

Multi-Function Induction Cooker

Instruction



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ

- ◆ Environmental protection and energy Saving efficiency time
- ◆ All-round intelligent security protection
- ◆ Clean antibacterial shockproof shell

Before using please read this instruction carefully

ÁP DỤNG CHO NHỮNG MODEL SAU: IC-21BS và IC-21TS

Nguyên lý làm việc và tính năng đảm bảo an toàn

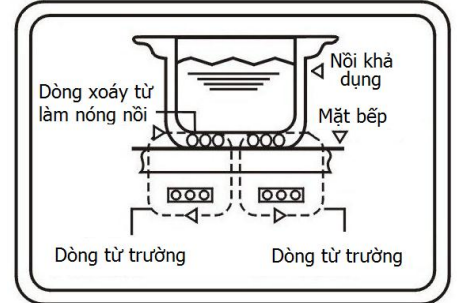
Các hình vẽ trong cuốn Sách hướng dẫn này chỉ dùng để hướng dẫn sử dụng sản phẩm, có thể có điểm không phù hợp với sản phẩm thực tế, quý khách hàng hãy căn cứ vào sản phẩm thực tế để thao tác, nếu sau này thay đổi sản phẩm hoặc sách hướng dẫn sử dụng, chúng tôi sẽ thông báo chi tiết trên website.

Yêu cầu điện áp: 85V-270V, sử dụng ổ cắm & dây dẫn >10A, Nguồn điện ~ 220V/50Hz

● Nguyên lý và ưu điểm làm việc

Bếp điện tử làm việc theo nguyên lý gia nhiệt bằng dòng xoáy cảm ứng điện trường. Bếp lợi dụng dòng điện thông qua bộ bin (cuộn cảm) sản sinh điện trường, khi tia từ trong điện trường đi qua bộ phận đáy nồi có chất thép (từ tính) sẽ sinh ra nhiều dòng xoáy nhỏ, làm cho nồi tự động phát nhiệt với tốc độ cao, từ đó đạt được mục đích làm nóng nồi để chế biến thức ăn.

Bếp điện tử có các ưu điểm sau: tăng nhiệt độ nhanh, tỷ lệ nhiệt có hiệu quả cao, không có ngọn lửa và khói bốc lên, không có khí độc hại, không gây bức xạ nhiệt đối với môi trường xung quanh, thể tích nhỏ, an toàn và kiểu dáng đẹp, dễ lau chùi và vệ sinh, cho nên có thể nói rằng Bếp điện tử là trợ thủ đắc lực giúp chúng ta chế biến thức ăn ngon.



● Tính năng đảm bảo an toàn

1. Kiểm tra chất liệu nồi:

Khi chất liệu của nồi nấu, kích thước đáy nồi quá nhỏ (nhỏ hơn 10cm) hoặc là kiểu nồi rời không phù hợp với Bếp điện tử, thì bếp sẽ phát ra tiếng kêu "BI BI", sau đó bếp sẽ tự động tắt để đảm bảo an toàn.

2. Tránh để bếp hoạt động khi không đun nấu

Nếu mở bếp liên tục trong 02 giờ đồng hồ mà vẫn chưa thao tác sử dụng hoặc di chuyển nồi nấu, bếp sẽ tự động phán đoán người sử dụng đã quên hoặc đi ra ngoài, để tránh xảy ra tình trạng bếp hoạt động khi không đun nấu nó sẽ tự động tắt.

3. Cảnh báo nhiệt độ quá tải:

Khi đang trong trạng thái gia nhiệt, nếu nhiệt độ của dụng cụ nấu quá cao thì bếp sẽ phát ra tiếng kêu "BI BI" và ngừng gia nhiệt, sau 30 giây bếp tự động tắt.

Lựa chọn dụng cụ nấu

● Loại nồi nấu và đồ đựng thích hợp sử dụng

- ☆ Sản phẩm này có chức năng kiểm tra dụng cụ nấu tự động, khi dụng cụ nấu thích hợp với bếp mới được cho vào bếp sử dụng;
- ☆ Các dụng cụ nấu làm bằng sắt, thép hoặc Inox (có đáy thiết kế sử dụng được trên bếp từ) sử dụng thích hợp (đường kính đáy nồi trong khoảng từ 6-22cm, đáy nồi phải bằng phẳng). Kiến nghị sử dụng các dụng cụ nấu đồng bộ của công ty, nếu sử dụng các dụng cụ nấu khác có thể sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng. Sản phẩm bếp điện tử Aulux đã áp dụng công nghệ mới làm cho đường kính đáy nồi từ 6cm đã có thể sử dụng được (các hãng khác phải từ 12cm trở lên), đây làm tăng tính hiệu quả trong đun nấu, tiết kiệm điện cho gia đình bạn, làm cho quá trình đun nấu nhanh hơn.



Nồi inox



Nồi cầm inox



Chảo xào bằng gang



Chảo rán



Vỉ nướng bằng thép



Nồi đúc



Xoong màu



Ấm Inox

Lưu ý: Ngoài thị trường tồn tại rất nhiều loại nồi Inox, tuy nhiên không phải loại Inox nào cũng đun được trên bếp điện tử, cách tốt nhất là hỏi trực tiếp người bán hoặc xem trên bao bì có ghi dòng chữ "Sử dụng được trên Bếp điện tử" hay không, nếu có thì mới mua và dùng được

● Loại nồi nấu và đồ đựng không thích hợp sử dụng

- ☆ Khi dụng cụ đun nấu không thích hợp sử dụng không được cho vào bếp;
- ☆ Các đồ đựng và dụng cụ nấu làm bằng gốm sứ, nhôm, đồng, thủy tinh chịu nhiệt và đường kính đáy nồi nhỏ hơn 06 cm đều không thích hợp sử dụng.



Đáy nồi $\Phi < 6$ cm



Chân đáy nồi cao hơn 5mm



Đáy nồi lồi lên

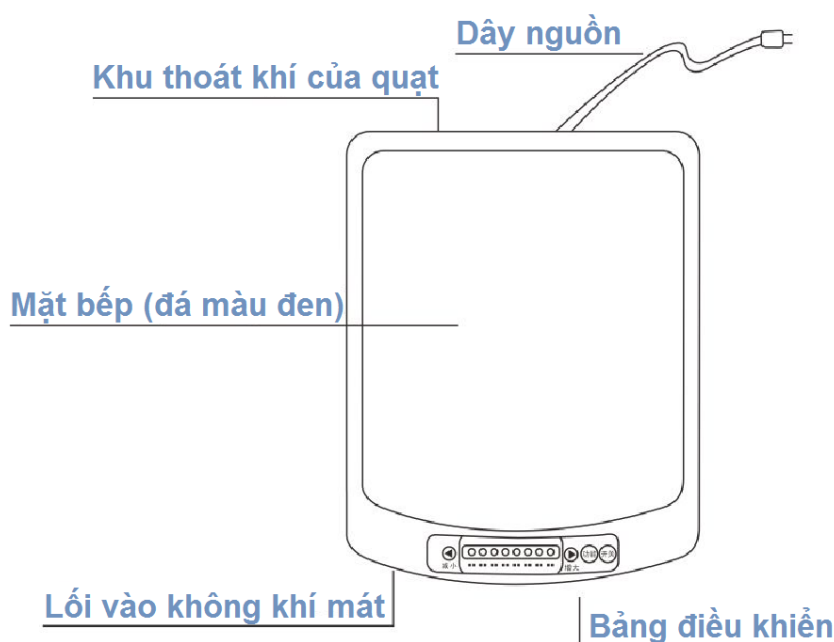


Đáy nồi lõm xuống

Các lỗi có thể gặp khi sử dụng bếp:

Đèn báo	Lỗi	Đèn báo	Lỗi
E0	Nồi không đúng tiêu chuẩn, hoặc không có nồi, nồi nhỏ hơn 6 cm,...	E5	Kiểm tra xem nhiệt độ môi trường là cao hay thấp Kiểm tra đầu thoát khí và đầu nhận khí có bị tắc không, quạt có chạy hay không Kiểm tra nhiệt độ giữ ấm đã đạt tới nhiệt độ đặt chưa? Kiểm tra quạt có làm việc, có thể nó có điều chỉnh, thử lại sau 10 phút
E1	Điện áp không đúng với thiết lập của bếp (quá nhỏ)		
E2	Kiểm tra điện áp quá cao (voltage)		
E3	Kiểm tra nồi quá nóng do không có nước		
E4	Bộ phận kiểm tra nhiệt đã bị hỏng		
E6	kiểm tra bộ tản nhiệt có hỏng không	E7	Có thể trục trặc phần main của bếp. Liên hệ TT bảo hành

Cấu tạo của bếp (hình ảnh sử dụng chỉ mang tính minh họa)



Trước khi nấu nướng cần đọc kỹ hướng dẫn này và thực hiện các thao tác dưới đây:

2. Cung cấp điện cho Bếp điện từ

- ① Đặt bếp ở vị trí bằng phẳng;
- ② Cắm giắc dây điện vào ổ cắm;
- ☆ Lúc này sẽ nghe thấy 01 tiếng kêu "BIP", đèn báo nguồn điện sáng.

1. Vị trí đặt bếp khi sử dụng:

- ▲ Khi sử dụng không được để bếp trên bề mặt làm bằng kim loại, đồng thời không được để gần nơi có lửa và nhiệt độ cao.

3. Cách đặt dụng cụ đun nấu lên bếp bếp:

- ① Để nồi đã có thực phẩm bên trong lên mặt bếp; ② Để nồi vào chính giữa mặt sứ của bếp.
- ☆ Khi sử dụng có thể sẽ nghe thấy tiếng ồn lớn, đây không phải là sự cố mà là do chất kim loại của một số dụng cụ nấu gây ra, bạn hãy xê dịch nồi một chút, tiếng kêu sẽ không còn, hoặc tiếng quạt gió, đây là điều bình thường.

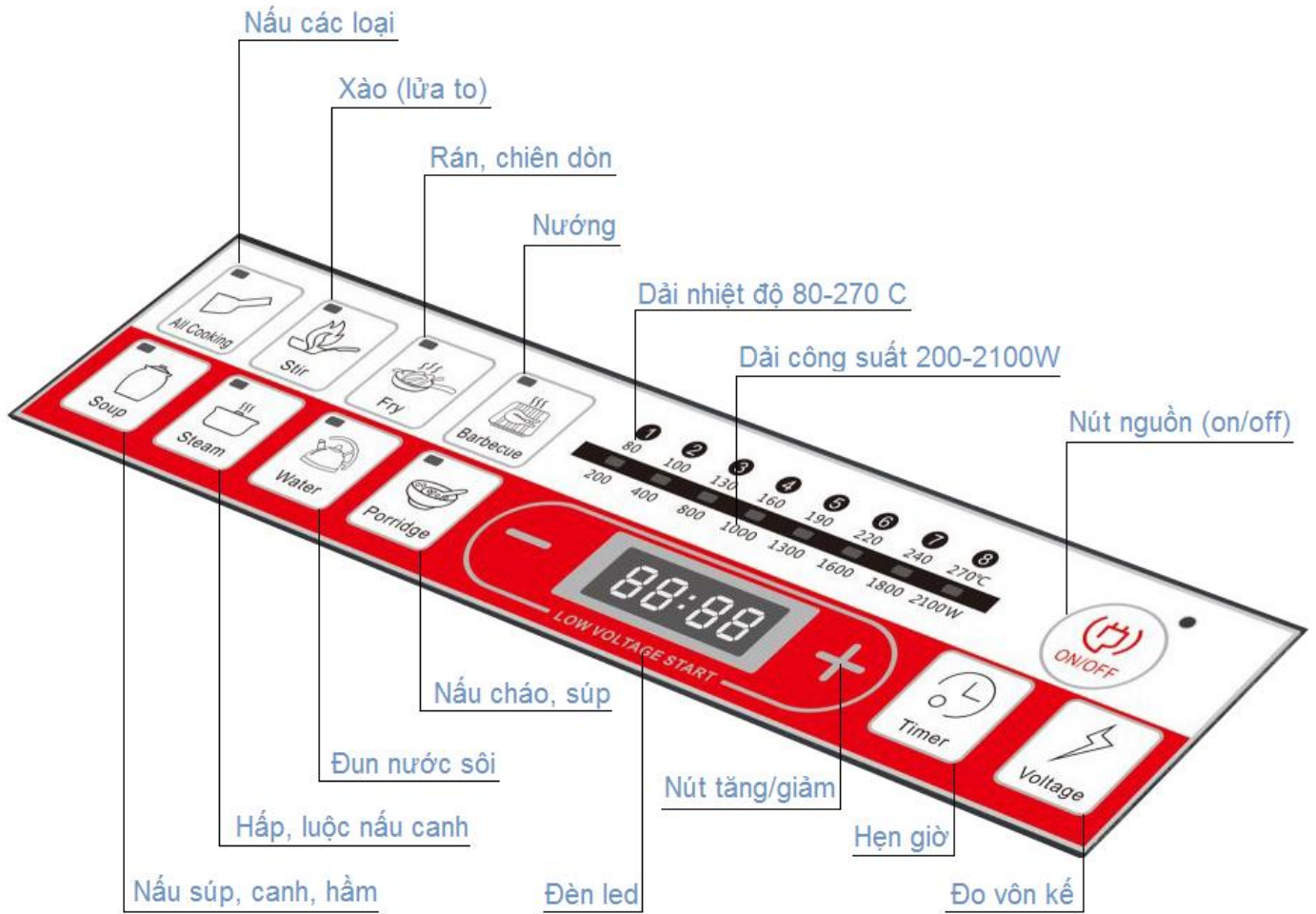
Chức năng và thao tác điều khiển:

Chú ý quan trọng: Sản phẩm này không áp dụng cho Trẻ em, người bị bệnh thần kinh hoặc thể trạng yếu có ảnh hưởng tới nhận thức, khi sử dụng có thể sẽ nguy hiểm hoặc gây ra các sự cố khác.

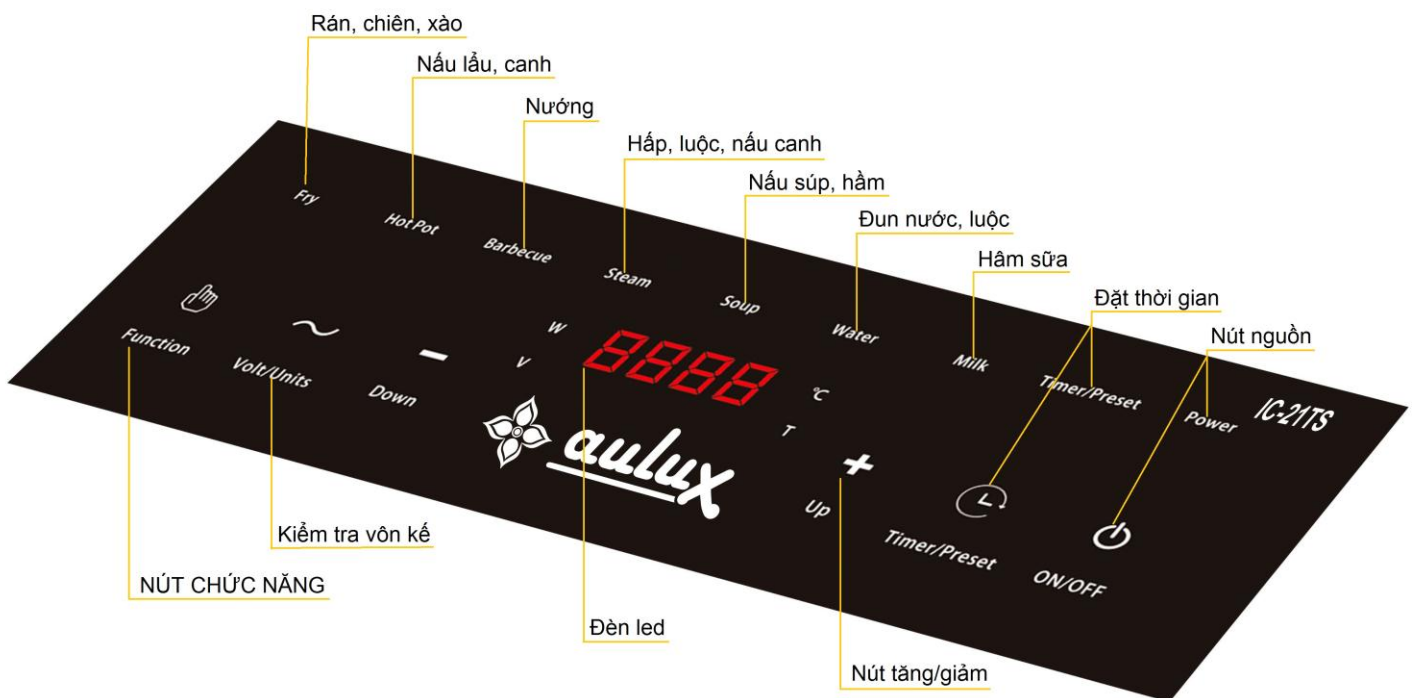
● Chức năng tắt

Khi bếp đang làm việc, nếu muốn tắt bếp bạn có thể ấn nút "ON/OFF", bộ quạt tản nhiệt trong bếp sẽ tự động dừng sau 30 giây; trong quá trình sử dụng, nếu cần sử dụng chức năng khác, hãy ấn nút "ON/OFF", sau đó tiếp tục lựa chọn chức năng bạn cần sử dụng hoặc chọn chức nút "Function" với bếp cảm ứng và nhấn chọn trực tiếp với bếp cơ. Chi tiết như sau

BẢNG ĐIỀU KHIỂN CỦA MODEL: IC-21BS (điều khiển cơ bằng nút bấm)



BẢNG ĐIỀU KHIỂN CỦA MODEL: IC-21TS (điều khiển cảm ứng)



Nhấn nút ON/OFF để bật máy, nhấn các nút chức năng để nấu/xào/rán,... theo nhu cầu. Khi muốn đặt lại nhiệt độ hoặc công suất, nhấn nút (+) hoặc (-) để tăng giảm cầu, nhiệt độ có thể được đặt từ 80°C đến 270°C, hoặc công suất có thể đặt từ 200W đến 2100W thích hợp cho việc hầm súp hoặc hầm nấu thực phẩm.

Khi muốn hẹn giờ, phải bật nút On/Off sau đó bấm nút chức năng và rồi nhấn nút Timer/preset để đặt thời gian. Hết thời gian hẹn giờ bếp tự động thực hiện chức năng đã định trước

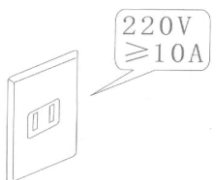
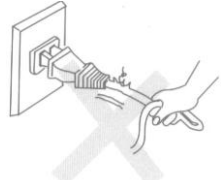
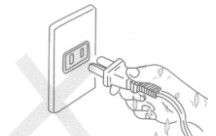

Với bếp cơ IC-21BS, các nút chức năng nhấn trực tiếp, với bếp cảm ứng IC-21TS để thực hiện các chức năng phải nhấn nút Function, khi ấn nút này đèn của các chức năng sẽ lần lượt bật sáng, tùy nhu cầu nhấn chọn phù hợp. **Chi tiết tác dụng của các chức năng trên bếp:**

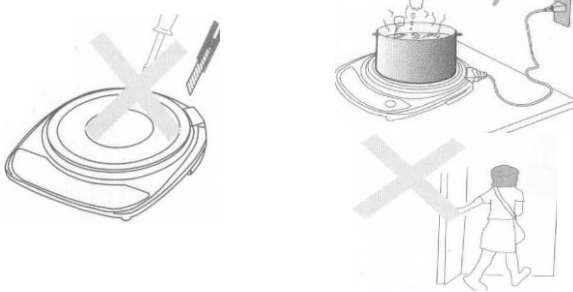
- **Chức năng nấu lẩu/luộc: nhấn “All Cooking”,** nấu các loại, nấu lẩu, nấu canh...
Chức năng này đặt định tất cả các nấc công suất, bạn có thể tự do điều khiển theo ý muốn từ 200W-2100W. Bấm nút "ON/OFF", bếp sẽ bước vào trạng thái gia nhiệt tốc độ cao, lúc này đèn hiển thị đối ứng với “All Cooking” bật sáng. Bấm nút "(+)-(-)" điều tiết công suất theo ý muốn, bấm hẹn giờ “Timer” (kết hợp với (+) hoặc (-)) để định giờ.
- **Chức năng xào lửa to: nhấn “Stir”,** Xào,
Chức năng này đặt định tất cả các nấc công suất, bạn có thể tự do điều khiển theo ý muốn từ 200W-2100W hoặc từ 80-270°C. Bấm nút "ON/OFF", bếp sẽ bước vào trạng thái gia nhiệt tốc độ cao, lúc này đèn hiển thị đối ứng với “Stir” bật sáng. Bấm nút "(+)-(-)" điều tiết công suất theo ý muốn, bấm hẹn giờ “Timer” (kết hợp với (+) hoặc (-)) để định giờ.
- **Chức năng rán chiên: nhấn nút “Fry”**
Chức năng này chủ yếu là điều chỉnh nhiệt độ để phù hợp với mục đích sử dụng: rán, chiên
Khi đèn (Fry) bật sáng, bếp sẽ tự động bước vào trạng thái "rán - chiên", bộ hiển thị thời gian sẽ tự động đặt định hiển thị tương ứng bếp chạy công suất tối đa để gia nhiệt, Nút này chủ yếu dùng để rán-chiên với mức gia nhiệt thấp, chậm.
Có thể ấn nút "(+)-(-)" điều tiết nhiệt độ của bếp, bấm nút hẹn giờ “Timer” (kết hợp với (+), (-)) để định giờ
- **Chức năng nướng: Nhấn nút “Barbecue”**
Chức năng này cho phép nướng theo vỉ, Model này không kèm vỉ nướng, quý khách hàng mua ở ngoài, có thể dùng
- **Chức năng nấu súp: Nhấn nút “Soup”** đèn khi đèn “Soup” bật sáng
Bạn có thể sử dụng chức năng này để nấu súp hoặc nấu cháo, soup
Khi chức năng này được bật, đèn tự động hiển thị, các chức năng tăng giảm công suất và thời gian không còn hiệu lực. Quy trình làm việc của chức năng này được thực hiện hoàn tất theo trình tự bên trong bếp điện từ, khi sử dụng không cần phải thực hiện bất kỳ thao tác đặt định nào khác.
- **Chức năng hấp: “Steam”- Nhấn nút “Steam”** trên mặt bếp
Chức năng này đặt định các nấc công suất, bạn có thể tự do điều khiển theo ý muốn từ 200W-2100W. Khi bấm, bếp sẽ bước vào trạng thái gia nhiệt, lúc này đèn tương ứng với đèn “Steam” bật sáng. Bấm nút "(+)-(-)" điều tiết công suất theo ý muốn, bấm hẹn giờ “Timer” (kết hợp với (+)-(-)) để định giờ.
- **Chức năng đun nước: Nhấn nút “Water”** đèn khi đèn “Water” bật sáng
Nút này được bật, bếp sẽ tự động tính toán cho việc đun nước
- **Chức năng nấu cháo: Nhấn nút “Porridge”** đèn khi đèn “Porridge” bật sáng
Nút này được bật, bếp sẽ tự động tính toán cho việc nấu cháo
- **Chức năng nấu lẩu: Nhấn nút chức năng (function)** đèn khi đèn “Hotpot” bật sáng
Nút này được bật, bếp sẽ tự động chuyển về chế độ nấu lẩu, nấu canh...
- **Chức năng hâm sữa: Nhấn nút chức năng (function)** đèn khi đèn “Milk” bật sáng
Nút này được bật, bếp sẽ tự động tính toán cho việc hâm sữa
- **Chức năng đặt định giờ (Timer) hoặc (Timer/Preset):** Chức năng này cho phép hẹn giờ nấu nướng, để sử dụng Nhấn chọn chức năng nấu sau đó nhấn chọn đặt giờ. Nhấn nút tăng giảm để đặt giờ, mỗi lần nhấn tăng (nút +) sẽ tăng 10 phút, khi giảm (nút -) sẽ giảm 1 phút 1 lần. DO đó bạn có thể đặt chính xác thời gian tuyệt đối.

Các chức năng Fry, Hotpot, Babarcue All Cooking hẹn được 4 giờ, các chức năng khác có thể hẹn đến 24h.

★ **Lưu ý:** Khi sử dụng bếp để nấu súp, nấu cháo (Soup, Congee), nấu cơm, đun nước, bộ phận đặt định giờ không có tác dụng.
Khi sử dụng chức năng Hotpot hoặc All cooking để rán xào bếp có thể sẽ bị ngắt giữa chừng, đây là điều bình thường, và để tránh bị như trong trường hợp này nên dùng dùng chức năng rán-xào để rán xào thực phẩm.

Chú ý quan trọng (cảnh báo an toàn) (hình ảnh sử dụng chỉ mang tính minh họa)

<p>▲ Điện áp sử dụng thích hợp của sản phẩm này là 220V - 240V; 10A</p> <p>Để sử dụng thích hợp với giá trị điện áp ở từng quốc gia hoặc khu vực, bạn hãy liên hệ đặt sản xuất với Công ty chúng tôi.</p> 	<p>▲ Không được dùng tay kéo dây điện để rút giắc cắm nguồn điện ra;</p> <p>▲ Khi phát hiện thấy dây điện bị hỏng, bạn hãy ngừng sử dụng; việc thay dây điện phải do Công ty chúng tôi hoặc nhân viên chuyên nghiệp thực hiện.</p> 
<p>▲ Không nên đồng thời cắm 2 giắc có công suất lớn trên cùng 1 ổ cắm.</p> <p>▲ Khi tay bị ướt không được rút giắc cắm dây điện.</p> 	<p>▲ Sau khi đun nấu xong bạn hãy rút giắc cắm nguồn điện ra khỏi ổ điện.</p> 

<ul style="list-style-type: none"> ▲ Không được tự ý tháo rời hoặc sửa chữa bếp, nếu có sự cố, hãy nhanh chóng liên hệ trực tiếp với bộ phận chăm sóc khách hàng của Công ty chúng tôi tại nơi bạn đang sinh sống hoặc Trung tâm chăm sóc khách hàng. ▲ Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm đối với các sự cố do Khách hàng tự ý tháo rời hoặc sửa chữa gây nên. ▲ Để tránh xảy ra sự cố đáng tiếc, không được để bất kỳ vật thể bằng kim loại vào trong bếp. ▲ Khi chế biến thức ăn không nên đi ra ngoài. ▲ Không nên đặt bếp ở nơi ẩm thấp hoặc có nhiệt độ cao dễ cháy. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Không được để thực phẩm dính trên bề mặt bếp. ▲ Nếu phát hiện thấy bề mặt bếp bị nứt vỡ, hãy ngừng sử dụng và nhanh chóng đưa đi chỉnh sửa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Đặt bếp ở xa tầm với của trẻ em. ▲ Khi trẻ em sử dụng bếp phải luôn chú ý hướng dẫn cẩn thận.
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Không được gia nhiệt khi bếp không hoạt động. ▲ Khi phát hiện thấy thực phẩm bị cháy bốc khói, không được bắc nồi ra ngay, bạn phải tắt bếp trước, sau đó đợi nguội rồi mới bắc ra ngoài. 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Khi vừa nấu xong, một lượng nhiệt do nồi sản sinh ra sẽ truyền dẫn lên bề mặt bếp, cho nên không được tiếp xúc ngay với bề mặt sứ của bếp.
<ul style="list-style-type: none"> ▲ Khi cần di chuyển bếp sang vị trí khác, không được để bất cứ đồ gì trên bếp. 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Để bếp có thể hoạt động bình thường, khi sử dụng phải đảm bảo khí ở đầu vào và đầu ra luôn thông suốt.

Hướng dẫn bảo quản, Bảo dưỡng và vệ sinh (hình ảnh sử dụng chỉ mang tính minh họa)

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trước khi vệ sinh và bảo dưỡng bếp, hãy rút giắc cắm nguồn điện ra khỏi ổ điện. ▲ Chú ý: Trước khi rút giắc cắm phải tắt bếp. 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Khi vệ sinh không được đổ nước vào bếp hoặc đặt bếp vào trong chậu nước để cọ rửa.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Khi vệ sinh bếp và bảng điều khiển có thể dùng nước rửa trung tính để lau, sau đó dùng khăn vải mềm lau khô bếp. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Khi vệ sinh mặt sứ có thể lau bằng khăn vải ẩm, sau đó tiếp tục dùng miếng xốp mút lau các vết ố bẩn, cuối cùng bạn hãy dùng vải mềm lau khô bếp.

➤ Sau một thời gian sử dụng, nếu thấy có hiện tượng ố vàng trên bề mặt khay sứ, đây là hiện tượng bình thường, và nó không ảnh hưởng đến tính năng của bếp.

Nếu có sự cố phát sinh trong quá trình sử dụng bếp, trước khi đưa đi sửa chữa bạn hãy kiểm tra theo bảng dưới đây

Hiện tượng	Các điểm quan trọng cần kiểm tra
Khi cắm giắc vào ổ điện không nghe thấy 01 tiếng kêu "BIP", bộ phận định giờ vẫn không có bất kỳ tín hiệu nào.	Xem đầu cắm có bị rơi ra hay không? Công tắc tự động hoặc cầu chì bị đứt mạch? hay mất điện?
Tắt bếp sau khi liên tục phát ra 14 tiếng kêu "BI".	Nồi sử dụng nấu nướng có thích hợp hay không? nồi đã đặt đúng vị trí trung tâm khay chưa? đường kính đáy nồi có lớn hơn 06 cm hay không?
Trong quá trình sử dụng đột nhiên ngừng gia nhiệt.	Đầu hút khí hay xả khí bị tắc hay không? Khi ở trạng thái báo ôn, bếp ở nhiệt độ đặt định. Sau 10 phút, bộ phận bảo hộ sẽ đặt định lại nhiệt độ cần thiết.
Không thể điều chỉnh các nút chức năng để đạt được nhiệt độ cần thiết trong quá trình sử dụng.	Đáy nồi sử dụng có bị gồ ghề - không phẳng hoặc bộ phận trung tâm bị lõm xuống hay không? Đèn chỉ thị chức năng báo ôn hoạt động không sáng?

Để tránh gây ra sự cố nguy hiểm và làm hỏng bếp, khách hàng không được tự ý tháo rời bếp ra sửa chữa. Dây điện của sản phẩm này là loại dây điện chuyên dụng, khách hàng không được tự ý thay đổi, nếu bị hỏng hãy liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng nơi gần nhất. Khi sản phẩm có sự cố, hãy liên lạc với Trung tâm Dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi, chúng tôi sẽ giải quyết yêu cầu của bạn theo đúng trách nhiệm với người tiêu dùng. Hãy xem chi tiết thông tin trên Thẻ bảo hành để được giải quyết. Sản phẩm được bảo hành 12 tháng kể từ ngày mua và tối đa không quá 18 tháng kể từ ngày sản xuất. Quý khách hàng nên cất giữ cẩn thận hướng dẫn sử dụng này và thẻ bảo hành sản phẩm để được hưởng quyền lợi chính đáng của mình.

Hướng dẫn sử dụng này đã được chúng tôi kiểm tra rất kỹ, tuy nhiên vẫn không tránh khỏi những sai sót cũng như sơ suất, quý khách hàng có thể lấy sản phẩm thực tế để sử dụng, nếu có bất cứ vướng mắc, hoặc nhu cầu hoặc tư vấn, xin đừng ngại liên lạc với chúng tôi. Chúng tôi chân thành cảm ơn quý khách hàng đã sử dụng sản phẩm.

**TRUNG TÂM DỊCH VỤ SAU BÁN HÀNG
BẢO HÀNH SẢN PHẨM**

CÔNG TY CỔ PHẦN GIA DỤNG AN PHÁT

Địa chỉ: KX12-Ngõ 300 Nguyễn Xiển - Thanh Xuân - Hà Nội

Điện thoại: 024.7108.2468 Website: www.aulux.vn/Bao-hanh.html

Đường dây nóng (Hotline): 0912.146.147