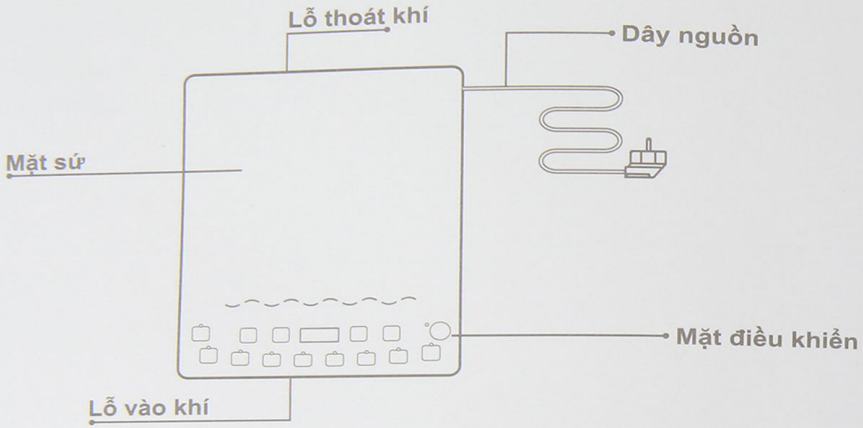
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM.

Sản phẩm Bếp điện từ Midea thích hợp dùng trong gia đình, dùng để nấu và làm nóng thức ăn, có những ưu điểm như: nhỏ, gọn, nhiều chức năng, bảo vệ môi trường, tiết kiệm năng lượng, dễ sử dụng .

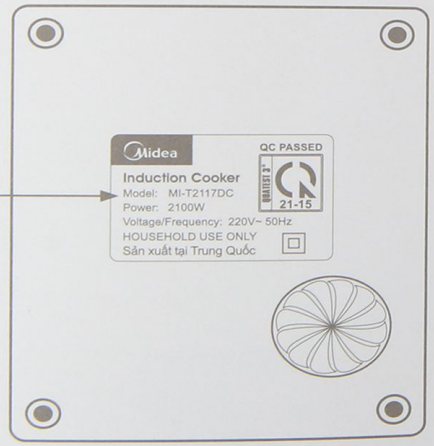
SƠ ĐỒ CẤU TẠO.



THAM SỐ KỸ THUẬT.

Công suất (Power) : Xem trên nhãn mark.
Điệp áp (Voltage) : 220 VAC.
Tần số (Frequency): 50 Hz.

Thông tin tham số kỹ thuật trên nhãn mark
(Hình ảnh minh họa)



CHÚ Ý AN TOÀN THAO TÁC.

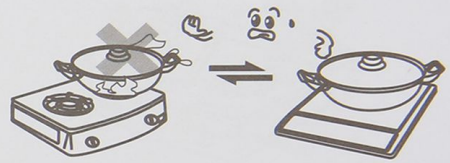
Để bảo đảm sử dụng an toàn, những hướng dẫn này dùng nhiều phương thức hiển thị khác nhau.
Không tuân thủ theo hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến phát sinh sự cố ngoài ý muốn.

Kí hiệu: ⚠ Yêu cầu thao tác cẩn thận.
⊘ Không được thao tác.
❗ Nên thao tác.

CHÚ Ý

❗ **Hãy sử dụng ổ cắm riêng biệt trên 10A, tuyệt đối không sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị có công suất lớn như máy điều hòa, bếp điện...**

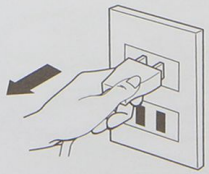
⊘ **Nồi hoặc chảo chuyên dùng cho bếp điện từ không nên dùng chung với bếp gas.**



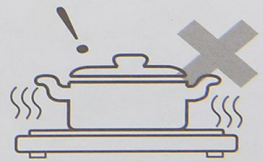
❗ **Trong và sau quá trình sử dụng phải chú ý vệ sinh (lau chùi) cẩn thận, tránh để côn trùng hoặc nước xâm nhập vào bên trong bếp làm chập mạch điện. Nếu lâu ngày không sử dụng nên vệ sinh, cất vào trong túi kín.**

⊘ **Sức chịu lực của mặt bếp có giới hạn, không nên đặt vật có trọng lượng quá lớn lên trên. Nếu không sẽ có thể làm hư mặt sứ.**

