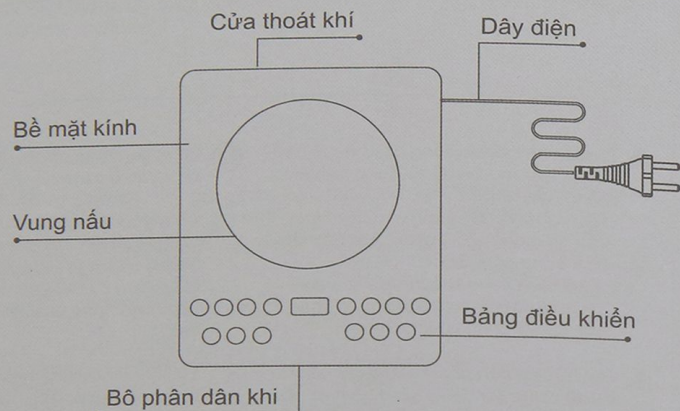


Tóm tắt thông tin sản phẩm

Bếp từ này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Vui lòng tham khảo các hướng dẫn chi tiết về phương pháp nấu.

Danh sách bộ phận



Chuẩn bị

- Trước khi sử dụng, trước tiên hãy kiểm tra xem phích cắm có được cắm vào ổ cắm điện đúng cách hay không.
- Trước khi đặt nồi lên mâm nhiệt của bếp, hãy lau sạch vết nước, vết dầu hoặc bất kỳ bụi bẩn bám dính vào các bề mặt khác từ bề mặt bên ngoài của nồi và mâm nhiệt của bếp.
- Vui lòng đặt nồi cần đun nóng vào chính giữa bếp từ. Không đặt nồi rỗng trên mâm nhiệt của bếp để đun nóng.

Hướng dẫn sử dụng

Kết nối nguồn và bật bếp

- Sau khi nhấn phím "BẬT /CHỜ", hãy nhấn các phím chức năng để chọn chế độ cần thiết. Bếp từ vào chế độ làm việc.
- Sau khi nhấn phím "BẬT/CHỜ" nếu không có phím chức năng nào được nhấn trong vòng một phút, bếp từ sẽ tự động tắt.
- Sau khi ấn phím chức năng, nếu không có nồi thích hợp trên mặt bếp thì bếp từ sẽ không nóng và báo động sẽ kêu nhằm cho biết rằng cần phải có nồi. Một phút sau, bếp sẽ tự động tắt.



Lựa chọn chức năng

- Sau khi bật thiết bị, hãy nhấn "Chức năng" để vào chế độ bếp mong muốn.
- Vui lòng tham khảo "Hướng dẫn về chế độ nấu theo chức năng" để biết chi tiết về quy trình làm nóng tương ứng cho từng chế độ nấu.

Điều chỉnh công suất

- Sau khi chọn một chế độ, bạn có thể ấn "+" hoặc "-" để điều chỉnh công suất.
- Đối với một số chế độ, trong quá trình đun nóng, bếp từ có thể tự động điều chỉnh công suất theo yêu cầu nấu.
- Đối với một số chế độ nhất định, công suất bị giới hạn phù hợp với yêu cầu nấu.



Điều chỉnh đồng hồ hẹn giờ

- Nếu không kích hoạt chức năng đồng hồ hẹn giờ thì bếp từ sẽ làm nóng thành phần trong khoảng thời gian mặc định.
- Nếu cần có đồng hồ hẹn giờ thì đầu tiên ấn phím "Hẹn giờ". Khi những con số nhấp nháy trên màn hình, ấn phím "+" hoặc "-" để điều chỉnh khoảng thời gian.
- Khi điều chỉnh kết thúc, số trên màn hình sẽ được hiển thị sau khi nhấp nháy vài giây. Bếp từ bắt đầu đếm ngược.
- Khi đếm ngược kết thúc, bếp từ tự động dừng làm nóng và tắt.



Hướng dẫn sử dụng

Tạm dừng điều chỉnh

- Chức năng tạm dừng được thiết kế để tạm thời ngừng gia nhiệt trong quá trình hoạt động bình thường. Bạn có thể chuyển sang trạng thái tạm dừng ở bất kỳ chế độ nấu nào.
- Trong quá trình vận hành, khi cần tạm dừng, vui lòng nhấn phím chức năng "Tạm dừng". Lúc này, đèn chỉ báo tạm dừng sẽ sáng lên, màn hình hiển thị và các chỉ báo chức năng khác sẽ duy trì ở trạng thái trước đó. Đèn chỉ báo nguồn tắt và bếp từ sẽ ngừng gia nhiệt.
- Khi bếp từ đang ở trạng thái tạm dừng, hãy nhấn phím "Tạm dừng" một lần nữa hoặc chọn bất kỳ chế độ nấu nào để thoát trạng thái tạm dừng và trở lại quy trình đun nấu thông thường.
- Sau khi đặt trạng thái tạm dừng, bếp từ sẽ ngừng gia nhiệt. Khoảng thời gian tạm dừng mặc định là 10 phút. Sau 10 phút, nếu chế độ tạm dừng không bị hủy, bếp từ sẽ phát ra âm thanh báo động. Báo động sẽ kéo dài trong vài giây, sau đó bếp từ sẽ tự động tắt.



Tắt

- Khi thời gian hoạt động kết thúc, bếp từ sẽ tự động tắt.
- Nếu cần tắt trước, hãy nhấn phím "BẬT /CHỞ" để tắt thiết bị.



Hướng dẫn sử dụng

Hướng dẫn chế độ nấu chức năng

Người sử dụng có thể chọn trong số các chế độ nấu khác nhau theo mục đích nấu. Để thuận tiện cho bạn, chúng tôi cung cấp các hướng dẫn sau:

- Chế độ nấu "Nấu lẩu" phù hợp với các yêu cầu đun nấu, chẳng hạn như nấu lẩu và đun nước. Trong quy trình đun nóng, có thể điều chỉnh thời gian và công suất bất cứ lúc nào. Nếu nước trong nồi khô hoặc nhiệt độ cao bất thường thì bếp từ sẽ tự động tắt hoặc bắt đầu chức năng bảo vệ.



- Chế độ nấu Xào, lửa lớn và Xào chậm phù hợp với chức năng nấu ở nhiệt độ cao. Trong quy trình đun nóng, có thể điều chỉnh thời gian và công suất bất cứ lúc nào. Khi nhiệt độ của thành phần đạt đến mức nhiệt độ được cung cấp bởi chế độ đã chọn (nhiệt độ cao nhất của các chế độ khác nhau), bếp từ sẽ chuyển sang đun nóng gián đoạn hoặc ngừng đun nóng. Sau khi nhiệt độ nguội xuống, bếp từ bắt đầu đun nóng lại.



- Đối với các chế độ nấu "Nấu canh/ Chưng", bếp từ có thể tự động điều chỉnh công suất theo thời gian đã được đặt và nhiệt độ của thành phần. Ở các chế độ này, có thể điều chỉnh công suất trong khoảng công suất có thể điều chỉnh bất cứ lúc nào. Sau khi điều chỉnh thủ công chức năng này, bếp từ sẽ trở về chế độ điều khiển nguồn tự động theo mục đích nấu sau hai phút. Trong số các chế độ này, khi chế độ Nấu canh được chọn, bếp từ sẽ khởi động chức năng giữ ấm hai giờ tự động sau khi kết thúc vận hành.



- Chế độ nấu lửa nhỏ phù hợp với tình huống cần gia nhiệt liên tục với công suất nhẹ. Khi sử dụng chế độ này để ninh súp hoặc nấu cháo, trước tiên hãy sử dụng chế độ "Nấu lẩu" để đun sôi các thành phần, sau đó đun nấu tiếp bằng cách sử dụng chế độ "Nấu chậm". Thời gian ninh có thể được thiết đặt theo đặc điểm của các nguyên liệu ban đầu hoặc sở thích cá nhân.



Lưu ý:

Ở chế độ này, bạn sẽ không thể điều chỉnh được công suất. Nếu cần điều chỉnh vui lòng chuyển sang các chế độ khác, chẳng hạn như "Nấu lẩu". Sau đó, bạn sẽ có thể điều chỉnh được công suất theo ý muốn.

Hướng dẫn sử dụng

Hướng dẫn chế độ nấu chức năng

- Chế độ Nấu nước là để đun sôi nước. Sau khi nước được đun sôi, bếp từ có thể tự động tắt.

Lưu ý:

1. Nên cho nước chiếm 30% đến 80% dung lượng nồi khi đun sôi nước.
2. Khi đun sôi nước, các yếu tố như đáy nồi không bằng phẳng, quy mô hoặc điều kiện thời tiết có thể ảnh hưởng đến hiệu quả sôi.
3. Hãy sử dụng nồi hầm xương cụ thể hoặc ấm đun nước khi đun sôi nước.



Nấu nước

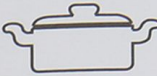





- Chế độ nấu Giữ ấm phù hợp với nấu ăn cần lượng nhiệt nhẹ để duy trì độ ấm. Ở chế độ này, bếp từ sẽ làm nóng các thành phần với công suất nhẹ để duy trì nhiệt độ nhất định bên trong nồi.

Lưu ý: Ở chế độ này, bạn sẽ không thể điều chỉnh được công suất.



Giữ Ấm

Loại nồi phù hợp

a	 Nồi sắt	b	 Nồi sữa bằng sắt
c	 Chảo sắt	d	 Ấm đun nước bằng sắt
e	 Chảo rán bằng sắt	f	 Chảo hấp bằng sắt

- Vui lòng sử dụng các nồi đi kèm được bán bởi Midea. Không sử dụng các nồi thay thế khác để tránh làm ảnh hưởng đến hiệu suất.
- Tải trọng tối đa cho chảo rán là 4kg. Khi đang sử dụng, không để trọng lượng của các thành phần nấu vượt quá trọng lượng này để tránh nguy hiểm.
- Nếu sử dụng các loại nồi khác, vui lòng tuân thủ các điều kiện sau:
 1. Yêu cầu đối với vật liệu nồi : có chứa vật liệu sắt.
 2. Yêu cầu về hình dạng nồi: có đáy nhẵn, đường kính không dưới 15cm và không quá 18 cm

Lưu ý: Để đạt hiệu suất tối ưu, vui lòng sử dụng các nồi tiêu chuẩn được cung cấp.

Vệ sinh và bảo trì

- Trước khi lau chùi, vui lòng tắt thiết bị trước và sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. Chờ cho đến khi bề mặt của bếp từ không nóng và bắt đầu làm vệ sinh.
- Sau khi sử dụng bếp từ trong một thời gian dài, quạt tản nhiệt/lỗ thông khí sẽ chứa đầy bụi hoặc các chất bẩn khác, hãy lau sạch bằng vải khô mềm. Bụi trong quạt tản nhiệt và lỗ thông khí có thể được làm sạch bằng cách sử dụng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi mini.
Lưu ý: Vui lòng không rửa với nước
- Đối với các vết dầu trên bề mặt bếp, hãy lau bề mặt bằng cách sử dụng một miếng vải ẩm mềm với một ít kem đánh răng hoặc chất tẩy nhẹ. Và sau đó sử dụng một miếng vải mềm để lau cho đến khi không còn vết dầu ố.
- Khi không sử dụng bếp trong một thời gian dài, vui lòng rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và bảo vệ bếp khỏi bụi hoặc côn trùng.

Tự chẩn đoán sự cố bất thường

Bất thường	Các điểm quan trọng cần kiểm tra và xử lý sự cố
Sau khi cắm dây nguồn và nhấn phím "BAT/CHO", chỉ số và màn hình không sáng.	<ul style="list-style-type: none"> • Ổ cắm có được kết nối với nguồn điện không? • Công tắc, ổ cắm điện, cầu chì hoặc dây điện có bị hỏng không?
Nút báo "BAT/CHO" sáng lên và màn hình hoạt động bình thường, nhưng bếp không nóng lên.	<ul style="list-style-type: none"> • Chất liệu nồi có thích hợp không? • Đối với các nguyên nhân khác, vui lòng mang thiết bị tới địa điểm sửa chữa và bảo trì để sửa chữa.
Quá trình đun nóng bất ngờ dừng lại trong khi đang sử dụng.	<ul style="list-style-type: none"> • Nhiệt độ của dầu có quá cao khi chiên rán không? • Nhiệt độ xung quanh có quá cao không? • Quạt tản nhiệt hay lỗ thông khí có bị chặn không? • Thời gian đun nóng mặc định của bếp từ đã kết thúc không? • Bảo vệ an toàn cho bếp từ hoạt động, hãy chờ vài phút và kết nối với nguồn điện để sử dụng bếp.

Tự chẩn đoán sự cố bất thường

Mã báo vệ xuất hiện	Mã báo vệ xuất hiện	Mã báo vệ xuất hiện	Mã báo vệ xuất hiện
E:06 E6	Bảo vệ trong trường hợp bếp từ có nhiệt độ quá cao	E:03 E3 E:10 E8	Bảo vệ trong trường hợp mâm nhiệt có nhiệt độ quá cao
E:01 E1 E:02 E2 E:04 E4 E:05 E5 E:11 E6	Bảo vệ cảm biến bên trong của bếp từ	E:07 E7	Bảo vệ trong trường hợp bếp từ có nhiệt độ quá cao

- Nhiệt độ bên trong bếp từ quá cao. Khi nhiệt độ giảm, hãy nhấn phím "BAT/CHO", hệ thống gia nhiệt có thể bắt đầu hoạt động bình thường.
- Nhiệt độ của mâm nhiệt quá cao. Khi nhiệt độ giảm, hãy nhấn phím "BAT/CHO", hệ thống gia nhiệt có thể bắt đầu hoạt động bình thường.
- Khi sử dụng bếp từ, nếu nhiệt độ của môi trường xung quanh quá thấp, chức năng bảo vệ tự động sẽ bắt đầu. Khi bật lại thiết bị hoặc chuyển đổi sau khi khởi động đơn giản, thiết bị có thể tự động trở về trạng thái hoạt động bình thường.
- Gọi điện tới bộ phận dịch vụ hoặc ghe đến trung tâm sửa chữa và bảo trì chuyên nghiệp để thực hiện kiểm tra.

- Thông tin mô tả ở trên là để giúp chẩn đoán và kiểm tra các vấn đề phổ biến. Nếu vấn đề vẫn chưa được giải quyết, vui lòng gửi sản phẩm đến trung tâm sửa chữa và bảo trì hoặc gọi điện tới bộ phận dịch vụ.
- Trên các sản phẩm không có chức năng hiển thị, các chỉ báo công tắc/nguồn sẽ nhấp nháy để báo hiệu các vấn đề tiềm ẩn. Hãy chú ý đến các điểm quan trọng cần kiểm tra để giải quyết vấn đề.
- Không tự mình tháo hoặc sửa chữa sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm hoặc gây thương tích cá nhân.

Bảo hành sửa chữa và dịch vụ

Nếu xảy ra sự cố với sản phẩm, vui lòng liên hệ với trung tâm sửa chữa và bảo trì cụ thể hoặc trung tâm dịch vụ của chúng tôi.

- Bảo hành một năm cho toàn bộ khung của bếp từ.
- Ngày bảo hành bắt đầu từ ngày xuất hóa đơn của sản phẩm.
- Bất kỳ vấn đề nào xảy ra do những nguyên nhân sau đây sẽ không thuộc danh sách hàng mục được bảo hành:
 1. Hỏng hóc do việc sử dụng, bảo quản hoặc bảo trì không đúng cách của khách hàng.
 2. Tháo hoặc sửa chữa thiết bị bởi một đại lý sửa chữa không được chỉ định bởi công ty chúng tôi, dẫn đến làm hỏng thiết bị.
 3. Số model trên hóa đơn khác với một trong số các sản phẩm cần sửa chữa hoặc số model trên hóa đơn đã bị chỉnh sửa.
 4. Không có hóa đơn hợp lệ.
 5. Hỏng hóc do trường hợp bất khả kháng.
 6. Sử dụng bếp từ cho mục đích thương mại.
 7. Sử dụng sản phẩm trong môi trường không phải hộ gia đình sẽ không thuộc phạm vi bảo hành.
 8. Sự cố do con người gây ra hoặc sự cố do việc sử dụng không đúng cách sẽ không thuộc phạm vi bảo hành.
- Đối với những sản phẩm nằm ngoài phạm vi bảo hành trung tâm dịch vụ khách hàng của công ty vẫn sẽ đón tiếp bạn nồng nhiệt.