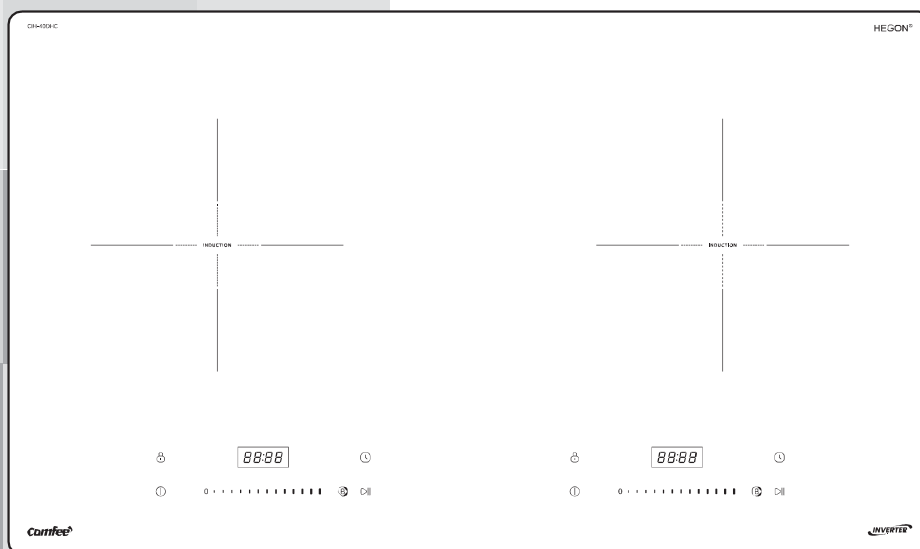


Comfee

Bếp Điện Từ

Hướng Dẫn Sử Dụng

CIH-40DHC



! 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

HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	1
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	6
TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM.....	7
HƯỚNG DẪN KHỞI ĐỘNG NHANH.....	9
LẮP ĐẶT SẢN PHẨM	11
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH.....	15
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	20
XỬ LÝ SỰ CỐ.....	21
ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH	24



HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Mục đích sử dụng

Các hướng dẫn an toàn sau đây nhằm ngăn ngừa các rủi ro không lường trước hoặc thiệt hại do vận hành thiết bị không an toàn hoặc không đúng cách. Vui lòng kiểm tra bao bì và thiết bị ngay khi nhận hàng để đảm bảo mọi thứ còn nguyên vẹn nhằm đảm bảo vận hành an toàn. Nếu bạn phát hiện bất kỳ hư hỏng nào, vui lòng liên hệ với đại lý bán lẻ hoặc nhà phân phối. Vui lòng lưu ý rằng không được phép sửa hoặc thay thiết bị vì lý do an toàn của bạn. Việc sử dụng không đúng mục đích có thể gây nguy hiểm và mất quyền yêu cầu bảo hành.

Giải thích các ký hiệu

	Nguy hiểm Biểu tượng này chỉ ra rằng có nguy hiểm đối với tính mạng và sức khỏe của con người do khí cực kỳ dễ cháy.
	Cảnh báo điện áp Biểu tượng này cho biết có nguy hiểm đến tính mạng và sức khỏe con người do điện áp.
	Cảnh báo Từ cảnh báo cho biết mỗi nguy hiểm có mức độ rủi ro trung bình, nếu không tránh được có thể dẫn đến tử vong hoặc bị thương nặng.
	Thận trọng Từ cảnh báo cho biết mỗi nguy hiểm có mức độ rủi ro thấp, nếu không tránh được có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc trung bình.
	Chú ý Từ cảnh báo cho biết thông tin quan trọng (ví dụ: thiệt hại về tài sản), nhưng không gây nguy hiểm.
	Tuân thủ hướng dẫn Ký hiệu này cho biết kỹ thuật viên dịch vụ chỉ nên vận hành và bảo trì thiết bị này theo hướng dẫn vận hành.

Đọc kỹ và cẩn thận hướng dẫn vận hành này trước khi sử dụng/đưa thiết bị vào hoạt động và cất giữ gần vị trí lắp đặt hoặc thiết bị để sử dụng sau!



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 tác hoặc bảo trì nào trên thiết bị.
- Kết nối với hệ thống dây nối đất tốt là điều cần thiết và bắt buộc.
- Chỉ thợ điện có trình độ chuyên môn mới được thay hệ thống dây điện trong nhà.
- Nếu không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy cơ bị cắt

- Cẩn thận - các cạnh của tấm ốp rất sắc.
- Không cẩn thận có thể dẫn đến thương tích hoặc bị đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không được đặt bất kỳ vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy nào lên thiết bị này vào bất kỳ thời điểm nào.
- Hãy cung cấp thông tin này cho người phụ trách 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 hướng dẫn lắp đặt này.
- Thiết bị này phải được người có trình độ phù hợp lắp đặt và nối đất đúng cách.
- Thiết bị này phải được kết nối với một mạch có công tắc cách ly đảm bảo ngắt hoàn toàn nguồn điện.
- Việc không lắp đặt thiết bị đúng cách có thể làm mất hiệu lực bất kỳ yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.



VẬN HÀNH VÀ BẢO DƯỠNG

Nguy cơ điện giật

- **KHÔNG** nấu trên bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp nấu bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức tại nguồn điện chính (cầu dao điện) và liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ.
- Tắt bếp tại cầu dao điện trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Nếu không làm theo lời khuyên này có thể dẫn đến 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 các thiết bị cấy ghép điện tử khác (chẳng hạn 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 các thiết bị cấy ghép của họ sẽ không bị ảnh hưởng bởi trường điện từ.
- Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến tử vong.

Nguy cơ Bề Mặt Bếp Nóng

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận có thể chạm vào của thiết bị này sẽ trở nên đủ nóng để gây bỏng.
- **KHÔNG** để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu phù hợp tiếp xúc với mặt kính bếp từ cho đến khi bề mặt nguội hoàn toàn.
- Các vật kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy không nên đặt trên mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Để trẻ em tránh xa bếp khi bếp đang hoạt động hoặc còn nóng.
- Tay cầm nổi có thể nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm nổi không nhô ra các vùng nấu khác đang bật và luôn đặt tay cầm ngoài tầm với của trẻ em.
- Không tuân thủ các cảnh báo trên có thể gây bỏng hoặc phỏng

Nguy cơ đứt tay

- Lưỡi dao của dụng cụ cạo mặt kính bếp rất sắc và sẽ lộ ra khi nắp an toàn được mở. Hãy sử dụng hết sức cẩn thận, và luôn cất giữ an toàn, ngoài tầm với của trẻ em.
- Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn trên có thể gây chấn thương hoặc đứt tay.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- **KHÔNG BAO GIỜ** để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát. Thức ăn sôi trào có thể gây khói và tràn dầu mỡ, dẫn đến nguy cơ cháy.

