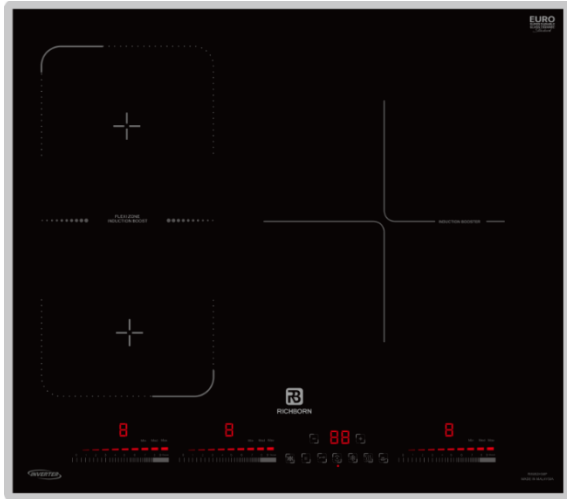




**RICHBORN**

현명한 삶. 현명한 선택

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
**BẾP ĐIỆN TỬ**  
**RI5925H38P**



**Đọc kỹ HDSD trước khi dùng để vận hành sản phẩm an toàn và đúng cách.  
Cất sách hướng dẫn này ở nơi thuận tiện để khi cần có thể dễ dàng sử dụng.**



**RICHBORN**

현명한 삶, 현명한 선택

Cám ơn Quý Khách đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi!

Vui lòng liên hệ kỹ thuật viên chuyên nghiệp để hỗ trợ lắp đặt hoặc bảo trì, bảo dưỡng sản phẩm.

Hãy chắc chắn rằng bạn đã đọc kỹ phần "Thông tin an toàn" trước khi sử dụng.

Sản phẩm được thiết kế chỉ dùng trong gia đình, không dành cho mục đích thương mại.

**▲ Chú ý:**

*Nhà sản xuất tuân theo chính sách phát triển và nâng cấp sản phẩm, có thể tiến hành điều chỉnh mà không cần thông báo trước.*

**▲ Khuyến cáo:**

▪ *Khách hàng cần kích hoạt bảo hành ngay tại thời điểm mua sản phẩm và giữ lại phiếu mua hàng để làm căn cứ chính xác cho việc bảo hành sản phẩm.*

**MỤC LỤC**

**TRANG**

<b>THÔNG TIN AN TOÀN</b>	- 3 -
<b>THÔNG SỐ KỸ THUẬT</b>	- 5 -
<b>HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT</b>	- 6 -
Kết nối điện, nối tiếp đất	- 6 -
Hướng dẫn lắp đặt	- 8 -
Kiểm tra và nghiệm thu	- 9 -
<b>HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG</b>	- 10 -
<b>HƯỚNG DẪN VỆ SINH</b>	- 15 -
<b>XỬ LÝ SỰ CỐ</b>	- 16 -
Mã lỗi	- 16 -
Một số vấn đề thường gặp	- 17 -
<b>THÔNG TIN BẢO HÀNH</b>	- 20 -

## THÔNG TIN AN TOÀN

- Vì lý do an toàn, khi lắp đặt, bảo trì và sử dụng bếp điện từ, vui lòng đọc kỹ quyển sách này để có thể sử dụng một cách tối ưu và kéo dài tuổi thọ cho bếp. Chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại gây ra bởi việc vận hành và bảo dưỡng bếp không đúng cách của người sử dụng.
- Việc lắp đặt và sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.
- Thiết bị này được tích hợp lắp đặt và cố định vào mặt bàn đảo, mặt bàn đá, không di chuyển.
- Thiết bị này phải được lắp đặt và **nối tiếp địa** đúng cách bởi một kỹ thuật viên có trình độ. Chỉ kết nối với ổ cắm được nối tiếp địa đúng cách. Xem hướng dẫn kết nối và chuẩn bị điện trong hướng dẫn lắp đặt.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị này trừ khi được khuyến nghị cụ thể. Chỉ giới thiệu dịch vụ đến một trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Không cho phép trẻ em sử dụng thiết bị này trừ khi có người lớn giám sát chặt chẽ. Trẻ em và vật nuôi không nên để một mình hoặc không có người giám sát trong khu vực sử dụng thiết bị. Không bao giờ cho phép trẻ em ngồi hoặc đứng trên bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.
- Không lưu trữ các vật liệu dễ cháy trong hoặc gần bếp.
- Không bao giờ sử dụng bếp để làm ấm hoặc sưởi ấm căn phòng.
- Sử dụng kích thước chảo thích hợp. Thiết bị này được trang bị một hoặc nhiều đơn vị bề mặt có kích thước khác nhau. Chọn chảo có đáy phẳng đủ lớn để che bộ phận làm nóng bề mặt. Việc sử dụng chảo quá khổ sẽ khiến một phần của bộ phận làm nóng tiếp xúc trực tiếp và có thể dẫn đến vải, chất liệu sợi bị đánh lửa. Bề mặt che phủ của nồi và chảo thích hợp cũng sẽ tối ưu hiệu quả làm nóng.

- Không nấu trên bề mặt bếp bị hỏng. Nếu bếp của bạn bị vỡ hoặc nứt, các dung dịch làm sạch hoặc thực phẩm tràn có thể xâm nhập vào bếp bị hỏng và tạo ra nguy cơ bị điện giật. Liên hệ với Trung tâm Bảo Hành hoặc một kỹ thuật viên có trình độ ngay lập tức.
- Vệ sinh thiết bị này một cách thận trọng. Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng hơi nước nếu miếng bọt biển hoặc vải ướt được sử dụng để lau vết tràn trên khu vực nấu nóng. Một số chất tẩy rửa có thể tạo ra khói độc hại nếu áp dụng cho bề mặt nóng.

➤ **XỬ LÝ**

Vứt bỏ vật liệu đóng gói thiết bị thích hợp.

Tất cả các vật liệu đóng gói có thể tái chế.

Các bộ phận bằng nhựa được đánh dấu chữ viết tắt chuẩn quốc tế: (ví dụ PS cho polystyren, vật liệu đệm).



Thiết bị này tuân thủ quy định EMC 2014/30/EU.

**VUI LÒNG ĐỌC KỸ VÀ TUÂN THỦ CÁC THÔNG TIN AN TOÀN  
CẢNH BÁO VÀ CÁC HƯỚNG DẪN TRONG QUYỂN SÁCH NÀY**

## ***THÔNG SỐ KỸ THUẬT***


Thương hiệu	RICHBORN
Model	RI5952H38P
Kiểu dáng	Bếp từ 3 vùng nấu
Chất liệu mặt bếp	Euro Super Durable Glass Ceramic Standard
Công suất	Booster 3500W+1800W+1800W
Điện áp định mức	220-240V/50Hz
Điều khiển	Cảm ứng trượt
Lắp đặt	Độc lập/Lắp âm
Kích thước sản phẩm	590x520x55 mm
Kích thước cắt đá	570x490x30 mm ( $\pm 5$ )
Trọng lượng máy	11 Kg

*\* Lưu ý: Do sự cải tiến liên tục của sản phẩm, các thông số kỹ thuật trên có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước!*

## HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT


### Kết nối điện và tiếp địa

- Xem tem nhãn trên máy để biết điện áp định mức và kết nối bếp từ với nguồn điện thích hợp. Sử dụng cầu chì 10A/13A/16A hoặc cầu dao được khuyến nghị và cung cấp ổ cắm riêng cho máy.
- Tất cả hệ thống dây điện và tiếp địa phải được lắp đặt theo tiêu chuẩn mã điện quốc gia để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
- Không làm quá tải các ổ cắm trên tường. Đảm bảo bộ nguồn điện trong nhà bạn có khả năng đáp ứng mức tải theo yêu cầu của máy.
- Không đặt dây điện tùy tiện để tránh bị giẫm lên, đè lên hoặc bị chèn ép bởi các vật đặt trên hoặc bên cạnh dây nguồn.
- Không sử dụng dây nối dài hoặc phích cắm chồng lên nhau.
- Không sửa đổi phích cắm được cung cấp. Nếu phích cắm không khớp với ổ cắm, hãy liên hệ với thợ kỹ thuật có trình độ để lắp đặt ổ cắm phù hợp.
- Ổ cắm phải được kết nối tuân thủ tiêu chuẩn liên quan đến một bộ ngắt mạch một cực, phương thức kết nối được thể hiện trong hình dưới đây:

Voltage/ Frequency	Wire Connection
220-240V 50-60 Hz	 Black/Brown      Blue/Gray      Yellow/Green

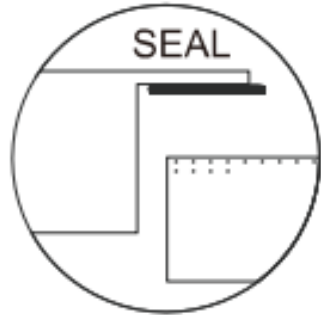
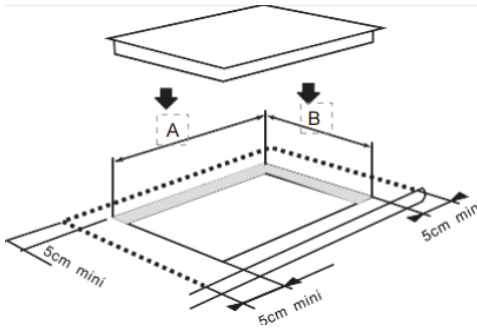
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện lưới, phải lắp đặt bộ ngắt mạch đa cực với khoảng cách tối thiểu là 3mm giữa các tiếp điểm. Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Cáp không bị uốn cong hoặc đè nén, cáp phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ phù hợp.

***// Hãy đảm bảo bạn đã tiếp địa đúng cách trước khi sử dụng!***

	<ul style="list-style-type: none"><li>▲ Ngắt nguồn điện khi lắp đặt máy tránh bị điện giật.</li><li>▲ Vì sự an toàn của người sử dụng, không dùng dây nối dài hoặc phích cắm bộ chuyển đổi cho thiết bị.</li><li>▲ Trong mọi trường hợp không được cắt hoặc tháo dây nối tiếp đất ra khỏi dây nguồn.</li></ul>
---	--

## Hướng dẫn lắp đặt

1. Cắt một lỗ trên bàn bếp theo kích thước được hiển thị trong sơ đồ dưới đây. Một không gian tối thiểu 50mm nên được để lại xung quanh lỗ. Mặt bàn bếp phải dày ít nhất 30mm và được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.



2. Điều cần thiết là bếp phải được lắp đặt ở nơi thông thoáng và không khí được lưu thông. Đảm bảo bếp được lắp đặt chính xác.
3. Cố định bếp nấu ăn vào lỗ cắt trực tiếp. Và kết nối nguồn điện đúng cách.

### CẢNH BÁO

- Bếp phải được lắp đặt bởi một người có trình độ phù hợp. Chúng tôi có kĩ sư lắp đặt đủ điều kiện của riêng mình. Không bao giờ cố gắng tự lắp đặt thiết bị.
- Bếp không được lắp đặt phía trên tủ lạnh, tủ đông, máy rửa chén hoặc máy sấy quần áo.
- Bếp nên được lắp đặt sao cho có thể bức xạ nhiệt tối ưu.
- Tường và khu vực phía trên bếp nấu ăn sẽ có thể chịu được nhiệt.
- Tránh bất kỳ thiệt hại nào tới từ lớp bánh sandwich và chất kết dính phải chịu nhiệt.



## Kiểm tra và nghiệm thu

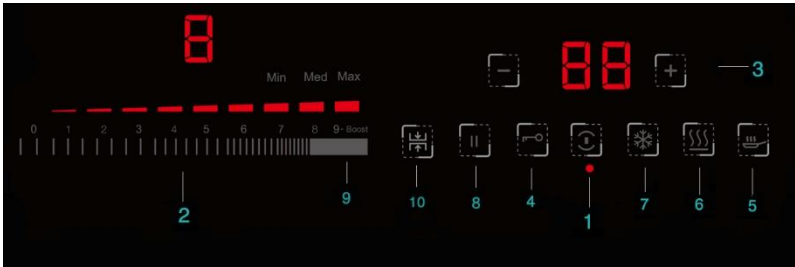
- ▲ *Đảm bảo bếp phải được lắp đặt cân bằng chắc chắn.*
- ▲ *Cắm nguồn điện, chắc chắn việc tiếp địa đã hoàn chỉnh.*
- ▲ *Khởi động bếp điện*

**=> Hãy lắp đặt đúng cách để sử dụng máy hiệu quả và hạn chế báo lỗi trong quá trình sử dụng. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy liên hệ số: 1900 8129 để được hỗ trợ ngay.**

***Lưu ý:*** Sau khi lắp đặt, hãy để sách hướng dẫn sử dụng này vào trong ngăn kéo. Nội dung của quyển hướng dẫn này rất hữu dụng cho người sử dụng.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Bảng điều khiển



#### 1 ON/OFF

- ON = Nhấn giữ khoảng 0.5 giây và sau đó màn hình BẬT; Đèn LED màu đỏ bên dưới nút cho biết rằng mặt bếp đã được bật
- OFF = Nhấn chạm và ngay lập tức bếp tắt.


#### ❖ CHỌN VÙNG NẤU ĂN

- Ấn "ON/OFF" của vùng nấu bạn chọn.
- Màn hình nguồn bếp tương ứng bắt đầu nhấp nháy.
- Sau 5 giây, mặt bếp sẽ trở lại chế độ chờ và nhấp nháy nhiều hơn.


#### 2 THANH TRƯỢT

- Lướt tay trên thanh trượt để chọn mức công suất phù hợp.
- Thanh trượt cho phép người dùng chọn công suất chính xác (0 - 9). Màn hình hiển thị nguồn ở trên cho biết mức công suất.
- Để điều hướng trên thanh trượt, trước tiên bạn phải chọn vùng nấu, sau đó bạn mới có thể chọn mức công suất.



### 3 HẸN GIỜ – TIMER

- Chức năng hẹn giờ cho phép bạn tính thời gian cho quá trình nấu lên đến 99 phút.
- Tất cả các vùng nấu đều có thể tính thời gian độc lập.
- **Kích hoạt Hẹn giờ:** Đầu tiên chọn vùng nấu và sau đó nhấn phím cài đặt thời gian; chọn bộ hẹn giờ bằng cách nhấn [+]/ [-].
- **Hủy Hẹn giờ:** Chọn bộ đếm thời gian và sau đó nhấn [+] hoặc [-], bộ hẹn giờ sẽ chuyển đến [00] một lần nữa.
  - ✓ Nếu nhấn giữ [+]/ [-] trong 2 giây, dãy số sẽ chuyển theo thứ tự sau: 10→20→30→...
  - ✓ Nếu chỉ nhấn [+]/ [-] một lần, dãy số sẽ chuyển từ 1→2→3→...
- Sau khi hẹn giờ, người dùng sẽ nghe thấy âm báo BEEP. Để dừng âm báo, người dùng có thể nhấn bất kỳ nút nào, ngoại trừ . Nếu người dùng không dừng âm BEEP, nó sẽ tự động dừng sau 3 phút.
- Trong khi cài đặt hẹn giờ, màn hình sẽ luôn nhấp nháy. Sau khi đã chọn thời gian mong muốn, màn hình sẽ ngừng nhấp nháy sau 3 giây. Màn hình hẹn giờ sẽ luôn hiển thị thời gian của vùng đã chọn. Ở chế độ chờ, nó hiển thị thời gian rút gọn, chỉ báo liên quan sẽ nhấp nháy.

### 4 KHÓA TRẺ EM – CHILD LOCK

- Nhấn giữ  3 giây để kích hoạt hoặc hủy tính năng Khóa. Khi kích hoạt thành công, đèn LED sẽ hiển thị "LO". Ở chế độ này, tất cả các phím khác đều vô hiệu hóa, trừ ON/OFF. Vì vậy bếp từ vẫn có thể tắt bất cứ lúc nào; nếu người dùng khởi chạy lại, bếp sẽ vẫn ở chế độ Khóa.
- Nếu bộ hẹn giờ hoạt động cùng một lúc, chế độ khóa và thời gian hẹn giờ sẽ hiển thị qua lại với tần số 5 giây.


## 5 CHIÊN XÀO – FRY


- Nút này có thể đạt đến các mức nhiệt độ khác nhau.
- Cả hai bên bếp đều cùng có thể chiên xào.
- **Kích hoạt Fry:** Nhấn trực tiếp  bên trái/ phải, bếp trái/ phải tương ứng sẽ ở chế độ chiên và màn hình tương ứng sẽ hiển thị [F] hoặc [180°C].
- **Hủy Fry:** bằng cách nhấn lặp lại  .

## 6 GIỮ ẤM – KEEP WARM



Chức năng Giữ Ấm được tinh chỉnh cài đặt đặc biệt để giữ ấm thức ăn, thực phẩm

- **Kích hoạt Keep Warm:**




Có hai phím chọn , bên trái/ bên phải dành cho bếp nấu tương ứng. Sau khi nhấn chọn, màn hình nguồn sẽ hiển thị [U] hoặc [60°C].

- **Hủy Keep Warm:** Nhấn trực tiếp phím  trái/ phải mong muốn, tính năng Keep Warm sẽ bị vô hiệu hóa và màn hình nguồn sẽ trở về mức trước khi cài đặt công suất.



## 7 RÃ ĐÔNG – DEFROST

- **Kích hoạt Defrost:** Ở trạng thái làm việc, hãy nhấn vào nút  để bắt đầu chức năng rã đông, đèn báo LED phía trên sẽ sáng, màn hình nguồn sẽ hiển thị [D] hoặc [40°C].
- **Hủy Defrost:** Chạm vào nút  để hủy chức năng rã đông.



## 8 TẠM DỪNG – PAUSE&RECALL

- STOP&GO cho phép tạm dừng tất cả các chức năng nấu ăn hoặc hẹn giờ đang cài đặt hiện tại, và sẽ tiếp tục sau khi nhấn lại 
  - **Kích hoạt Tạm dừng:** Nhấn  màn hình nguồn sẽ hiển thị [II]
  - **Hủy Tạm dừng:** Nhấn  và màn hình sẽ hiển thị cài đặt đã lưu.
- *Lưu ý: Nếu không hủy tính năng Tạm dừng thì sau 10 phút bếp sẽ tự động tắt.*

## 9 TĂNG TỐC – BOOSTER

- **Kích hoạt Booster:** Sau khi chọn vùng nấu, nhấn  để kích hoạt Booster, màn hình sẽ hiển thị [P].
  - **Hủy Booster:** Chọn vùng nấu, nhấn  để vô hiệu hóa và màn hình sẽ hiển thị mức công suất trước đó.
- *Lưu ý: Chức năng tăng cường sẽ tự động tắt sau 5 phút.*

## 10 VÙNG NẤU LINH HOẠT – FLEXZONE

- **Kích hoạt vùng Flex:** Phía bên trái có cảm biến tự động nhận diện vùng nấu linh hoạt khi cần sử dụng nồi quá cỡ. Chọn 
- **Hủy vùng Flex:** Chọn  để hủy Flexzone.

### Chú ý

- Không chạm tay ướt, găng tay, băng gạc vào bảng điều khiển. Hãy chạm trực tiếp bằng các đầu ngón tay.
- Không đâm các vật sắc nhọn vào bảng điều khiển để đảm bảo hoạt động cho bếp từ.

## **TỰ ĐỘNG TẮT**

Nếu vô tình để quên bếp điện, nó sẽ tự động bị tắt sau một khoảng thời gian, tùy thuộc vào mức công suất được cài đặt.

<b>Mức cài đặt</b>	<b>Thời gian (giờ)</b>
1-3	8
4-6	4
7-9	2

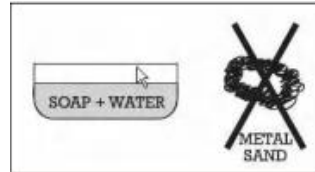
## HƯỚNG DẪN VỆ SINH

Để đảm bảo bếp điện từ của bạn duy trì hiệu suất và kéo dài tuổi thọ, hãy vệ sinh và bảo dưỡng máy định kỳ.

- Trước khi vệ sinh hoặc thực hiện bảo trì, luôn **ngắt nguồn điện/ rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.**

- Không dùng dung môi hoặc hóa chất làm sạch có tính ăn mòn.

- Không dùng miếng cọ sắt để vệ sinh bề mặt bên ngoài vì chúng có thể làm xước lớp mặt kính.



- Làm sạch bằng vải ẩm và xà phòng pha loãng trong nước

- Làm sạch bếp thường xuyên khi mặt kính đã nguội.

- Mỗi tuần một lần, làm sạch kỹ lưỡng bằng các sản phẩm chuyên biệt, không gây tổn hại cho bếp từ.



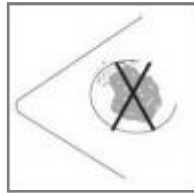
- Cạo sạch vết kết bần bằng dụng cụ cạo chuyên dụng.

- Nếu đường (hoặc chất đường) hoặc nhựa vô tình bị cháy trên bề mặt kính gốm, loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo trong khi vẫn còn nóng. Nếu không, nó có thể để lại dấu vết vĩnh viễn.



- Không sử dụng bếp nấu ăn để làm bề mặt làm việc.

- Đặc biệt cẩn thận với bụi bẩn từ rau củ, bột tẩy rửa, v.v.. mà vô tình bám lên và có thể làm trầy xước bề mặt khi nổi chảo trượt qua nó.



▲ **Chú ý!** Nếu bạn nhận thấy bề mặt kính bị vỡ hoặc nứt, hãy ngắt kết nối thiết bị ngay lập tức và gọi báo cho TTBH Hotline 1900 8129.

## XỬ LÝ SỰ CỐ

### Mã lỗi

Một số trường hợp người sử dụng có thể tự xử lý tại chỗ trước khi liên hệ Trung Tâm Bảo Hành Dịch Vụ. Tham khảo bảng mã dưới đây:

<b>Mã</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Giải pháp</b>
<b>H</b>	Nhiệt độ bề mặt trên 60°C khi ở chế độ chờ và nguồn bật	Không chạm vào bề mặt nóng, mã lỗi sẽ tắt khi nhiệt độ dưới 60°C
<b>U/-</b>	Không có nồi/ chảo	Đặt nồi/ chảo phù hợp dành cho bếp từ
<b>E7/E8</b>	Nguồn điện áp bất thường	Kiểm tra xem nguồn điện có ổn định không. Bật lại nguồn sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
<b>E3/E4</b>	Cảm biến nhiệt độ IGBT hỏng/ngắn	Hãy rút phích điện và gọi TTBH
<b>E9/E2</b>	Cảm biến bề mặt NTC hỏng/ngắn	Hãy rút phích điện và gọi TTBH



**Một số vấn đề thường gặp**

<b>Vấn đề</b>	<b>Nguyên nhân</b>	<b>Giải pháp</b>
<b>Nồi chảo không tương thích</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra xem nồi hoặc chảo nấu của bạn có được làm bằng kim loại đen chẳng hạn như gang hoặc thép không gỉ không?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đặt một nam châm dưới đáy chảo, nếu nam châm hút tức là tương thích với bếp từ. Cần thay thế nếu nồi chảo bằng nhôm, đồng, thủy tinh... (không hút nam châm).</li> </ul>
<b>Bếp từ không hoạt động khi bật nguồn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra bảng điều khiển, có thể bếp đang ở chế độ khóa trẻ em.</li> <li>• Có thể lỗi xảy ra ở công tắc, dây nguồn, tiếp xúc nguồn không tốt, cầu dao bị ngắt.</li> <li>• Nếu bếp từ mới lắp đặt, có thể đã xảy ra sự cố trong quá trình lắp đặt, các dây cáp kết nối có thể bị lỏng.</li> <li>• Nếu bếp từ không được sử dụng sau một thời gian dài, có thể do một bộ phận nào đó đã bị hao mòn.</li> <li>• Có thể có lỗi ở board mạch chính hoặc mạch điều khiển</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hủy khóa trẻ em bằng cách nhấn vào biểu tượng khóa trên bảng điều khiển.</li> <li>• Kiểm tra công tắc, cầu dao, dây điện và dây tiếp mát. Vui lòng gọi TTBH.</li> <li>• Kiểm tra các dây để đảm bảo đã được nối với đầu nối được chỉ định. Siết chặt lại các đầu dây. Vui lòng gọi TTBH.</li> <li>• Quạt bị lỗi có thể khiến bếp làm việc quá nhiệt và làm hỏng các bộ phận khác. Vui lòng gọi TTBH để kiểm tra toàn diện.</li> <li>• Vui lòng gọi TTBH để kiểm tra và thay thế linh kiện chính hãng</li> </ul>

<b>Bếp từ tự động tắt khi đang đun nấu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nguồn điện bị cắt hoặc dây nguồn có vấn đề.</li> <li>• Bếp từ được cài đặt chế độ bảo vệ tự động tắt khi vùng nấu được sử dụng liên tục vượt quá giới hạn thời gian và nhiệt độ.</li> <li>• Dụng cụ nấu ăn không chuẩn và không được đặt chính xác trong vùng nấu.</li> <li>• Thức ăn bị tràn hoặc có vật dè trên vùng điều khiển của bếp từ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra lại nguồn điện đảm bảo vẫn hoạt động bình thường.</li> <li>• Khi bếp phải làm việc quá lâu và nóng, hãy chờ quạt gió ngừng hẳn rồi bật lại bếp từ. Kiểm tra các lỗ thông gió có bị thể bị chặn.</li> <li>• Sử dụng dụng cụ nấu ăn đúng kích cỡ, chất liệu, đáy phẳng và đặt vào vị trí trong vùng nấu.</li> <li>• Chú ý khi đun nấu hạn chế tràn ra mặt bếp hoặc dè chạm vào vùng điều khiển.</li> </ul>
<b>Bếp từ rung và có tiếng động lạ trong khi sử dụng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do nồi/chảo đang sử dụng có mặt đáy không bằng phẳng hoặc do tay cầm bị lỏng lẻo.</li> <li>• Nếu là tiếng lách tách cho thấy bếp từ đang tiếp xúc với vật liệu không tương thích, có thể dẫn đến vết cháy sém và các hư hỏng vật lý khác.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thay thế các dụng cụ nấu ăn có cấu trúc chắc chắn và đặc tính điện từ tốt hơn.</li> <li>• Nếu tiếng quạt trong bếp từ phát ra nhiều tiếng ồn hơn bình thường vui lòng liên hệ TTBH</li> </ul>
<b>Thức ăn bị cháy hoặc chín không đều</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sử dụng sai dụng cụ nấu ăn. Trọng lượng của nồi chảo quá nhẹ sẽ không nóng đều, làm thức ăn cháy nhanh hơn; nồi chảo quá nặng cũng làm ảnh hưởng tới độ chín tới của thức ăn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lựa chọn nồi chảo có đế phẳng (không sử dụng đế dạng tổ ong). Dụng cụ nấu ăn có trọng lượng cân bằng vừa phải hợp lý.</li> </ul>

<b>Dụng cụ nấu ăn dính vào mặt bếp từ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do cặn thức ăn còn sót lại.</li> <li>• Do dụng cụ nấu không phù hợp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Làm sạch mặt bếp bằng chất tẩy rửa không mài mòn và vải mềm sau mỗi lần nấu.</li> <li>• Lựa chọn dụng cụ nấu ăn có chất liệu tương thích với bếp</li> </ul>
<b>Bề mặt kính bị trầy xước</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mặc dù có tính chất chịu lực cao nhưng mặt kính vẫn có khả năng bị trầy xước do bề mặt trơn nhẵn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tránh tác động những vật có bề mặt gỗ ghề, sắc nhọn lên mặt kính. Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và hạn chế kéo trượt nồi chảo trên bếp.</li> </ul>
<b>Bề mặt kính bị đổi màu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vết cháy sém do quá nóng hoặc cháy dụng cụ nấu ăn.</li> <li>• Trong một số trường hợp, sự đổi màu có thể là vĩnh viễn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sử dụng nồi/chảo đúng kích cỡ và chất liệu, quản lý tốt quá trình nấu ăn.</li> <li>• Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cho bếp từ</li> </ul>
<b>Mặt kính bếp từ bị vỡ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do đánh rơi vật thể nặng lên mặt kính; do nồi chảo bị đặt xuống hoặc va đập vào góc kính thật mạnh.</li> <li>• Do lắp đặt không đúng cách, kích thước không tính toán sự giãn nở về nhiệt, gây nứt dọc theo bề mặt bếp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tắt nguồn và ngắt nguồn điện của thiết bị. Vui lòng liên hệ TTBH.</li> <li>• Tắt nguồn và ngắt nguồn điện của thiết bị. Vui lòng liên hệ người lắp đặt để yêu cầu thay thế vì đây là lỗi trong quá trình lắp đặt.</li> </ul>

## **THÔNG TIN BẢO HÀNH QUAN TRỌNG**

Khách hàng cần tư vấn và giải đáp vui lòng liên hệ bộ phận Chăm sóc khách hàng **RICHBORN 1900 8129** để được hỗ trợ nhanh chóng. Nếu khách hàng liên hệ trao đổi ngoài giờ hành chính, xin vui lòng chờ đợi, chúng tôi sẽ tiếp nhận lưu giữ thông tin và sắp xếp xử lý theo quy trình.

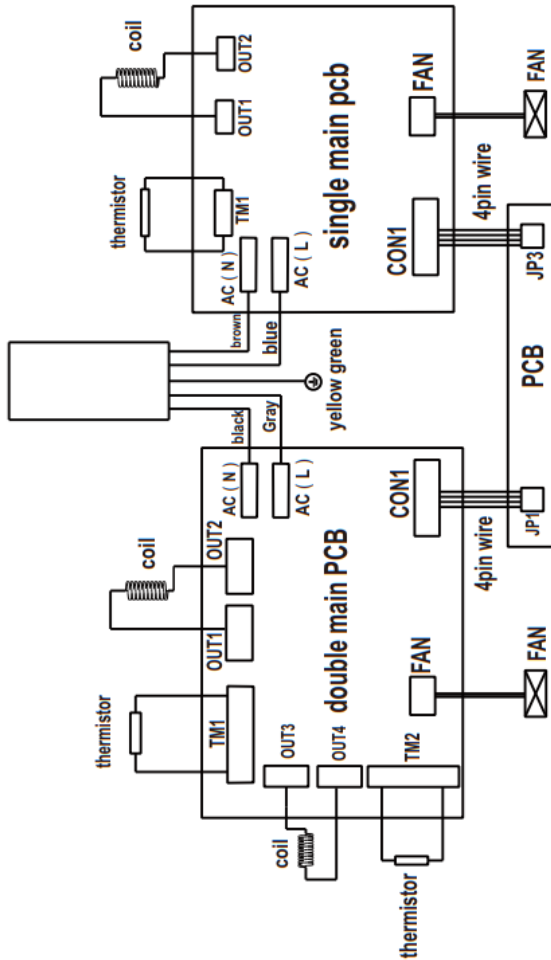
### **Bảo hành miễn phí khi:**

- Sản phẩm vẫn trong thời gian bảo hành. Thời hạn tính từ ngày mua sản phẩm.
- Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, dùng trong gia đình và được thực hiện đúng như trong quyển sách HDSD này.
- Lỗi phát sinh do sản phẩm và từ nhà sản xuất.
- Phạm vi: Toàn quốc.

### **Các trường hợp sau KHÔNG được bảo hành miễn phí:**

- Không kích hoạt bảo hành điện tử hoặc kích hoạt **không** đúng thời gian mua sản phẩm.
- Các trường hợp thân máy bể vỡ, trầy xước, gỉ sét trong quá trình sử dụng.
- Các hư hỏng do điện áp đột biến, không ổn định.
- Các hư hỏng, lỗi xảy ra do lắp đặt không đúng hướng dẫn và khuyến cáo của nhà sản xuất.
- Sử dụng không đúng yêu cầu kỹ thuật theo khuyến cáo của nhà sản xuất
- Các hư hỏng do chiến tranh, thiên tai hay chuột bọ, côn trùng xâm nhập gây ra.
- Tự ý sửa chữa mà chưa có sự đồng ý từ **RICHBORN** hoặc đại diện được ủy quyền từ chính hãng.

✚ **SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN**





# RICHBORN

현명한 삶. 현명한 선택

Thank you for choosing a RICHBORN professional kitchen appliance! Following the instructions in this owner's manual, you are about to see how easy and quick it is to prepare delicious meals. Please read all safety information, warnings, and operational guides before getting started.

RICHBORN chân thành cảm ơn bạn đã tin tưởng và lựa chọn sản phẩm của chúng tôi! Nhà sản xuất xin khước từ mọi trách nhiệm nếu khách hàng không tuân thủ đúng những hướng dẫn về cách lắp đặt, vận hành, vệ sinh bảo dưỡng sản phẩm đã được in trong cuốn sách nhỏ này. Nếu bạn cần bất kỳ sự giúp đỡ kỹ thuật hay muốn biết thêm thông tin về sản phẩm xin hãy liên hệ với chúng tôi:

### **Công ty TNHH TM & ĐT Trường Phúc**

Nhà phân phối độc quyền các sản phẩm mang thương hiệu

RICHBORN tại Việt Nam

Số 77/264/21 Âu Cơ, Phường Nhật Tân, Quận Tây Hồ, Hà Nội

CSKH: 1900 8129

E-mail: [info@richborn.vn](mailto:info@richborn.vn)

Website: <https://richborn.vn>