc 30 ° và cạo vết bẩn hoặc vương vãi đó đến khu vực không bị nóng của bếp. 3. Lau sạch vết bẩn hoặc vết đổ tràn bằng khăn ăn hoặc khăn giấy. 4. Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 ở mục ‘Những vết bẩn hàng ngày trên mặt kính đã nói ở trên.	• Loại bỏ vết bẩn còn lại do bị chảy đổ và thức ăn có đường hoặc thức ăn sôi trào sớm càng tốt. Nếu chúng khô lại trên mặt thủy tinh, chúng có thể rất khó để loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng bề mặt kính vĩnh viễn. • Nguy cơ bị đứt tay: khi tháo vỏ ra, lưỡi dao trong dao nạo có độ sắc. Sử dụng cẩn thận và luôn bảo quản an toàn và để cách xa tầm tay của trẻ em.
Đồ ăn bị tràn trên bộ điều khiển cảm ứng	1. Tắt nguồn bếp từ. 2. thấm nước vào chỗ tràn 3. Lau sạch vùng điều khiển cảm ứng bằng một miếng vải hoặc miếng bọt biển ẩm sạch. 4. Lau khô hoàn toàn khu vực đó bằng khăn giấy. 5. Khởi động lại nguồn điện.	• Bếp từ có thể kêu bip và tắt nguồn, và bảng điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên đó. Đảm bảo bạn đã lau khô bảng điều khiển cảm ứng trước khi bật bếp.

Gợi ý và lời khuyên

Vấn đề	Nguyên nhân khả quan	Điều cần làm
Không thể bật nguồn bếp từ	Không có nguồn điện	Đảm bảo rằng bếp cảm ứng đã kết nối với nguồn điện và bếp đã bật. Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực bạn ở có cúp điện không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ rồi và sự cố vẫn tồn tại, hãy gọi kỹ thuật viên có trình độ.
Bảng điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Bảng điều khiển bị khóa.	Mở khóa Bảng điều khiển. Xem mục 'Sử dụng bếp cảm ứng của bạn' để được hướng dẫn.
Các nút điều khiển cảm ứng khó vận hành.	Có thể có một chút nước trên các nút điều khiển hoặc bạn có thể là do bạn đã sử dụng đầu ngón tay khi bấm vào các nút điều khiển.	Đảm bảo vùng điều khiển cảm ứng được khô ráo và sử dụng phần mặt ngón tay của bạn khi bấm các nút điều khiển.
Mặt kính bị trầy xước.	Dụng cụ nấu ăn có phần đáy thô ráp, góc nhọn. Do đang sử dụng các sản phẩm làm sạch có tính ăn mòn và mài mòn cao.	Sử dụng dụng cụ nấu với phần đáy phẳng và nhẵn. Xem phần "Chọn đúng dụng cụ nấu". Xem phần 'Chăm sóc và làm sạch'.
Một số chảo gây ra tiếng lách cách hoặc tiếng ồn.	Điều này có thể là do kết cấu của dụng cụ nấu nướng của bạn (các lớp kim loại khác nhau có sự dao động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu nướng và không phải là lỗi.
Bếp cảm ứng tạo ra tiếng ồn o o cường độ thấp khi được sử dụng ở nhiệt độ cao.	Điều này là do công nghệ nấu ăn bằng cảm ứng từ.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn phải trở nên tĩnh lặng hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn chỉnh nhiệt bé đi.
Tiếng ồn của quạt phát ra từ bếp cảm ứng.	Bên trong bếp cảm ứng của bạn có gắn quạt làm mát, và quạt đó sẽ bật để ngăn chặn thiết bị điện tử bị quá nóng. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp cảm ứng.	Điều này là bình thường và không cần làm gì. Không được tắt công tắc nguồn trên tường khi quạt đang chạy.

Chảo không nóng lên và xuất hiện trên màn hình.	Bếp cảm ứng không thể phát hiện là có chảo vì chảo đó không thích hợp để nấu trên bếp cảm ứng. Bếp cảm ứng không thể phát hiện chảo vì nó quá nhỏ so với Khu vực nấu hoặc không được đặt chính xác trên đó.	Sử dụng dụng cụ nấu thích hợp để nấu bằng bếp cảm ứng. Xem phần ‘Chọn lựa dụng cụ nấu phù hợp’. Đặt chảo vào giữa tâm và đảm bảo rằng đế của chảo phù hợp với kích thước của Khu vực nấu.
Bếp cảm ứng hoặc Khu vực nấu tự tắt đột ngột, âm báo phát ra và mã lỗi được hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trong màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Xin chú ý mã lỗi với chữ cái và số, tắt công tắc nguồn trên tường của bếp cảm ứng và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.

