



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN BẾP TỪ ĐƠN KIWA KI-132GB



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MÊKÔNG

Địa chỉ: 38/3 Nguyễn Văn Trỗi, P. 15, Q. Phú Nhuận, TP.HCM

Tel: (84-28) 3997 6559 – Hotline: **1900 636 881**

Website: www.mekogas.com.vn

MỤC LỤC

I/ AN TOÀN SỬ DỤNG	3
II/ HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	4
III/ DỤNG CỤ NẤU THÍCH HỢP VỚI BẾP	6
IV/ CÁCH BẢO QUẢN	6

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin dùng sản phẩm của Công Ty MêKông.

Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm. Nếu Quý khách có cần bất kỳ sự hỗ trợ nào, vui lòng liên hệ Trung tâm hỗ trợ khách hàng để được tư vấn chi tiết.

Hotline: **1900 636 881**

I/ AN TOÀN SỬ DỤNG

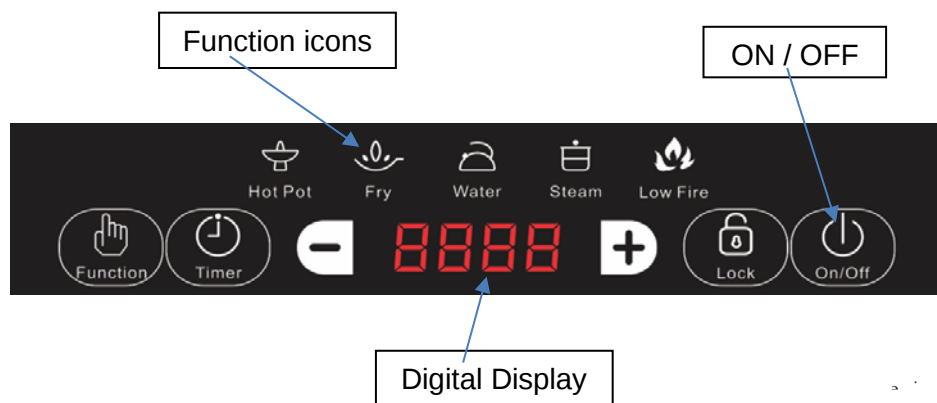
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi vận hành bếp từ để sử dụng sản phẩm được an toàn nhất và tránh gây hư hỏng cho sản phẩm.

**** Lưu ý:**

- Không tự ý thay thế các bộ phận của bếp.
- Không cắm phích điện khi tay còn ướt.
- Không cắm chung ổ điện với nhiều thiết bị khác.
- Không cắm vào ổ điện có cường độ dòng điện dưới 10A.
- Không sử dụng thiết bị ở những nơi dễ cháy và ẩm ướt.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Đặt bếp trên bề mặt phẳng.
- Bếp không hoạt động khi không có nồi chảo thích hợp ở bên trên.
- Không sử dụng nồi khi không có thực phẩm bên trong và nấu quá nhiệt.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, kéo, nĩa, vung nồi, lon kim loại lên trên mặt bếp.
- Sử dụng bếp ở nơi rộng rãi. Khi bếp đang hoạt động, phải đặt bếp cách tường ít nhất 10cm.
- Không đặt trên bếp những vật liệu dễ cháy như khăn giấy, khăn trải bàn, giấy báo, ...

- Không được làm bề mặt bếp. Nếu bề mặt bếp bị rạn, nứt, phải tắt bếp ngay lập tức và liên hệ Trung tâm bảo hành.
- Không được bịt hoặc che các vị trí thông gió của bếp.
- Không được chạm vào dụng cụ đang nấu (nồi, chảo, ...) vì bề mặt rất nóng.
- Không được đặt bếp gần những vật có nam châm như đồng hồ, đài, vô tuyến, thẻ ATM, băng cassette, ...
- Không cho trẻ em chạm vào bếp.
- Nếu bề mặt bếp bị hỏng, tắt bếp ngay để tránh bị chập điện.
- Thiết bị này không được thiết kế cho trẻ em, những người thiếu năng hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng.

II/ HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



- **ON/OFF [Tắt/ mở nguồn điện].** Nhấn lần 1 để sử dụng bếp, nhấn lần 2 để tắt bếp.

- **TIMER [Hẹn giờ nấu]:** khi đang nấu ở một chức năng nào đó, ta ấn nút **TIMER** màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy biểu tượng **0:00**. Để hẹn giờ nấu theo yêu cầu bằng cách nhấn nút **(+)** / **(-)** để tăng hoặc giảm thời gian.
- **FUNCTION:** Để khởi động các chức năng của bếp từ, có 5 chức năng. Khi đang nấu ở chức năng này mà muốn chuyển sang nấu ở chức năng khác ta ấn nút **FUNCTION** di chuyển chấm đỏ hiển thị đến chức năng muốn nấu

NHÓM CÁC CHỨC NĂNG ĐIỀU CHỈNH ĐƯỢC MỨC CÔNG SUẤT

- **HOT-POT [Chức năng nấu lẩu]:** màn hình hiển thị công suất tối đa **2000W**, điều chỉnh nhiệt độ tăng hoặc giảm bằng cách nhấn nút **(+)** / **(-)**. Có 8 cấp nhiệt độ (80-100-130-160-190-220-240-270°C) tương ứng với 8 mức công suất (200-500-800-1100-1300-1500-1800-2000W).
- **FRY [Chức năng chiên]:** màn hình hiển thị **240°C**, điều chỉnh nhiệt độ tăng hoặc giảm bằng cách nhấn nút **(+)** / **(-)**. Có 8 cấp nhiệt độ (80-100-130-160-180-200-220-240°C).

NHÓM CÁC CHỨC NĂNG KHÔNG ĐIỀU CHỈNH ĐƯỢC MỨC CÔNG SUẤT

- **STEAM [Chức năng hấp]:** màn hình hiển thị công suất **1500W**. Chức năng này được cài đặt mặc định nên không thể điều chỉnh tăng/ giảm mức công suất.
- **WATER [Chức năng nấu nước]:** màn hình hiển thị công suất tối đa **2000W**. Chức năng này được cài đặt mặc định nên không thể điều chỉnh tăng/ giảm cấp độ nấu.

- **LOW FIRE [Chức năng nhiệt thấp]:** màn hình hiển thị công suất **800W**. Chức năng này được cài đặt mặc định nên không thể điều chỉnh tăng/ giảm cấp độ nấu.

Để tắt bất kỳ một chức năng đang nấu, nhấn nút **ON/OFF**. Lúc này bếp sẽ dừng nấu và màn hình sẽ hiển thị đường màu đỏ đứt quãng nhấp nháy [- : - : -] báo hiệu bếp đang ở **trạng thái chờ**.

III/ DỤNG CỤ NẤU THÍCH HỢP VỚI BẾP

- Sử dụng các dụng cụ nấu làm bằng sắt, gang, thép, inox (tỉ lệ thép cao) có đường kính từ 12-20cm.
- Đế dụng cụ nấu phải bằng phẳng.

IV/ CÁCH BẢO QUẢN

Trước khi vệ sinh bếp, rút phích cắm của bếp ra khỏi nguồn điện và đợi bếp nguội lại ở nhiệt độ bình thường.

- Làm sạch bề mặt bếp tương tự như đối với các sản phẩm có mặt thủy tinh khác.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc mài mòn.
- Làm sạch mặt bếp bằng khăn ướt, trước khi lau có thể sử dụng một ít xà phòng.
- KHÔNG được xịt rửa các khe thông gió, nếu bị thấm nước sẽ gây hỏng bếp.
- Những việc bảo trì và bảo dưỡng khác không được mô tả ở đây, phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật chuyên nghiệp.
- Luôn giữ cho bề mặt bếp sạch sẽ, khô ráo, không ẩm ướt.

- Thường xuyên làm sạch, chăm sóc và bảo dưỡng để đảm bảo duy trì hiệu suất bếp tốt nhất.

BẾP TỪ NÀY CHỈ DÙNG ĐỂ NẤU ĂN GIA ĐÌNH

**** CHÚ Ý:**

- KHÔNG RÚT NGUỒN ĐIỆN KHI BẾP MỚI VỪA NẤU XONG CHO ĐẾN KHI QUẠT LÀM MÁT DƯỚI BẾP DỪNG HẸN (SAU 30 PHÚT).
- DÂY TẢI ĐIỆN VÀ Ổ CẮM PHẢI CHỊU ĐƯỢC DÒNG ĐIỆN $\geq 10A$.
- ĐẶT BẾP Ở NƠI THÔNG THOÁNG.
- CÁC GIÁ TRỊ HIỂN THỊ SẼ KHÔNG CHÍNH XÁC TUYỆT ĐỐI TÙY ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG.
- BẾP PHẢI ĐƯỢC ĐẤU MASS AN TOÀN.

TRUNG TÂM BẢO HÀNH

TRUNG TÂM HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG

HOTLINE: 1900 636 881

TP. HCM: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MÊKÔNG

TRỤ SỞ CHÍNH - SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH

38/3 Nguyễn Văn Trỗi, Phường 15, Quận Phú Nhuận

Tel: (84-28) 3997 6559 - Fax: (84-28) 3997 6558

HÀ NỘI: CHI NHÁNH - SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH

Số 37 Võ Chí Công, Phường Nghĩa Đô, Quận Cầu Giấy

Tel: (84-24) 3200 9369 - Fax: (84-24) 3200 9169

ĐÀ NẴNG: SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH

377 Nguyễn Văn Linh, Phường Thạc Gián, Quận Thanh Khê

Tel: (84-236) 628 2423

CẦN THƠ: SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH

157 Lý Tự Trọng, Phường An Phú, Quận Ninh Kiều

Tel: (84-292) 3764 441