

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP HỒNG NGOẠI TKE992



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

MỤC LỤC

CÁC ĐẶC TRUNG CỦA BẾP HỒNG NGOẠI	03
NHỮNG CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN	04
CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP HỒNG NGOẠI	04
LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP HỒNG NGOẠI	05
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	05- 06
BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH	06
MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ	07

Cảm ơn quý khách đã sử dụng bếp hồng ngoại TAKA. Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng sản phẩm!

CÁC ĐẶC TRUNG CỦA BẾP HỒNG NGOẠI

- Hiệu suất cao, làm nóng nhanh: không sử dụng bức xạ điện từ. Có cảnh báo chống quá tải nhiệt và nhiều chức năng nấu nướng.
- Phù hợp với nhiều loại nồi: sắt, nhôm, đồng, tráng men, thủy tinh chịu nhiệt và các đồ dùng chịu nhiệt khác.
- Chức năng chung: hầm, nấu súp, nướng (BBQ), chiên, nấu lẩu.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 thủy tinh
- Dễ sử dụng: bảng điều khiển vi tính thông minh

Bếp hồng ngoại Taka được thiết kế với nhiều tính năng tự động thông minh, bảo vệ an toàn:

- Nhiệt độ an toàn bên ngoài: khi nhiệt độ của bề mặt bếp cao hơn 650°C, bếp sẽ tự động ngắt
- Nhiệt độ an toàn bên trong: khi nhiệt độ bên trong đạt 100°C, bếp sẽ tự động ngắt
- An toàn điện áp cao: chỉ khi điện áp trên 270V, bếp sẽ tự động tắt.
- An toàn điện áp thấp: chỉ khi điện áp dưới 100V, bếp sẽ tự động tắt.

NHỮNG CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN

- Đảm bảo nguồn điện áp cung cấp ổn định
- Sử dụng đúng ổ cắm
- Cắm phích điện một cách chính xác
- Không rút phích cắm bằng cách cầm dây điện kéo ra khỏi ổ điện
- Rút phích cắm một cách chính xác
- 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 trực tiếp trên bề mặt bếp.
- 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 gần 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.

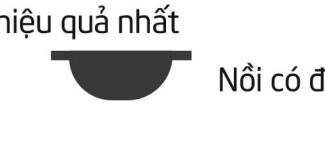
CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP HỒNG NGOẠI



LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP HỒNG NGOẠI

Bếp hồng ngoại 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 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

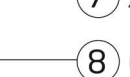


Đường kính 18-26 cm

Các loại xoong nồi sử dụng kém hiệu quả nhất



Nồi có chân cao



Nồi có đáy cong

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



- ⑤ Nấu súp
- ⑦ Xào
- ⑧ Chiên
- ⑥ Nướng
- ④ Hẹn giờ
- ① Mở/tắt
- ③ Vòng nhiệt trong/ngoại
- ② Tăng/giảm

- 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. Trong vòng 1 phút nếu người sử dụng không thực hiện bất cứ thao tác nào thì bếp tự động tắt nguồn. Nhấn phím "MỞ/TẮT" ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt.
- TĂNG/GIẢM:** Khi vặn nút điều chỉnh để lựa chọn mức công suất mong muốn
- HẸN GIỜ:** Khi nhấn phím này, đèn hiển thị Timer sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị 00:00 và nhấp nháy "00" phía bên phải. Vặn nút điều chỉnh để cài đặt thời gian theo cần
- VÒNG NHIỆT TRONG/NGOÀI:** Khi nhấn phím chức năng này, có thể lựa chọn vùng nấu trong hoặc vùng nấu ngoài.

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.

MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Mã hiển thị	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E1	Điện thế thấp quá mức qui định	Kiểm tra lại nguồn điện vào
E2	Điện thế cao quá mức qui định	Kiểm tra lại nguồn điện vào
E3	Cảm biến nhiệt bị đoản mạch	Liên hệ trung tâm bảo hành TAKA
E4	Cảm biến nhiệt bị hở	Liên hệ trung tâm bảo hành TAKA
E5	Nhiệt độ bề mặt bếp quá cao	Đợi vài phút tới khi bếp nguội sau đó tiếp tục sử dụng

KHU VỰC MIỀN BẮC

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

ĐỒNG 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 Ngõ Quyển, 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

VIỆT TRÌ
Tổ 13, P. Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

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

KHU VỰC MIỀN TRUNG

NGHỆ AN
Số 7 Phan Thúc Trực, P. Đông Vĩnh, 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 89 Lý Tự Trọng, P. Tân An, TP. Buon Ma Thuột, Đắc Lắc

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

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