Hiển thị và phán đoán nguyên nhân gây lỗi cho bếp cảm ứng

Nếu có gì bất thường, bếp cảm ứng sẽ tự động chuyển về trạng thái bảo vệ và hiển thị các mã bảo vệ tương ứng:

Mã lỗi	Nguyên nhân gây lỗi	Cách xử lý
F3/F4	Không có dụng cụ nấu nướng hoặc dụng cụ nấu không tương thích	Vui lòng sử dụng nồi cảm ứng hoặc loại nồi phù hợp
F9/FA	IGBT bị hở mạch hoặc bị hỏng, và IGBT bị quá nóng	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp
E1/E2	Điện áp đầu vào bất thường E3 - quá áp E4 – sụt áp	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện xem có vấn đề hay không. Bật nguồn lại sau khi nguồn điện đã bình thường.
E3	Cảm biến nhiệt độ của cuộn cảm ứng bị lỗi	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp
E5	Lỗi mạch bên trong	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp

Trên đây là nguyên nhân và phán đoán các lỗi thường gặp.

Xin vui lòng không tháo rời các thiết bị của mình để tránh bất kỳ mối nguy hiểm và thiệt hại nào cho bếp cảm ứng.

Thông số kỹ thuật

Mã sản phẩm	Số lò nấu	Điện áp	Công suất	Kích thước sản phẩm D×R×C(mm)	Kích thước lắp đặt A×B(mm)
EU-T210 Max	2 Zones	220-230V	3600W	735 X 430 X 80	690*405
EU-TE226 Max	2 Zones	220-230V	3600W	735 X 430 X 80	690*405
EU-IF268S	2 Zones	220-230V	4400W	735 X 430 X 80	690*405
EU-T256 Max	2 Zones	220-230V	3600W	735 X 430 X 80	690*405
EU-TE259Max	2 Zones	220-230V	3600W	735 X 430 X 80	690*405

Trọng lượng và kích thước là tương đối. Bởi vì chúng tôi liên tục nỗ lực để cải thiện sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi các thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

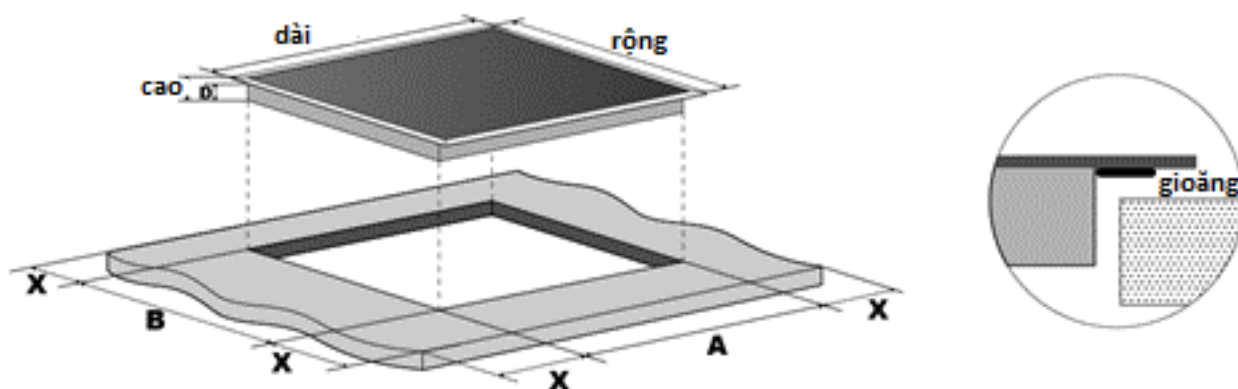
Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt vận hành theo các kích thước được thể hiện trong bản vẽ.

Với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải giữ khoảng cách trống tối thiểu 5 cm xung quanh lỗ cắt.

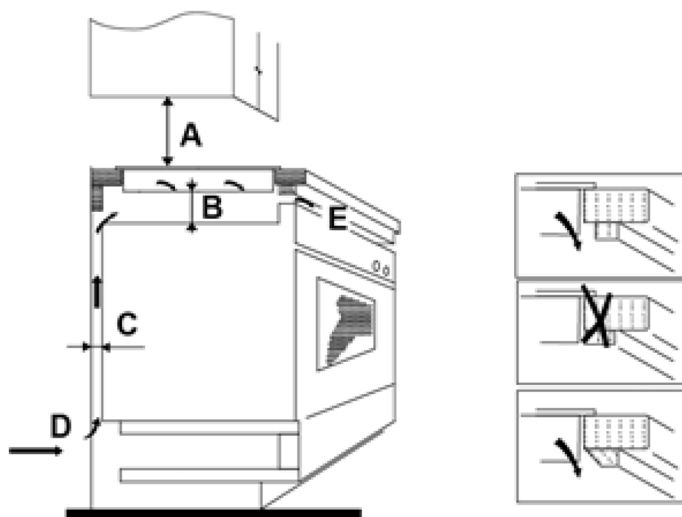
Đảm bảo độ dày của bề mặt vận hành tối thiểu là 30mm. Vui lòng lựa chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt vận hành để tránh sự biến dạng lớn gây ra bởi bức xạ nhiệt từ mặt bếp nóng. Theo như hình dưới đây:



Chiều dài (mm)	Chiều rộng (mm)	Chiều cao (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
735	430	80(với tấm đệm)	60	690	405	50 mini

Trong mọi trường hợp, hãy đảm bảo rằng Bếp cảm ứng cảm ứng được thông gió tốt và không khí đầu vào cũng như đầu ra không bị bít chặn. Để đảm bảo Bếp cảm ứng cảm ứng luôn ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây

 **Chú ý:** Khoảng cách an toàn giữa đĩa bếp nấu và tủ bếp bên trên bếp từ phải cách ít nhất 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (tối thiểu)	20 (tối thiểu)	không khí nạp vào	không khí thoát ra 10 mm

Trước khi bạn lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- bề mặt hoạt động phải là hình vuông và bằng phẳng, và không có thành phần cấu trúc nào cản trở các yêu cầu về không gian đó

- bề mặt hoạt động được làm bằng vật liệu chịu nhiệt
- nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, thì lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp
- việc lắp đặt phải tuân thủ theo tất cả các yêu cầu về thông thoáng mặt bằng và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành
- một công tắc cách điện thích hợp để mang lại khả năng ngắt kết nối của bếp hoàn toàn khỏi nguồn điện chính được gắn trong hệ thống dây dẫn cố định, được gắn và định vị để tuân thủ các quy tắc và quy định về hệ thống dây dẫn điện của địa phương.
- Công tắc cách điện phải là loại được chấp thuận và phải có khoảng cách trống trong không khí là 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] hoạt động nếu các quy tắc đấu dây cục bộ cho phép thay đổi các yêu cầu này)
- công tắc cách điện này phải dễ dàng cho khách hàng sử dụng với bếp điện đã lắp đặt
- bạn cần tham khảo ý kiến các nhà chức trách xây dựng địa phương và tuân thủ theo luật nếu bản khoản về việc lắp đặt
- bạn sử dụng các vật liệu chịu nhiệt và dễ làm sạch (như gạch men) cho các bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, hãy chắc chắn rằng

- dây dẫn điện không thể bị chạm vào khi mở cửa tủ hoặc ngăn kéo
- có đủ luồng không khí thông thoáng từ bên ngoài tủ bếp đến đế của bếp
- nếu bếp được lắp đặt phía trên không gian ngăn kéo hoặc tủ, thì phải lắp đặt một lớp bảo vệ nhiệt bên dưới chân bếp
- công tắc cách điện phải dễ dàng cho khách hàng sử dụng

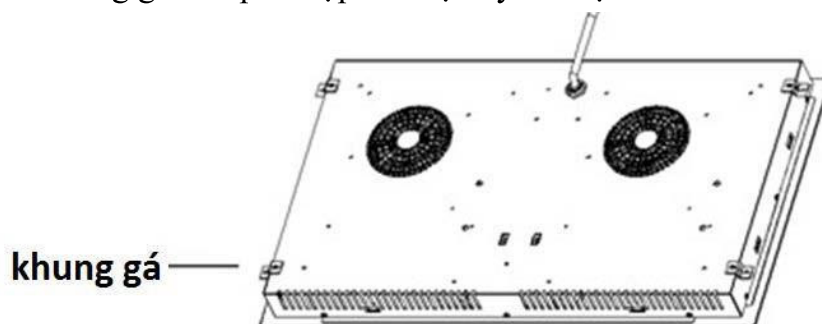
Trước khi định vị các khung giá cố định

Các đơn vị nên được đặt trên một bề mặt ổn định, trơn nhẵn (sử dụng bao bọc). Không gây lực mạnh lên các nút điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Điều chỉnh vị trí khung giá

Cố định bếp trên bề mặt hoạt động bằng cách bắt vít 2 khung giá ở đáy của bếp điện (xem hình) sau khi lắp đặt.

