

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN-TỬ

MODEL: TKI828/ TKI828N/ TKIR626/ TKIR626N

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

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:

1. Hiệu suất cao, làm nóng nhanh, có cảnh báo chống quá tải nhiệt và nhiều chức năng nấu nướng.
2. Chức năng chung: hâm, nấu súp, xào, chiên, nấu lẩu.v.v.... với phím bấm cảm ứng, chức năng khóa, hẹn giờ.
3. Thân thiện với môi trường: không khói, không lửa, không bụi cacbon.
4. An toàn: nhiều chức năng bảo vệ được cài đặt.
5. Dễ lau chùi: mặt kính chịu nhiệt.
6. Dễ sử dụng: bảng điều khiển cảm ứng, bộ điều khiển thông minh.

II. TÍNH NĂNG VƯỢT TRỘI

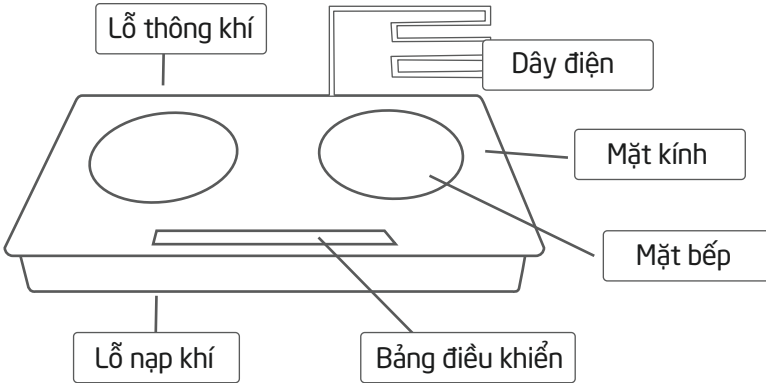
Bếp điện-từ Taka sử dụng mặt kính chịu nhiệt nhập khẩu của những thương hiệu hàng đầu thế giới như mặt kính Nippon (Nhật Bản), kính Schott Ceran (Đức), có khả năng chịu lực và chịu nhiệt lên đến 800 độ C, chống sốc nhiệt.

III. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Đảm bảo nguồn điện áp cung cấp ổn định
2. Tránh xa tầm tay trẻ em
3. Không chạm vào dây nguồn khi tay ẩm ướt
4. Không sử dụng nồi khi không có thức ăn hoặc nước
5. Không chạm tay vào vùng mặt kính nằm trong vòng tròn trong và sau khi sử dụng bếp. Mặt kính sẽ gây bỏng.
6. Đảm bảo rằng dung tích của nồi hoặc chảo sử dụng không quá lớn
7. Không đặt giấy hoặc nhựa lên trên tấm làm nóng phía trên bếp
8. Nếu mặt kính có vết nứt, vỡ cần cắt nguồn điện của bếp ngay để tránh bị điện giật
9. Không sử dụng các chất hóa học độc hại và ăn mòn chạm vào bếp
10. Không sử dụng thiết bị gắn nơi ẩm ướt
11. 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-TỬ



V. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Tên sản phẩm	Điện áp	Công suất (W)			Kích thước mặt kính (mm)	Kích thước khoét đá (mm)
			Lò trái (*)	Lò phải (*)	Tổng công suất (**)		
TKI828	Bếp từ đôi	220-240V 50/60Hz	2300W (booster 3000W)	2300W	3680W	750 x 450	670 x 380
TKI828N	Bếp từ đôi	220-240V, 50/60Hz	2300W (booster 3000W)	2300W	3680W	750 x 450	670 x 380
TKIR626	Bếp điện từ đôi	220-240V, 50/60Hz	2300W (booster 3000W)	2200/1000 W	4200W	750 x 450	670 x 380
TKIR626N	Bếp điện từ đôi	220-240V, 50/60Hz	2300W (booster 3000W)	2200/1000 W	4200W	750 x 450	670 x 380

(*) Công suất có thể đạt mức cao nhất như công bố khi một trong hai lò hoạt động.

(**) Khi cả hai lò cùng hoạt động, công suất sẽ được chia sẻ cho hai lò sao cho công suất hai lò cộng lại không vượt quá Tổng công suất cho phép.

VI. LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐÔI ĐIỆN-TỬ

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 hồng ngoại sử dụng bức xạ nhiệt của tia hồng ngoại để làm nóng thức ăn, vì vậy nên chọn những loại nồi có đáy phẳng để sử dụng hiệu quả hơn.

-Các loại xoong nồi sử dụng **kém hiệu quả** nhất:



Nồi có chân cao



Nồi có đáy cong

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: bằng thủy tinh, sứ, kim loại nhôm mà để không được tráng inox, đồng và thép không gỉ mà không có từ tính

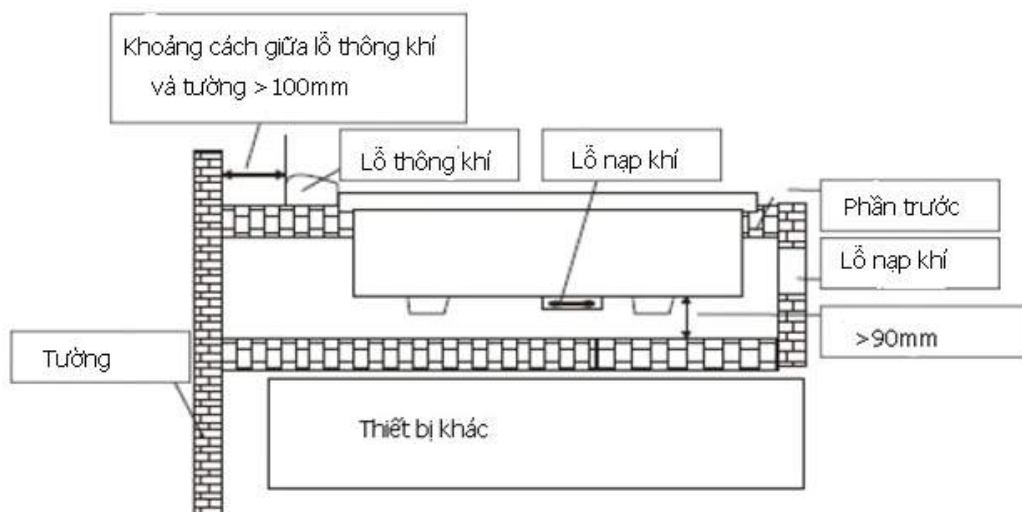
Lưu ý: Bếp từ sẽ đun nấu hiệu quả với dụng cụ nấu có đáy phẳng

VII. LẮP ĐẶT

Chọn thiết bị lắp đặt:

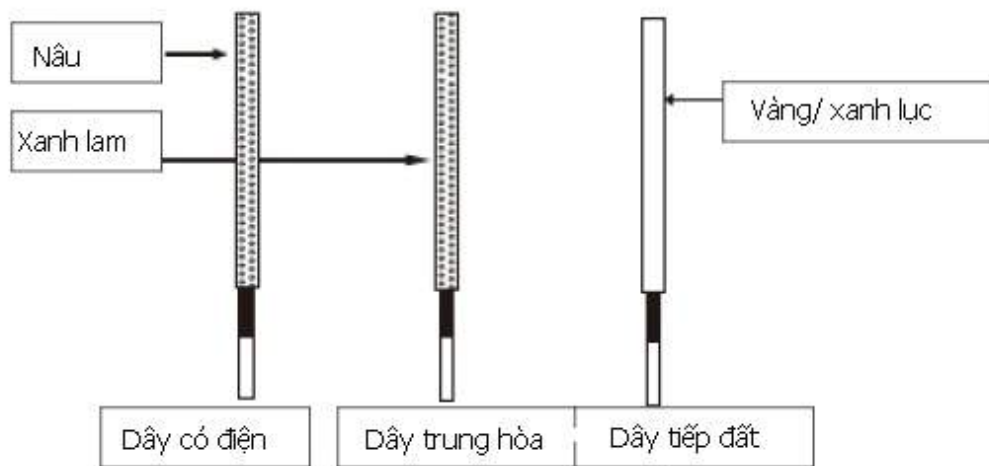
Khoan lỗ trên mặt bàn theo kích thước thể hiện trong bản vẽ. Để lắp đặt và sử dụng, phải giữ một không gian tối thiểu là 100mm xung quanh lỗ. Đảm bảo độ dày của mặt bàn tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bàn chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do bức xạ nhiệt từ bếp.

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:



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 3x2.5mm², 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

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:



1. ON/OFF: Sau khi bật at-tô-mát, chạm phím "ON/OFF", tín hiệu nguồn sẽ sáng, bếp chuyển sang chế độ chờ sẵn, sẵn sàng sử dụng ngay. Nhấn phím "ON/OFF" ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt.

2. (CHỌN CÔNG SUẤT): Sau khi chọn lò nấu, tăng công suất bằng cách dùng ngón tay trở vuốt trên thanh "chọn công suất" từ trái sang phải từ mức 1 đến 9 hoặc chạm trực tiếp vào công suất mong muốn. Giảm công suất bằng cách vuốt theo chiều ngược lại từ phải sang trái từ mức 9 đến 1.

3. (BOOSTER): Khi lò nấu đang ở bất kỳ mức công suất nào, chọn phím "Booster" để đạt công suất nấu nhanh (3000W), mức công suất này sẽ hoạt động trong 8 phút và tự động chuyển về mức 9.

Chú ý: "Booster" do có chức năng làm nóng nhanh trong thời gian ngắn nên chỉ phù hợp với việc đun nước, không nên dùng chức năng này để rán, làm cháy dầu mỡ sẽ không tốt cho sức khỏe.

4. (CHỌN VÒNG): Đối với model TKIR626 và TKIR626N, lò điện sẽ có hai vòng nấu tùy theo kích thước nồi cho người dùng lựa chọn.

Khi bếp đang ở trạng thái hoạt động, chọn lò điện (lò bên phải), vòng nấu nhỏ sẽ hoạt động. Chọn phím "Chọn vòng", lò nấu sẽ chuyển sang chế độ hai vòng nấu. Chạm phím "Chọn vòng" 1 lần nữa để chuyển sang chế độ vòng nấu nhỏ.

5. (TẮT NHANH): Khi một lò nấu nào đó đang hoạt động, nếu muốn tắt nhanh lò nấu đó, chọn lò nấu và chạm vào phím "Tắt nhanh", lò nấu đó sẽ tắt



6. (HẸN GIỜ): Hẹn giờ lên đến 9.5 tiếng

Chọn phím “hẹn giờ” trên bàn phím, thời gian hẹn giờ từ 1 đến 99 phút, nếu muốn hẹn thời gian lâu hơn, khi bàn phím hẹn giờ hiển thị số 99, chọn phím “+”, thời gian hẹn giờ sẽ từ 2 giờ - 2,5 giờ - 3 giờ - 3,5 giờ...đến 9,5 giờ.

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 thì 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

MÃ THÔNG TIN	MÔ TẢ	NGUYÊN NHÂN	KHẮC PHỤC
E/ 2	Lò nấu quá nóng nhiệt độ thay đổi bất thường	1. Lò nấu quá nóng, ví dụ nổi cạn nước, bị cháy 2. Nhiệt độ lò nấu thay đổi bất thường	1. Nhấc nồi ra, làm mát mặt kính vùng nấu 2. Kiểm tra cảm ứng đã lắp chặt chưa
E/ 2	Module mâm từ quá nóng	1. Nhiệt độ lỗ thông khí quá cao 2. Lỗ thông khí không tốt	Tắt bếp để hạ nhiệt cả hệ thống
E/ 3	Nồi không phù hợp ví dụ bị mất lớp tráng từ	Nồi không phù hợp dẫn tới sự hoạt động bất thường của module mâm từ khiến cho mâm từ bị hỏng	1. Lỗi tự xóa sau 8 giây và lò nấu hoạt động trở lại. Nếu lỗi lặp lại phải thay nồi mới 2. Nếu không có nồi mà báo lỗi E/3 thì phải thay module mâm từ
E/ 4	Cáp tín hiệu chậm chèn	Cáp tín hiệu chưa cắm chặt hay bị hỏng	Kiểm tra cáp tín hiệu đã cắm chặt chưa, hoặc thay mới
E/ 6	Chập điện mạch chủ	1. Công suất mạch chủ khác thường 2. Điện áp quá cao hoặc quá thấp	Kiểm tra điện áp và công suất mạch chủ, nếu không sao thay module
E/ 8	Hỏng quạt	1. Quạt bị kẹt 2. Quạt hay bản mạch điều khiển bị hỏng	1. Kiểm tra cài đặt module, xem có phải quạt bị kẹt 2. Kiểm tra xem có phải quạt bị kẹt do dầu mỡ hạt bụi bẩn không 3. Thay mới module.
E/ 9	Cảm ứng không nhạy	Tín hiệu cảm ứng vượt quá phạm vi cho phép, cảm ứng bị hỏng	Thay cảm ứng
E/ A	Module mâm từ bị hỏng	Module mâm từ trục trặc	Thay module mâm từ



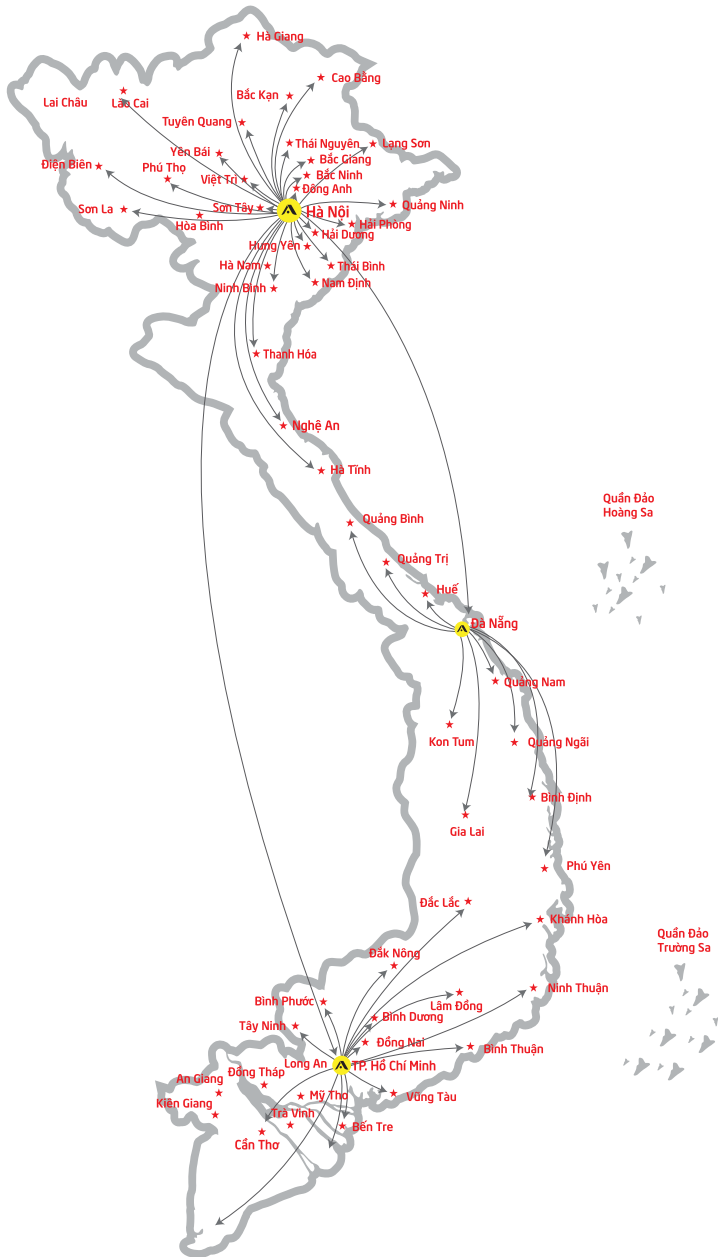


XI. CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



“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







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 Ga, 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