

# **B** blueger

*The best solution for your kitchen*

## **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ/HỒNG NGOẠI BLUEGER**



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

# Mục lục

I. GIỚI THIỆU CHUNG.....	
II. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN .....	
III. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỬ/HỒNG NGOẠI.....	
IV. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	
V. LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐIỆN TỬ/HỒNG NGOẠI.....	
VI. LẮP ĐẶT.....	
VII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	
VIII. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH.....	
IX. MỘT SỐ SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ.....	

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

## I. GIỚI THIỆU CHUNG

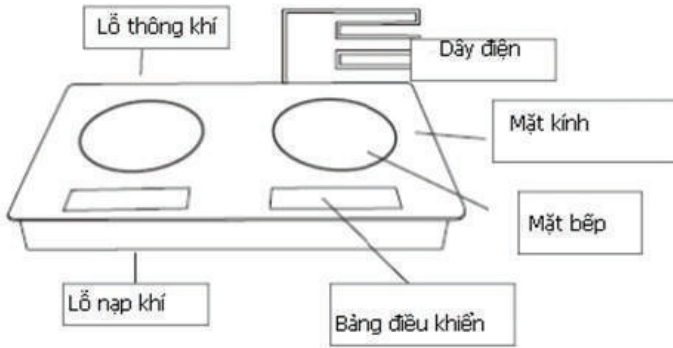
Bếp điện từ/hồng ngoại Blueger là một sản phẩm hữu ích vì sự tiện dụng, tiết kiệm điện năng, thời gian sử dụng. Nhờ hiệu suất hấp thụ nhiệt cao hơn, bếp điện thông thường. Công nghệ của bếp điện từ/hồng ngoại Blueger đặc biệt phù hợp với công việc nấu nướng của một gia đình hiện đại. Bếp có những đặc trưng cơ bản sau:

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

## II. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN

- Đảm bảo nguồn điện áp cung cấp ổn định
- Luôn sử dụng aptomat để đấu nối với bếp.
- Cắm phích điện một cách chính xác
- Lắp đặt, đấu nối dây nguồn 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. Mặt kính sẽ gây bỏng.
- Không nướng 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 ngắt 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 gắn 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.

## III. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP ĐIỆN TỪ/HỒNG NGOẠI



#### IV. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Tên sản phẩm	Điện áp	Công suất (W)			Kích thước mặt kính	Kích thước khoét đá
			Lò trái	Lò phải	Tổng công suất		
B866I	Bếp đôi điện tử	220V-50Hz	2000W	2000W	4000W	730 x 420 mm	680 x 395 mm
B926I	Bếp đôi điện tử	220V-50Hz	2000W (booster)	2800W (booster)	4800W	730 x 420 mm	680 x 395 mm
B868IR	Bếp đôi điện tử hồng ngoại	220V-50Hz	2300W	2000W	4300W	730 x 420 mm	680 x 395 mm
B928IR	Bếp đôi điện tử hồng ngoại	220V-50Hz	2300W	2000W (booster)	4300W	730 x 420 mm	680 x 395 mm

#### V. LOẠI NỒI DÙNG VỚI BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ/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

**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 sau:

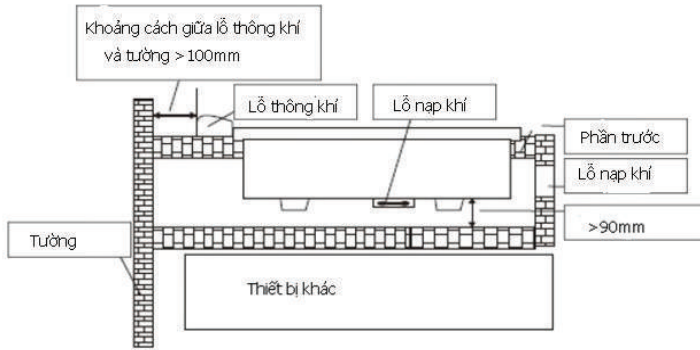
- Những dụng cụ nấu được làm bằng thủy tinh, sứ, kim loại nhôm mà để không được tráng inox, đồng và thép không rỉ mà không có từ tính.
- Hình dáng: Đáy nồi phải phẳng và đều nhau (đường kính không được nhỏ hơn 8cm)

**VI. LẮP ĐẶT**

Chọn thiết bị lắp đặt:

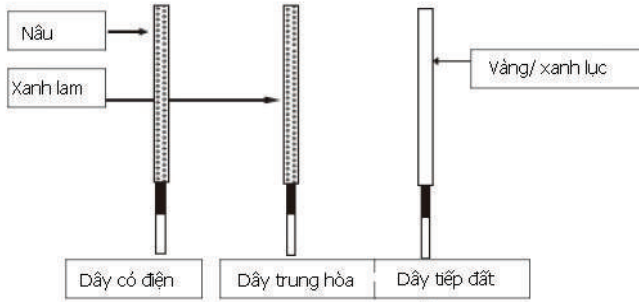
Cắt lỗ trên mặt bàn theo kích thước thể hiện trong bản vẽ. Để lắp đặt và sử dụng, phải giữ một không gian tối thiểu là 100mm xung quanh lỗ. Đảm bảo độ dày của mặt bàn tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bàn chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do bức xạ nhiệt từ bếp.

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:



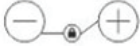

Bếp đôi điện từ/hồng ngoại phải được lắp đặt bởi nhân viên kỹ thuật, không được tự ý lắp đặt bếp. Trước khi lắp đặt, vui lòng ngắt kết nối nguồn điện. Kết nối vào lưới điện sử dụng dây điện 3x2.5mm<sup>2</sup>, bao gồm một dây tiếp đất (vàng/xanh lục), một dây có điện (nâu/đen) và một dây trung hòa (xanh lam/xám). Ổ cắm phải được kết nối theo tiêu chuẩn. Phương pháp kết nối thể hiện trong hình dưới đây:



## VII. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



### Model: B866I






-  (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. Nhấn phím “Mở/Tắt” ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt
-  (Giảm/Tăng): Nhấn phím “-” và “+” tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.
-  (Khóa): Khi nhấn đồng thời 2 phím “+” và “-” trong vòng 3 giây, đèn hiển thị Khóa sẽ sáng và toàn bộ các phím chức năng sẽ bị khóa ngoại trừ công tắc “Mở/Tắt”. Để hủy chức năng khóa, nhấn giữ 2 phím “+” và “-” trong vòng 3 giây.
-  (Chức năng) Khi nhấn phím “Chức năng”, bạn có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ/Cài đặt thời gian
  - Nhấn phím “Chức năng” lần thứ nhất, đèn hiển thị W sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để chọn công suất nấu theo nhu cầu. (Từ mức P1 – P9)
  - Nhấn phím “Chức năng” lần thứ hai, đèn hiển thị Min sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để cài đặt thời gian nấu theo nhu cầu ( từ 0 – 120 phút)
  - Nhấn phím “Chức năng” lần thứ ba, đèn hiển thị °C sẽ sáng, bạn nhấn phím Tăng/giảm để chọn nhiệt độ nấu theo nhu cầu ( từ 60°C - 240°C)

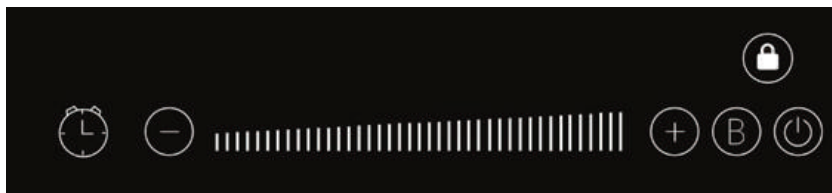
## Model: B868IR






-  (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. Nhấn phím “Mở/Tắt” ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt
-  (Giảm/Tăng): Nhấn phím “-” và “+” tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.

1.  (Khóa): Khi nhấn phím “Khóa” ở trạng thái nấu bất kỳ, đèn hiển thị “Khóa” sẽ sáng và toàn bộ các phím chức năng sẽ bị khóa ngoại trừ công tắc “Mở/Tắt”. Để hủy chức năng khóa, nhấn phím “Khóa” lần nữa.
2.  (Hẹn giờ): Khi nhấn phím này, đèn hiển thị Hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị “-----”. Nhấn phím “+”, “-” để cài đặt phút theo yêu cầu. Bây giờ bếp sẽ chuyển sang chế độ tự động. Bếp sẽ tự động tắt sau thời gian đã định.
3.  (Chức năng)
  - Đối với bếp từ (lò phải): Khi nhấn “Chức năng” có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ/Đun nước
  - Đối với bếp hồng ngoại (lò trái): Khi nhấn “Chức năng” có thể lựa chọn chuyển đổi chế độ nấu theo Công suất/Nhiệt độ

## Model: B926I, B928IR



1.  (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. Nhấn phím “Mở/Tắt” ở trạng thái nấu bất kỳ, nguồn điện sẽ tắt
2.  (Giảm/Tăng): Nhấn phím “-” và “+” tương ứng với giảm và tăng mức nhiệt, tùy theo nhu cầu sử dụng.
3.  (Hẹn giờ): Khi nhấn phím này, đèn hiển thị Hẹn giờ sẽ nhấp nháy. Màn hình hiển thị “-----”. Nhấn phím “+”, “-” để cài đặt phút theo yêu cầu. Bây giờ bếp sẽ chuyển sang chế độ tự động. Bếp sẽ tự động tắt sau thời gian đã định.





1. (Booster): Khi lựa chọn phím chức năng này, bếp ngay lập tức sẽ đạt công suất nấu cao nhất

## VIII. 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.

## IX. 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
E0/E1	Không có dụng cụ nấu hoặc dụng cụ nấu đặt trên bếp không phù hợp	Đặt nồi lên bếp, kiểm tra lại dụng cụ nấu có phù hợp
E2	Điện áp nguồn thấp dưới qui định	Kiểm tra lại nguồn điện sử dụng có thích hợp
E3	Điện áp nguồn cao hơn mức qui định	Kiểm tra lại nguồn điện sử dụng có thích hợp
E4/E5	Bếp không hoạt động có thể do dụng cụ nấu quá nóng (do nổi cạn nước, nhiệt độ nổi quá cao). Bếp sẽ tự động ngắt để bảo vệ IC	Lấy dụng cụ nấu ra khỏi bếp, ngưng sử dụng bếp trong vài phút. Sau đó có thể sử dụng lại
E6/E7	Nhiệt độ IGBT cao quá mức quy định hoặc quạt gió bên trong bếp không hoạt động	- Kiểm tra quạt gió có ngưng hoạt động, ngưng sử dụng bếp trong vài phút. Sau đó có thể sử dụng lại. - Liên hệ với nhà cung cấp để sửa chữa