Điều chỉnh vị trí khung giá cho phù hợp với độ dày bề mặt bàn khác nhau.



Cảnh báo

1. Bếp cảm ứng phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ. Chúng tôi có các chuyên gia ứng nhu cầu của bạn. Xin vui lòng không bao giờ tự mình tiến hành các hoạt động này.
2. Bếp cảm ứng không được gắn vào máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng bếp điện.
3. Bếp cảm ứng phải được lắp đặt sao cho bức xạ nhiệt được tốt hơn để có thể đảm bảo nâng cao độ tin cậy của bếp.
4. Tường và khu vực chịu nhiệt xung quanh bề mặt vận hành bếp phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh thiệt hại, lớp gioăng và chất kết dính phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp với nguồn điện chính



Chỉ người có trình độ phù hợp mới được phép kết nối bếp này với nguồn điện chính.

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

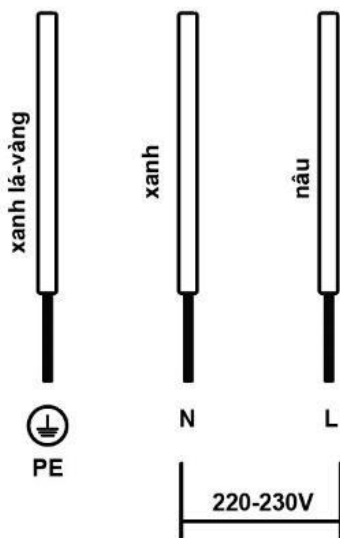
1. Hệ thống dây điện bên trong phù hợp với công suất của bếp.
 2. Điện áp tương ứng với giá trị được đưa ra trong bảng định mức
 3. Các cấu phần dây dẫn điện có thể chịu được tải được chỉ định trong bảng định mức.
- Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ điều hợp, bộ giảm áp hoặc phân nhánh thiết bị, vì chúng có thể gây ra quá nhiệt và cháy.

Dây dẫn điện không được tiếp xúc vào bất kỳ bộ phận gia nhiệt nào và phải được định vị sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75°C tại bất kỳ chỗ nào.



Thợ điện cần kiểm tra cho dù hệ thống dây điện bên trong bếp là phù hợp nếu không thay đổi. Chỉ thợ điện có trình độ mới được thực hiện thay đổi.

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc bộ ngắt mạch đơn cực. Phương thức kết nối được hiển thị bên dưới.



- Nếu dây điện bị hư hỏng hoặc cần thay thế, thì công việc đó nên được xử lý bởi một kỹ thuật viên dịch vụ với các công cụ thích hợp, để tránh bất kỳ tai nạn nào.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện, cần phải lắp bộ ngắt mạch điện cực với khoảng cách tối thiểu là 3mm giữa các chân tiếp xúc.
- Người lắp đặt phải đảm bảo thực hiện kết nối điện một cách chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- Dây điện không được uốn cong hoặc đè nén.
- Dây điện phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ phù hợp.

 XỬ LÝ RÁC THẢI Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa phân loại. Cần thu gom chất thải này một cách riêng biệt để xử lý theo phương thức đặc biệt	Thiết bị này được dán nhãn phù hợp với Chỉ thị Châu Âu 2002/96 / EC về Thiết bị Điện và Điện tử Thải loại (WEEE). Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn chặn các hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, mà có thể gây ra bởi việc xử lý chất thải không đúng phương thức với sản phẩm này. Biểu tượng trên sản phẩm cho biết rằng nó không thể được xử lý như với rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom chuyên để tái chế các hàng hóa điện và điện tử. Thiết bị này yêu cầu phương pháp xử lý chất thải chuyên nghiệp. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt tại nơi ở của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt tại nơi ở của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
---	---



CÔNG TY CỔ PHẦN EURO SUN VIỆT NAM
VIETNAM EURO SUN JOINT STOCK COMPANY

📍 Số 33-V05A, KĐT M Văn Phú, P. Phú La, Q. Hà Đông, TP. Hà Nội
☎ 024.6664.7088 / 1900.92.96 🌐 www.eurosun.com.vn

