

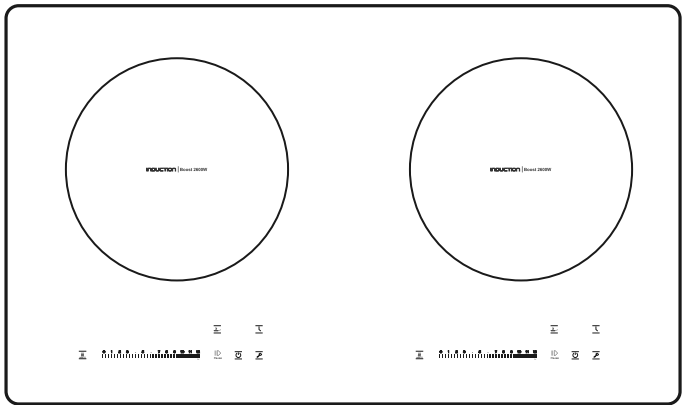
**EU-T508Max, EU-TE509Max**  
**EU-T726Pro, EU-TE728Pro**  
**EU-T708Pro, EU-T568Max**

# **INFRARED INDUCTION**

## **Instruction Manual**

EN Infrared - induction hob  
VN Bếp điện từ

02-27  
28-51



Please read this manual carefully  
before using the infrared induction hob  
Keep this manual for future reference.

# **Phần 1. Cảnh báo An toàn**

## **Cảnh báo an toàn**

**An toàn của bạn là rất quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc cẩn thận thông tin bên dưới trước khi lắp đặt hoặc sử dụng bếp của bạn.**

## **Lắp đặt**

### **Rủi ro bị điện giật**

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn cấp điện trước khi thực hiện bất kỳ công việc hoặc bảo trì.
- Kết nối với hệ thống nối đất tốt là thiết yếu và bắt buộc.
- Những thay đổi tại hệ thống dây điện bên trong phải được thực hiện bởi một thợ điện lành nghề.
- Không tuân thủ những khuyến nghị này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

### **Rủi ro bị thương tích**

- Cẩn thận - các cạnh của bảng điều khiển khá sắc.
- Nếu không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

### **Những hướng dẫn an toàn quan trọng**

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.

- Không đặt hay để các vật liệu hoặc sản phẩm dễ bốc cháy trên thiết bị này bất cứ lúc nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt bếp ăn vì nó có thể giảm chi phí lắp đặt của bạn.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các hướng dẫn dành cho phần lắp đặt.
- Thiết bị này phải được lắp đặt đúng cách và nối đất bởi một người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này phải được kết nối với mạch điện bao gồm một công tắc riêng có thể ngắt kết nối hoàn toàn với nguồn điện.
- Không lắp đặt đúng cách thiết bị có thể làm mất quyền lợi bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý.

## **Vận hành và bảo trì**

### **Rủi ro bị điện giật**

- Không nấu trên bếp bị vỡ hoặc bị nứt bề mặt. Nếu bề mặt của bếp bị vỡ hoặc nứt, ngay lập tức ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện chính (công tắc trên tường) và liên hệ với một kỹ thuật viên có trình độ.
- Tắt bếp ăn tại công tắc ở trên tường trước khi Vệ sinh hoặc bảo trì.
- Không tuân thủ những khuyến nghị này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

## **Gây hại cho sức khỏe**

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

## **Rủi ro từ bề mặt nóng**

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận tiếp xúc của thiết bị này sẽ đủ nóng để gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với lớp kính gốm cho đến khi bề mặt nguội hẳn.
- Cảnh thận: Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nung nóng.
- Để xa tầm với của trẻ em.
- Tay cầm xoong chảo có thể bị nung nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm xoong nồi nằm trên các khu vực nấu ăn đang bật. Để tay cầm xa tầm tay của trẻ em.
- Không tuân thủ những khuyến nghị này có thể dẫn đến

cháy và bỏng nước.

## **Rủi ro bị thương tích**

- Lưỡi sắc như dao cạo của dụng cụ nạo bề mặt bếp sẽ lộ ra khi nắp an toàn được rút lại. Sử dụng một cách cẩn thận và luôn bảo quản an toàn, xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không sử dụng thận trọng có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

## **Hướng dẫn an toàn quan trọng**

- Không bao giờ lơ là khi sử dụng thiết bị. Việc nước sôi tạo ra hơi nóng và những vệt bắn dầu mỡ có thể bốc cháy.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị của bạn làm bề mặt làm việc hoặc cất đồ.
- Không bao giờ để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng nào ở trên thiết bị.
- Không đặt hoặc để bất kỳ vật có thể nhiễm từ 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 thiết bị.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các khu vực nấu và bếp như được mô tả trong sách hướng dẫn này. Không lệ thuộc

vào tính năng phát hiện chảo để tắt khu vực nấu khi bạn lấy chảo ra.

- Không cho phép trẻ em nghịch thiết bị hoặc ngồi, đứng hay trèo lên thiết bị.
- Không cất các đồ vật mà trẻ thích trong ngăn tủ phía trên bếp nấu. Trẻ con trèo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ một mình hoặc không có người trông coi trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người bị khuyết tật có khả năng sử dụng thiết bị hạn chế cần có người có trách nhiệm và đủ năng lực để hướng dẫn sử dụng. Người hướng dẫn nên hài lòng khi họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc người xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng máy hơi nước để làm sạch bếp ăn.
- Không đặt hoặc thả vật nặng lên bếp ăn.
- Không được đứng lên trên bếp của bạn.
- Không sử dụng chảo có các cạnh lởm chởm hoặc kéo chảo trên bề mặt kính gốm vì điều này có thể làm xước kính.
- Không sử dụng giẻ cọ rửa hoặc bất kỳ loại chất tẩy rửa mài mòn mạnh nào khác để làm sạch bếp ăn, vì chúng có thể làm xước lớp kính gốm.

- Nếu cấp nguồn bị hỏng, nó cần phải được thay thế bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và những mục đích tương tự như: - các khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc; - nhà trang trại; - khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân cư khác; - môi trường phòng ngủ và bữa sáng.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tinh thần hay thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn cũng như hiểu được các rủi ro có liên quan. Trẻ nhỏ không được chơi với thiết bị. Trẻ nhỏ không thực hiện việc vệ sinh và bảo trì nếu không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Nấu ăn không có người giám sát trên bếp với mỡ hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến cháy. **ĐỪNG BAO GIỜ** cố gắng dập lửa bằng nước, nhưng hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa, ví dụ như bằng nắp hoặc chăn chữa cháy.

## Phần 2. Lắp đặt

### Hướng dẫn Lắp đặt

Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối theo đúng các quy định hiện hành. Sau khi mở thiết bị, hãy đảm bảo không có hư hỏng nào nhìn thấy được. Nếu nó đã bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, **KHÔNG SỬ**

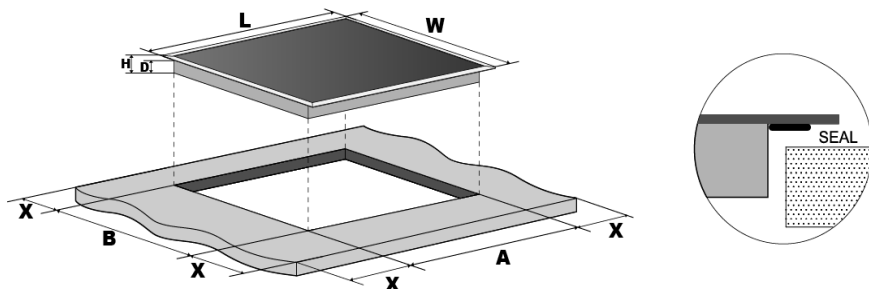
## DỤNG, hãy liên hệ ngay với nơi bạn mua hàng.

### Lựa chọn thiết bị lắp đặt

-Cắt bề mặt làm việc theo các kích thước trong bản vẽ.

-Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, khoảng trống tối thiểu 5 cm xung quanh lỗ thoát gió phải được giữ nguyên.

-Đảm bảo độ dày của bề mặt làm việc ít nhất 30mm. Vui lòng chọn bề mặt làm việc bằng vật liệu chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn gây ra bởi bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình bên dưới:

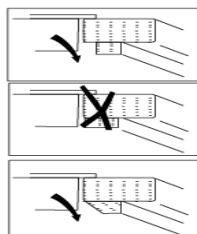
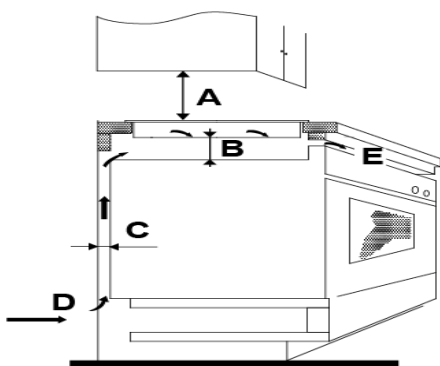


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU-T508Max							
EU-TE509Max							
EU-T708Pro	730	430	58	54	685+5	385+5	50 phút
EU-T726pro					-0	-0	
EU-TE728pro							
EU-T568Max							

Bất cứ trường hợp nào, phải đảm bảo bếp điện được thông gió tốt và không khí vào và ra không bị tắc nghẽn. Đảm bảo bếp điện ở trong trạng thái hoạt động tốt. Như hình bên dưới:



Lưu ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp điện và tủ bát phía trên bếp điện ít nhất phải là 760mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760mm	Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 20mm	Cửa khí vào	Cửa thoát khí 5mm

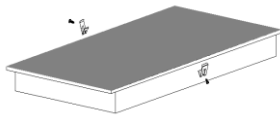
## Trước khi xác định các giá cố định

Thiết bị phải được đặt trên bề mặt nhẵn, chắc chắn (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên bảng điều khiển nhô ra khỏi bếp.

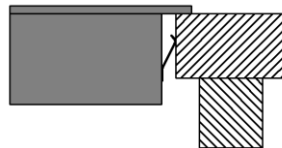
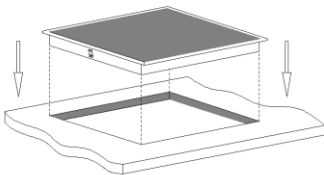
### Bộ dụng cụ Lắp đặt Dễ dàng

Có một gói bộ dụng cụ Lắp đặt dễ dàng cho mỗi bếp, bao gồm 2 chiếc kẹp cố định và 2 chiếc vít. Hãy tìm gói bộ dụng cụ lắp đặt dễ dàng trước.

**Cố định kẹp cho bếp:** Chèn các kẹp cố định vào lỗ cố định đã dành riêng dọc hai bên của lớp bọc, cố định kẹp vào lớp bọc bằng vít, sau đó lắp bếp vào tủ / bề mặt làm việc.



**Cố định bếp vào tủ:** Lắp bếp vào tủ / bề mặt làm việc như sơ đồ dưới đây, kẹp gắn ở hai bên có thể đảm bảo sự vững chắc cho bếp.



## Kết nối bếp với nguồn điện chính

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc với một cầu dao đơn cực.

**Thiết bị có công suất định mức lớn và phải được kết nối với điện bởi thợ điện có chuyên môn.**

### Ghi chú:

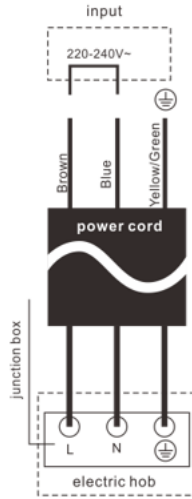
1. Nếu cáp bị hỏng hoặc cần thay thế, việc này phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ hậu mãi sử dụng dụng cụ thích hợp để tránh bất kỳ tai nạn nào.
2. Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện chính, một cầu dao điện đa cực phải được lắp đặt với khoảng cách tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm.
3. Người lắp đặt phải đảm bảo đã được thực hiện kết nối điện chính xác và đã tuân thủ với các quy

định về an toàn.

