

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ

MODEL: I2T/ IR2T/ IR3T

HOTLINE: 1900 55 88 33



 **JAPAN Quality Management**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!

TAKA
Bếp và Gia dụng cao cấp





MỤC LỤC

I. GIỚI THIỆU CHUNG	01
II. TÍNH NĂNG VƯỢT TRỘI	01
III. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN	01
IV. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỬ	01
V. THÔNG SỐ KỸ THUẬT	02
VI. LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐIỆN TỬ	02
VII. LẮP ĐẶT	03
VIII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	04
IX. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	04
X. MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ	04
XI. CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	05

Chất lượng thực - Giá trị thực

I. GIỚI THIỆU CHUNG

- Bếp điện từ Taka là một sản phẩm hữu ích vì sự tiện dụng, tiết kiệm điện năng nhờ hiệu suất hấp thụ nhiệt cao hơn hẳn bếp gas, bếp điện thông thường. Công nghệ của bếp điện từ Taka đặc biệt phù hợp với công việc nấu nướng của một gia đình hiện đại. Bếp có những đặc trưng cơ bản sau:
- Hiệu suất cao, làm nóng nhanh. Có cảnh báo chống quá tải nhiệt và nhiều chức năng nấu nướng
- Chức năng chung: hầm, nấu súp, xào, chiên, nấu lẩu.v.v.... với phím bấm cảm ứng, chức năng khóa, hẹn giờ
- Thân thiện với môi trường: không khói, không lửa, không bụi cacbon
- An toàn: nhiều chức năng bảo vệ được cài đặt
- Dễ lau chùi: mặt kính chịu nhiệt
- Dễ sử dụng: bảng điều khiển cảm ứng, bộ điều khiển thông minh

II. TÍNH NĂNG VƯỢT TRỘI

- Bếp điện từ Taka sử dụng mặt kính chịu nhiệt nhập khẩu của hãng Nippon (Nhật Bản) dày tới 4mm, có khả năng chịu lực và chịu nhiệt lên đến 700 độ C, chống sốc nhiệt.
- Bảng mạch điều khiển IGBT của Siemens.
- Bảng mạch điều khiển IGBT không kém phần quan trọng trong một chiếc bếp điện từ. Sự kết hợp giữa mặt kính Nippon của Nhật và IGBT Siemens tạo ra một chiếc bếp điện từ chất lượng và đẳng cấp.

III. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN

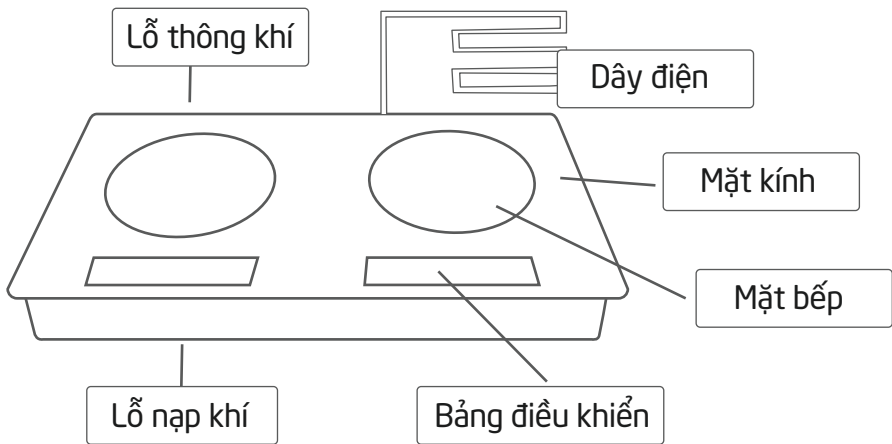
- Đảm bảo nguồn điện áp cung cấp ổn định
- Tránh xa tầm tay trẻ em
- Không chạm vào dây nguồn khi tay ẩm ướt
- Không sử dụng nồi khi không có thức ăn hoặc nước
- Không chạm tay vào vùng mặt kính nằm trong vòng tròn trong và sau khi sử dụng bếp. Mặt kính sẽ gây bỏng





- Không nướng trực tiếp trên bề mặt bếp từ
- Đảm bảo rằng dung tích của nồi hoặc chảo sử dụng không quá lớn
- Không đặt giấy hoặc nhựa lên trên tấm làm nóng phía trên bếp
- Nếu mặt kính có vết nứt, vỡ cần cắt nguồn điện của bếp ngay để tránh bị điện giật
- Không sử dụng các chất hóa học độc hại và ăn mòn chạm vào bếp
- Không sử dụng thiết bị gắn nơi ẩm ướt
- Không để các vật dụng kim loại như: dao, thìa, đĩa...trên mặt bếp vì chúng có thể bị đốt nóng quá mức

IV. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỪ



V. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Tên sản phẩm	Điện áp	Công suất (W)				Kích thước mặt kính	Kích thước khoét đá
			Lò trái	Lò phải	Lò giữa	Tổng công suất		
I2T	Bếp từ đôi	220V-50Hz	2000W	2000W		4000W	730 x 420 mm	680 x 395 mm
IR2T	Bếp 2 điện từ	220V-50Hz	2000W	2300W		4300W	730 x 420 mm	680 x 395 mm
IR3T	Bếp 3 điện từ	220V-50Hz	1800W	2300W	1300W	5400W	760 x 430 mm	730 x 410 mm

VI. LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐÔI ĐIỆN TỪ

1. Loại nồi dùng với bếp Điện:

- Bếp điện đa năng có thể sử dụng với bất kỳ loại xoong, nồi, chảo... như inox, nhôm, gang, sắt, thủy tinh chịu nhiệt, sứ tráng men và một số đồ dùng chịu nhiệt khác. Bếp điện sử dụng bức xạ nhiệt của tia hồng ngoại để làm nóng thức ăn, vì vậy nên chọn những loại nồi thích hợp nhất để sử dụng hiệu quả hơn. Chúng tôi đưa ra sự lựa chọn về mặt phẳng của đáy nồi như dưới đây:

Hiệu quả tốt nhất
Bề mặt phẳng



Đường kính 18-26 cm

Các loại xoong, nồi sử dụng kém hiệu quả nhất



Nồi có chân cao



Nồi có đáy cong



2. Loại nồi dùng với bếp từ:

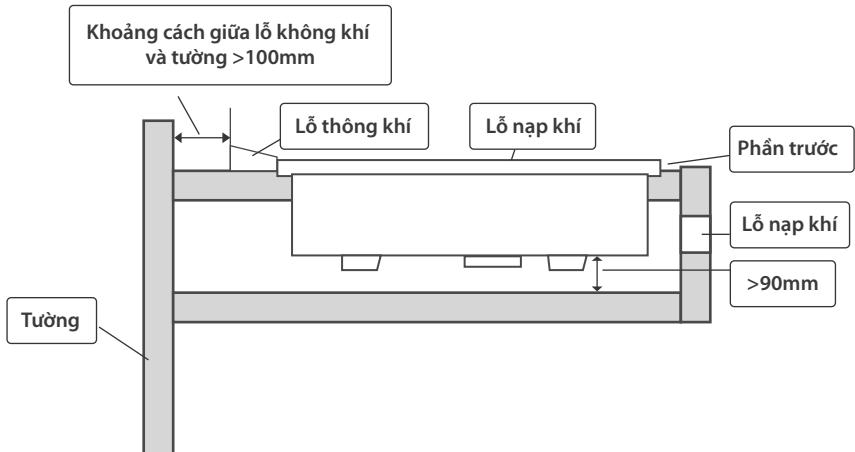
- Bếp từ có thể sử dụng với hầu hết các loại dụng cụ nấu cho bếp từ.
- Bếp từ sẽ không hoạt động nếu sử dụng những dụng cụ nấu sau:
 - + Những dụng cụ nấu được làm bằng thủy tinh, sứ, kim loại nhôm mà để không được tráng inox, đồng và thép không gỉ mà không có từ tính.

Chú ý: Bếp từ sẽ đun nấu hiệu quả khi sử dụng dụng cụ đun nấu có đáy nổi phẳng (đường kính không được nhỏ hơn 8cm)

VII. LẮP ĐẶT

1. Chọn thiết bị lắp đặt:

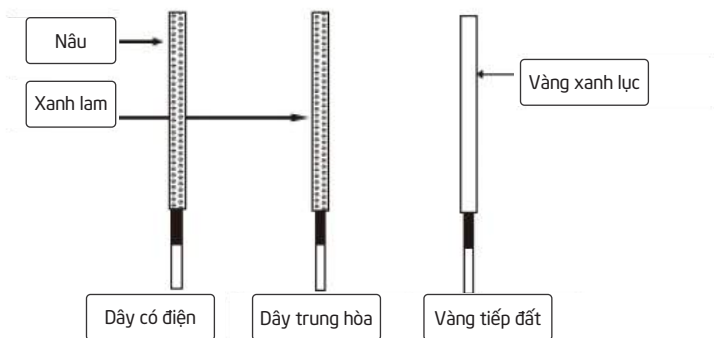
- Khoan lỗ trên mặt bàn theo kích thước thể hiện trong bản vẽ. Để lắp đặt và sử dụng, phải giữ một không gian tối thiểu là 100mm xung quanh lỗ. Đảm bảo độ dày của mặt bàn tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bàn chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do bức xạ nhiệt từ bếp.
- Trong mọi trường hợp, phải giữ cho bếp được thông gió tốt và đảm bảo bếp hoạt động tốt như thể hiện trong hình dưới đây:



Chất lượng thực - Giá trị thực

2. Kết nối nguồn điện:

- Bếp đôi điện từ phải được lắp đặt bởi nhân viên kỹ thuật, không được tự ý lắp đặt bếp. Trước khi lắp đặt, vui lòng ngắt kết nối nguồn điện. Kết nối vào lưới điện sử dụng dây điện 3x3mm², bao gồm một dây tiếp đất (vàng/xanh lục), một dây có điện (nâu/đen) và một dây trung hòa (xanh lam/xám). Ổ cắm phải được kết nối theo tiêu chuẩn. Phương pháp kết nối thể hiện trong hình dưới đây:








VIII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Model: I2T

• W
• MIN
• °C

W •
MIN •
°C •



-  (Mở/Tắt): Sau khi cắm phích điện, nhấn phím "Mở/Tắt", tín hiệu nguồn sẽ sáng, bếp chuyển sang chế độ chờ sẵn, sẵn sàng sử dụng ngay. Nhấn phím "Mở/Tắt" ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt
-   (Giảm/Tăng): Nhấn phím "-" và "+" tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.
-  (Khóa): Khi nhấn đồng thời 2 phím "+" và "-" trong vòng 3 giây, đèn hiển thị Khóa sẽ sáng và toàn bộ các phím chức năng sẽ bị khóa ngoại trừ công tắc "Mở/Tắt". Để hủy chức năng khóa, nhấn giữ 2 phím "+" và "-" trong vòng 3 giây.
-  (Chức năng) Khi nhấn phím "Chức năng", bạn có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ/Cài đặt thời gian






+ Nhấn phím “Chức năng” lần thứ nhất, đèn hiển thị W sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để chọn công suất nấu theo nhu cầu. (Từ mức P1 – P9)


+ Nhấn phím “Chức năng” lần thứ hai, đèn hiển thị Min sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để cài đặt thời gian nấu theo nhu cầu (từ 0 – 120 phút)


+ Nhấn phím “Chức năng” lần thứ ba, đèn hiển thị độ C sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để chọn nhiệt độ nấu theo nhu cầu (từ 60 độ C - 240 độ C)


2. Model: IR2T



-  (Mở/Tắt): Sau khi cắm phích điện, nhấn phím “Mở/Tắt”, tín hiệu nguồn sẽ sáng, bếp chuyển sang chế độ chờ sẵn, sẵn sàng sử dụng ngay. Nhấn phím “Mở/Tắt” ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt

-   (Giảm/Tăng): Nhấn phím “-” và “+” tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.

-  (Khóa): Khi nhấn phím “Khóa” ở trạng thái nấu bất kỳ, đèn hiển thị “Khóa” sẽ sáng và toàn bộ các phím chức năng sẽ bị khóa ngoại trừ công tắc “Mở/Tắt”. Để hủy chức năng khóa, nhấn phím “Khóa” lần nữa

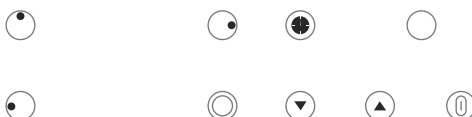
-  (Hẹn giờ): Khi nhấn phím này, đèn hiển thị Hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị “-----”. Nhấn phím “+”, “-” để cài đặt phút theo yêu cầu. Bây giờ bếp sẽ chuyển sang chế độ tự động. Bếp sẽ tự động tắt sau thời gian đã định.

-  (Chức năng)

+ Đối với bếp từ (lò phải): Khi nhấn “Chức năng” có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ/Đun nước

+ Đối với bếp điện (lò trái): Khi nhấn “Chức năng” có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ

3. Model: IR3T



Chất lượng thực - Giá trị thực

- (Mở/Tắt): Sau khi cắm phích điện, nhấn phím "Mở/Tắt", tín hiệu nguồn sẽ sáng, bếp chuyển sang chế độ chờ sẵn, sẵn sàng sử dụng ngay. Nhấn phím "Mở/Tắt" ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt.
- Phím lựa chọn bếp nấu tương ứng (Bếp giữa/Bếp trái/Bếp phải).
- (Giảm/Tăng): Nhấn phím và tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.
- (Khóa): Khi nhấn phím "Khóa" ở trạng thái nấu bất kỳ, đèn hiển thị "Khóa" sẽ sáng và toàn bộ các phím chức năng sẽ bị khóa ngoại trừ công tắc "Mở/Tắt". Để hủy chức năng khóa, nhấn phím "Khóa" lần nữa.
- (Hẹn giờ): Khi nhấn phím này, đèn hiển thị Hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị "-----". Nhấn phím "+", "-", để cài đặt phút theo yêu cầu. Bây giờ bếp sẽ chuyển sang chế độ tự động. Bếp sẽ tự động tắt sau thời gian đã định.
- (Hai vòng lửa): Đây là phím công tắc điều chỉnh mở/tắt vòng lửa trong/ngoài của bếp điện. Khi bạn vừa bật bếp, chỉ có vùng nấu phía trong hoạt động. Nếu muốn sử dụng cả vùng nấu phía ngoài nhấn nút "Hai vòng lửa", nhấn tiếp phím này một lần nữa, vòng lửa ngoài sẽ tắt.

IX. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

- Luôn ngắt nguồn điện trước khi lau chùi. Không đổ nước để rửa bếp
- Vệ sinh mặt kính: đối với vết bẩn nhỏ dùng khăn mềm ẩm để lau. Đối với vết dầu dùng khăn mềm ẩm có thêm nước rửa bát hoặc rửa kính
- Vệ sinh thân bếp: Dùng khăn mềm khô để lau. Sử dụng bàn chải mềm để đánh bụi tại các lỗ hút gió
- Khi lau chùi bếp, không nên sử dụng Aceton hoặc xăng
- Không dùng búi sắt để lau chùi bề mặt bếp
- Bảo quản: Nếu không sử dụng bếp trong thời gian dài, vệ sinh bếp sạch sẽ và bảo quản tại nơi khô ráo, thoáng khí, đồng thời phải dùng vật liệu chống thấm bọc bếp cẩn thận và đặt chống ẩm bên trong
- Không đặt vật nặng lên trên bếp





X. MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

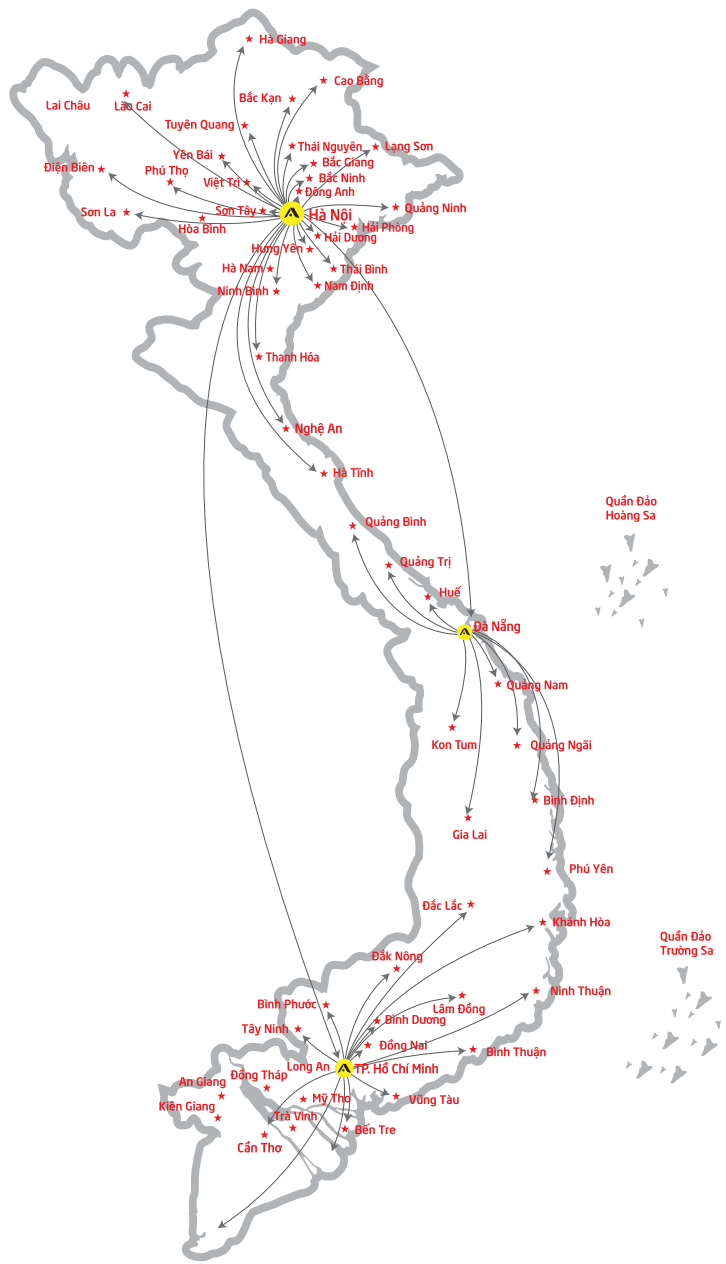
- Nếu bếp không vận hành, hãy kiểm tra để chắc chắn rằng dây nguồn được cắm chính xác. Công tắc, ổ cắm, cầu chì và dây điện ở đúng vị trí. Một số sự cố thường gặp:

Mã hiển thị	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E0/E1	Không có dụng cụ nấu hoặc dụng cụ nấu đặt trên bếp không phù hợp	Đặt nồi lên bếp, kiểm tra lại dụng cụ nấu có phù hợp
E2	Điện áp nguồn thấp dưới qui định	Kiểm tra lại nguồn điện sử dụng có thích hợp
E3	Điện áp nguồn cao hơn mức qui định	Kiểm tra lại nguồn điện sử dụng có thích hợp
E4/E5	Bếp không hoạt động có thể do dụng cụ nấu quá nóng (do nồi cạn nước, nhiệt độ nồi quá cao). Bếp sẽ tự động ngắt để bảo vệ IC	Lấy dụng cụ nấu ra khỏi bếp, ngưng sử dụng bếp trong vài phút. Sau đó có thể sử dụng lại
E6/E7	Nhiệt độ IGBT cao quá mức quy định hoặc quạt gió bên trong bếp không hoạt động	<ul style="list-style-type: none">- Kiểm tra quạt gió có ngưng hoạt động, ngưng sử dụng bếp trong vài phút. Sau đó có thể sử dụng lại.- Liên hệ với nhà cung cấp để sửa chữa

XI. CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



“Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương. Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp





Chất lượng thực - Giá trị thực

CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

Địa chỉ : Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội
VPGD : Tầng 4, Tòa nhà C'Land, 81 Lê Đức Thọ
Nam Từ Liêm, Hà Nội
Điện thoại : +84 4376 33476
Website : <http://taka.vn>

HOTLINE: 1900 55 88 33

KHU VỰC MIỀN BẮC

HÀ NỘI
Số 531 Phúc Diễn, P. Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội

ĐÔNG ANH - HÀ NỘI
Thôn Thụy Hà, Xã Bắc Hồng, Huyện Đông Anh, TP. Hà Nội

SƠN TÂY - HÀ NỘI
Số 510 Chùa Láng, Tx. Sơn Tây, Hà Nội

HẢI DƯƠNG
Số 289 Ngô Quyền, P. Tân Bình, TP. Hải Dương

HẢI PHÒNG
Số 127 Khu 1, TT. An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng

THÁI BÌNH
Tổ 9, P. Hoàng Diệu, TP. Thái Bình

NAM ĐỊNH
Km 110 + 500 Quốc lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

THÁI NGUYÊN
22 Tổ 13, p. Đông Quang, TP. Thái Nguyên

BẮC GIANG
Số 35 Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

VIỆT TRÌ
Tổ 7, P. Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

KHU VỰC MIỀN TRUNG

NGHỆ AN
Số 7 Phan Thúc Trục, P. Đông Vinh, TP. Vinh, Nghệ An

THANH HÓA
Lô G4, KCN Tây Bắc, P. Đông Thọ, TP. Thanh Hóa

KHU VỰC MIỀN NAM

BUỒN MA THUỘT
Số B9 Lý Tự Trọng, P. Tân An, TP. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk

TP. HỒ CHÍ MINH
Số 241 - 243 Trần Thủ Độ, P. Phú Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh