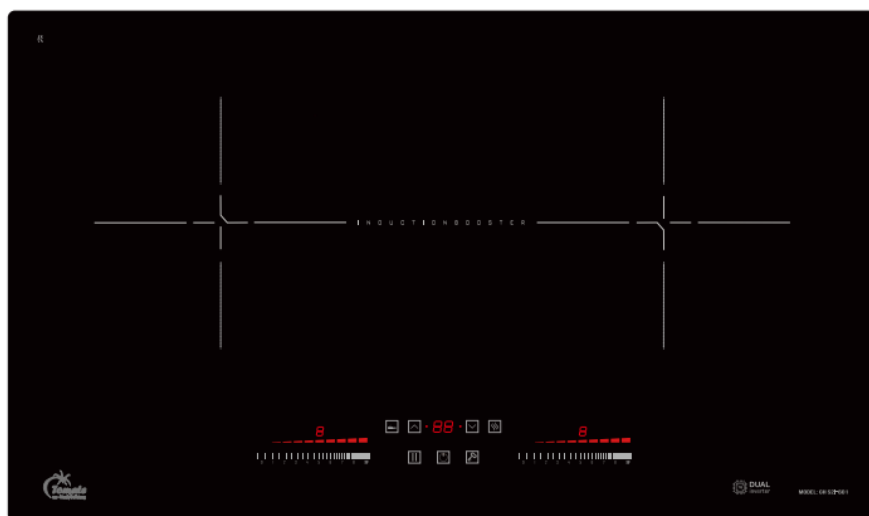




HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT, SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG BẾP TỪ



Model: GH S2I-601

KÍNH GỬI QUÝ KHÁCH HÀNG:

Cảm ơn Quý khách đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Đây là loại bếp điện an toàn, sạch sẽ và ít dầu mỡ, giúp không gian bếp của Quý khách không còn sự xâm nhập của khói dầu và trở thành một căn bếp mở thoáng mát!

Chúng tôi hy vọng rằng công nghệ tiên tiến, chất lượng ổn định và lợi thế về chi phí của bếp sẽ mang lại cho Quý khách sự cạnh tranh lớn trên thị trường và hỗ trợ phát triển thương hiệu của Quý khách.

Vui lòng giữ lại hướng dẫn sử dụng này để tham khảo khi cần.

MỤC LỤC

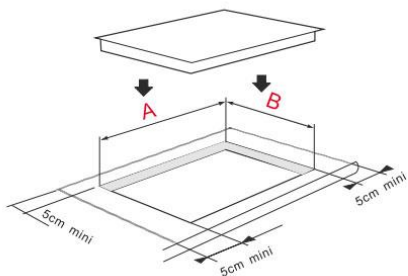
CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.....	1
LẮP ĐẶT.....	1
KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN.....	3
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	3
CÀI ĐẶT CÔNG SUẤT.....	6
HIỂN THỊ MÃ CẢNH BÁO VÀ KIỂM TRA.....	6
VỆ SINH.....	7
DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG.....	7

CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

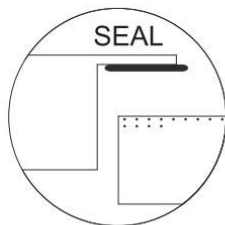
- Thiết bị này phải được lắp đặt đúng cách và nối đất bởi kỹ thuật viên có chuyên môn. Chỉ kết nối với ổ cắm đã được nối đất đúng cách. Xem hướng dẫn chuẩn bị và kết nối nguồn điện trong phần hướng dẫn lắp đặt.
- Không tự ý sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị này nếu không được khuyến nghị cụ thể. Chỉ nên liên hệ trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Không để trẻ em sử dụng thiết bị này nếu không có sự giám sát chặt chẽ của người lớn. Trẻ em và thú cưng không nên ở gần hoặc bị bỏ lại một mình trong khu vực đang sử dụng thiết bị. Không bao giờ để trẻ ngồi hoặc đứng trên bất kỳ phần nào của thiết bị.
- Không lưu trữ các vật liệu dễ cháy trong hoặc gần bếp từ.
- Không bao giờ sử dụng bếp từ để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sử dụng nồi/chảo phù hợp với bếp từ. Thiết bị này được trang bị một hoặc nhiều vùng nấu có kích thước khác nhau. Chọn nồi/chảo có đáy phẳng, đủ lớn để bao phủ toàn bộ bề mặt vùng nấu. Việc sử dụng nồi/chảo quá nhỏ sẽ làm lộ một phần của bộ phận gia nhiệt và có thể gây cháy quần áo. Đảm bảo nồi/chảo phủ kín vùng nấu sẽ cải thiện hiệu quả nấu nướng.
- Không nấu trên bề mặt bị nứt hoặc vỡ. Nếu bề mặt bếp bị hỏng hoặc nứt, các dung dịch vệ sinh hoặc thức ăn tràn có thể thấm vào và gây nguy cơ bị điện giật. Hãy liên hệ kỹ thuật viên có chuyên môn ngay lập tức.
- Vệ sinh thiết bị này cẩn thận. Tránh bị bỏng hơi nước nếu dùng khăn hoặc miếng bọt biển ướt để lau vết bẩn trên vùng nấu đang nóng. Một số chất tẩy rửa có thể tạo ra khí độc nếu sôi lên bề mặt nóng.
- Cảm biến nhiệt có phần kim loại sắc nhọn, vui lòng cẩn thận khi sử dụng và giữ xa tầm tay trẻ em sau khi dùng.
- Cảm biến nhiệt được trang bị pin sạc, vui lòng để xa nguồn lửa và bảo quản ở nhiệt độ phòng.

LẮP ĐẶT

*Cần chừa khoảng trống 50 mm xung quanh lỗ lắp đặt (**xem Figure 1**). Mặt bàn bếp phải dày ít nhất 30 mm và được làm từ vật liệu chịu nhiệt.



Figure(1)

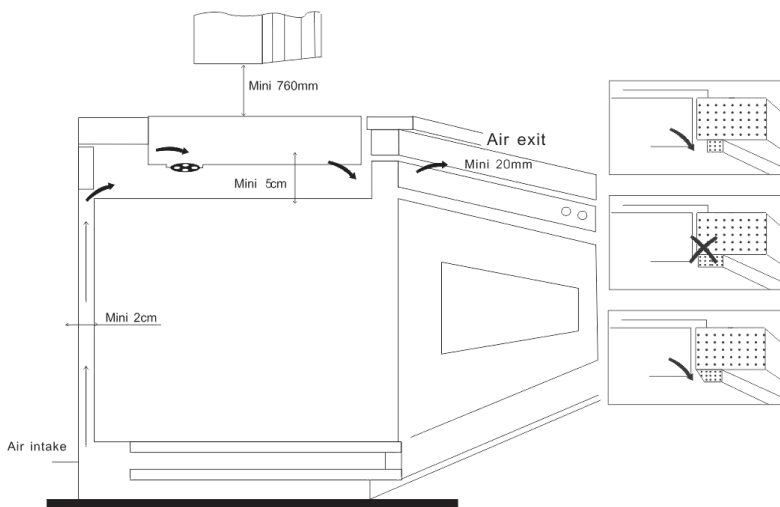


BẢNG KÍCH THƯỚC CẮT LỖ ĐÁ

KT sản phẩm (MM)	Kích thước cắt lỗ đá(MM)	
	A	B
730*430*55	680	380

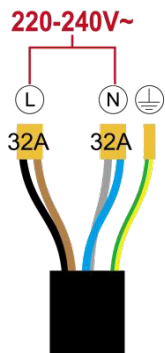
*Đảm bảo rằng bếp được thông gió tốt, không bị cản trở lối vào và lối ra của không khí.

*Đảm bảo bếp được lắp đặt đúng cách như minh họa trong **Hình 2 (Figure 2)**



KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

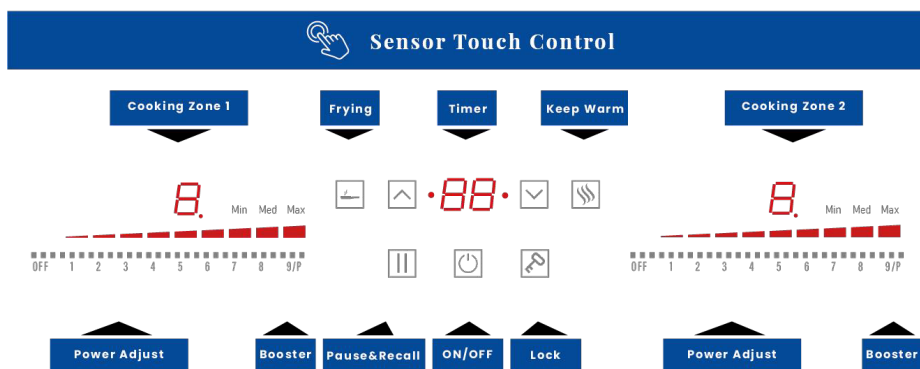
*Ổ cắm điện phải được nối đúng tiêu chuẩn với một cầu dao đơn cực, phương pháp kết nối được minh họa trong **Hình 3**.



Lưu ý:

1. Nếu cáp nguồn bị hỏng hoặc cần thay thế, điều này phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo hành sử dụng đúng công cụ để tránh tai nạn.
2. Nếu thiết bị được kết nối trực tiếp với nguồn điện chính, phải lắp một cầu dao đa cực với khoảng cách tối thiểu 3 mm giữa các tiếp điểm.
3. Người lắp đặt phải đảm bảo kết nối điện đúng cách và tuân thủ các quy định an toàn.
4. Cáp nguồn không được uốn cong hoặc nén lại, cần kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi người có chuyên môn.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



1. BẬT NGUỒN

Khi bật nguồn, tất cả đèn LED sẽ sáng trong 1 giây kèm theo âm báo, sau đó tắt. Nếu nhiệt độ bề mặt vượt quá 60°C, màn hình LED sẽ hiển thị "H". Trong trường hợp này,

tất cả các nút sẽ không hoạt động, ngoại trừ nút Nguồn và Khóa trẻ em.

2. BẬT/TẮT BẾP

Nhấn nút Nguồn để chuyển sang chế độ chờ, đèn báo sáng và phát ra âm báo một lần. Nếu nhiệt độ bề mặt vượt quá 60°C, màn hình LED sẽ nhấp nháy "H", nếu không, LED sẽ hiển thị "-". Đèn LED hẹn giờ hiển thị "--". Nếu không có thao tác nào trong vòng 2 phút, bếp sẽ trở về chế độ bật nguồn. Nhấn nút Nguồn cũng có thể đưa bếp về chế độ bật nguồn ngay lập tức.

3. CHẾ ĐỘ NẤU


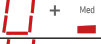

Chọn vùng nấu (trái hoặc phải) bằng cách nhấn vào thanh trượt (bất kỳ vị trí nào) một lần.
Khi vùng nấu được chọn, màn hình công suất hiển thị "0" và bắt đầu nhấp nháy. Sử dụng ngón tay để chọn mức công suất (từ 0-9) trên thanh trượt. Màn hình công suất sẽ hiển thị mức công suất đã chọn.
Sau 5 giây, bếp sẽ trở về chế độ chờ và màn hình công suất ngừng nhấp nháy.

4. CHỨC NĂNG TĂNG CƯỜNG (BOOSTER)

Kích hoạt: Nhấn giữ nút công suất cấp 9 trong 3 giây, chức năng Booster sẽ được kích hoạt và màn hình hiển thị "[P]".
Hủy kích hoạt: Nhấn giữ nút công suất cấp 9 trong 3 giây hoặc nhấn bất kỳ nút nào trên thanh trượt, Booster sẽ tắt.
Lưu ý: Chức năng Booster sẽ tự động tắt sau 5 phút và trở về mức công suất trước đó. Booster không thể kích hoạt lại trong vòng 5 phút tiếp theo.

5. CHỨC NĂNG GIỮ ẤM (KEEP WARM)

Chức năng Giữ ấm cho phép điều chỉnh nhiệt độ ở các mức khác nhau. Cả hai vùng nấu đều có thể sử dụng chức năng này.
Chọn vùng nấu, sau đó nhấn nút Giữ ấm, mức nhiệt độ có thể thay đổi từ "Min" → "Med" → "Max". Nhấn nút nhiều lần để thay đổi hoặc tắt chức năng này.

Levels	Display	Temp. Range
Min	 + Min	60-70 °C
Med	 + Med	70-80 °C
Max	 + Max	80-90 °C
Nhấn lần 4	Đóng	

CHỨC NĂNG CHIÊN (FRYING)

Chức năng Chiên cho phép điều chỉnh nhiệt độ ở các mức khác nhau. Cả hai vùng nấu đều có thể sử dụng chức năng này.

Chọn vùng nấu, sau đó nhấn nút Chiên, mức nhiệt độ có thể thay đổi từ "Min" → "Med" → "Max". Nhấn nút nhiều lần để thay đổi hoặc tắt chức năng này.

Levels	Display	Temp. Range
Min	 + Min 	140-150℃
Med	 + Med 	170-180℃
Max	 + Max 	200-220℃
Press fourth time	Close	

7. TẠM DỪNG & KHÔI PHỤC (PAUSE & RECALL)

Chức năng Tạm dừng & Khôi phục cho phép tạm dừng tất cả các chức năng nấu và hẹn giờ. Bếp sẽ lưu lại các cài đặt nấu ăn hiện tại. Sau khi nhấn lại nút tạm dừng, các cài đặt và thời gian đã lưu sẽ được khôi phục.

Kích hoạt Tạm dừng: Nhấn nút Tạm dừng, màn hình công suất của cả hai vùng nấu sẽ hiển thị "||".

Hủy Tạm dừng: Nhấn lại nút, màn hình công suất sẽ hiển thị các cài đặt công suất đã lưu.

Lưu ý: Nếu không hủy chức năng Tạm dừng sau 10 phút, bếp sẽ tự động tắt.

8. KHÓA TRẺ EM (CHILD LOCK)

Chức năng Khóa trẻ em giúp tránh thao tác nhầm lẫn và đảm bảo an toàn cho trẻ nhỏ. Nhấn giữ nút này trong 3 giây để kích hoạt chức năng. Màn hình LED sẽ hiển thị "Lo". Trong chế độ chờ hoặc chế độ nấu, tất cả các nút sẽ bị vô hiệu hóa, ngoại trừ nút Khóa trẻ em và nút Nguồn.

Nếu thiết bị bị tắt trong chế độ Khóa, khi bật lại, bếp vẫn sẽ ở chế độ Khóa.

Hủy chức năng Khóa trẻ em: Nhấn giữ nút trong 3 giây để tắt chức năng này.

9. HẸN GIỜ (TIMER)

Chức năng Hẹn giờ cho phép cài đặt thời gian nấu lên đến 99 phút. Hai vùng nấu (trái và phải) có thể được hẹn giờ độc lập.

Kích hoạt Hẹn giờ: Chọn vùng nấu cần hẹn giờ. Nhấn nút [+] hoặc [-], màn hình LED sẽ hiển thị "--" và đèn báo vùng nấu sẽ sáng. Sử dụng nút [+] hoặc [-] để cài đặt thời gian từ 00-99 phút. Sau 3 giây nếu không có thao tác thêm, chức năng hẹn giờ sẽ được kích hoạt.

Hủy Hẹn giờ: Chọn vùng nấu đã được hẹn giờ. Nhấn nút [+] hoặc [-] và điều chỉnh thời gian về [00]. Chức năng hẹn giờ sẽ bị hủy và đèn báo sẽ tắt.

1. Nếu nhấn giữ nút [+] hoặc [-] trong 2 giây, thời gian sẽ tăng/giảm theo bội số 10 (10 ... 20 ... 30...). Nếu chỉ nhấn nút một lần, thời gian sẽ tăng/giảm từng đơn vị (1 ... 2 ... 3...).
2. Khi hẹn giờ kết thúc, thiết bị sẽ phát âm báo "BEEP". Để tắt âm báo, người dùng có thể nhấn bất kỳ nút nào (trừ nút [I / O]). Nếu không tắt, âm báo sẽ tự động ngừng sau 3 phút.
3. Trong giai đoạn chọn thời gian, màn hình hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Sau khi cài đặt, đợi 3 giây, màn hình sẽ ngừng nhấp nháy và hiển thị thời gian của vùng nấu được chọn. Trong chế độ chờ, màn hình sẽ hiển thị thời gian ngắn nhất, đèn báo tương ứng sẽ nhấp nháy.

THIẾT LẬP CÔNG SUẤT

Dưới đây là mức tiêu thụ điện tương ứng với các mức công suất (đơn vị: W).

Size	Frying	Warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Left φ190mm	140-150℃ 170-180℃ 200-220℃	60-70℃ 70-80℃ 80-90℃	100	300	500	700	900	1100	1400	1600	1800	2000
Right φ190mm	140-150℃ 170-180℃ 200-220℃	60-70℃ 70-80℃ 80-90℃	100	300	500	700	900	1100	1400	1600	1800	2000

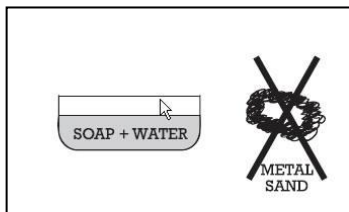
HIỂN THỊ VÀ KIỂM TRA MÃ CẢNH BÁO

Mã cảnh báo	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
H	Nhiệt độ bề mặt làm việc vượt quá 60℃ trong chế độ chờ hoặc tắt nguồn.	Không chạm vào bề mặt nóng; mã cảnh báo sẽ tự tắt khi nhiệt độ giảm xuống dưới 60℃.
U	Không có nồi phù hợp trên bếp từ.	Đặt nồi/chảo phù hợp lên bếp.
E7/E8	Điện áp nguồn bất thường (phạm vi bình thường: 180V-240V).	Kiểm tra nguồn điện có bình thường không; bật bếp sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
E3/E4	Cảm biến nhiệt độ IGBT bị hở hoặc đoản mạch.	Kiểm tra xem khe thoát khí có bị chặn bit kín
E2/E9	Cảm biến NTC trên bề mặt bị đoản mạch hoặc hở.	Kiểm tra xem có hiện tượng đốt khô không.

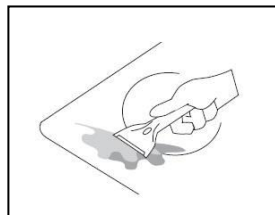
VỆ SINH (CLEANING)

Quan trọng: Nếu bề mặt kính gốm bị nứt hoặc vỡ, ngắt kết nối thiết bị ngay lập tức. Liên hệ với kỹ thuật viên sửa chữa.

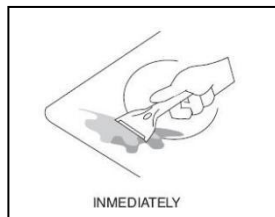
Vệ sinh bề mặt kính gốm thường xuyên khi bề mặt đã nguội. Không sử dụng các sản phẩm hoặc miếng chà sát có tính mài mòn. Lau bằng khăn ẩm và nước xà phòng.



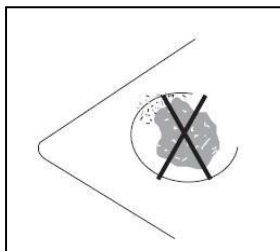
Hàng tuần, vệ sinh kỹ lưỡng bằng các sản phẩm chuyên dụng giúp bảo vệ và duy trì bề mặt bếp. Loại bỏ vết bẩn cứng đầu bằng dao cạo chuyên dụng.



Nếu đường hoặc nhựa bị cháy trên bề mặt kính gốm, loại bỏ ngay bằng dao cạo khi bề mặt còn nóng để tránh để lại vết bẩn vĩnh viễn.



Không sử dụng bề mặt bếp như một bàn làm việc. Tránh làm xước bề mặt bếp do bụi bẩn từ rau củ, bột làm sạch, hoặc khi kéo lê nồi/chảo trên bề mặt.



DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Khi có cảnh báo lỗi xảy ra, trước khi liên hệ dịch vụ hậu mãi, hãy thực hiện các bước sau:

- Kiểm tra thiết bị đã được cắm đúng cách hay chưa.
- Xem lại bảng mã cảnh báo ở trên để xác định vấn đề.

Nếu vẫn không giải quyết được vấn đề, hãy tắt thiết bị, không tự ý tháo rời, và liên hệ dịch vụ hậu mãi.

LƯU Ý VỀ XỬ LÝ RÁC THẢI ĐIỆN TỬ



Thiết bị này thuộc nhóm Rác thải Thiết bị Điện và Điện tử (WEEE). Việc xử lý đúng cách sẽ giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người khỏi các tác hại có thể xảy ra nếu xử lý sai cách.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết thiết bị không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó phải được đưa đến điểm thu gom để tái chế thiết bị điện và điện tử.

Thiết bị này cần được xử lý đặc biệt. Để biết thêm thông tin về quy trình xử lý, tái chế thiết bị này, hãy liên hệ với chính quyền địa phương, dịch vụ xử lý rác thải, hoặc nơi bạn mua sản phẩm.



TOMATE ELECTRODOMÉSTICOS. SPAIN

Register No.: M3560791

www.tomate-elec.es

E: info@tomate-elec.es

TOMATE VIET NAM

M6, Đường F, P.Tân Thới Nhất
Quận. 12, Tp.HCM

Văn Phòng: 99 Nguyễn Thanh Tuyền,
Phường 2, Tân Bình. Tp.HCM

Tel: 028-3991 30 83, 028- 2247 38 77

E: info@songsonco.com

www.tomate.com.vn



I-CARE CALL CENTER

Ph: 1900 55 88 84

E: info@tomate.com.vn