4. Cáp nối không bị uốn cong hoặc đè nén.

5. Cáp nối phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

**Phương pháp kết nối như được hiển thị bên dưới.**



## Lưu ý

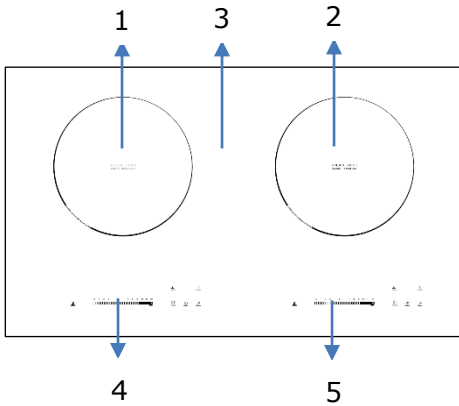
1. **Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.** Vui lòng không tự mình tiến hành thực hiện.
2. Bếp điện không nên gắn liền với thiết bị làm mát, máy rửa bát và lò vi sóng.
3. Bếp điện phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn nhằm Booster độ tin cậy của nó.
4. Tường và khu vực tạo nhiệt phía trên bề mặt làm việc phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh bất kỳ thiệt hại nào, sự sắp xếp giữa các lớp và chất kết dính phải được nhiệt kháng cự.
6. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
7. Bếp điện này chỉ có thể được kết nối với nguồn điện có trở kháng hệ thống không quá 0,427  $\Omega$ .  
Trong trường hợp cần thiết, vui lòng tham khảo ý kiến của cơ quan cung cấp để biết thông tin về trở kháng của hệ thống.

**Ghi chú:** Đối với một số model, có thể sử dụng với dây nguồn có phích cắm. Nếu vậy, bạn có thể cắm trực tiếp vào ổ cắm. Vui lòng rút dây nguồn ra sau khi sử dụng, đối với những model dây nguồn có phích cắm.

## Phần 3. Hướng dẫn Vận hành

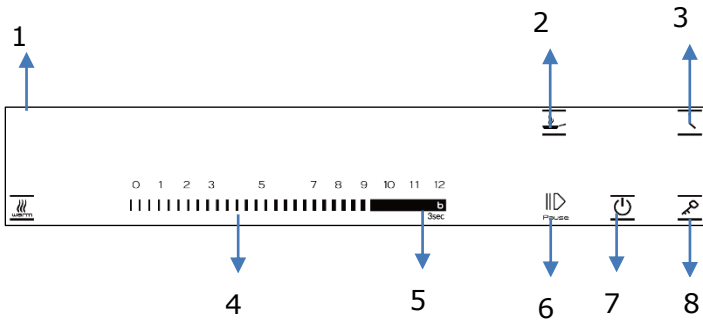
# Tổng quan về sản phẩm

Model: EU-T508Max /EU-T708Pro / EU-T726pro/ EU-T568Max



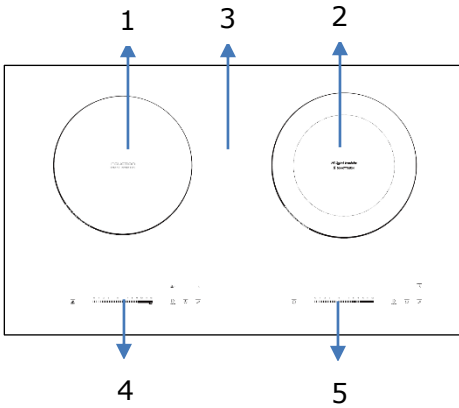
1. Khu vực cảm ứng tăng từ 2200W lên 2800W
2. Khu vực cảm ứng tăng từ 2200W lên 2800W
3. Tấm kính gốm
4. Bảng điều khiển vùng nấu ăn số 1
5. Bảng điều khiển vùng nấu ăn số 2

## Bảng điều khiển



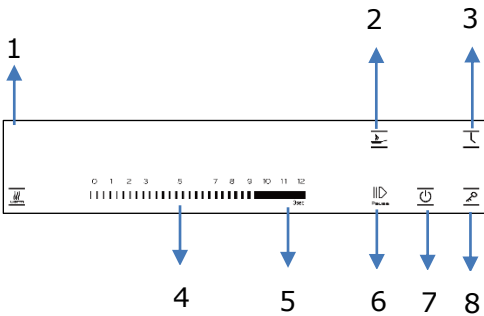
1. Nút điều khiển chức năng giữ ấm
2. Nút điều khiển chức năng chiên rán
3. Nút điều khiển hẹn giờ
4. Thanh trượt điều khiển Mức độ nóng / hẹn giờ
5. Nút điều khiển tăng cường công suất
6. Nút điều khiển chức năng tạm dừng
7. Nút BẬT / TẮT
8. Nút điều khiển Khóa a trẻ em

## Mô hình: EU-TE509Max / EU-TE728pro

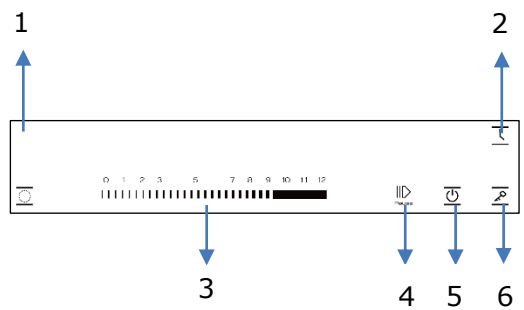


1. Khu vực cảm ứng tăng từ 2200W lên 2800W
2. Khu vực gốm đôi 1100W/2200W
3. Tấm kính gốm
4. Bảng điều khiển vùng nấu ăn số 1
5. Bảng điều khiển vùng nấu ăn số 2

### Bảng điều khiển



1. Nút điều khiển chức năng giữ ấm
2. Nút điều khiển chức năng chiên rán
3. Nút điều khiển hẹn giờ
4. Thanh trượt điều khiển Mức độ nóng / hẹn giờ
5. Nút điều khiển tăng cường công suất
6. Nút điều khiển chức năng tạm dừng
7. Nút BẬT / TẮT
8. Nút điều khiển Khóa trẻ em



1. Nút điều khiển vùng mở rộng
2. Nút điều khiển hẹn giờ
3. Thanh trượt điều khiển Mức độ nóng / hẹn giờ
4. Nút điều khiển chức năng tạm dừng
5. Nút BẬT / TẮT
6. Nút điều khiển Khóa trẻ em

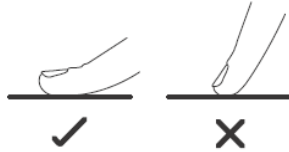
**Ghi chú:** Sơ đồ sản phẩm trong phần hướng dẫn sử dụng chỉ để tham khảo, có thể có một chút khác biệt do liên tục cải tiến sản phẩm.

## Trước khi sử dụng bếp mới

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt chú ý đến phần ‘Cảnh báo An toàn’.
- Loại bỏ bất kỳ màng bảo vệ nào có thể vẫn còn trên bếp điện mới của bạn.

## Sử dụng Điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản ứng với cảm ứng, vì vậy bạn không cần phải tạo bất kỳ áp lực nào.
- Dùng mặt trong ngón tay, không phải đầu 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 dị vật (ví dụ như đồ dùng hoặc vải) che chúng. Ngay cả một lớp màng nước mỏng cũng có thể khiến bộ điều khiển hoạt động khó khăn.



## Lựa chọn Dụng cụ nấu ăn phù hợp




• Chỉ sử dụng dụng cụ nấu nướng có đế phù hợp với bếp từ. Tìm kiếm biểu tượng cảm ứng ở trên bao bì hoặc ở dưới cùng của cái chảo.

• Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không bằng cách thực hiện một bài kiểm tra nam châm. Di chuyển nam châm về phía đế của chảo. Nếu nó có lực hút mạnh, chảo phù hợp dùng cho bếp từ.

• Nếu bạn không có nam châm:

1. Cho một ít nước vào chảo bạn muốn kiểm tra.

2. Nếu biểu tượng  không nhấp nháy trên màn hình và nước đang nóng, tức là chảo phù hợp.

• Dụng cụ nấu nướng được làm từ các vật liệu sau đây không phù hợp cho bếp từ: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm, đất nung.

• Mặt bếp từ được làm bằng kính gốm, nhẵn, nhiệt lượng sinh ra từ cuộn dây cảm ứng từ làm nóng dụng cụ nấu chứ không làm nóng bề mặt nấu. Nhiệt từ dụng cụ nấu được truyền đến thức ăn.

• Chỉ sử dụng chảo kim loại được thiết kế đặc biệt và/hoặc được chấp thuận để sử dụng trên bếp từ là điều rất quan trọng. Không bao giờ để hộp nhựa hoặc melamine tiếp xúc với khu vực đun nóng.

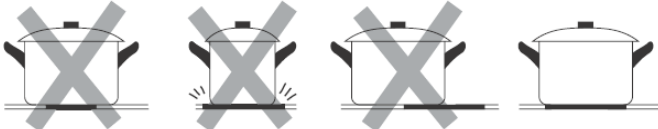
• Bếp từ có thể không phát hiện được chảo có đường kính nhỏ hơn 160mm.



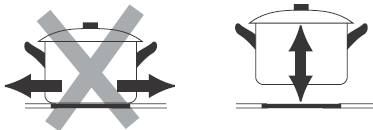
Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh lởm chởm hoặc dễ cong.



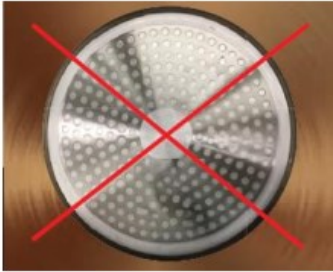
Đảm bảo rằng đáy chảo của bạn nhẵn, nằm phẳng trên mặt kính và có cùng kích thước với khu vực nấu. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu quả có thể thấp hơn mong đợi. Luôn đặt chảo của bạn vào chính giữa của khu vực nấu.



Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp điện - không kéo trượt do điều đó có thể làm xước kính.



**Ghi chú:** Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại nồi, chảo nào cho Bếp gốm.




**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

## Để bắt đầu nấu ăn

1. Sau khi bếp được kết nối với điện và bật nguồn.

**Chạm nút điều khiển BẬT / TẮT  rồi bạn sẽ nghe thấy một “tiếng bíp” khi bật bếp.**

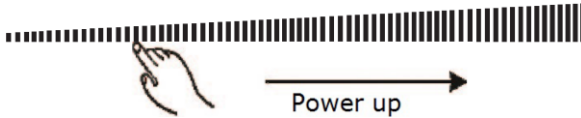
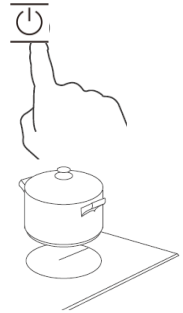
Bây giờ bếp đang trong chế độ Chờ, tất cả các nút báo cài đặt nhiệt và nút báo cài đặt hẹn giờ sẽ hiển thị “-”

2. Đặt chảo thích hợp lên khu vực nấu bạn muốn sử dụng.

• Đảm bảo đáy chảo và bề mặt khu vực nấu ăn sạch sẽ và khô ráo.

3. Cài đặt mức gia nhiệt của khu vực nấu

• Bạn có thể điều chỉnh cài đặt nhiệt bằng cách chạm vào thanh trượt điều khiển của khu vực nấu bạn muốn sử dụng,





### Ghi chú:

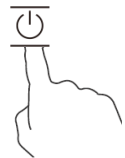
1. Sau khi kết nối với điện, khi bật nguồn, báo động của bếp sẽ kêu bíp một lần, tất cả đèn báo sáng lên trong vòng 1 giây rồi tắt đi.
2. Khi bếp ở chế độ Chờ, nếu không có bất kỳ hoạt động nào trong vòng 1 phút, bếp điện sẽ tự động tắt, báo động của bếp sẽ kêu bíp một lần.
3. Để bật bếp, nhấn nút điều khiển BẬT / TẮT và giữ khoảng 1-3 giây; Để tắt nó, bạn chỉ cần nhấn lại nút BẬT / TẮT một lần nữa.
4. Mức công suất có thể được điều chỉnh từ 0 đến 12, cài đặt mặc định là ở mức 5.
5. Chỉ báo cài đặt nhiệt của khu vực đã chọn sẽ nhấp nháy khi điều chỉnh. Sau khi điều chỉnh, số ở phần chỉ báo sẽ nhấp nháy trong 5 giây và sau đó sẽ dừng nhấp nháy tiếp, khi đó việc cài đặt đã xác nhận.

## Tắt bếp

1. Bạn có thể tắt khu vực nấu bằng việc điều chỉnh cài đặt nhiệt đến

cấp độ 0, nút báo sẽ hiển thị “-”. - 

2. Bạn cũng có thể tắt bếp bằng nhấn vào nút điều khiển BẬT / TẮT 



**Ghi chú:** Nếu bị cắt điện trong khi nấu, tất cả cài đặt sẽ bị hủy bỏ.

Quạt làm mát sẽ vẫn bật trong khoảng 1 phút sau khi tắt bếp.

## Sử dụng khu vực đun nóng lớn-Bếp hồng ngoại


Một số model bếp gồm có thể có một hoặc một số khu vực nấu ăn mở rộng (Khu vực kép), các khu vực mở rộng này có thể cung cấp khu vực nấu lớn hơn và nhiệt bổ sung để phù hợp với các kích thước chảo nấu khác nhau.

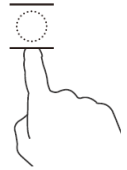
**Để sử dụng Khu vực mở rộng khi bếp đang làm việc, thực hiện các bước sau đây:**

1. Chọn và kích hoạt khu vực nấu mà bạn muốn sử dụng khu vực mở rộng, cho những khu vực nấu có tính năng này.

**Đối với mô hình EU-TE509Max / EU-TE728pro**

Chạm vào thanh trượt điều khiển tương ứng khu vực đun nóng để kích hoạt nó cho việc điều chỉnh.

2. Khu vực trung tâm sẽ được bật khi điều chỉnh nhiệt lần đầu tiên đối khu vực nấu mở rộng.
3. Khi khu vực đun nóng được chọn và hoạt động (nút báo mức công suất nhấp nháy), nhấn vào nút điều khiển khu vực mở rộng  để kích hoạt các yếu tố đun nóng mở rộng nhằm có được một khu vực đun lớn.



**Ghi chú:**

1. Bằng cách liên tục chạm vào nút điều khiển, khu vực mở rộng sẽ hoạt động với cách thức như sau:  
-Khu vực kép: “Khu vực trung tâm-kép-trung tâm- kép-trung tâm ...”
2. Khi Khu vực kép hoạt động, nút báo chức năng khu vực kép được bật lên.

## Sử dụng Chức năng Booster-Bếp cảm ứng từ

Một số model bếp cảm ứng có thể có một hoặc một số khu vực nấu có chức năng Booster. Bạn có thể dùng chức năng “Booster” để thúc đẩy công suất của khu vực nấu liên quan lên mức công suất tối đa trong vòng 5 phút. Chức năng này có thể giảm thời gian nấu nướng, tiện lợi cho việc nấu nướng khi vội vàng!

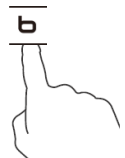
**Để sử dụng chức năng Booster khi bếp cảm ứng hoạt động:**

1. Chọn và kích hoạt khu vực nấu mà bạn muốn sử dụng Booster, đối với những khu vực nấu có tính năng này.


**Đối với model EU-T508Max / EU-T708Pro / EU-T726pro / EU-TE509Max / EU-TE728pro/ EU-T568Max:**

Chạm vào thanh trượt điều khiển tương ứng khu vực đun để kích hoạt phục vụ việc điều chỉnh.

2. Khi khu vực đun được chọn và hoạt động (nút báo mức công suất sẽ nhấp





nháy), Nhấn vào nút điều khiển chức năng Booster tương ứng  trong vòng trong 3 giây, nút báo khu vực đun sẽ hiển thị “b” và nhấp nháy trong 5 giây rồi ngừng nhấp nháy, khi đó chức năng Booster sẽ được kích hoạt.

**Ghi chú:** Chức năng Booster sẽ kéo dài trong vòng 5 phút. Sau khi kết thúc việc Booster, khu vực nấu sẽ quay trở lại với phần cài đặt ban đầu.

### Hủy bỏ chức năng Booster


-Thực hiện các bước ở trên đối với chức năng Booster đang hoạt động một lần nữa khi chức năng này đang hoạt động có thể hủy bỏ chức năng Booster.

-Bạn cũng có thể hủy bỏ chức năng Booster bằng cách điều chỉnh cài đặt mức công suất.

## Sử dụng chức năng chiên rán-Bếp cảm ứng từ

Một số model bếp cảm ứng từ sẽ có chức năng chiên rán, chức năng này có thể chuyển trực tiếp khu vực nấu sang mức nhiệt độ tối đa để giảm thời gian nấu nướng của bạn.


Để kích hoạt chức năng chiên rán **khi bếp đang làm việc**, vui lòng thực hiện các bước sau đây:

1. Chạm vào nút chức biểu tượng  của khu vực nấu mà bạn muốn sử dụng.
2. Cài đặt nhiệt độ mặc định là 260 °C, bạn có thể nhấn vào thanh trượt điều khiển cài đặt mức công suất để điều chỉnh nó trong khoảng từ 60°C-260 °C trong vòng tròn tùy thuộc vào nhiệt độ bạn muốn.

### Ghi chú:

1. Trong chức năng chiên rán, bếp hoạt động ở mức nhiệt độ mặc định là 260 °C, đèn LED 4 chữ số sẽ hiển thị “260C”.
2. Khi chức năng chiên rán hoạt động, đèn báo chức năng chiên rán sẽ bật.

### Hủy bỏ chức năng Xào


1. Nhấn vào nút điều khiển chức năng chiên rán vào một lần nữa  để hủy bỏ chức năng này, sau đó khu vực nấu sẽ trở về cài đặt công suất ban đầu.

2. Bạn sẽ phải hủy chức năng chiên rán trước rồi mới có thể chuyển sang chức năng Giữ ấm hoặc Booster.

## Sử dụng chức năng Giữ ấm-Bếp cảm ứng từ

Một số model bếp cảm ứng sẽ có chức năng giữ ấm giúp nó rất thuận tiện cho người dùng giữ thực phẩm ở nhiệt độ mong muốn trong một khoảng thời gian.


Để kích hoạt chức năng Giữ ấm **khi bếp đang hoạt động**, vui lòng thực hiện các bước sau đây:

1. Nhấn vào nút chức năng Giữ ấm  của khu vực nấu bạn muốn sử dụng.
2. Cài đặt nhiệt độ mặc định là 45 °C, bạn có thể nhấn nút chức năng giữ ấm một lần nữa để điều chỉnh nó trong khoảng từ 45,65, 85 °C trong vòng tròn tùy thuộc vào nhiệt độ bạn muốn.

### Ghi chú:

- 1 Trong chức năng giữ ấm, bếp hoạt động tại mức nhiệt độ mặc định là 45 °C.
2. Khích chức năng giữ ấm đang hoạt động, nút báo chức năng giữ ấm sẽ sáng lên.
3. Bằng cách nhấn vào nút điều khiển giữ ấm liên tục, khu vực nấu sẽ hoạt động theo trình tự sau:  
-Khu vực nấu ăn: “45 °C -65 °C -85 °C -Hủy bỏ-45 °C -65 °C -85 °C -Hủy bỏ...”


### Hủy bỏ chức năng Giữ ấm

1. Chạm vào nút điều khiển việc Giữ ấm  lần nữa cho đến khi nó được hủy bỏ chức năng giữ ấm, sau đó khu vực nấu sẽ trở về cài đặt công suất ban đầu.
2. Bạn sẽ phải hủy bỏ chức năng giữ ấm trước tiên, rồi mới có thể chuyển sang chức năng Xào hoặc Booster.



## Điều khiển Khóa an toàn cho trẻ em

- Bạn có thể khóa các nút điều khiển để tránh việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật khu vực nấu lên) bằng cách kích hoạt chức năng Khóa trẻ em.
- Khi các nút điều khiển bị khóa, ngoại trừ nút điều khiển BẬT / TẮT và nút điều khiển Khóa trẻ em, tất cả các nút điều khiển cảm ứng khác bị vô hiệu hóa.



### Để khóa các nút điều khiển


Chạm và giữ Nút điều khiển Khóa trẻ em trong  khoảng 3 giây. Nút báo hẹn giờ sẽ hiển thị “Lo” và chức năng Khóa trẻ em sẽ được kích hoạt.

### Để mở khóa các nút điều khiển

1. Đảm bảo rằng bếp điện đã được bật. 
2. Chạm và giữ Nút điều khiển Khóa trẻ em  trong vòng 3 giây, báo động sẽ kêu bip một lần và “Lo” biến mất trên nút báo hẹn giờ, Khóa trẻ em sẽ không còn hoạt động.
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp điện của mình.



Trong chế độ khóa trẻ em, tất cả các nút điều khiển là vô hiệu hóa ngoại trừ nút BẬT / TẮT  và nút khóa trẻ em. 


Bạn có thể luôn tắt bếp bằng nút BẬT / TẮT  trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn sẽ mở khóa bếp trước trong lần hoạt động tiếp theo

**Ghi chú:** Trong chức năng Khóa trẻ em, nếu tắt bếp mà không tắt chức năng Khóa trẻ em. Khi bật bếp sau này, chức năng Khóa trẻ em sẽ vẫn có hiệu lực.

## Chức năng tạm dừng

- Khiến việc nấu nướng trở nên dễ dàng!** Khi đang nấu ăn, chuông cửa của bạn bỗng kêu lên, điện thoại đổ chuông hoặc trẻ hét lên ở một cửa khác. Các bạn cần phải bước ra khỏi nhà bếp ngay?

Điều này có nghĩa là bữa tối có thể bị cháy hoặc mất nhiều thời gian hơn để chuẩn bị nếu bạn tắt mọi thứ.

- **Chức năng tạm dừng**  có thể tắt tất cả các khu vực. Khi nào bạn quay lại, chỉ cần chạm nút một lần nữa, Bếp bắt đầu trở lại lúc <sup>Pause</sup> mà nó đã bỏ dở, để tiếp tục nấu nướng.

### 1. Kích hoạt Chức năng tạm dừng

Để kích hoạt chức năng tạm dừng, bạn có thể nhấn nút chức năng tạm dừng một lần. Sau đó, tất cả cài đặt của bộ lập trình được giữ nguyên và bếp dừng việc đun nóng, tất cả các nút báo cài đặt nhiệt sẽ hiển thị "I".

### 2. Tắt Chức năng tạm dừng

Để hủy chức năng tạm dừng, bạn có thể nhấn lại chức năng tạm dừng sau khi đã quay lại. Khi đó, tất cả cài đặt của chương trình sẽ trở lại như cũ, nút báo tạm dừng "I" biến mất trên tất cả các nút báo.



Khi chức năng **tạm dừng** đang hoạt động, tất cả các nút điều khiển sẽ bị vô hiệu hóa ngoại trừ nút **BẬT / TẮT** và nút tạm dừng.

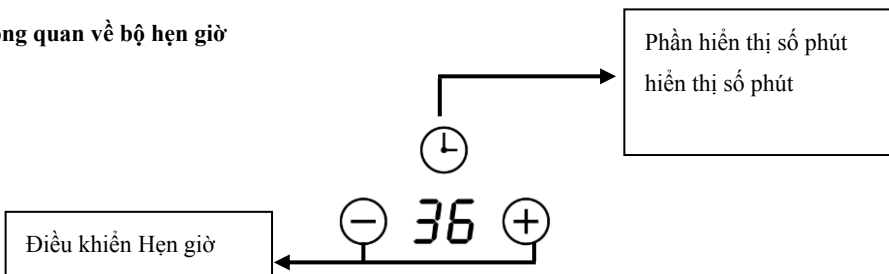
**Ghi chú:** Bếp sẽ tự động tắt nếu chức năng tạm dừng kéo dài hơn 10 phút.


## Sử dụng Bộ hẹn giờ

Khi bật bếp, bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ để tắt một trong hoặc nhiều hơn một khu nấu nướng.

- Bạn có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút, cài đặt mặc định là 30 phút.

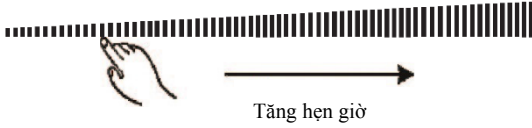
### Tổng quan về bộ hẹn giờ



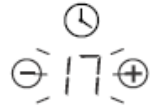
- Chạm vào nút điều khiển hẹn giờ  một lần, số ở hàng đơn vị trong nút báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh riêng cài đặt nhắc nhở số phút bằng cách kéo thanh trượt điều khiển.
- Nhấn lại nút điều khiển hẹn giờ, số ở hàng chục trong nút báo hẹn giờ nhấp nháy, sau đó điều chỉnh chữ số hàng chục của cài



đặt nhắc nhở số phút bằng cách kéo thanh trượt điều khiển.



**Ghi chú:** Đối với model điều khiển cảm ứng trượt, bằng cách chạm liên tục vào nút điều khiển hẹn giờ, thanh trượt sẽ hoạt động theo trình tự như sau: “chữ số hàng đơn vị-chữ số hàng chục-xác nhận cài đặt-chữ số hàng đơn vị...”




Sau khi điều chỉnh, các cài đặt trong nút báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong vòng 5giây, khi cài đặt được xác nhận,nó ngừng nhấp nháy. Khi nào bộ hẹn giờ được đặt, nó sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức, màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.



**GHI CHÚ:** Dấu chấm màu đỏ bên cạnh chỉ báo mức nguồn sẽ phát sáng cho những khu vực được cài đặt hẹn giờ. Bạn có thể kiểm tra cài đặt hẹn giờ của các khu vực nấu khác nhau có đặt hẹn giờ, bằng cách kích hoạt các khu vực nấu tương ứng.

**GHI CHÚ:**Nếu có nhiều hơn một khu vực đun nóng có cài đặt hẹn giờ, chỉ báo hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian ít nhất. Chấm đỏ bên cạnh nút báo mức nguồn sẽ nhấp nháy.

Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, khu vực nấu tương ứng sẽ tự động tắt. — 

## Phát hiện Chảo nấu và các vật nhỏ

**Đối với bếp cảm ứng, nếu màn hình nhấp nháy "E" luân phiên với cài đặt đun.**

- bạn đã không đặt chảo trên đúng khu vực nấu hoặc,
- chảo bạn đang sử dụng không phù hợp để nấu bếp cảm ứng từ hoặc,
- chảo quá nhỏ hoặc không được đặt ở đúng tâm của khu vực nấu.

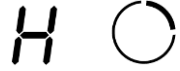
**Ghi chú:**

1. Quá trình đun nóng sẽ không xảy ra trừ khi có một chiếc chảo phù hợp nằm trên khu vực nấu.
2. Màn hình hiển thị sẽ tự động tắt sau 2 phút nếu không có chảo phù hợp được đặt trên bếp.
3. Khi có chảo với kích thước không phù hợp hoặc chảo không có từ tính (ví dụ như nhôm), hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ như dao, nĩa, chìa khóa) đã được để trên bếp, khu vực nấu tương ứng sẽ tự động tắt trong 1 phút.

## Cảnh báo nhiệt dư

**Cẩn thận với các bề mặt nóng**

Khi bếp đã hoạt động một thời gian, nó sẽ có một số nhiệt dư. Chữ “H” sẽ xuất hiện trong nút báo cài đặt công suất để cảnh báo bạn phải tránh xa nó.



**Nó cũng có thể là được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng:** nếu bạn muốn làm nóng chảo hơn nữa, sử dụng bếp điện vẫn còn nóng.

## Tự động tắt

Một tính năng an toàn khác của bếp là tự động tắt. Điều này xảy ra bất cứ khi nào bạn quên tắt một khu vực nấu nướng. Số tiếng tắt máy mặc định như được ghi trong bảng dưới đây:

Mức độ công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Thời gian làm việc mặc định	8	8	8	8	4	4	4	4	2	2	2	2

## Bảo vệ khỏi nhiệt độ quá cao

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

## Bảo vệ khỏi sự tràn nước

Vì sự an toàn của bạn, chương trình sẽ tự động tắt nguồn nếu nước sôi hoặc khăn ướt chạm vào bảng điều khiển cảm ứng. Tất cả các nút điều khiển sẽ mất hiệu lực ngoại trừ nút BẬT / TẮT và nút Khóa trẻ em, trừ khi bạn đã lau khô khu vực điều khiển cảm ứng.

## Hướng dẫn nấu ăn

Hãy cẩn thận khi chiên rán vì dầu và mỡ nóng lên nhanh chóng, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chức năng Booster. Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ sẽ tự bốc cháy và có nguy cơ gây hỏa hoạn.

### Mẹo nấu ăn

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

### Để sôi lăn tăn, nấu cơm

- Quá trình sôi lăn tăn xảy ra dưới nhiệt độ sôi, khoảng 85°C, khi bong bóng chỉ thỉnh thoảng nổi lên bề mặt của chất lỏng nấu ăn. Nó là chìa khóa tạo nên một món súp ngon và món hầm mềm vì hương vị phát triển mà không nấu quá chín thức ăn. Bạn cũng nên nấu nước sốt đặc làm từ trứng

và bột mì dưới nhiệt độ sôi.

- Một số nhiệm vụ, bao gồm nấu com bằng phương pháp hấp thụ nước, có thể yêu cầu cần có cài đặt cao hơn so với cài đặt thấp nhất để đảm bảo thực phẩm được nấu chín đúng thời gian khuyến nghị.

### **Áp chảo Bít tết**

Để nấu món bít tết mọng nước có hương vị thơm ngon:

1. Để thịt ở nhiệt độ bình thường trong khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo rán có đế dày.
3. Quét dầu lên cả hai mặt miếng bít tết. Đổ một ít dầu vào chảo nóng rồi đặt thịt lên chảo nóng.
4. Chỉ lật miếng bít tết một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của bít tết và cách bạn muốn nấu. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2-8 phút mỗi bên. Ấn miếng bít tết để đánh giá xem nó được nấu như thế nào - nó càng săn chắc thì nó sẽ càng chín.
5. Để miếng bít tết nằm trên một chiếc đĩa ấm trong vài phút để miếng thịt hả hơi và trở nên mềm hơn trước khi phục vụ.

### **Đôi với xào**

1. Chọn một chảo có bề mặt phẳng tương thích bằng sứ hoặc chảo rán lớn.
2. Chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu và thiết bị. Nên xào nhanh tay. Nếu nấu số lượng lớn, nấu thức ăn bằng cách chi thành nhiều mẻ nhỏ.
3. Làm nóng chảo một thời gian ngắn và thêm hai muỗng canh dầu.
4. Nấu bất kỳ loại thịt nào trước, để nó sang một bên và giữ ấm.
5. Cho rau vào xào. Khi chúng còn nóng nhưng vẫn giòn, hãy chuyển khu vực nấu sang cài đặt thấp hơn, cho thịt vào lại chảo và thêm nước sốt.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để đảm bảo chúng được đun nóng.
7. Bày ra ngay lập tức.

## **Phần 4. Vệ sinh và Bảo dưỡng**

### **Vệ sinh và Bảo dưỡng**

**Quan trọng:** Trước khi tiến hành bất kỳ hoạt động bảo dưỡng hoặc vệ sinh nào, hãy **NGẮT** thiết bị khỏi **NGUỒN ĐIỆN** và đảm bảo thiết bị hoàn toàn mát.

#### **Vệ sinh bề mặt bếp**

Vệ sinh những vết trào ra trên bề mặt bếp càng sớm càng tốt sau khi sử dụng. Luôn đảm bảo bề mặt đủ mát trước khi vệ sinh.

Dùng khăn mềm hoặc giấy lau bếp để lau bề mặt. Nếu vết trào đã khô trên bề mặt, bạn có thể cần sử dụng chất tẩy rửa kính gốm chuyên dụng có bán ở hầu hết các siêu thị.

Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn khác và / hoặc bụi sắt v.v., vì chúng có thể làm xước bề mặt kính gốm của bếp.

## Gợi ý và Mẹo

Vấn đề	Cách xử lý	Lưu ý
Bụi bám hàng ngày trên kính (dấu vân tay, vết bẩn do thức ăn để lại hoặc các vết trào ra không đường ở trên kính)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ngắt nguồn điện.</li> <li>2. Sử dụng chất tẩy rửa kính gồm khi tấm kính vẫn còn ấm (nhưng không nóng!)</li> <li>3. Rửa và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy.</li> <li>4. Bật nguồn điện.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khi tắt nguồn điện của bếp, sẽ không có báo hiệu ‘bề mặt nóng’ nhưng khu vực nấu có thể vẫn còn nóng! Hãy cẩn thận.</li> <li>• Máy cọ rửa hạng nặng, một số máy cọ rửa nylon và các chất tẩy rửa mạnh / mài mòn có thể làm xước mặt kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp hay không.</li> <li>• Không bao giờ để lại cặn chất làm sạch trên mặt kính bếp: kính có thể bị ố.</li> </ul>
Vết đường tràn khi sôi, tan chảy và đổ tràn trên kính	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng dao cắt thịt cá, dao băng màu hoặc cạo lưỡi lam thích hợp cho tấm kính gồm của bếp, nhưng hãy cẩn thận khi bếp nấu ăn còn nóng bề mặt khu vực:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ngắt nguồn điện.</li> <li>2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở góc 30 ° và cạo lớp bẩn hoặc vết tràn tại một khu vực mát của bếp ăn.</li> <li>3. Làm sạch bụi bẩn hoặc tràn bằng khăn lau bát đĩa hoặc khăn giấy.</li> <li>4. Làm theo các bước từ 2 đến 4 đối với ‘Bụi bám hàng ngày trên kính’ ở trên.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loại bỏ các vết bẩn do thức ăn tan chảy và thức ăn có đường tràn ra càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng bề mặt kính vĩnh viễn.</li> <li>• Rủi ro bị cắt: khi nắp an toàn được rút lại, lưỡi dao trong bàn nạo sắc như dao cạo. Sử dụng cực kỳ cẩn thận và luôn lưu trữ an toàn và xa tầm tay trẻ em.</li> </ul>
Vết tràn trên các nút điều khiển cảm ứng	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ngắt nguồn điện.</li> <li>2. Thấm nước vào vết tràn</li> <li>3. Lau khu vực điều khiển cảm ứng bằng một miếng bọt biển hoặc vải ẩm sạch.</li> <li>4. Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy.</li> <li>5. Bật nguồn điện.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Các bếp ăn có thể kêu bíp và tự tắt, các điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng ở trên chúng. Đảm bảo bạn lau khô khu vực điều khiển cảm ứng trước khi bật bếp ăn trở lại trên.</li> </ul>

## Bảo dưỡng Bếp

**Nếu bạn thấy bếp của mình có vấn đề gì, trước khi liên hệ với bên dịch vụ hoặc tại nơi bạn đã mua hàng, hãy kiểm tra nếu:**

1. Thiết bị không vào điện:

- Kiểm tra xem có bị cắt điện do lỗi bản thân hay không;
- Kiểm tra xem thiết bị có được kết nối điện đúng cách hay không;
- Đã hết phần cài đặt hẹn giờ;
- Cho dù nó đạt đến cài đặt thời gian nấu lâu nhất và tự động tắt;
- Có chất lỏng bắn ra trên bảng điều khiển cảm ứng và thiết bị bảo vệ chống tràn tự động tắt hay không;

2. Các nút trên bảng điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động:

- Có thể nó đang trong chức năng “Khóa trẻ em”, có “Lo” hiển thị trên màn hình hiển thị hẹn giờ;
- Cho dù chất lỏng/vài ướt nằm trên bảng điều khiển cảm ứng kích hoạt bảo vệ chống tràn;

3. Sau khi nấu ăn có “H” hiển thị trên màn hình:

- Điều này là bình thường. Bếp có tính năng Cảnh báo an toàn tản nhiệt. Nó sẽ vẫn hoạt động cho đến khi bề mặt đủ mát để chạm tay vào.

4. Sau khi tắt, quạt của bếp từ còn lại đang làm việc trong một thời gian:

- Điều này là bình thường, nó giúp thiết bị hạ nhiệt hoàn toàn.

5. Một số chảo phát ra tiếng kêu lách tách hoặc tiếng tách trong quá trình sử dụng bếp từ:

- Điều này là bình thường, nó là âm thanh của cuộn dây cảm ứng trong quá trình làm việc và đối với các cấu tạo khác nhau của dụng cụ nấu nướng của bạn, tiếng lách cách có thể hơi khác nhau.

6. Kính đang bị xước:

- Kiểm tra xem bạn có sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp, như dụng cụ nấu ăn có cạnh thô.
- Kiểm tra xem phần có thể do dụng cụ cọ rửa mài mòn hoặc sản phẩm tẩy rửa không phù hợp đang được sử dụng.

## Kiểm tra lỗi đối với bếp cảm ứng

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

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Cách xử lý
E1 / E2	Điện áp cung cấp bất thường	Xin vui lòng kiểm tra xem Nguồn điện có bình thường, Bật nguồn sau khi kiểm tra nguồn điện vẫn bình thường.
E3	Nhiệt độ cao tại cảm biến chảo	Kiểm tra xem không có chất lỏng trong chảo hay không, đổ đầy chất lỏng sau đó khởi động lại.
E5	Nhiệt độ cao của cảm biến nhiệt độ IGBT	Vui lòng khởi động lại sau bếp đã nguội.

Đối với tất cả các mã lỗi khác, hãy tắt và gọi cho nhà cung cấp dịch vụ của bạn.



*eu* *SUN*<sup>®</sup>  
*for your life*