- **KHÔNG BAO GIỜ** sử dụng thiết bị của bạn như một bề mặt làm việc hoặc lưu trữ.
- **KHÔNG BAO GIỜ** đặt bất kỳ vật dụng hoặc dụng cụ nào trên thiết bị.
- **KHÔNG** đặt hoặc để bất kỳ vật dụng có thể nhiễm từ (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 thiết bị.
- **KHÔNG BAO GIỜ** sử dụng thiết bị của bạn để làm ấm hoặc sưởi ấm căn phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt vùng nấu và bếp nấu như mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng nút điều khiển cảm ứng). Không phụ thuộc vào tính năng nhận diện nổi để tắt các vùng nấu khi bạn lấy nổi ra.
- **KHÔNG** để trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hay leo lên thiết bị.
- **KHÔNG** lưu trữ các vật dụng thu hút trẻ em trong các tủ phía trên thiết bị. Trẻ trèo lên bếp có thể bị thương nghiêm trọng.
- **KHÔNG** để trẻ em một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực đang sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, chỉ được sử dụng thiết bị khi được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan.
- **KHÔNG** sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được hướng dẫn cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ sửa chữa khác nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp từ của bạn.
- **KHÔNG** đặt hoặc làm rơi các vật nặng lên bếp từ của bạn.
- **KHÔNG** đứng lên bếp từ của bạn.
- **KHÔNG** sử dụng nồi có cạnh sắc hoặc kéo nồi trên mặt kính bếp từ vì điều này có thể làm trầy xước kính.
- **KHÔNG** sử dụng miếng chà rửa hoặc bất kỳ chất tẩy mài mòn mạnh nào khác để làm sạch mặt bếp, vì chúng có thể làm xước mặt kính bếp từ.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương tự thực hiện để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như: - Khu vực bếp ăn của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- Nhà ở nông trại; - Do khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác;
- Môi trường kiểu nhà trọ và bữa sáng.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận tiếp cận được trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận phát nóng.
- Phải giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị nếu không được giám sát liên tục.

- Thiết bị này có thể được trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần bị suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo trì thiết bị khi không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Nấu nướng trên bếp có dầu mỡ mà không có người giám sát rất nguy hiểm và có thể gây hỏa hoạn. **KHÔNG BAO GIỜ** cố gắng dập tắt đám cháy bằng nước, mà hãy tắt bếp rồi mới dập lửa, ví dụ bằng nắp nồi hoặc chăn/mền chữa cháy.
- **CẢNH BÁO:** Nguy cơ cháy: không để đồ vật trên các mặt nấu ăn.
- **CẢNH BÁO:** Nếu mặt bếp bị nứt, hãy tắt cầu dao nguồn để tránh nguy cơ bị điện giật áp dụng đối với mặt bếp làm bằng kính gốm hoặc vật liệu tương tự bảo vệ các bộ phận có điện.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp từ của bạn.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn cũng phải được giám sát liên tục.

Chúc mừng bạn đã mua bếp từ mới.

Chúng tôi khuyến nghị bạn dành thời gian đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng/Lắp đặt để hiểu đầy đủ cách lắp đặt chính xác và vận hành bếp này.

Để cài đặt, vui lòng đọc phần cài đặt.

Đọc kỹ mọi hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ lại Sổ tay Hướng dẫn/Cài đặt này để tham khảo sau này.

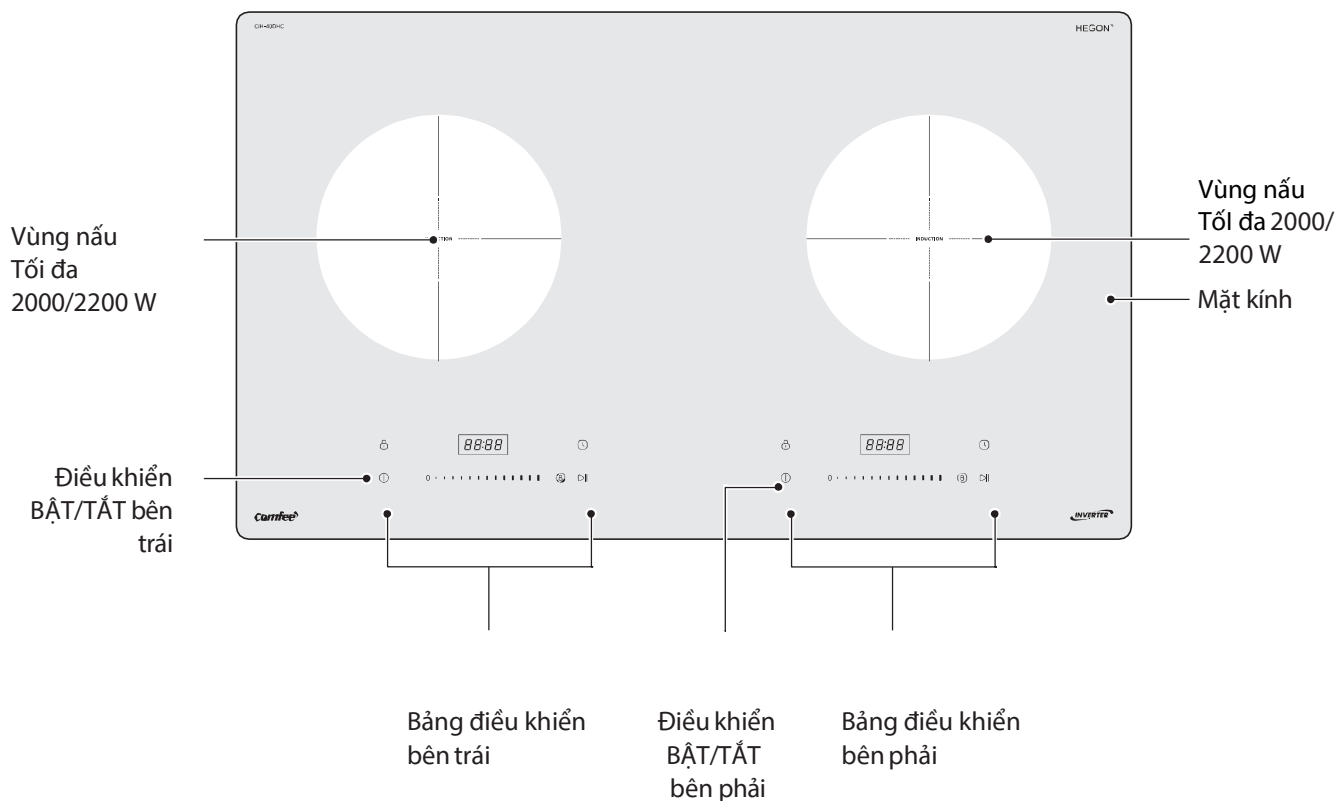
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	CIH-40DHC
Vùng nấu	2 Vùng
Điện áp định mức	220-240V 50/60 Hz
Công suất định mức	4.000W
Kích thước sản phẩm R x C x S (mm)	730 x 60 x 430
Kích thước lắp đặt A x B (mm)	680 (+4; -0) x 380 (+4; -0)

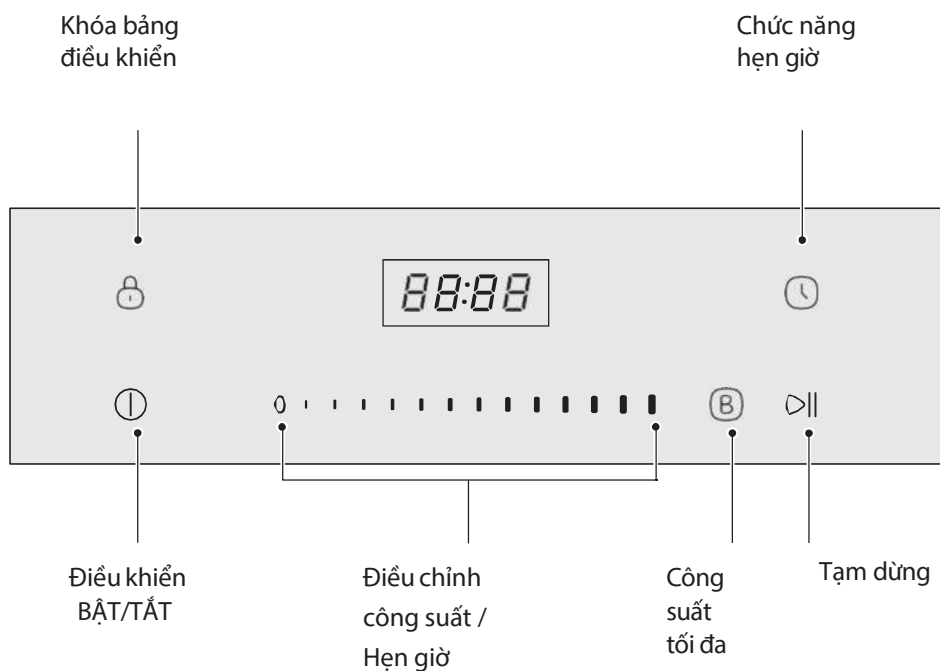
Trọng lượng và kích thước chỉ mang tính tham khảo. Do sản phẩm liên tục được cải tiến, các thông số kỹ thuật và thiết kế có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Nhìn từ trên xuống



Bảng điều khiển

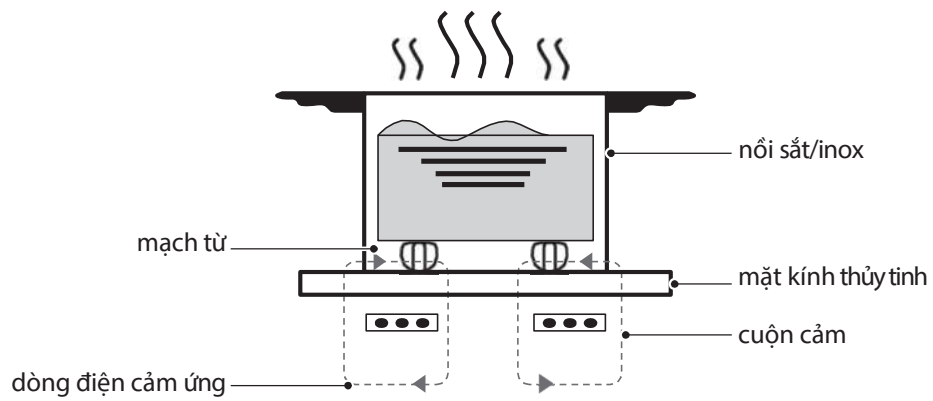


CHÚ Ý

Tất cả các hình ảnh trong hướng dẫn sử dụng này chỉ mang mục đích tham khảo. 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 lượng nước hoặc dầu mỡ để rút ngắn thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức công suất cao, sau đó giảm công suất khi thức ăn đã được làm nóng đều.

Nấu liu riu, Nấu cơm

- Nấu liu riu diễn ra dưới điểm sôi, khoảng 85°C, khi chỉ có bọt khí nổi lên nhẹ và không liên tục trên bề mặt chất lỏng. Đây là yếu tố quan trọng để tạo ra món súp ngon và món hầm mềm, vì hương vị được phát ra mà không làm thức ăn bị quá chín. 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 hơn mức công suất thấp nhất để đảm bảo thức ăn được nấu đúng cách trong thời gian khuyến nghị.

Nấu bít tết

Để chế biến bít tết mọng nước và đậm hương vị:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo đáy dày.
3. Quét dầu lên cả hai mặt của miếng bít tết. Cho một lượng nhỏ dầu vào chảo đã nóng, sau đó đặt thịt vào chảo.
4. Chỉ lật miếng bít tết một lần trong quá trình nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng bít tết và độ chín bạn muốn. Thời gian có thể dao động từ khoảng 2 – 8 phút mỗi mặt. Nhấn vào miếng bít tết để đánh giá xem độ chín – càng cứng thì bít tết càng chín kỹ.
5. Để miếng bít tết trên đĩa ấm vài phút để nó nở ra và mềm hơn trước khi ăn.

Đối với món xào

1. Chọn chảo để phẳng tương thích với bếp hoặc chảo rán lớn.
2. Chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu và dụng cụ. Món xào cần được thực hiện nhanh chóng. Nếu nấu số lượng lớn, hãy chia ra thành 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. Dừng ngay sau khi nấu.

Phát hiện các dụng cụ nấu nhỏ

Khi kích thước dụng cụ nấu không phù hợp hoặc dụng cụ nấu không có từ tính (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, nĩa, chìa khóa) bị bỏ lại trên bếp, bếp 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 mức cài đặt dưới đây chỉ là mang tính tham khảo. Mức cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm dụng cụ nấu của bạn và số lượng thực phẩm được nấu. Hãy thử nghiệm với bếp điện từ để tìm ra các mức cài đặt phù hợp nhất với nhu cầu của bạn.

Cài đặt nhiệt	Sự phù hợp
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Hâm nóng nhẹ nhàng cho lượng thực phẩm nhỏ.• Nấu chảy sô cô la, bơ và các thực phẩm dễ chảy nhanh• Nấu liu riu nhẹ• Làm ấm chậm
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Hâm nóng lại• Nấu liu riu mạnh• Nấu cơm
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Làm bánh kẹp
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Xào áp chảo• Nấu mì
9/B	<ul style="list-style-type: none">• Xào nhanh• Áp chảo nhiệt cao• Nấu súp• Nấu nước

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

Lựa Chọn Thiết Bị Lắp Đặt

Cắt khoét mặt lắp đặt bếp theo kích thước quy định trong bản vẽ kỹ thuật.

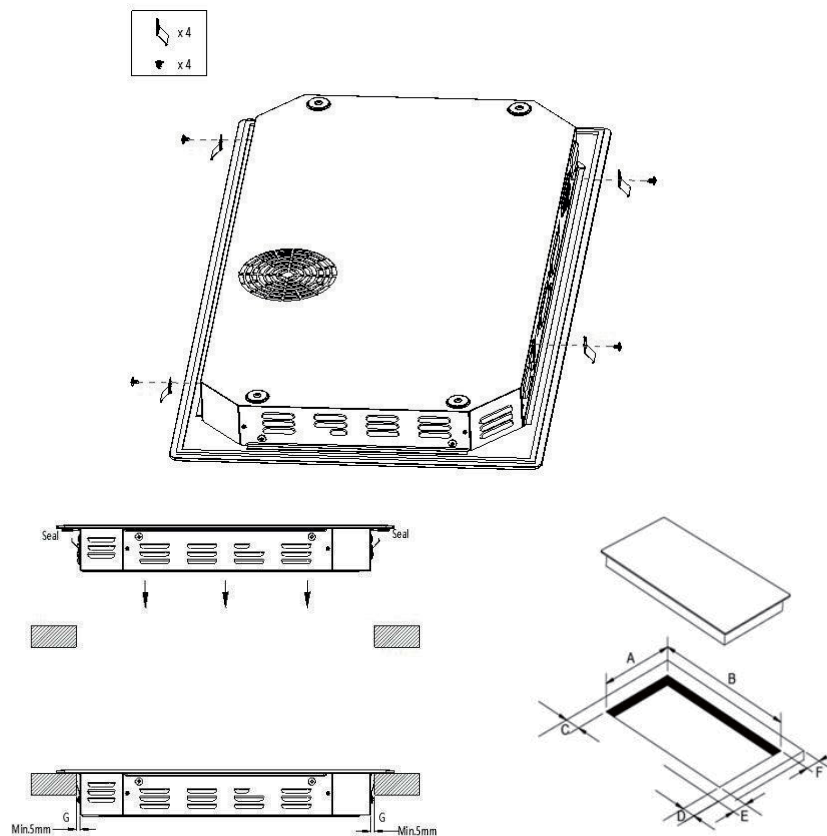
Để đảm bảo an toàn khi lắp đặt và sử dụng, cần chừa khoảng trống tối thiểu 50 mm xung quanh lỗ khoét.

Độ dày của mặt lắp đặt bếp không được nhỏ hơn 15 mm.

Mặt lắp đặt bếp phải được làm từ vật liệu chịu nhiệt và có khả năng cách điện. Không sử dụng gỗ hoặc vật liệu dạng sợi, hút ẩm làm mặt lắp đặt bếp nếu chưa được xử lý tẩm bảo vệ, nhằm tránh nguy cơ điện giật và biến dạng do nhiệt bức xạ từ bếp. Tham khảo hình bên dưới



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa các mặt bên của bếp và bề mặt bên trong của bề mặt lắp đặt bếp phải ít nhất 5 mm.

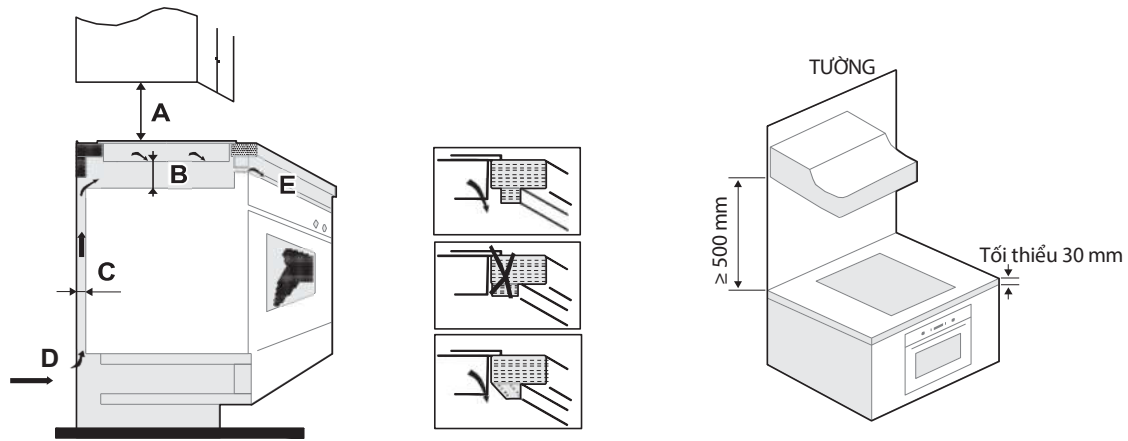


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
380 (+4; - 0)	680 (+4; - 0)	50	50	50	50	5

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.



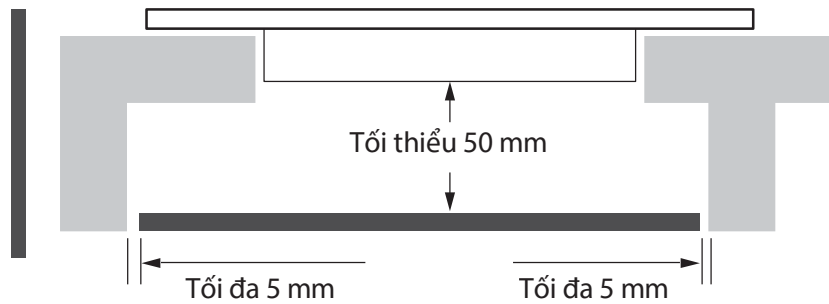
Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bề mặt bếp và tủ bếp tối thiểu phải là 500 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	50	20	Cửa hút khí	Lỗ thoát khí 5 mm

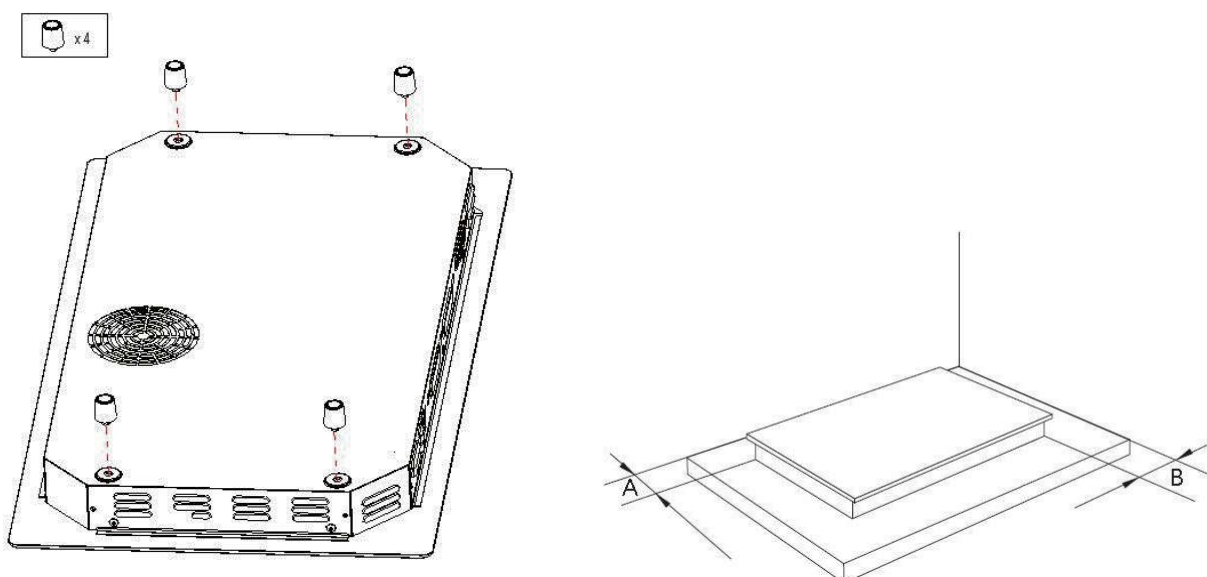
CẢNH BÁO: Đảm Bảo Thông Gió Đầy Đủ

Đảm bảo rằng bếp của bạn 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, 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. Tuân thủ các yêu cầu dưới đây.



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

- !** Lưu ý rằng keo dán dùng để liên kết vật liệu nhựa hoặc gỗ với đồ nội thất phải có khả năng chịu nhiệt tối thiểu 150°C, nhằm tránh hiện tượng bong keo hoặc tách rời các tấm ốp.
- Do đó, tường phía sau, các bề mặt liền kề và xung quanh phải có khả năng chịu được nhiệt độ ít nhất 90°C.



A	B
tối thiểu 50 mm	tối thiểu 50 mm

Bếp từ có thể được sử dụng trên mặt bàn của tủ bếp. Bếp nên được trang bị 4 chân đế và đặt ở vị trí ngang. Như hình dưới đây:

Trước Khi Lắp Đặt Bếp Từ, Hãy Đảm Bảo Rằng

- Bề mặt lắp đặt bếp vuông góc, phẳng và cân bằng, không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu về không gian lắp đặt.
- Mặt lắp đặt bếp được làm từ vật liệu chịu nhiệt và có khả năng cách điện.
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn, quy định liên quan.
- Phải có cầu dao điện phù hợp, có khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, được tích hợp trong hệ thống dây điện cố định, để tuân thủ các quy tắc và quy định đấu nối dây điện địa phương.
Cầu dao điện phải là loại được phê duyệt và phải đảm bảo khoảng cách tiếp điểm không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trên tất cả các dây dẫn mang điện [pha], nếu quy định điện địa phương cho phép áp dụng cách thức này).
- Cầu dao điện phải được bố trí dễ dàng tiếp cận đối với người sử dụng sau khi bếp đã được lắp đặt.
- Tham khảo ý kiến cơ quan quản lý xây dựng địa phương và các quy định liên quan nếu có bất kỳ nghi ngờ nào về việc lắp đặt.
- Sử dụng vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ vệ sinh (ví dụ: gạch men, gạch ceramic) cho các bề mặt tường xung quanh bếp.



Sau khi lắp đặt bếp, 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 được lắp phía trên ngăn kéo hoặc khoang tủ, phải lắp đặt tấm chắn bảo vệ nhiệt bên dưới đáy bếp.
- Cầu dao điện có thể dễ dàng tiếp cận khi sử dụng.

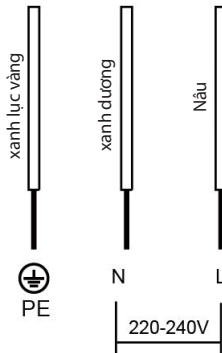
THẬN TRỌNG

1. Bếp điện từ phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật có trình độ. Chúng tôi có đội ngũ kỹ thuật sẵn sàng hỗ trợ. Không tự ý lắp đặt.
2. Bếp 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 tử.
3. Bếp điện từ cần được lắp đặt sao cho khả năng tản nhiệt tốt, nhằm đảm bảo độ bền và độ tin cậy khi sử dụng.
4. Tường và khu vực phía trên mặt bếp phải có khả năng chịu 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 bằng hơi nước để vệ sinh bếp.


Kết nối bếp điện từ với nguồn điện

-  Bếp này chỉ được kết nối với nguồn điện bởi người có chuyên môn phù hợp. Trước khi kết nối, hãy đảm bảo:
1. Hệ thống dây điện trong nhà bạn phù hợp với công suất tiêu thụ của bếp.
 2. Điện áp nguồn đúng với thông số ghi trên nhãn kỹ thuật của sản phẩm.
 3. Tiết diện dây điện nguồn đủ khả năng chịu tải theo thông số trên nhãn kỹ thuật.
- Để đấu nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi nguồn, đầu nối trung gian làm giảm tiết diện dây hay thiết bị chia nguồn, vì có thể gây quá nhiệt và cháy nổ.
- Dây nguồn không được chạm vào các bộ phận nóng và phải được bố trí sao cho nhiệt độ của dây không vượt quá 75°C tại bất kỳ điểm nào.
-  Hãy tham khảo với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà bạn có phù hợp mà không cần thay đổi hay không. Mọi thay đổi chỉ được thợ điện có trình độ chuyên môn thực hiện.

Việc kết nối nguồn điện phải tuân thủ các tiêu chuẩn hiện hành, hoặc thông qua cầu dao 1 cực, theo sơ đồ kết nối minh họa bên dưới.



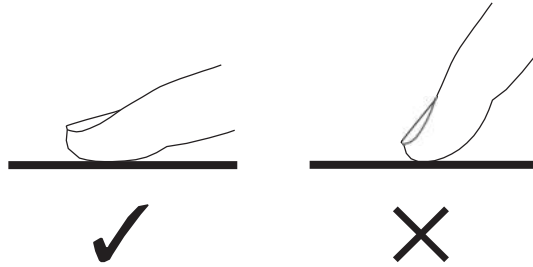
- Nếu dây nguồn bị hỏng hoặc cần thay thế, thì việc sửa chữa hoặc thay thế phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành để tránh mọi tai nạn.
- Nếu bếp được đấu nối trực tiếp vào nguồn điện, phải lắp đặt một cầu dao với khoảng hở tối thiểu 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Kỹ thuật viên lắp đặt phải đảm bảo kết nối điện chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
- Không uốn cong hoặc ép chặt dây nguồn.
- Dây nguồn cần được kiểm tra định kỳ và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.
- Dây màu vàng/xanh lá phải được nối đất cả ở phía nguồn điện và thiết bị.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ tai nạn nào xảy ra do sử dụng thiết bị không được nối đất hoặc do việc nối đất không đúng cách.
- Nếu bếp sử dụng ổ cắm, ổ cắm phải được lắp đặt ở vị trí dễ tiếp cận sau khi lắp đặt.

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


HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

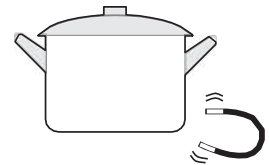
Điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản hồi với thao tác chạm, vì vậy bạn không cần nhấn mạnh.
- Sử dụng phần đầu ngón tay (bụng ngón tay), không dùng đầu ngón tay
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng "bíp" sau mỗi lần chạm.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không bị vật thể nào (ví dụ như dụng cụ nấu hoặc miếng vải) che phủ. Ngay cả một màng nước mỏng cũng có thể khiến bảng điều khiển khó thao tác.



Dụng cụ nấu bếp phù hợp với bếp điện từ

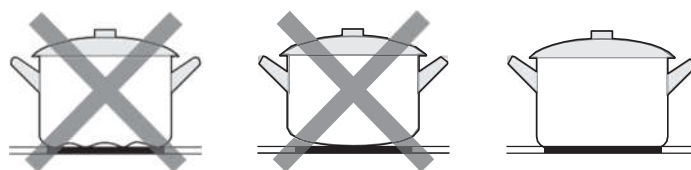
- ⚠ Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp cho bếp từ. Hãy tìm ký hiệu bếp từ trên bao bì hoặc ở mặt đáy nồi.
- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn xem có phù hợp hay không bằng cách thực hiện kiểm tra bằng nam châm. Đưa nam châm lại gần đáy nồi. Nếu nam châm bị hút, nồi phù hợp để dùng cho bếp từ..
- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Cho một ít nước vào dụng cụ nấu bạn muốn kiểm tra.
 2. Nếu biểu tượng  không nhấp nháy trên màn hình và nước đang được làm nóng, nghĩa là dụng cụ nấu 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.



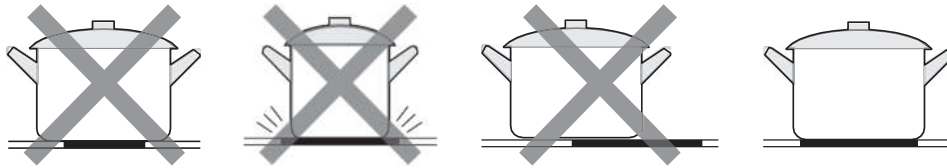
- Một số loại nồi và chảo trên thị trường không thích hợp để nấu bằng bếp điện từ. Vì chúng chỉ có một phần đáy bằng vật liệu sắt từ kết hợp cùng các phần bằng vật liệu khác nên những phần này có thể nóng lên ở các mức độ khác nhau hoặc có công suất thấp hơn. Trong một số trường hợp nhất định, khi đáy dụng cụ nấu ăn được làm chủ yếu bằng vật liệu phi sắt từ, bếp có thể không nhận ra dụng cụ nấu ăn và do đó không bật vùng nấu.



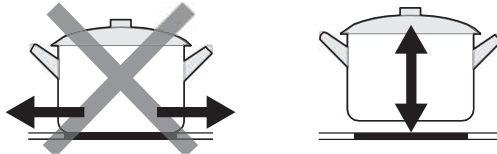
- Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh lõm chồm hoặc đế cong.



- 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 dụng cụ nấu có đường kính rộng hơn một chút sẽ cho hiệu quả nấu tối đa. Nếu quá nhỏ có thể làm giảm hiệu quả nấu. Luôn đặt nồi ở chính giữa vùng nấu..



- Luôn luôn nhắc dụng cụ nấu ra khỏi bếp– không kéo trượt, vì có thể làm trầy xước kính.



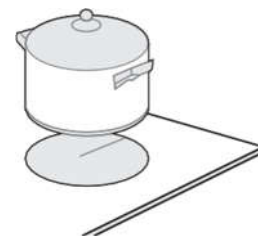
Các vùng nấu có thể tự động điều chỉnh với đường kính đáy của dụng cụ nấu trong một giới hạn nhất định. Tuy nhiên, đáy dụng cụ nấu phải đạt đường kính tối thiểu theo từng vùng nấu tương ứng. Để đạt hiệu quả nấu tốt nhất, hãy đặt dụng cụ nấu ở chính giữa vùng nấu.

Vùng nấu	Đường kính đáy của dụng cụ nấu cho bếp từ	
	Tối thiểu (mm)	Tối đa (mm)
200mm	140	200

Cách Sử Dụng

1. Bắt đầu nấu

1. Chạm và giữ nút **BẬT/TẮT**. Sau khi bật nguồn, còi báo kêu một tiếng, và màn hình hiển thị "-" hoặc "--", cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ.
2. Đặt một dụng cụ nấu phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng.
 - Đảm bảo đáy của dụng cụ nấu và bề mặt vùng nấu sạch và khô.



3. Điều chỉnh mức nhiệt bằng thanh trượt. Nếu không có gia nhiệt trong vòng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt



Nếu màn hình hiển thị nhấp nháy xen kẽ với mức công suất

Điều này có nghĩa là:

- Bạn chưa đặt dụng cụ nấu lên đúng vùng nấu hoặc,
- Dụng cụ nấu đang sử dụng không phù hợp với bếp từ hoặc,
- Dụng cụ nấu quá nhỏ hoặc chưa được đặt đúng tâm vùng nấu.

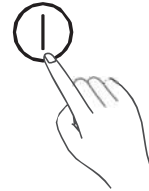
Trừ khi có một dụng cụ nấu phù hợp trên vùng nấu, nếu không bếp sẽ không nóng lên.

Màn hình hiển thị sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không có dụng cụ nấu phù hợp được đặt trên đó.

2. Hoàn tất quá trình nấu

1. Giảm mức nhiệt bằng cách trượt về mức 0.

2. Chạm và giữ nút BẬT/TẮT để tắt bếp. Sau khi tắt nguồn, bếp phát ra tiếng "bíp" và màn hình tắt hoàn toàn.



3. Cẩn thận với các bề mặt nóng

Ký hiệu H hoặc h sẽ hiển thị tại vùng nấu còn nóng và khi chạm vào.

Nó sẽ tự động biến mất khi mặt bếp nguội xuống mức an toàn. Bạn có thể tận dụng nhiệt dư này để tiết kiệm điện khi tiếp tục nấu bằng cách sử dụng vùng nấu vẫn còn nóng

H hoặc **h**



3. Khóa Bảng Điều Khiển

- Bạn có thể khóa bảng điều khiển để ngăn việc sử dụng không mong muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các vùng nấu).
- Khi bảng điều khiển bị khóa, tất cả các nút điều khiển ngoại trừ nút BẬT/TẮT và nút điều khiển khóa đều bị vô hiệu hóa.

Khóa bảng điều khiển

Nhấn giữ bất kỳ phím khóa trong 3 giây để kích hoạt chế độ khóa. Bếp sẽ phát ra một tiếng “bíp” để xác nhận và màn hình hẹn giờ hiển thị “Lo”. Khi bếp đang ở chế độ khóa, cả bảng điều khiển bên trái và bên phải đều bị khóa.

Mở Khóa bảng điều khiển

Nhấn giữ bất kỳ phím khóa trong 3 giây để hủy chế độ khóa. Bếp sẽ phát ra một tiếng “bíp” để xác nhận và màn hình hẹn giờ trở về hiển thị bình thường.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các nút điều khiển đều bị tắt ngoại trừ nút BẬT/TẮT và nút KHÓA, bạn luôn có thể tắt bếp bằng nút BẬT/TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng khi cần tiếp tục sử dụng bạn phải mở khóa trước trong thao tác tiếp theo.

4. Điều khiển hẹn giờ

Bằng cách điều khiển thời gian hoạt động của vùng gia nhiệt bằng chức năng hẹn giờ, vùng nấu sẽ tự động tắt khi thời gian hẹn giờ kết thúc.

Thời gian hẹn giờ có thể cài đặt trong khoảng từ 1 đến 99 phút.

Cài đặt hẹn giờ để tắt một vùng nấu

1. Nhấn phím Hẹn giờ để vào chế độ cài đặt hẹn giờ.

Bếp sẽ phát ra một tiếng bíp, và màn hình hiển thị số nhấp nháy. Khi ở chế độ này lần đầu, thời gian hẹn giờ mặc định là 10 phút.



2. Nửa dưới của thanh trượt dùng để giảm thời gian. Nửa trên dùng để tăng thời gian. Khi chạm nhanh sẽ thay đổi thời gian từng 1 phút, nếu chạm và giữ thì thời gian sẽ thay đổi nhanh theo bội số 10 phút, kèm theo tiếng bíp báo hiệu; sau khoảng 500 ms, thời gian sẽ tiếp tục thay đổi nhanh.



3. Nếu không thực hiện thao tác trong vòng 3 giây liên tiếp, chế độ cài đặt hẹn giờ sẽ tự động thoát. Nếu thời gian hẹn giờ khác 0, bếp sẽ phát ra 2 tiếng bíp để báo hiệu hẹn giờ đã được kích hoạt. Ngược lại, nếu thời gian được cài đặt là 0, chức năng hẹn giờ sẽ bị tắt.

4. Nhấn và giữ phím Hẹn giờ trong 3 giây để hủy chức năng hẹn giờ.



Vùng nấu khác vẫn tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.



5. Sử dụng chức năng Nấu với công suất tối đa

Kích hoạt chức năng nấu với công suất tối đa

1. Chạm vào phím **(B)** nấu với công suất tối đa. Đảm bảo màn hình hiển thị "b", đồng thời màn hình hẹn giờ sẽ đếm ngược thời gian tăng nhiệt độ còn lại.



Hủy chức năng nấu với công suất tối đa

1. Chạm vào thanh trượt của vùng nấu mà bạn muốn hủy nấu với công suất tối đa.
2. Hủy chức năng Nấu với công suất tối đa bằng cách chạm vào phím **(B)**




- Chức năng nấu với công suất tối đa có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.
- Vùng nấu trở về mức công suất ban đầu sau 10 phút.
- Nếu mức nhiệt ban đầu bằng 0, nó sẽ trở về mức 9 sau 10 phút.

6. Thời gian Hẹn Giờ Mặc Định

Tự động tắt là một chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt bếp trong quá trình nấu. Thời gian nấu mặc định cho các mức công suất khác nhau được hiển thị trong bảng bên dưới:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bộ hẹn giờ nấu mặc định (giờ)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Khi dụng cụ nấu được lấy ra, bếp từ có thể ngừng làm nóng ngay lập tức và sẽ tự động tắt sau 1 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	Lưu ý quan trọng
Vết bẩn hàng ngày trên kính. (dầu vân tay, vết ố, vết bẩn do thức ăn hoặc thức ăn bị tràn ra)	<ol style="list-style-type: none"> Tắt nguồn bếp. Dùng chất tẩy rửa bếp khi kính vẫn còn ấm (nhưng không quá nóng!) Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. Bật lại nguồn điện cho bếp. 	<ul style="list-style-type: none"> Khi đã tắt bếp, đèn cảnh báo bề mặt nóng có thể không hiển thị, nhưng vùng nấu vẫn có thể còn nóng. Cần hết sức cẩn thận. Các loại miếng chà cứng, một số miếng chà nylon và chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh có thể làm xước mặt kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc miếng chà của bạn có phù hợp hay không. Không bao giờ để lại cặn chất tẩy rửa trên mặt bếp vì có thể làm ố kính.
Nước sôi trào, đồ ăn chảy, hoặc vết đường nóng chảy trên mặt kính	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng dao trộn bột, dao vét hoặc dao cạo lưỡi lam thích hợp cho bếp kính từ, nhưng cẩn thận với bề mặt vùng nấu nóng:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tắt nguồn điện của bếp tại cầu dao. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ cạo nghiêng khoảng 30° và cạo vết bẩn về vùng mát của mặt bếp. Lau sạch vết bẩn bằng khăn lau hoặc khăn giấy. Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 “Mỗi khi vệ sinh bề mặt kính” ở trên 	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ càng sớm càng tốt các vết đường nóng chảy hoặc thực phẩm trào ra. Nếu để nguội trên mặt kính, vết bẩn có thể rất khó tẩy hoặc gây hư hỏng vĩnh viễn cho mặt kính. Nguy cơ đứt tay: Khi rút nắp an toàn, lưỡi dao rất sắc. Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn cất giữ an toàn, ngoài tầm tay của trẻ em
Thức ăn tràn ra các nút điều khiển cảm ứng	<ol style="list-style-type: none"> Tắt nguồn bếp. Thấm nước phần bị tràn ra. Lau vùng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển ẩm hoặc vải sạch. Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy. Bật lại nguồn điện cho bếp. 	<ul style="list-style-type: none"> Bếp có thể phát ra tiếng “bíp” và tự tắt, các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên bề mặt. Luôn đảm bảo bảng điều khiển được lau khô hoàn toàn trước khi bật lại bếp

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong quá trình sử dụng bếp có thể xảy ra lỗi hoặc sự cố. Bảng dưới đây trình bày các nguyên nhân có thể xảy ra và hướng dẫn cách khắc phục. Bạn nên đọc kỹ các bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và chi phí có thể phát sinh khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
Không thể bật bếp từ.	Không có nguồn điện.	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem ở nhà hoặc trong khu vực của bạn có bị mất điện không. Nếu bạn đã kiểm tra tất cả mọi thứ và vẫn xảy ra sự cố, hãy gọi cho một kỹ thuật viên có trình độ.
Bảng điều khiển không phản hồi.	Các nút điều khiển bị khóa.	Mở khóa bảng điều khiển. Xem phần "Hướng dẫn sử dụng" để được hướng dẫn.
Bảng điều khiển khó 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 khu vực bảng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần bụng ngón tay khi chạm vào các phím điều khiển
Mặt kính bị trầy xước.	Dụng cụ nấu có cạnh thô. Sử dụng miếng chà hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn không phù hợp.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và mịn. Xem phần "Dụng cụ nấu bếp phù hợp" và phần "Vệ Sinh Và Bảo Dưỡng".
Một số dụng cụ nấu phát ra tiếng lộp cộp hoặc leng keng trong khi nấu.	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu ăn của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Đây là hiện tượng bình thường đối với dụng cụ nấu và không phải là lỗi.
Bếp từ phát ra tiếng ù nhẹ khi sử dụng ở mức nhiệt cao.	Điều này xuất phát từ nguyên lý hoạt động của công nghệ cảm ứng từ	Đây là hiện tượng bình thường. Âm thanh sẽ giảm dần hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức nhiệt
Tiếng ồn của quạt tản nhiệt của bếp.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp đã hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử bị quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả khi bạn đã tắt bếp.	Đây là hiện tượng bình thường và không cần hành động gì thêm. Không được ngắt nguồn điện của bếp khi quạt đang chạy.
Dụng cụ nấu không nóng và màn hình hiển thị ký hiệu cảnh báo	Bếp không nhận diện được nồi vì nồi không phù hợp cho bếp từ. Dụng cụ nấu quá nhỏ so với vùng nấu hoặc chưa được đặt đúng tâm vùng nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp cho bếp điện từ. Xem "Dụng cụ nấu bếp phù hợp". Đặt dụng cụ nấu ở giữa và đảm bảo rằng phần đáy phù hợp với kích thước của vùng nấu.
Bếp hoặc một vùng nấu tự động tắt, phát ra tiếng bíp và hiển thị mã lỗi (Mã lỗi thường hiển thị xen kẽ với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ)	Lỗi kỹ thuật.	Ghi lại các chữ cái và số của mã lỗi, ngắt cầu dao nguồn bếp, và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.

Hiển thị lỗi và hướng dẫn kiểm tra

Bếp từ được trang bị chức năng tự chẩn đoán. Với chức năng này, kỹ thuật viên có thể kiểm tra hoạt động của nhiều bộ phận mà không cần tháo rời bếp từ khỏi bề mặt lắp đặt.

(1) Xử lý sự cố

Mã lỗi xảy ra trong quá trình khách hàng sử dụng & Giải pháp;

Mã lỗi	Vấn đề	Giải pháp
Không tự phục hồi		
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – hồ mạch	• Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ mặt kính.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – ngắn mạch	
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính.	
C1	Nhiệt độ cảm biến mặt kính quá cao.	• Chờ nhiệt độ mặt kính trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị.
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – hồ mạch.	• Thay thế bo mạch nguồn.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – ngắn mạch.	
C2	Nhiệt độ IGBT quá cao.	• Chờ nhiệt độ của IGBT trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để bật lại bếp. Kiểm tra xem quạt có chạy êm 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 không. Chỉ bật lại bếp sau khi nguồn điện đã ổn định.
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 nguồn. Thay thế bo mạch nguồn hoặc bo mạch hiển thị.
EF	Lỗi tràn.	• Kiểm tra xem có nước trên bảng điều khiển hay không. • Lau sạch và lau khô khi có nước ở vùng nấu.

(2) Hư hỏng cụ thể & Giải pháp

Lỗi	Sự cố	Giải pháp A	Giải pháp B
Đèn LED không sáng khi bếp được cấp nguồn.	Không có nguồn điện.	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có hoạt động bình thường không	
	Bo mạch nguồn và bo mạch hiển thị bị hỏng	Kiểm tra kết nối.	
	Bo mạch nguồn bị hỏng	Thay thế bo mạch nguồn.	
	Bo mạch hiển thị bị hỏng	Thay thế bo mạch hiển thị	
Một số phím 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 của hút khí hoặc lỗ thông hơi có thể bị chặn.	
	Quạt có vấn đề.	Kiểm tra xem quạt có chạy trơn tru không; nếu không, hãy thay thế quạt.	
	Bo mạch nguồn bị hỏng.	Thay thế bảng nguồn.	
Quá trình gia nhiệt đột ngột dừng lại và nghe thấy một tiếng bíp mỗi giây.	Không đúng dụng cụ nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu thích hợp (tham khảo hướng dẫn sử dụng).	Mạch phát hiện dụng cụ nấu bị hỏng, thay thế bo mạch nguồn.
	Đường kính dụng cụ nấu quá nhỏ.		
	Cầu chì nhiệt bị đứt	Thay thế cầu chì nhiệt.	
Động cơ quạt phát ra âm thanh bất thường.	Mô tơ 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 bất kỳ nguy hiểm và hư hỏng nào đối với bếp.

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, nút 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!