

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỪ ĐƠN

**HOTLINE: 1900 55 88 33**



**JAPAN Quality Management**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt / sử dụng !

# Mục lục

- (3) LỜI CẢM ƠN
- (4) GIỚI THIỆU CHUNG
- (5) NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN
- (6) CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỪ ĐƠN
- (6) THÔNG SỐ KỸ THUẬT
- (7) LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP TỪ
- (8) HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
- (10) BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH
- (10) MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ





## LỜI CẢM ƠN

Taka xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã tin tưởng và lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Với nhiều năm kinh nghiệm, chúng tôi tin rằng sản phẩm mang thương hiệu Taka chắc chắn sẽ làm bạn hài lòng.

- Để đảm bảo cho việc sử dụng sản phẩm đúng cách và hiệu quả, quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!





## GIỚI THIỆU CHUNG

Nguyên lý hoạt động của bếp từ dựa trên hiện tượng từ tính. Bếp từ được truyền nhiệt qua từ trường. Khi bạn đặt xoong nồi lên bếp nấu và bật bếp, ngay lập tức bo mạch phía trong bếp sẽ sản sinh ra một dòng từ tính ngay tại mặt tiếp xúc với đáy xoong nồi và nhiệt độ bếp sẽ tăng lên một cách nhanh chóng. Ngay sau đó, hơi nóng sẽ tỏa ra và truyền tới thực phẩm đang đun trong nồi làm cho thức ăn nóng lên.

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

- Bảo vệ nguồn điện điện áp: Khi điện áp nguồn lớn hơn 275V hoặc thấp hơn 95V bếp sẽ tự tắt.
- Phòng tránh nhiệt độ quá cao: một hệ thống giám sát nhiệt độ được cài đặt để quản lý nhiệt độ bên trong bếp từ. Nếu bề mặt bếp từ vượt quá 650°C bếp sẽ tự động ngắt. Nếu nhiệt độ bên trong bếp đạt mức 95°C, bếp sẽ tự động ngắt.
- Chế độ bảo vệ tự động tắt: bếp sẽ tự động tắt nếu không có vận hành nào trong vòng 2 tiếng.





## NHỮNG CẢNH BÁO 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 bếp vì mặt kính sẽ gây bỏng.
- 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





## CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỪ ĐƠN



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	Bếp điện từ đơn Taka
Model	I1X
Điện áp	220V - 50Hz
Công suất	2000W
Điều khiển	Cảm ứng
Kích thước mặt kính	370 x 290 mm





## LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐIỆN TỪ

- Các loại dụng cụ nấu ăn (xoong, chảo, nồi,...) có thể dùng để nấu với bếp điện từ phải được làm bằng thép (gang, men sắt, thép không gỉ) với bề mặt đáy phẳng và có đường kính từ 12cm đến 26cm



Nồi sắt  
tráng men



Âm sắt  
tráng men



Chảo gang



Nồi sắt



Chảo  
đáy sâu



Nồi đáy phẳng  
thép không rỉ



Chảo sắt

- Các loại dụng cụ nấu ăn (xoong, chảo, nồi,..) không thể dùng để nấu với bếp điện từ: như thủy tinh chịu nhiệt (nồi gốm, nồi đồng, chảo nhôm) và các loại dụng cụ nấu ăn (xoong, chảo, nồi,...) có bề mặt đáy cong và kích thước nhỏ hơn 12cm



Nồi đáy cong



Âm nhôm



Bình có đáy  
nhỏ hơn 12cm



nồi có chân



nồi gốm



nồi thủy tinh





## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



1. **TẮT/MỞ:** Sau khi cắm phích điện, nhấn phím "TẮT/MỞ", 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 "TẮT/MỞ" ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt.

2. **CHỨC NĂNG:** Khi bếp đang ở trong chế độ chờ sẵn sàng sử dụng, nhấn phím "CHỨC NĂNG" để lựa chọn chức năng nấu (ví dụ: Hầm, hấp, đun nước, xào, lẩu, nướng.v.v...)

**HẦM:** đây là chế độ nấu tự động, màn hình Led hiển thị "Au" lúc này bếp sẽ làm nóng 1 cách gián đoạn, duy trì ở mức công suất thấp, sau 2 tiếng bếp sẽ tự động tắt.

**HẤP:** đây là chế độ nấu tự động, màn hình Led hiển thị "Au", sau 1 tiếng bếp sẽ tự động tắt.





**ĐUN NƯỚC:** đây là chế độ nấu tự động, màn hình Led hiển thị "Au" lúc này công suất của bếp duy trì ở mức 2000W, khi nước sôi bếp sẽ tự động tắt. M, HẤP, ĐUN NƯỚC), sẽ không thể điều chỉnh được chức năng hẹn giờ và nhiệt độ, có thể lựa chọn tạm dừng hoặc chuyển sang chế độ khác.



**LẨU:** khi chọn chế độ nấu lẩu, màn hình hiển thị "1500W", nhấn phím "+", "-" để chọn mức công suất phù hợp



**XÀO:** khi chọn chế độ nấu này, màn hình hiển thị "220°C", nhấn phím "+", "-" nhấn phím "+", "-" để chọn mức nhiệt độ phù hợp



**NƯỚNG:** khi chọn chế độ nấu này, màn hình hiển thị "160°C", nhấn phím "+", "-" để chọn mức nhiệt độ phù hợp

3.  **TẠM DỪNG:** Khi nhấn phím "TẠM DỪNG" ở trạng thái nấu bất kỳ, ngay lập tức bếp chuyển sang chế độ tạm dừng nấu, để tiếp tục sử dụng nhấn phím "TẠM DỪNG" một lần nữa.

4.  **HẸN GIỜ:** Khi nhấn phím này, đèn hiển thị "HẸN GIỜ" sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị 00:00 và nhấp nháy "00" phía bên phải. Nhấn phím "+", "-" để cài đặt phút theo yêu cầu.

Nhấn phím "HẸN GIỜ" lần nữa, màn hình hiển thị nhấp nháy "00" phía bên trái. Nhấn phím "+", "-" để cài đặt giờ theo yêu cầu. Bây giờ bếp sẽ chuyển sang chế độ tự động. Bếp sẽ tự động tắt sau thời gian đã định. (1 phút – 24 tiếng)





## 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.





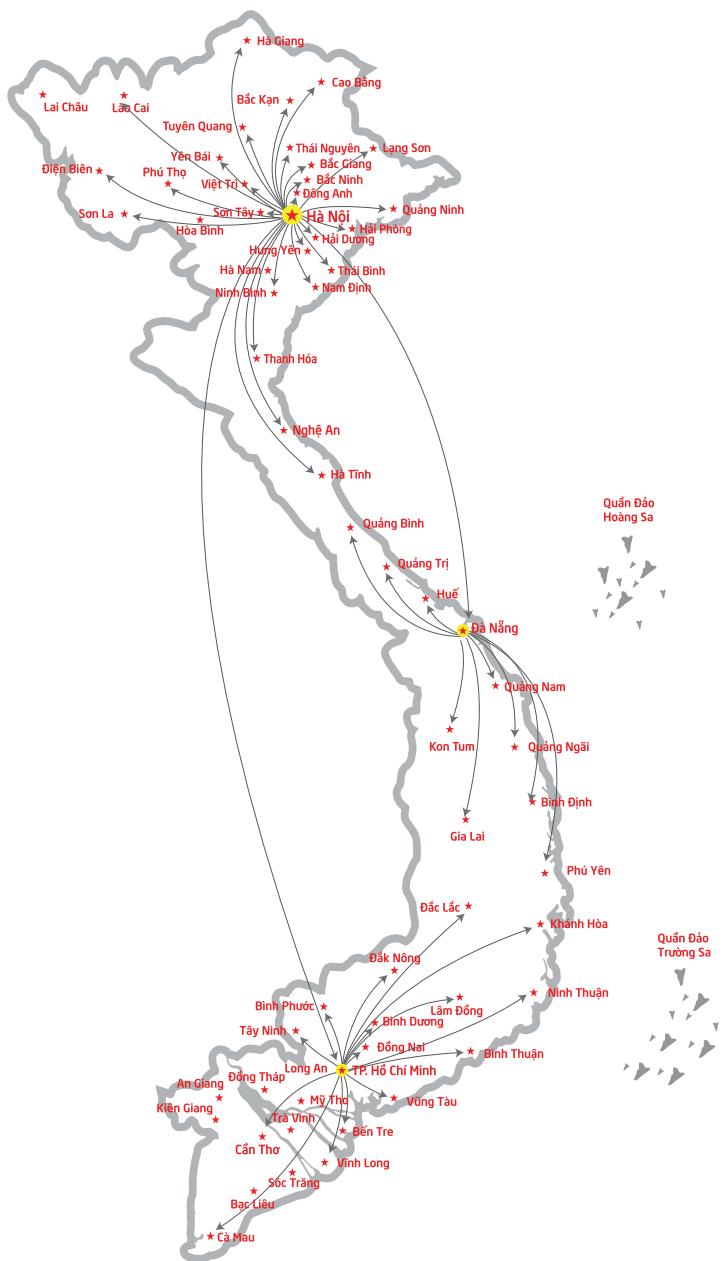
## MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

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

Mã hiển thị	Nguyên nhân	Cách khắc phục
E1	Không có dụng cụ nấu trên bếp Dụng cụ nấu không sử dụng được trên bếp từ	Đặt dụng cụ nấu lên mặt bếp Sử dụng đúng dụng cụ nấu với bếp từ
E2	Điện thế thấp quá mức quy định	Kiểm tra lại nguồn điện vào
E3	Điện thế cao quá mức quy định	Kiểm tra lại nguồn điện vào
E4	Cảm biến nhiệt bị hỏng/ngắn mạch	Liên hệ trung tâm bảo hành Taka
E5	Cảm biến nhiệt hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành Taka
E6	Dòng điện quá cao	Kiểm tra lại nguồn điện vào
E7	IGBT bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành Taka
E8	Nhiệt độ bề mặt bếp quá cao	Đợi vài phút tới khi bếp nguội sau đó tiếp tục sử dụng
E9	Nhiệt độ IGBT quá cao	Đợi vài phút tới khi bếp nguội sau đó tiếp tục sử dụng



# Chất lượng thực - Giá trị thực



Quản lý chất lượng Nhật Bản

# BẾP ĐIỆN TỪ ĐƠN TAKA



# TAKA

Chất lượng thực - Giá trị thực



#### CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

Địa chỉ: Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội

VPĐD: Tầng 4, toàn nhà Cland, 81 Lê Đức Thọ, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Tel: +84-4-37633476

Web Site: <http://www.taka.vn>

**HOTLINE: 1900 55 88 33**

#### • HÀ NỘI

531 Đường Phúc Diễn, Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, Hà Nội

#### • ĐÔNG ANH - HÀ NỘI

Thôn Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội

#### • SƠN TÂY - HÀ NỘI

510 Chùa Thông, Tx. Sơn Tây, Hà Nội

#### • HẢI DƯƠNG

289 Ngõ Quyền, Phường Tân Bình, TP. Hải Dương

#### • HẢI PHÒNG

127 Khu I, TT An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng

#### • THÁI BÌNH

Tổ 9 Phường Hoàng Diệu, TP. Thái Bình

#### • NAM ĐỊNH

Km 110 + 500 Quốc Lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

#### • NGHỆ AN

Số 7 Đường Phan Thúc Trực, P.Đông Vinh, TP. Vinh, Nghệ An

#### • THANH HÓA

Tổ 7 Phường Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

#### • BẮC GIANG

499 đường Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

#### Khu vực Miền Trung

#### • VIỆT TRÌ

Tổ 7 Phường Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

#### • NAM ĐỊNH

Km 110 + 500 Quốc Lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

#### Khu vực Miền Nam

#### • TP. HỒ CHÍ MINH

618/13 Đường Âu Cơ, P. 10, Q. Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh