



BẾP TỪ

Hướng dẫn sử dụng

GCWK-2172a
GCWK-21XSFa
GCWK-21XSEa

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi vận hành và giữ lại hướng dẫn để tham khảo sau này.

Nếu bạn bị mất Hướng dẫn sử dụng, vui lòng liên hệ với đại lý địa phương hoặc truy cập www.gree.com.vn hoặc gửi email đến địa chỉ info@gree.com.vn để nhận phiên bản điện tử.



CÔNG TY TNHH ĐIỀU HÒA GREE (VIỆT NAM)

Trụ sở chính : Lầu 19, Cao Ốc Flemington, số 182 Lê Đại Hành, Phường 15, Quận 11, TP HCM

Điện thoại: 028.6287.6538

E-mail: info@gree.com.vn www.gree.com.vn

Đường dây nóng hỗ trợ dịch vụ: 1800.8008 (miễn phí)

Trang web: www.gree.com.vn

Phiên bản số: 191015



600062060417

Sản phẩm này có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.

Các biểu đồ trong hướng dẫn sử dụng này có thể khác với các sản phẩm thực tế; vui lòng tham khảo các sản phẩm thực tế

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúc các bạn có một trải nghiệm tuyệt vời cùng với sản phẩm của chúng tôi.

Nội dung

Quy định an toàn	
Quy định an toàn	2
Hướng dẫn sử dụng sản phẩm	
Tên bộ phận	6
Thông số kỹ thuật chính	6
Vận hành sản phẩm	
Bảng điều khiển	7
Thông báo trước khi vận hành	10
Hướng dẫn vận hành	11
Bảo trì	
Vệ sinh và bảo trì	16
Sơ đồ mạch điện	16
Xử lý sự cố	17
Điều khoản ngoài bảo hành	
Điều khoản ngoài bảo hành	18

Hãy tuân thủ nghiêm ngặt hướng dẫn để vận hành chính xác.
Để tránh xảy ra thương tích cá nhân và thiệt hại tài sản, xin vui lòng làm theo các quy định an toàn như dưới đây.
Nếu bạn không tuân theo các quy định an toàn này, vận hành sai có thể gây ra tai nạn.

Cấm

- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, cảm giác và tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo trẻ không chơi đùa với thiết bị này.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy trên bếp điện vì chúng có thể bị nóng
- Không dùng chung ổ cắm điện với các thiết bị điện khác để tránh quá tải. Công suất ổ cắm điện phải giống với phích cắm của các thiết bị điện. Trong khi đó, phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm, nếu không, các bộ phận sẽ bị hỏng do quá nóng do kết nối kém.
- Trong quá trình vận hành, nên đặt bếp từ theo chiều ngang. Không vận hành bếp từ gần tường hoặc các vật khác. Cần có khoảng trống 100mm xung quanh nồi cơm điện. Không chặn cửa thoát khí.
- Không vận hành nồi cơm điện gần bếp gas hoặc bếp dầu hỏa. Để thiết bị cách xa ngọn lửa trần trên 200mm.
- Khi hoạt động bình thường, trọng lượng vật thể đặt lên bếp từ không được lớn hơn 5kg

Lưu ý

7. Hướng dẫn phải nêu rõ rằng các thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
8. Cấm vận hành bếp từ trên bàn hoặc đĩa có chứa kim loại.
9. Trong quá trình vận hành hoặc khi chảo đã được lấy ra, vẫn còn nhiệt nóng trên khu vực nấu. Xin đừng chạm vào để tránh bị bỏng nước.
10. Không được nấu chảo rỗng trên bếp từ. Mặt khác, điều này có thể ảnh hưởng đến đặc điểm kỹ thuật hoạt động hoặc thậm chí gây nguy hiểm.
11. Không rửa trực tiếp bếp từ với nước để tránh bị điện giật.
12. Cấm sử dụng dây sắt hoặc các vật thể khác để chặn cửa nạp khí và cửa thoát khí để ngăn ngừa nguy hiểm.
13. Vui lòng sử dụng chảo được trang bị hoặc chảo chuyên dụng cho bếp từ. Không sử dụng chảo khác để thay thế. Không được sử dụng chảo được trang bị hoặc chảo chuyên dụng cho bếp từ trên các thiết bị nấu khác (như lò gas). Nếu chảo bị biến dạng, vui lòng thay thế kịp thời để tránh ảnh hưởng đến hiệu suất và tuổi thọ của bếp từ.
14. Không đặt giấy, giấy nhôm, vải hoặc các vật thể khác lên bảng vi tinh thể để tạo nhiệt gián tiếp nhằm ngăn ngừa tai nạn.
15. Không đặt bếp từ trên thảm, khăn trải bàn hoặc giấy để vận hành tránh chặn cửa nạp khí hoặc cửa thoát khí.
16. Không đặt hoặc lắp đặt thiết bị trên mặt phẳng nghiêng để tránh nghiêng hoặc hiện tượng bất thường khác.
17. Không chỉnh lại, nối rộng hoặc bóp dây nguồn. Không để dây nguồn gần các vật có nhiệt độ cao. Không buộc các thiết bị với dây nguồn. Nếu không, có thể làm hỏng dây nguồn và gây ra điện giật hoặc cháy nổ.

Tuân theo

1. Có thể lắp ráp ngược tay cầm được trang bị cho bếp từ.
2. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, dây nguồn phải được nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương tự thay thế để tránh gây nguy hiểm.
3. **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
4. Đối với thực phẩm đóng kín, chẳng hạn như chai, mở nắp trước và sau đó làm nóng để tránh nổ.
5. Khi người dùng máy trợ tim, máy trợ thính hoặc cấy ghép ốc tai vận hành thiết bị này, vui lòng tham khảo ý kiến nhân viên y tế được ủy quyền và tham khảo hướng dẫn của các cơ sở y tế.
6. Sau khi mở hộp carton, vui lòng đặt túi nhựa vào thùng rác ngay để tránh trẻ em nghịch thùng.
7. Vui lòng không để thiết bị gần các vật có khả năng chống từ yếu.
 - ✗ Nếu không, TV và đài phát thanh có thể tạo ra nhiễu từ
 - ✗ Thẻ ngân hàng, thẻ vận chuyển, băng từ và băng video sẽ bị khử từ.
8. Trước khi cấp nguồn, vui lòng kiểm tra xem điện áp nguồn bạn sử dụng có tuân theo điện áp định mức của sản phẩm không. Nếu không, xin vui lòng liên hệ với đại lý địa phương.
9. Phải cắm chặt phích cắm vào ổ cắm. Vui lòng ngắt nguồn điện (rút phích cắm) khi không sử dụng hoặc trước khi bảo trì.
 - ✗ Nếu sử dụng ổ cắm có dòng điện nhỏ hoặc dùng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác, thì có thể dễ dẫn đến hỏa hoạn hoặc điện giật khi quá nóng.

- ※ Vui lòng cắm chặt phích cắm vào ổ cắm;
- ※ Khi rút phích cắm điện, vui lòng giữ phần phích cắm. Cắm rút hoặc kéo dây nguồn;
- ※ Không cắm hoặc rút dây nguồn khi tay ướt.
- ※ Khi có bụi hoặc vật bẩn trên chân cắm kim loại và bề mặt lắp đặt của chân cắm kim loại, vui lòng lau sạch bằng vải sạch. Không sử dụng vải ướt để lau hoặc rửa bằng nước.

10. Nếu xảy ra hiện tượng bất thường hoặc trục trặc, vui lòng dừng hoạt động ngay lập tức. Chẳng hạn như:

- ※ Khi tháo dây nguồn, thiết bị được cấp nguồn tại một thời điểm và ngắt nguồn vào thời điểm khác.
- ※ Có âm thanh hoặc rung bất thường trong khi vận hành.
- ※ Vỏ ngoài bị biến dạng và quá nóng.
- ※ Có mùi khét. (Nếu thiết bị hoạt động trong tình trạng bất thường, thì sẽ gây ra sự cố hoặc thậm chí gây ra điện giật, hoặc nguy cơ hỏa hoạn). Không tự mình tháo rời hoặc lắp lại thiết bị. Bảo trì không đúng có thể dẫn đến điện giật hoặc nguy cơ cháy nổ. Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được chỉ định của công ty chúng tôi để bảo trì.

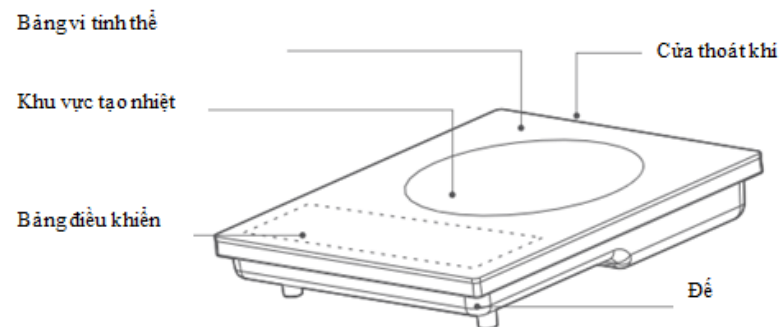
11. **THẬN TRỌNG:** Để tránh làm hỏng thiết bị, không sử dụng chất tẩy rửa có tính kiềm khi vệ sinh mà hãy sử dụng miếng vải mềm và chất tẩy nhẹ.

12. Sau khi hoạt động, vui lòng ngắt nguồn và rút phích cắm điện. Không vận hành thiết bị trong một thời gian dài khi không có ai bảo dưỡng để phòng tránh tai nạn.

13. Chỉ sử dụng thiết bị này cho mục đích gia dụng hoặc những mục đích tương tự như:

- Trong khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường làm việc khác.
- Trong nông trại.
- Trong khách sạn và các môi trường sinh sống khác.
- Trong môi trường nhà riêng.

Tên bộ phận



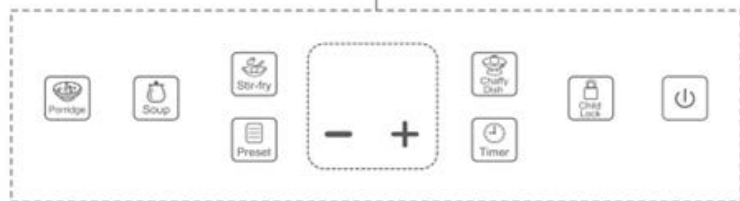
Lưu ý: Sơ đồ cấu trúc của sản phẩm có thể thay đổi mà không cần thông báo trước. Vui lòng tham khảo các sản phẩm thực tế.

Thông số kỹ thuật chính

Model	GCWK-2172a GCWK-21XSFa	GCWK-21XSEa
Điện áp định mức (V)	220-240V~	
Tần số định mức (Hz)	50Hz	
Công suất định mức đầu vào (W)	2100W	
Điều chỉnh công suất	400~2100W	200~2100W
Môi trường hoạt động	Nhiệt độ 10~38°C Độ ẩm ≤ 85%	

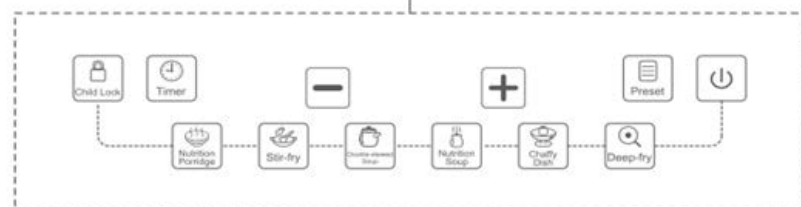
Bảng điều khiển

Vùng nút



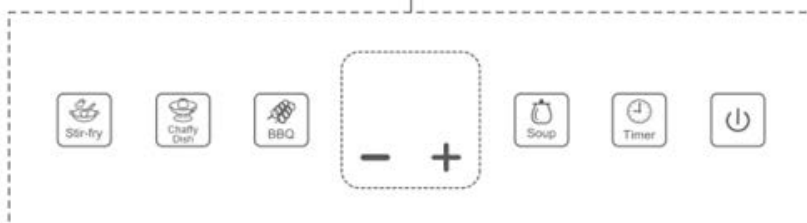
GCWK-2172a

Vùng nút



GCWK-21XSEa

Vùng nút



GCWK-21XSFa

Bảng chức năng

Model chức năng	Chaffy dish (Lò hâm)	Stir-fry (Xào)	BBQ	Deep-fry (Chiên ngập dầu)	Double-stewed soup (Súp hầm nhừ)	Soup (Súp)	Porridge (Cháo)	Nutrition soup (Súp dinh dưỡng)
GCWK-2172a	✓	✓				✓	✓	
GCWK-21XSFa	✓	✓	✓			✓		
GCWK-21XSEa	✓	✓		✓	✓			✓

Model chức năng	Nutrition Porridge (Cháo dinh dưỡng)	Timer (Bộ hẹn giờ)	Preset (Cài đặt sẵn)	Child lock (Khóa trẻ em)	Power	+	-
GCWK-2172a		✓	✓	✓	✓	✓	
GCWK-21XSFa		✓			✓	✓	
GCWK-21XSEa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Danh sách chức năng nấu

Chức năng nấu	Thời gian làm việc mặc định	Hướng dẫn chức năng	Ghi chú
Soup, Double stewed-soup	4H	Áp dụng cho các chức năng súp và cháo. Bếp từ sẽ tự động điều khiển công suất phát nhiệt tạo nhiệt.	1. Đây là một chức năng tự động, không thể điều chỉnh công suất phát nhiệt trong quá trình tạo nhiệt. 2. Sau khi nấu xong, bếp từ sẽ tự động tắt.
Porridge (Cháo)	30 phút/2 giờ		
Nutrition soup (Súp dinh dưỡng)	2H		
Nutrition Porridge (Cháo dinh dưỡng)	30Min		

Vận hành sản phẩm

Chaffy Dish (Lò hâm)	2H	Áp dụng cho các chức năng lò hâm, xào và luộc. Công suất phát nhiệt có thể được điều chỉnh bằng tay để đáp ứng yêu cầu khác nhau.	Để biết phạm vi và phương pháp điều chỉnh công suất phát nhiệt, tham khảo “Điều chỉnh công suất phát nhiệt”
Stir-fry (Xào)	2H		

Lưu ý: vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế để biết thời gian nấu cháo mặc định.

Chức năng nấu	Thời gian làm việc mặc định	Hướng dẫn chức năng	Ghi chú
BBQ, Deep-fry (BBQ, chiên ngập dầu)	2H	Áp dụng cho BBQ và chiên ngập dầu. Đặt thủ công nhiệt độ cài đặt.	1. Phạm vi cài đặt nhiệt độ là 80 ~ 240°C. 2. Đặt nhiệt độ được hiển thị khi chọn các chức năng BBQ hoặc xào.
Timer (Bộ hẹn giờ)	/	Áp dụng cho lò hâm, xào, BBQ và chiên ngập dầu.	Khi hết thời gian, bếp từ sẽ tự động ngừng tạo nhiệt.
Preset (Cài đặt sẵn)	/	Áp dụng cho súp, cháo, súp hầm nhừ, súp dinh dưỡng và cháo dinh dưỡng.	Khi hết thời gian đặt sẵn, bếp từ sẽ tự động hoạt động theo chức năng đã chọn.
Điều chỉnh công suất phát nhiệt	/	Áp dụng cho lò hâm, chiên ngập dầu, BBQ và xào.	Nhấn các nút “+”, “-” để điều chỉnh công suất phát nhiệt.
Child lock (Khóa bảo vệ trẻ em)	/	Khi nhấn nút khóa trẻ em, thì không thể vận hành bất kỳ nút nào, ngoại trừ nút “  ”.	Giữ nút “child lock” (khóa trẻ em) để thoát khỏi trạng thái khóa trẻ em.

Vận hành sản phẩm

Thông báo trước khi vận hành

Chảo sử dụng

Yêu cầu đối với vật liệu chảo: vật liệu từ.

Ví dụ: dụng cụ nấu bằng sắt hoặc thép không gỉ.

Yêu cầu về hình dạng: đáy phải bằng phẳng và đường kính phải trên 100mm.

Đồ nấu nướng đa dạng như sau:



Chảo rán



Chảo xào



Nồi hấp
(hay chảo)
bằng hơi



Nồi lẩu



Nồi một
quai



Ấm đun
nước

Lưu ý

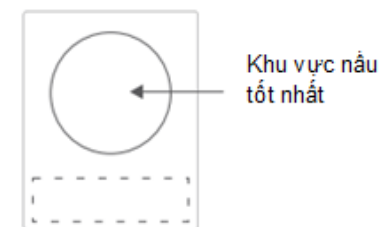
- ✘ Không sử dụng bình áp suất để tránh tai nạn.
- ✘ Vui lòng sử dụng dụng cụ nấu tiêu chuẩn để có hiệu quả nấu tốt.

Trước khi sử dụng

- ✘ 1. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra xem phích cắm có được kết nối tốt với ổ cắm không.
- ✘ 2. Trước khi đặt dụng cụ nấu, vui lòng làm sạch vết nước, bụi bẩn và các vật liệu dính khác trên bề mặt bên ngoài của dụng cụ nấu và bảng vi tinh thể.
- ✘ 3. Đặt dụng cụ nấu ở giữa khu vực gia nhiệt của bếp từ để tạo nhiệt.

Lưu ý

- ✘ Khu vực nấu phải tuân theo khu vực trên bảng vi tinh thể, như thể hiện trong hình dưới đây.
- ✘ Khi thiết bị được cấp nguồn, vui lòng giữ cho bảng vi tinh thể sạch sẽ và khô ráo. Không đặt bất kỳ đồ vật nào khác lên, ví dụ như giẻ lau.



Hướng dẫn vận hành

Khởi động

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm đặc biệt có điện áp trên 220-240V-/10A, bếp từ sẽ phát ra âm thanh “DI” và đèn chỉ báo “” sẽ nhấp nháy.



2. Nhấn nút “”, đèn chỉ báo sẽ bật, thiết bị vào trạng thái BẬT đặt sẵn để chọn chức năng. Nếu chức năng không được chọn trong vòng 1 phút, thiết bị sẽ tự động tắt và đèn chỉ báo “” sẽ nhấp nháy.

Lựa chọn chức năng

Sau khi khởi động thiết bị, nhấn nút FUNCTION để chọn chức năng nấu, chỉ báo chức năng tương ứng sẽ được bật và thiết bị sẽ vào trạng thái làm việc của chức năng tương ứng. Quá trình gia nhiệt của từng chức năng nấu sẽ được đề cập đến trong phần “Danh sách chức năng nấu”

Lưu ý

- ※ Sau khi chọn chức năng nấu, nếu không có dụng cụ nấu nào được đặt trên bếp từ, bếp sẽ tự động tắt sau 30 giây và đèn chỉ báo “” sẽ nhấp nháy.

CHAFFY DISH (Lò hâm)

“CHAFY DISH” áp dụng cho các chế độ tạo nhiệt của lò hâm và luộc. Trong quá trình làm nóng, có thể điều chỉnh công suất phát nhiệt bất cứ lúc nào. Khi nước bên trong dụng cụ nấu được đun sôi hoặc nhiệt độ bị lệch so với mức bình thường, thiết bị sẽ tự động khởi động bảo vệ.



STIR-FRY (Xào)

“STIR-FRY” áp dụng cho nấu ở nhiệt độ cao, ví dụ như chiên. Trong quá trình làm nóng, có thể điều chỉnh công suất phát nhiệt bất cứ lúc nào. Khi nhiệt độ thực phẩm bên trong dụng cụ nấu đạt đến nhiệt độ yêu cầu, thiết bị sẽ tạo nhiệt không liên tục, sau khi nhiệt độ giảm, quá trình tạo nhiệt sẽ được tiếp tục.



SOUP , DOUBLE STEWED-SOUP , NUCTRITION SOUP , NUCTRITION PORRIDGE (Súp, súp hầm nhừ, súp dinh dưỡng, cháo, cháo dinh dưỡng)

Khi chọn chức năng “SOUP” và “PORRIDGE”, bếp từ sẽ tự động điều khiển công suất phát nhiệt tạo nhiệt theo thời gian làm việc. Người dùng không thể điều chỉnh công suất phát nhiệt. Bếp từ sẽ tạo nhiệt ở công suất phát nhiệt lớn lúc đầu. Sau khi tạo nhiệt trong một khoảng thời gian, bếp chuyển sang công suất phát nhiệt nhỏ để tạo nhiệt. Khi thời gian tạo nhiệt kết thúc, thiết bị sẽ tự động tắt.



Lưu ý

- ※ Trong vòng 1 phút sau khi vào chế độ “SOUP” và “PORRIDGE”, nhấn nút “PRESET” (Cài đặt sẵn) để có thể cài đặt sẵn thời gian. Thời gian mặc định là 2h. Bạn cũng có thể điều chỉnh theo yêu cầu hoạt động cá nhân. Vui lòng tham khảo chức năng “PRESET” (Cài đặt sẵn) để biết phương thức vận hành chi tiết.

BBQ , DEEP FRY (BBQ, chiên ngập dầu)

Các chức năng “BBQ” và “DEEP FRY” chỉ áp dụng cho các chế độ nấu cần nhiệt độ cố định để tạo nhiệt. Người dùng có thể điều chỉnh mức nhiệt độ cố định theo yêu cầu tạo nhiệt thực tế. Trong quá trình tạo nhiệt, đèn chế độ tương ứng được bật; khi đã đạt đến nhiệt độ cố định, đèn báo chế độ tương ứng sẽ nhấp nháy.



Điều chỉnh công suất phát nhiệt

Sau khi chọn các chức năng, bếp từ hoạt động với nguồn điện mặc định. Ở chế độ “CHAFFY DISH” và “STIR-FRY”, nhấn nút “+” và “-” để điều chỉnh công suất. Trong chế độ “BBQ” hoặc “STIR-FRY”, hãy nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ cài đặt. Mối quan hệ giữa nguồn điện và nhiệt độ như sau:



GCWK-21XSEa

Nguồn điện đầu vào	200 W	400 W	600W	800W	1100W	1500W	1800W	2100W
Nhiệt độ	/	/	80°C	120°C	150°C	180°C	200°C	240°C

GCWK-2172a/GCWK-21XSFa

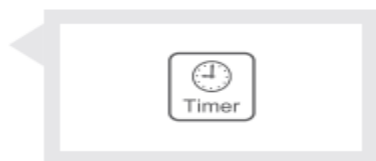
Nguồn điện đầu vào	400 W	800 W	1100 W	1500 W	1800W	2100W
Nhiệt độ	80°C	120°C	150°C	180°C	200°C	240°C

Lưu ý

※ Chức năng điều chỉnh công suất phát nhiệt không có sẵn cho các chức năng “SOUP”, “PORRIDGE”, “DOUBLE STEWED-SOUP”, “NUCTRITION SOUP” và “NUCTRITION PORRIDGE”.

Timer (Bộ hẹn giờ)

Nếu bộ hẹn giờ chưa được đặt, thiết bị sẽ sắp xếp tạo nhiệt theo thời gian tạo nhiệt mặc định (Đề biết thời gian chi tiết, vui lòng tham khảo “Hướng dẫn chức năng nấu”).



Nếu bạn cần đặt bộ hẹn giờ, vui lòng thực hiện theo thao tác bên dưới sau khi chọn chức năng:

1. Nhấn nút “Timer” (Bộ hẹn giờ) và bắt đầu cài đặt giờ hẹn giờ khi đèn nixie và đèn báo hẹn giờ nhấp nháy; nhấn nút “Timer” (Bộ hẹn giờ) một lần nữa và bắt đầu cài đặt phút hẹn giờ.

- Nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian cần thiết; nhấn nút “+” hoặc “-” một lần nữa để tăng/giảm 1 giờ/phút; giữ nút nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh bộ hẹn giờ trong vòng 0-2 giờ.
- Sau khi kết thúc thời gian cài đặt, không có thao tác nào trong vòng 5 giây hoặc nhấn nút “Timer” (Bộ hẹn giờ) để xác nhận cài đặt thời gian hiện tại. Trong trường hợp này, đèn chỉ báo chức năng trước đó luôn luôn bật. Đèn Nixie hiển thị thời gian tắt bộ hẹn giờ và công suất hiện tại luân phiên. Khi ống nixie hiển thị thời gian bộ hẹn giờ, chỉ báo bộ hẹn giờ tương ứng sẽ bật.
- Nếu bạn muốn hủy hẹn giờ, nhấn lại nút “Timer” (Bộ hẹn giờ).
- Trong trạng thái hẹn giờ, nhấn nút chức năng khác để chuyển đổi chức năng và thoát cài đặt hẹn giờ. Cài đặt bộ hẹn giờ sẽ không được ghi nhớ.
- Khi đạt đến thời gian hẹn giờ, thiết bị sẽ tự động dừng tạo nhiệt.

Preset (Cài đặt sẵn)

Nếu bạn cần đặt thời gian đặt sẵn, vui lòng thực hiện theo thao tác bên dưới sau khi chọn chức năng:



- Nhấn nút “Preset” (Cài đặt sẵn) và bắt đầu cài đặt giờ đặt sẵn (2 giờ được mặc định) khi đèn nixie và đèn chỉ báo đặt sẵn nhấp nháy; nhấn nút “Preset” (Cài đặt sẵn) một lần nữa và bắt đầu cài đặt phút đặt sẵn.
- Nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian cần thiết; nhấn nút “+” hoặc “-” một lần nữa để tăng/giảm 1 giờ/phút; giữ nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian đặt sẵn trong vòng 0 ~ 24 giờ.
- Sau khi kết thúc thời gian cài đặt, không có thao tác nào trong vòng 5 giây hoặc nhấn nút “Preset” (Cài đặt sẵn) để xác nhận cài đặt thời gian hiện tại. Trong trường hợp này, đèn chỉ báo chức năng trước đó luôn luôn bật. Ống Nixie hiển thị đặt sẵn theo thời gian và công suất hiện tại luân phiên. Khi ống nixie hiển thị thời gian đặt sẵn, chỉ báo đặt sẵn tương ứng sẽ bật.
- Nếu bạn muốn hủy cài đặt sẵn, nhấn lại nút Preset (Cài đặt sẵn).

- Trong trạng thái cài đặt sẵn, nhấn nút chức năng khác để chuyển đổi chức năng và thoát cài đặt đặt sẵn. Cài đặt đặt sẵn sẽ không được ghi nhớ.
- Khi đạt đến thời gian đặt sẵn, thiết bị sẽ tự động khởi động chức năng được chọn.

Lưu ý

- ※ Phạm vi thiết lập của thời gian đặt sẵn khá rộng. Vui lòng đặt thời gian hợp lý theo yêu cầu thực tế của bạn.

Khóa bảo vệ trẻ em

Nhấn nút “Child Lock” (Khóa trẻ em) và đèn chỉ báo khóa trẻ em sẽ được bật. Tất cả các nút không khả dụng, ngoại trừ nút “”.

Nhấn nút “Child Lock” (Khóa trẻ em) trong 2 giây để thoát khóa trẻ em.

TẮT

Trong trạng thái BẬT, nhấn nút “”, thiết bị sẽ ngừng hoạt động và đèn chỉ báo “” sẽ nhấp nháy.



Vệ sinh và bảo trì

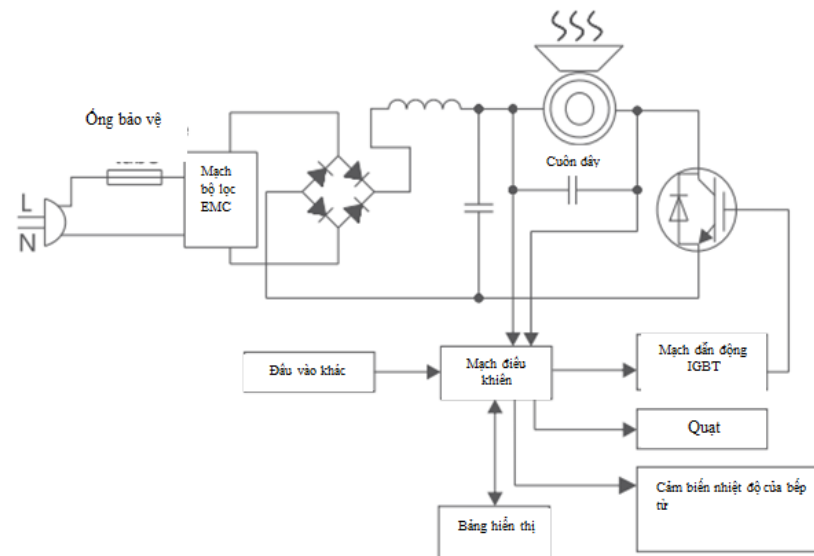
Lưu ý: Đảm bảo phích cắm của thiết bị bị ngắt kết nối với ổ cắm trước khi vệ sinh và bảo trì.

Trước khi vệ sinh, vui lòng tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Tiến hành vệ sinh sau khi bảng vi tinh thể không nóng.

- Đối với dầu mỡ trên bảng vi tinh thể và bề mặt bên ngoài của bếp từ, sử dụng vải mềm và ướt với một ít kem đánh răng hoặc chất tẩy trung tính để làm sạch (không được sử dụng cồn, nước tẩy trắng hoặc chất lỏng ăn mòn để lau), sau đó sử dụng vải mềm và ướt để lau lại cho đến khi không còn dầu mỡ sót lại.
- Sau khi sử dụng trong một thời gian dài, cửa nạp/cửa thoát của bếp từ sẽ tích tụ bụi hoặc bụi bẩn khác. Vui lòng sử dụng vải mềm và ướt để lau khi lau chùi, đối với bụi ở cửa nạp/cửa thoát khí, sử dụng bàn chải mềm hoặc dụng cụ giữ bụi siêu nhỏ để làm sạch.
- Vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài và vệ sinh hợp lý. Tiến hành công tác chống bụi và chống côn trùng cho thiết bị.

Lưu ý: Không rửa thiết bị bằng nước.

Sơ đồ mạch điện



Xử lý sự cố

Hiện tượng trực trac		Điểm kiểm tra và xử lý sự cố
Thiết bị không hoạt động		Kiểm tra xem phích cắm, ổ cắm và dây dẫn nguồn có ở tình trạng tốt hay không và đã cắm chặt phích cắm chưa. Kiểm tra xem có vật lạ trên bảng vi tinh thể không; không đặt các vật thể khác lên bảng, ví dụ như giẻ rách, và sau đó cấp lại nguồn sau khi tắt nguồn.
Có âm thanh “DIDI” không		▲ Xem xét vật liệu, kích thước và hình dạng của dụng cụ nấu có đáp ứng yêu cầu không? Dụng cụ nấu có được đặt trong khu vực tạo nhiệt không? ▲ Dụng cụ nấu có được nâng lên không? Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động trở lại nếu đặt dụng cụ nấu đúng cách.
Dừng hoạt động đột ngột		▲ Nhiệt độ môi trường xung quanh có quá cao không? ▲ Cửa nạp/cửa thoát có bị chặn do các vật lạ không? ▲ Liệu thời gian làm việc có vượt quá thời gian làm việc mặc định không? ▲ Kiểm tra xem quạt có bất thường không?
Hiện thị mã bảo vệ	E0 và E1 Bảo vệ tránh điện áp thấp hoặc điện áp cao	▲ Điện áp của lưới điện quốc gia quá cao hay quá thấp? Sau khi điện áp bình thường, cấp lại nguồn để sử dụng bình thường.
	E2 Bảo vệ bất thường cho cảm biến của bếp từ	▲ Nếu nhiệt độ làm việc quá thấp, bếp sẽ tự động bảo vệ. Sau khi cấp lại nguồn thiết bị hoặc làm nóng trước sản phẩm một cách đơn giản, thiết bị sẽ tự động hoạt động bình thường trở lại. ▲ Gửi đến trung tâm bảo trì được chỉ định để bảo trì.
	E3 và E5 Bảo vệ quá nhiệt cho bếp từ	▲ Nhiệt độ bên trong dụng cụ nấu trong khi chiên quá cao? ▲ Nhiệt độ môi trường xung quanh có quá cao không? ▲ Lỗ thông hơi bên trong của bếp từ có bị vật lạ chặn lại không?
	E6 Bảo vệ quá nhiệt bên trong	Sau khi nhiệt độ giảm, cấp lại nguồn thiết bị để sử dụng bình thường.
Hiện thị mã bảo vệ	E4 Bảo vệ bất thường cho cảm biến bên trong	▲ Gửi đến trung tâm bảo trì được chỉ định.
	EF Sự cố truyền thông giữa bảng hiển thị và bảng chính	

Điều khoản ngoài bảo hành

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm khi xảy ra thương tích cá nhân hoặc mất mát tài sản vì các lý do sau đây:

1. Làm hỏng sản phẩm do sử dụng không đúng cách hoặc sử dụng sai sản phẩm;
2. Thay thế, thay đổi, bảo trì hoặc sử dụng sản phẩm bằng các thiết bị khác mà không tuân theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất;
3. Sau khi xác minh được khiếm khuyết của sản phẩm trực tiếp là do khí ăn mòn gây ra;
4. Sau khi xác minh được khiếm khuyết là do thao tác sai trong quá trình vận chuyển sản phẩm;
5. Vận hành, sửa chữa, bảo trì thiết bị mà không tuân thủ hướng dẫn sử dụng hoặc các quy định liên quan;
6. Sau khi xác minh được sự cố hoặc xung đột xảy ra do đặc điểm chất lượng hoặc hiệu suất của các bộ phận và thành phần được sản xuất bởi các nhà sản xuất khác;
7. Thiệt hại là do thiên tai, môi trường sử dụng không tốt hoặc bất khả kháng.