❗ **Sau khi sử dụng bếp, nên rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm, đề phòng hư hỏng linh kiện bên trong do nối điện lâu ngày, thậm chí gây ra sự cố cháy.**

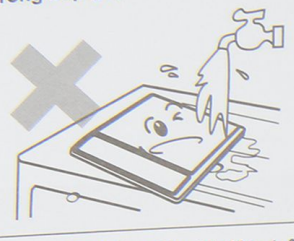


❗ **Không đặt nồi không có thực phẩm bên trong lên bếp nấu, để tránh gây nguy hiểm. Nên ước chừng lượng nước trong nồi khi cần làm công việc khác.**

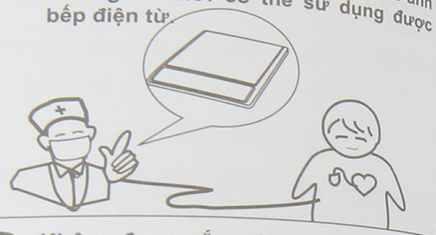


CHÚ Ý

Không dùng nước tẩy rửa trực tiếp lên bếp điện từ, tránh nước tràn vào trong bếp gây ra nguy hiểm.



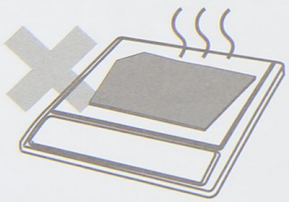
Những người có chứng bệnh liên quan đến tim mạch, thì phải hỏi ý kiến của bác sĩ chuyên khoa, nếu không có ảnh hưởng thì mới có thể sử dụng được bếp điện từ.



Không đặt bếp điện từ lên trên bếp điện hay bếp ga khi sử dụng (từ trường của bếp có thể khiến cho kim loại mang từ tính nóng lên), phát sinh nguy hiểm.

Không được cắm các vật như dây kim loại vào bếp điện từ hoặc làm nghẽn lỗ hút và thoát khí của bếp để tránh gây nguy hiểm.

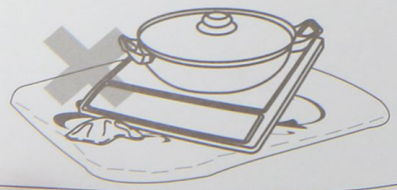
Không đặt tấm kim loại lên mặt sứ gia nhiệt, để tránh nhiệt độ lên quá cao gây ra nguy hiểm.



Không để các vật phẩm không liên quan như: giấy báo, giấy nhôm lót lên trên bề mặt bếp để gia nhiệt gián tiếp, nhằm tránh gây ra nguy hiểm.

Không để trẻ em sử dụng bếp một mình, tránh thương bỏng và các nguy hiểm có thể xảy ra.

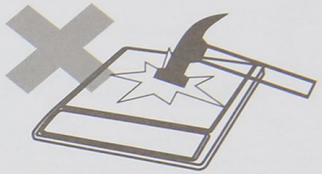
Không đặt bếp điện từ trên thảm trải sàn, khăn trải bàn, giấy mỏng để tránh làm nghẽn lỗ hút và thoát khí, ảnh hưởng đến sự tản nhiệt của bếp.



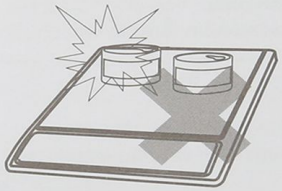
CHÚ Ý

Không đặt bếp trên bàn kim loại (Sắt, inox, nhôm...), bao gồm cả việc lót thêm một lớp phi kim loại có độ dày dưới 10cm lên trên.

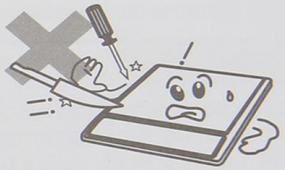
Tránh dùng lực lớn tác động lên mặt sứ bếp sẽ gây vỡ mặt sứ. Nếu mặt sứ bị vỡ đề nghị ngừng sử dụng và mang đến trạm bảo hành để tiến hành thay thế.



Các thực phẩm đóng hộp phải mở nắp ra trước khi gia nhiệt, tránh nhiệt độ làm áp suất bên trong tăng cao gây nổ.

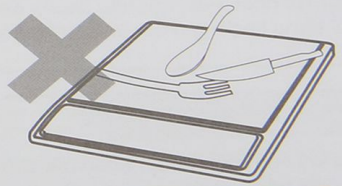


Không dùng các vật sắc nhọn tiếp xúc với mặt điều khiển, tránh làm rách hoặc hư hại.



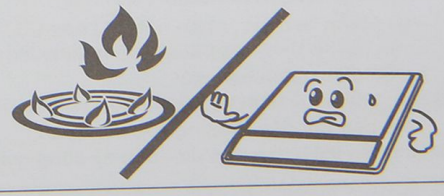
Thường xuyên tiến hành vệ sinh bếp, tránh vật lạ rơi vào trong quạt ảnh hưởng đến hoạt động của bếp.

Khi bếp đang hoạt động, không được đặt các vật dụng kim loại nhỏ (như dao, muỗng, nĩa, nắp...) lên bếp.



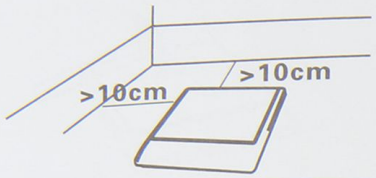
Khi sử dụng không dùng tay tiếp xúc với mặt sứ để tránh gây bỏng do nhiệt độ cao.

Không sử dụng bếp ở môi trường có nhiệt độ cao như cạnh bếp gas, bếp dầu...

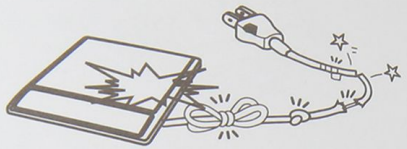


CHÚ Ý

Khi sử dụng, bếp điện từ phải được đặt trên mặt phẳng, mặt sau và hai bên của bếp phải cách tường 10cm.



Nếu như dây nguồn của bếp bị hư hại, thì nhất định phải được thay thế bằng dây nguồn của nhà sản xuất, các đại lý đại diện hoặc dây nguồn có chất lượng tương đương.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.

Lưu ý đặc biệt: Những hướng dẫn sau được áp dụng cho sản phẩm bếp điện từ Midea. Sản phẩm thực tế có thể không có tất cả tính năng và thông số, xin lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn.

Khởi động bếp

- Trước khi sử dụng hãy kiểm tra phích cắm và ổ cắm có tiếp xúc điện tốt không.
- Trước khi đặt nồi lên, phải lau sạch các vết nước hoặc vết bẩn, vết dầu, vết dính bám bên ngoài thân nồi hoặc trên mặt sứ bếp.
- Đặt nồi sử dụng ngay chính giữa bếp, không đặt nồi trống lên bếp gia nhiệt.
- Sau khi nhấn nút (ON/OFF), bếp bắt đầu gia nhiệt. Đối với một số sản phẩm, phải nhấn chức năng nấu, bếp mới hoạt động, nếu không chọn chức năng thì sau khoảng 1 phút, bếp sẽ tự động tắt.
- Sau khi nhấn nút (ON/OFF), nếu không đặt nồi phù hợp lên bếp sẽ phát ra âm thanh kéo dài trong khoảng 01 phút, sau đó bếp sẽ tự động tắt.

ON/OFF

Lựa chọn chức năng

- Sau khi khởi động bếp, nhấn nút chức năng tương ứng thì bếp sẽ thực hiện các chức năng nấu ghi trên nút đó.
- Quá trình gia nhiệt của các chức năng nấu nướng xem "Hướng dẫn chức năng nấu nướng".

Chức năng hẹn giờ

- Nếu muốn hẹn giờ, nhấn nút (Timer Pre-set) hay (Pre-set) trước, khi đèn hiển thị chớp nháy, nhấn nút (+)(−) hoặc xoay nút điều khiển cùng chiều hay ngược chiều kim đồng hồ để điều chỉnh hẹn giờ.
- Sau khi điều chỉnh hẹn giờ xong, số trên màn hình sẽ chớp nháy 5 lần rồi đứng yên, bếp bắt đầu đếm ngược thời gian.
- Khi đến thời gian hẹn giờ, bếp tự động gia nhiệt trở lại.

Pre-set

Timer Pre-set

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.

Cài đặt định giờ

- Nếu không tiến hành thao tác cài đặt định giờ hoặc không có chức năng định giờ, bếp sẽ tiến hành gia nhiệt theo thời gian đã được mặc định (Cụ thể xin xem "Hướng dẫn chức năng nấu nướng").
- Nếu muốn định giờ, thì nhấn phím (Timer Pre-set) hay (Timer) trước, sau đó nhấn phím (+)(−) hoặc xoay nút điều khiển cùng chiều hay ngược chiều kim đồng hồ để điều chỉnh thời gian trên màn hình hiển thị.
- Sau khi hoàn tất việc định giờ, số trên màn hình sẽ chớp nháy 5 giây rồi đứng yên, bếp bắt đầu đếm ngược thời gian.
- Sau khi thời gian đếm ngược kết thúc, bếp sẽ tự động tắt.
- Các chức năng cá biệt không thể định giờ, thời gian nấu theo phương thức đã được mặc định.

Timer

Tắt bếp

- Khi thời gian nấu đã kết thúc, bếp tự động tắt.
- Nếu muốn tắt bếp trước thì nhấn (ON/OFF).

Khóa trẻ em

- Khi tiến hành nhấn nút (Lock) hoặc nhấn đồng thời hai nút (+)(−) (đối với bếp có chức năng khóa), bếp sẽ đi vào trạng thái khóa, đèn chức năng khóa sáng, lúc này ngoài trừ nút (ON/OFF) thì không thể tiến hành thao tác trên bất kỳ nút nào.
- Tiếp tục nhấn nút (Lock) trong ba giây hoặc đồng thời nhấn hai nút (+)(−) để mở khóa bếp.

Lock

Hiển thị công suất

- Nhấn nút "Ammeter" hay "Electric Consumption" sẽ vào chức năng hiển thị điện năng tiêu thụ, ở chức năng này nhấn tiếp nút "Ammeter" hay "Electric Consumption" lần nữa sẽ thoát khỏi chức năng này.
- Sau vài giây hiển thị điện năng, bếp sẽ chuyển sang hiển thị công suất hoặc điện áp Hiện nay hiển thị bốn chữ số, chữ "d" chỉ chức năng hiển thị điện năng, chữ "U" chỉ chức năng hiển thị điện áp.

Ví dụ: đèn hiển thị "d1.23" có nghĩa là lượng điện tiêu hao là 1,23kwh; "U220" có nghĩa là điện áp 220V.

Chú ý:

- Điện lượng hiển thị là điện lượng lũy kế của chức năng đang sử dụng, khi khởi động bếp điện lượng sẽ trở về "0" và bắt đầu tính lại. Nếu điện lượng sử dụng vượt quá 9.99 thì đèn hiển thị chữ "dH" chấp nháy.
- Hiển thị điện lượng/điện áp so với thực tế có chút sai lệch, xin dùng điện lượng/điện áp thực tế làm chuẩn. Chức năng này chỉ dùng để khách hàng tham khảo sử dụng.

Electric Consumption

Ammeter

Điều chỉnh nhiệt lượng

- Sau khi lựa chọn chức năng, nếu muốn điều chỉnh nhiệt lượng có thể nhấn nút (+)(−) hoặc xoay nút điều khiển cùng chiều hoặc ngược chiều để tăng hay giảm nhiệt lượng.
- Chức năng cá biệt sẽ có giới hạn về điều chỉnh nhiệt lượng do hiệu quả nấu nướng.
- Một số chức năng trong quá trình gia nhiệt, bếp sẽ căn cứ vào hiệu quả nấu nướng mà tiến hành điều chỉnh nhiệt lượng.

CÁC CHỨC NĂNG CỦA BẾP ĐIỆN TỪ.

Hướng dẫn chức năng nấu nướng: Có thể căn cứ vào hiệu quả nấu nướng mong muốn mà lựa chọn chức năng nấu nướng khác nhau, để dễ dàng thao tác, xin đọc hướng dẫn như sau:

1 Chức năng "Nấu lẩu" "Hot-pot" thích hợp dùng nấu lẩu và đun nước. Trong quá trình gia nhiệt, có thể điều chỉnh nhiệt lượng theo ý muốn. Sau khi nước trong nồi nấu cạn hoặc nhiệt độ cao bất thường, bếp sẽ tự tắt và chuyển sang trạng thái bảo vệ.

Hot pot

2 Với các chức năng "Xào""Stir-fry", "Rán""Fry", "Chiên""Deep-fry", "Nướng""Roast" thì thích hợp dùng để chiên xào ở nhiệt độ cao. Trong quá trình chiên xào có thể điều chỉnh nhiệt lượng theo ý muốn. Khi nhiệt độ của thực phẩm đạt đến nhiệt độ tối đa của chức năng đã chọn (Nhiệt độ cao nhất của các chức năng khác nhau thì khác nhau), bếp sẽ tạm ngưng gia nhiệt, chờ nhiệt độ giảm xuống thì bếp gia nhiệt trở lại.

Stir-fry Fry Deep-fry Roast

3 Các chức năng "Nấu cháo" "Porridge", "Nấu canh" "Soup", "Chưng" "Braise", bếp sẽ căn cứ vào thời gian mặc định và sự thay đổi nhiệt độ của thực phẩm trong nồi mà tự động điều chỉnh tăng giảm nhiệt lượng. Trong quá trình nấu, có thể điều chỉnh nhiệt lượng, nhưng cứ sau mỗi hai phút bếp sẽ căn cứ vào hiệu quả nấu nướng mà điều chỉnh lại nhiệt độ. Trong đó chức năng nấu cháo và nấu canh sau khi kết thúc quá trình nấu bếp sẽ giữ ấm trong hai giờ tiếp theo.

Porridge Soup Braise

4 Chức năng "Nhiệt lượng thấp" "Stew" hoặc "Slow fire" thích hợp dùng trong những trường hợp cần gia nhiệt liên tục bằng nhiệt lượng thấp. Trước khi chọn sử dụng chức năng này xin dùng nhiệt lượng cao nấu sôi rồi mới chọn hầm lửa nhỏ. Thời gian hầm còn tùy vào tính chất thực phẩm và khẩu vị mỗi người.

Slow fire

⚠ **Chú ý:**
Trong chức năng này không thể tiến hành điều chỉnh nhiệt lượng. Nếu cần điều chỉnh nhiệt lượng, chọn qua chức năng "Hot-pot" để có thể điều chỉnh theo ý muốn. Chức năng hầm lửa nhỏ của một số model có thể được phân mức nhiệt lượng thành cao-vừa-thấp, nhấn lặp lại nút để chọn từng mức thích hợp.

Stew

5 Chức năng "Đun nước" "Boil" thích hợp dùng để đun nước, sau khi nước sôi một thời gian bếp sẽ tự động tắt.

⚠ **Chú ý:**
- Đề nghị lượng nước khi nấu chỉ nên chiếm 30% ~ 80% dung tích nồi.
- Đế nồi không bằng, đáy nồi bị ướt hoặc ảnh hưởng của thời tiết đều có thể tác động khiến cho hiệu quả nấu bị chênh lệch.
- Đề nghị khi đun dùng nồi hoặc ấm nước chuyên dùng.
- Đối với một số sản phẩm có chức năng kiểm tra nhiệt bằng sóng âm, khi nước trong nồi đạt đến độ sôi hoàn toàn thì bếp sẽ tự động tắt.

Boil

6 Với chức năng "Hâm sữa""Milk" dùng làm nóng sữa, chức năng này dùng nhiệt lượng thấp để làm nóng từ từ, nhiệt độ nằm trong phạm vi 60^0C ~ 80^0C.

⚠ **Chú ý:**
Lượng sữa thích hợp để hâm nóng vào khoảng 1 lít. Có thể do đáy nồi không bằng hoặc những nguyên nhân khác nhau có làm cho chức năng hâm sữa bị chênh lệch.

Milk

CÁC CHỨC NĂNG CỦA BẾP ĐIỆN TỪ.

7 Chức năng định nhiệt "Temp." thích hợp dùng để nấu những thực phẩm có yêu cầu về nhiệt độ. Ở chức năng này, bếp sẽ căn cứ vào nhiệt độ của thực phẩm mà điều chỉnh nhiệt độ thích hợp.

Temp.

8 Chức năng "Nhiệt lượng cao""Stir-Fry" hoặc "Firece fire" dùng để chế biến nhanh thực phẩm, khi thực phẩm đạt đến mức nhiệt độ cao nhất của chức năng (Mỗi chức năng có mức nhiệt độ cao nhất khác nhau) thì bếp sẽ ngưng gia nhiệt hoặc gia nhiệt không liên tục, khi nhiệt độ giảm xuống thì bếp khôi phục lại trạng thái gia nhiệt được chọn.

⚠ **Chú ý:**
Chức năng này ở một số model được phân thành những mức nhiệt lượng cao-vừa-thấp. Nhấn lặp lại nút để chọn từng mức thích hợp.

Fierce fire

Stir-Fry

9 Chức năng "Tạm ngưng" "Pause" thích hợp dùng trong những trường hợp cần ngưng tạm thời trạng thái nấu nướng. Khi chọn chức năng này thì bếp ở trạng thái chờ, không gia nhiệt. Khi muốn tiếp tục nấu thì ta nhấn lập lại nút này, bếp khôi phục lại trạng thái gia nhiệt đã được chọn.

⚠ **Chú ý:**
Khi chọn chức năng "Tạm ngưng" "Pause", bếp tạm ngưng trạng thái gia nhiệt, nhưng bếp vẫn ở trạng thái mở, qua một thời gian nhất định, nếu ta không tiếp tục nấu, thì bếp sẽ tự động tắt.

Pause

10 Chức năng "Rest Temp." "Nhiệt độ thừa": khi nhiệt độ chỗ tâm truyền nhiệt trên mặt sứ từ 60 C trở lên thì đèn sẽ sáng, khi nhiệt độ tại tâm truyền nhiệt thấp hơn 60 C, đèn sẽ tự động tắt. Cảnh báo chúng ta nhiệt độ trên mặt sứ hiện đang nóng (đèn sáng), hay đã an toàn (đèn không sáng).

Rest Temp.

11 Chạm vào nút giữ ấm sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm, chạm lần nữa vào nút đó hoặc các nút chức năng nấu nướng khác thì sẽ hủy cài đặt giữ ấm, sau khi cài đặt giữ ấm thì nhiệt độ thức ăn trong nồi sẽ duy trì trong phạm vi từ 60-80 độ C.

Keep Warm

12 Điều chỉnh công suất cảm ứng trượt, có thể điều chỉnh công suất lớn nhỏ tuỳ ý. Dùng một ngón tay kéo rê qua trái qua phải để điều chỉnh công suất lớn nhỏ.

13 Thời gian gia nhiệt mặc định cho từng chức năng như sau:

Chức năng	Lẩu	Xào	Nấu cháo	Canh	Chưng	Nướng	Sữa	Rán
Thời gian gia nhiệt mặc định (phút)	120	60	120	120	60	60	20	60

PHƯƠNG PHÁP BẢO DƯỠNG.

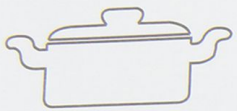
1. Trước khi vệ sinh phải tắt bếp và rút dây điện nguồn, chờ mặt sứ không còn nóng mới tiến hành vệ sinh.
2. Bếp điện từ sau thời gian sử dụng, lỗ hút và thoát khí sẽ tích tụ một số bụi bẩn và tạp chất, khi vệ sinh dùng vải mềm lau chùi nhẹ tay, có thể dùng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi mini để xử lý.

Chú ý: Không dùng nước để tẩy rửa.

3. Đối với mặt bếp bị dính dầu mỡ có thể dùng khăn ướt mềm nhúng một ít kem đánh răng hoặc nước tẩy rửa trung tính để lau chùi, sao đó dùng khăn ướt mềm lau sạch lại lần nữa.
4. Nếu thời gian dài không sử dụng, vui lòng rút dây điện nguồn, nhưng phải chú ý bảo vệ bếp không bị bụi và côn trùng.

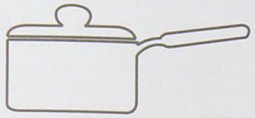
CÁC DỤNG CỤ NẤU THÍCH HỢP.

a



Nồi thép không gỉ

b



Nồi lẩu tráng men

c

Ấm sắt

d

Ấm thép tráng men

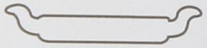
e

Chảo sắt đáy phẳng

f

Nồi sắt đáy phẳng

g



Đĩa sắt

Hãy sử dụng nồi lẩu tặng kèm với bếp điện từ Midea, tốt nhất không nên dùng những sản phẩm thay thế khác để tránh ảnh hưởng đến tính năng sử dụng hoặc xảy ra sự cố.

Nếu sử dụng các loại nồi chảo khác, xin hãy tuân thủ các điều kiện sau:

- Yêu cầu về chất liệu của nồi, chảo: là các chất liệu có từ tính.
- Yêu cầu về hình dạng: mặt đáy phải phẳng, đường kính không nhỏ hơn 12cm và không lớn hơn 26cm.

Chú ý: Để đạt hiệu quả tốt nhất, hãy sử dụng nồi chảo tiêu chuẩn tặng kèm.

XỬ LÝ

	Hiện tượng sự cố	Kiểm tra loại trừ
	Sau khi cắm điện và nhấn nút "ON/OFF" đèn chỉ thị và các đèn số không sáng.	• Phích cắm đã cắm chắc chưa. • Công tắc, ổ cắm, cầu chì, dây nguồn có vấn đề gì không.
	Đèn chỉ thị "ON/OFF" sáng, hiển thị bình thường nhưng không gia nhiệt.	• Chất liệu nồi chảo có phù hợp không. • Bếp có điều chỉnh chế độ Pre-set không. • Nếu là các nguyên nhân khác, mang đến Trung tâm bảo hành để sửa chữa.
	Trong quá trình sử dụng, bếp đột nhiên ngừng gia nhiệt.	• Có phải trong quá trình chiên xào nhiệt độ dầu lên quá cao. • Có phải nhiệt độ xung quanh quá cao. • Lỗ vào và thoát khí có bị nghẽn hay không. • Có phải đã đến thời gian gia nhiệt mặc định. • Bảo vệ an toàn tự động, đợi vài phút sau có thể sử dụng lại.
MÃ SỐ SỰ CỐ	E:06 E6 Đèn 2, 3 sáng.	Bảo vệ tránh nhiệt độ cao bên trong bếp.	• Nhiệt độ bên trong bếp cao, chờ hạ thấp, nhấn nút "ON/OFF" sẽ hoạt động bình thường.
	E:03 E3 E:10 E8 Đèn 1, 2 sáng. Đèn 2, 4 sáng.	Bảo vệ tránh nhiệt độ cao mặt sứ.	• Bảo vệ khi nhiệt độ của mặt sứ tăng cao. • Bảo vệ nhiệt độ mặt sứ quá cao, chờ nhiệt độ hạ thấp, nhấn "ON/OFF" sẽ hoạt động bình thường.
	E:07 E7 E:08 E8 Đèn 1, 2, 3 sáng Đèn 4 sáng	Bảo vệ tránh hiệu điện thế thấp, cao.	• Kiểm tra nguồn điện, khi nguồn điện trở lại bình thường bếp sẽ gia nhiệt trở lại.
	E:01 E1 E:02 E2 E:04 E4 E:05 E5 E:11 E6 Đèn 1 sáng Đèn 2 sáng Đèn 3 sáng Đèn 1, 3 sáng Đèn 1, 2, 4 sáng	Bảo vệ tránh nhiệt độ cao khi có vật lạ.	• Bảo vệ nhiệt độ mặt sứ quá cao, chờ nhiệt độ hạ thấp, nhấn "ON/OFF" sẽ hoạt động bình thường. • Mang đến Trung tâm bảo hành để sửa chữa.

- Trên đây là cách kiểm tra các sự cố thường gặp, nếu xử lý đơn giản mà không giải quyết được, hãy mang đến Trung tâm bảo hành.
- Không nên tự ý tháo lắp sửa chữa, để tránh gây nguy hiểm cho người hoặc làm hư hỏng bếp.
- Đối với sản phẩm MI-SV19EH, khi hiển thị lỗi, chỉ đèn khởi động sáng bảo hộ.

Lưu ý đặc biệt

Nội dung trong tài liệu này đều đã qua kiểm duyệt đối chiếu kỹ càng, nếu bất kỳ sai sót về in ấn nào hoặc sự hiểu sai về nội dung, Công ty có quyền được giải thích.
Ngoài ra: Nếu sản phẩm có sự cải tiến về kỹ thuật, sẽ đưa vào trong Sách hướng dẫn bản mới, không thông báo trước. Nếu sản phẩm có sự thay đổi về hình dáng, màu sắc bên ngoài thì lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn.