

● Nhắc nhở

Các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản phải luôn được tuân thủ để đảm bảo sử dụng an toàn và tránh thương tích và/hoặc tổn thất tài sản cho người dùng và những người khác. Bất kỳ sự lạm dụng nào vi phạm các cảnh báo an ninh có thể dẫn đến tai nạn.

⚠ Lưu ý

Các điều kiện vô thức: Thiết bị được sử dụng bởi trẻ em không được giám sát hoặc người khuyết tật. Thiết bị được chơi bởi trẻ em.

⊘ Biểu tượng cho nội dung [BỊ CẤM]



Cấm sử dụng phích cắm kém

- Không sấy khô dụng cụ nấu nướng không để tránh biến dạng và hư hỏng của dụng cụ nấu, hoặc gây ra sự đổi màu của bảng điều khiển bề mặt bếp, có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm hoặc thậm chí gây nguy hiểm. Không để bếp từ mà không có sự giám sát trong một thời gian dài trong khi sử dụng. Nếu bạn cần phải rời khỏi tầm kiểm soát, hãy đảm bảo có đủ lượng nước trong dụng cụ nấu.
- Không đặt bếp từ trên bếp gas (cuộn dây từ sẽ làm nóng các bộ phận kim loại sắt của bếp gas) để tránh tai nạn.
- Không sử dụng bếp từ trên bất kỳ nền kim loại nào (sắt, thép không gỉ, nhôm, v.v.), kể cả đặt trên thảm phi kim loại có độ dày dưới 10 cm.
- Không nấu các hộp kín hoặc thực phẩm kín trên bếp từ, chẳng hạn như nồi áp suất cao, thực phẩm đóng hộp, bình cà phê, vv, để tránh nguy cơ nổ do giãn nở nhiệt.
- Các dụng cụ nấu đặc biệt cho bếp từ chỉ có thể được sử dụng trên bếp từ, không được dùng lẫn các dụng cụ nấu trên bếp từ và bếp gas.
- Không súc rửa bếp từ trực tiếp bằng nước. Cần thận không té nước hoặc súp vào bên trong bếp nấu để tránh nguy hiểm.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch.
- Không chèn các vật lạ như dây sắt để chặn các cửa không khí vào và ra để tránh nguy hiểm. Đừng đưa tay vào cửa không khí vào và ra.
- Nhiệt độ của bề mặt bếp rất cao trong quá trình hoạt động của thiết bị.
- Không làm nóng tấm sắt trên bảng bề mặt của bếp nấu ăn để tránh nguy hiểm do nhiệt độ cao.



Cấm dùng bàn tay ướt để chạm vào



Cấm các sản phẩm dễ cháy



Cấm trẻ em vận hành

- Không sử dụng giấy, giấy nhôm, vải và các vật dụng không liên quan khác trên bảng điều khiển bề mặt bếp để làm nóng gián tiếp, tránh nguy cơ tai nạn.
- Vui lòng không cho phép bất kỳ trẻ em nào được sử dụng bếp nấu ăn một mình, để tránh những nguy hiểm như bỏng nước.
- Sau khi sử dụng, rút phích cắm của ổ cắm điện để tránh làm hỏng các linh kiện điện tử hoặc thậm chí là cháy do điện khí hóa lâu dài.
- Khi sử dụng, nên đặt bếp từ theo chiều ngang và nên xem xét khoảng cách an toàn nhất định giữa mặt bên, mặt sau và tường. Để biết chi tiết, vui lòng tham khảo "HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT". Không sử dụng bếp từ trong không gian hẹp. Không chặn các cửa không khí vào/ra bằng vật lạ và ảnh hưởng đến tản nhiệt.
- Nếu bạn đang sử dụng máy tạo nhịp tim, vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ chuyên môn để xác nhận rằng nó không bị ảnh hưởng khi sử dụng sản phẩm này.
- Xin vui lòng tránh tác động lực vào bảng bề mặt của bếp để tránh làm hỏng bảng điều khiển bề mặt. Nếu bề mặt bị hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến các địa điểm dịch vụ sau bán hàng để thay thế.
- Nếu dây nguồn của bếp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi một nhân viên chuyên nghiệp, bộ phận hậu mãi hoặc bộ phận tương tự từ nhà sản xuất để tránh nguy hiểm.
- Không sử dụng thiết bị khi được kết nối với bộ hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Lưu ý các bề mặt có ký hiệu nhiệt độ cao sẽ trở nên nóng khi sử dụng.

Cảnh báo an toàn

⚠ Đại diện cho nội dung [CẢNH BÁO]

- Đối với bếp nấu có bộ phát hiện dụng cụ nấu, bếp nên được tắt bởi bộ điều khiển thay vì phụ thuộc vào bộ phát hiện dụng cụ nấu.
- Không để các vật sắc nhọn tiếp xúc với phần thân bếp để tránh trầy xước hoặc nứt. Nếu có vết nứt trên bề mặt bếp, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Không đặt bếp từ trong môi trường lửa hoặc nhiệt độ cao như bếp dầu, bếp dầu hỏa hoặc bếp gas. Bếp điện từ phải được tránh xa các vật liệu dễ cháy khi hoạt động.

⚠ Đại diện cho các Vấn đề [LƯU Ý] có thể gây thương tích nhỏ hoặc tổn thất tài sản

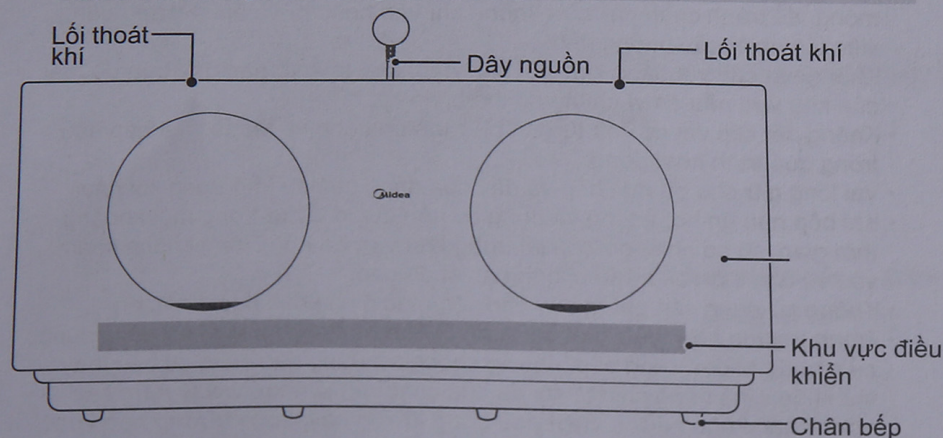
- Trong và sau khi sử dụng bếp từ, hãy chú ý duy trì sự sạch sẽ, làm tốt công việc bảo vệ phần thân bếp chống côn trùng, bụi bẩn và hơi ẩm, gián xâm nhập vào phần bên trong của bếp từ và gây ra đoản mạch của bảng mạch; Để lưu trữ kéo dài, nên đặt bếp từ vào túi nhựa sau khi vệ sinh.
- Đáy nồi mỏng hơn hoặc nồi súp xoắn và chảo rất dễ chuyển sang màu đỏ khi đun nóng ở công suất cao. Trong quá trình làm nóng sơ bộ của các chế độ nấu như xào, nên sử dụng chế độ năng lượng thấp để tránh nguy hiểm do đun nóng quá mức dẫn đến nhiệt độ dầu tăng mạnh.
- Vui lòng làm sạch bếp từ để tránh các mảnh vụn xâm nhập vào quạt và ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của bếp.
- Đừng rời xa bếp nấu ăn trong quá trình nấu nướng như chiên và làm tốt công việc bảo vệ để tránh khả năng xảy ra thương tích cá nhân do tai nạn vì dầu nóng bắn ra.
- Khả năng chịu tải của bảng điều khiển bề mặt của bếp từ là hạn chế. Không đặt vật nặng lên bảng điều khiển bề mặt của bếp, nếu không bề mặt của bếp có thể bị hỏng.

- Không sử dụng bếp từ trong môi trường ẩm ướt.
- Không đặt dụng cụ nấu bị kênh. Các dụng cụ nấu phải được đặt ở giữa của khu vực làm nóng của bảng bề mặt bếp.
- Không sử dụng bếp từ trên các vật liệu mềm như thảm, khăn trải bàn, giấy mỏng, để tránh chặn các cửa không khí vào hoặc ra và ảnh hưởng đến việc tản nhiệt của buồng bếp.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt của khu vực nấu ăn vì chúng có thể bị nóng.
- Không đặt các vật có tính từ tính như thẻ tín dụng và thẻ từ gần bếp nấu trong quá trình hoạt động.
- Vui lòng giữ cho bề mặt bếp và đáy của dụng cụ nấu khô trong khi nấu.
- Khi bếp nấu ăn hoạt động và dụng cụ nấu được lấy ra trong một khoảng thời gian, sẽ có nhiệt dư còn lại trong khu vực nấu. Vui lòng không chạm vào và cẩn thận để tránh bị bỏng nhiệt độ cao.
- Không sử dụng sản phẩm này cho các mục đích khác ngoài nấu ăn.
- Trong trường hợp hiệu suất sử dụng bị ảnh hưởng, vui lòng sử dụng dụng cụ nấu do Midea cung cấp, nhưng không sử dụng các dụng cụ nấu thay thế khác. Khả năng chịu tải tối đa của chảo rán là 4 kg, vì vậy thức ăn trong chảo không được vượt quá trọng lượng này, trong trường hợp vượt quá sẽ gây nguy hiểm.
- Có thể có vấn đề năng lượng làm nóng thấp nếu các dụng cụ nấu khác đang được sử dụng, đối với các dụng cụ nấu có tay cầm bằng thép không gỉ, vui lòng lưu ý đến nhiệt nóng.

Tổng quan sản phẩm

LƯU Ý

Ngoại hình của sản phẩm là khác nhau. Các sơ đồ sau đây chỉ mang tính tham khảo; các chi tiết cụ thể dựa trên sản phẩm thực tế trong hộp. Do sự khác biệt về ngoại hình và chức năng của các model khác nhau, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế và đọc Hướng dẫn Chức năng một cách chọn lọc.



Loại sản phẩm bếp từ này có thể hoạt động độc lập hoặc đồng thời cả hai bếp.

Chia sẻ năng lượng

Khi các vòng bên trái và bên phải được làm nóng cùng một lúc, bếp từ sẽ tự động khởi động chức năng chia sẻ năng lượng và hỏa lực của bếp hiện tại có thể được điều chỉnh bằng tay, và bếp khác sẽ tự động điều chỉnh hỏa lực sao cho tổng công suất không cao hơn công suất định mức.

Hướng dẫn sử dụng

Hướng dẫn vận hành

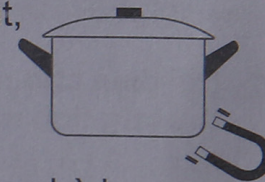
- Làm sạch các dụng cụ nấu ăn và thân bếp. Hãy chắc chắn rằng không có các chất lạ như nước và hạt gạo còn sót lại ở dưới đáy của dụng cụ nấu và trên bếp.
- Các dụng cụ nấu phải được đặt ở giữa vùng mặt bếp, không làm khô cháy các dụng cụ nấu trống không.
- Hãy chắc chắn rằng ổ cắm điện được cắm đúng cách.

Chọn đúng dụng cụ nấu

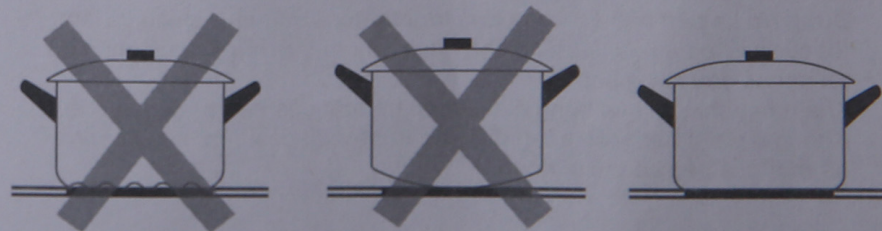


- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đế phù hợp để nấu bếp từ. Tìm biểu tượng nấu bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.

- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu của bạn có phù hợp hay không bằng cách thực hiện kiểm tra nam châm. Di chuyển một nam châm về phía đáy chảo. Nếu nó được hút, chảo phù hợp cho bếp từ.
- Nếu bạn không có nam châm:
 1. Cho một ít nước vào chảo bạn muốn kiểm tra.
 2. Nước đang dần nóng lên, là chảo phù hợp.
- Đồ nấu nướng được làm từ các vật liệu sau không phù hợp: thép không gỉ, nhôm hoặc đồng nguyên chất không có đế từ, thủy tinh, gỗ, gốm sứ, và đất nung.

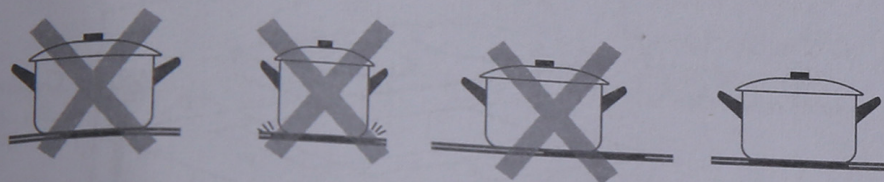


Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh lởm chởm hoặc dễ cong.

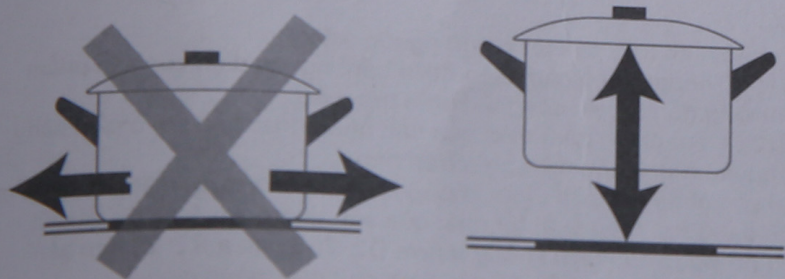


Chọn đúng dụng cụ nấu

Đảm bảo rằng đế chảo của bạn trơn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Sử dụng chảo có đường kính lớn bằng biểu tượng vùng hơn một chút sẽ được sử dụng với hiệu quả tối đa. Nếu bạn sử dụng hiệu quả dụng cụ nấu nhỏ hơn có thể ít hiệu quả hơn mong đợi. Nồi dưới 140 mm có thể không bị nhận dạng bởi bếp từ. Luôn đặt chảo của bạn vào khu vực nấu ăn.



Luôn nhắc chảo ra khỏi bếp điện từ - không trượt, nếu không chúng có thể làm trầy xước kính.



Hướng dẫn sử dụng

Các bước nấu

1 Bật nguồn

Nhấn nút "BẬT / TẮT" để bật bếp từ và vào trạng thái chờ.



2 Lựa chọn chức năng

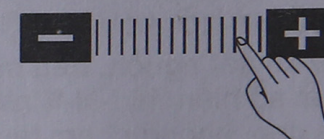
Lấy "Rán" làm ví dụ, nhấn nút "Fry", chỉ báo chức năng tương ứng sẽ sáng lên và hệ thống làm nóng bắt đầu.

Lưu ý: Nhiệt độ bị nghiêm cấm.

Fry

3 Điều chỉnh công suất

Nhấn nút "+/-", hoặc trượt thanh trượt và nhấp vào vị trí thích hợp của thanh trượt để điều chỉnh lửa.



4 Tắt bếp

Nhấn nút "BẬT/TẮT" để tắt thiết bị sau khi nấu xong.



Bộ hẹn giờ

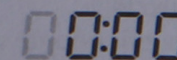
1 Bật hẹn giờ

Nhấn nút "Hẹn giờ" để vào trạng thái Hẹn giờ.



2 Trạng thái hẹn giờ

Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy trên màn hình kỹ thuật số.



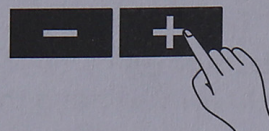
Hướng dẫn sử dụng

Bộ hẹn giờ

3 Điều chỉnh thời gian

Nhấn nút “+/-” để điều chỉnh thời gian.

Nhấn và giữ nút “+/-” để điều chỉnh nhanh thời gian.



4 Xác nhận hẹn giờ

Sau khi màn hình kỹ thuật số nhấp nháy khoảng năm giây, thời gian Hẹn giờ được xác định và vào trạng thái vận hành đếm ngược.

00:30

Nhắc nhở nhiệt độ cao

Sau khi tắt nguồn, nếu màn hình kỹ thuật số hiển thị “-H-”, nhiệt độ bề mặt vẫn cao, không chạm tay vào để tránh bị bỏng.

0000

Bảng tham chiếu thời gian hoạt động

Chức Năng	Thời gian làm nóng	Chức Năng	Thời gian làm nóng
Chiên ngập dầu	60 phút	Chiên	60 phút
Hấp	60 phút	Om	120 phút

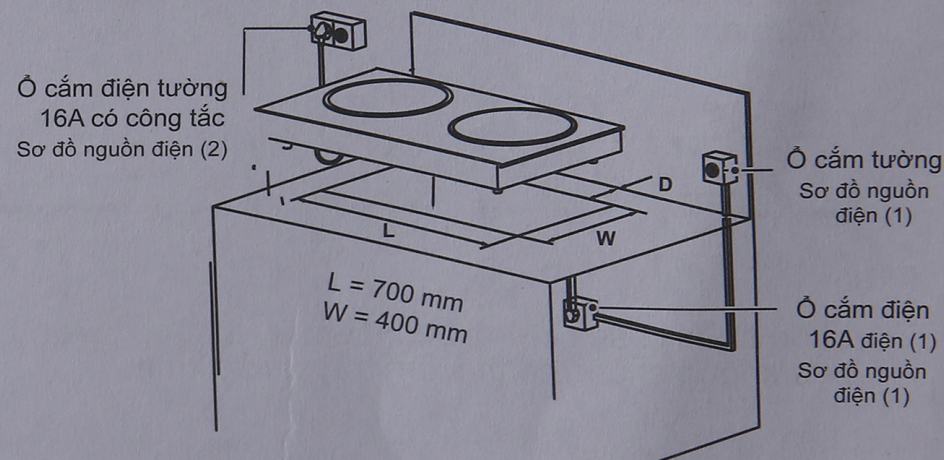
⚠ Lưu ý:

- Trên đây là thời gian làm nóng mặc định cho các chức năng phổ biến, nhưng thời gian cụ thể tùy thuộc vào tình huống thực tế.
- Khi bật bếp từ và sử dụng chức năng nhất định, bếp sẽ tự động tắt sau khi thời gian làm việc đạt đến thời gian làm nóng mặc định của chức năng nếu thời gian không được đặt.

Hướng dẫn lắp đặt

Xác nhận vị trí và không gian

- 1 Để đảm bảo bếp nấu được lắp đặt trơn tru và có đủ không gian tản nhiệt, vị trí đặt phải được che chắn khỏi các chướng ngại vật dưới 210 mm dưới mặt bàn và khoảng cách giữa vị trí đặt và tường là $D > 100$ mm.
- 2 Để sử dụng hợp lý sản phẩm này và kéo dài tuổi thọ, vui lòng đảm bảo lắp đặt ổ cắm điện 16 A bằng công tắc và ngắt kết nối nguồn sản phẩm qua công tắc bên ngoài sau mỗi lần vận hành.

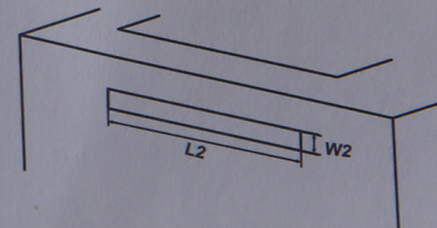


Tham khảo hình trên để biết sơ đồ nguồn điện:

Sơ đồ (1): Thông qua ổ cắm điện dưới bàn, nguồn điện của sản phẩm được hướng đến ổ cắm công tắc phía trên bếp.

Sơ đồ (2): Cắm phích cắm điện của sản phẩm trực tiếp với ổ cắm bằng cách chuyển đổi nguồn điện phía trên bếp.

Đối với sản phẩm có cửa thoát không khí nằm bên dưới mặt phẳng bề mặt bếp, để đạt được hiệu suất tốt nhất của sản phẩm, vui lòng để lại một khoảng hở hoặc nắp lưới không ít hơn $D2: 700 \text{ mm} \times R2: 20 \text{ mm}$ gần không khí đầu vào của bếp để đáp ứng nhu cầu thông gió.



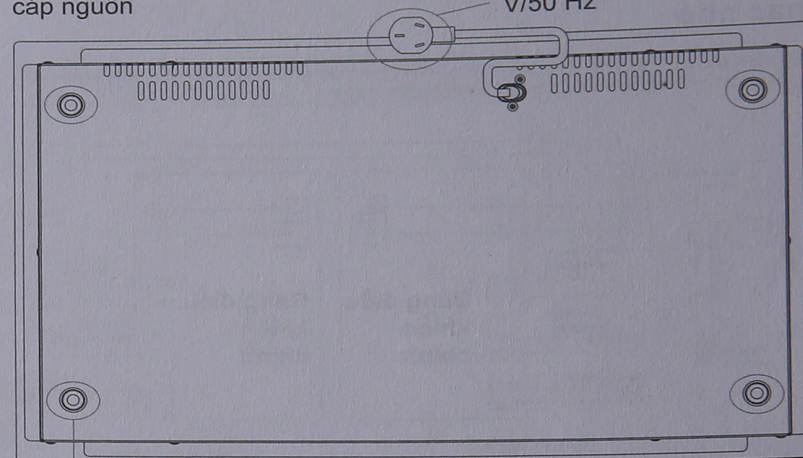
Chăm sóc và vệ sinh

- Các vòng cảm ứng nên được làm sạch và bảo trì thường xuyên để tránh ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm.
- Bếp điện từ nên được tắt, rút phích cắm điện và làm mát bề mặt nấu của bếp trước khi vệ sinh.
- Sau khi sử dụng được một khoảng thời gian, bụi hoặc bụi bẩn khác có thể được tích tụ tại lõi không khí vào/ra của bếp. Hãy lau nó bằng một miếng vải khô mềm khi lau chùi. Lõi không khí vào/ra có thể được làm sạch bằng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi mini. (Không rửa bằng nước).
- Bề mặt của bếp có thể được làm sạch bằng vải ướt mềm với một ít kem đánh răng hoặc chất tẩy trung tính để loại bỏ vết dầu, sau đó lau bằng vải ướt mềm để loại bỏ tất cả cặn. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn mạnh khi vệ sinh bếp từ để tránh làm hỏng thân bếp và dụng cụ nấu ăn.
- Để lưu trữ kéo dài, vui lòng rút phích cắm ổ cắm điện và bảo vệ thân bếp khỏi bụi và côn trùng.

Lắp ráp phụ kiện

Lắp đặt chân bếp và kết nối cáp nguồn

Kết nối nguồn điện
Kết nối với ổ cắm điện 220 V/50 Hz



lỗ gắn chân bếp (4)

Bếp từ âm tường tích hợp không cần phải lắp đặt.

Dịch vụ hướng dẫn

Thông số kỹ thuật sản phẩm

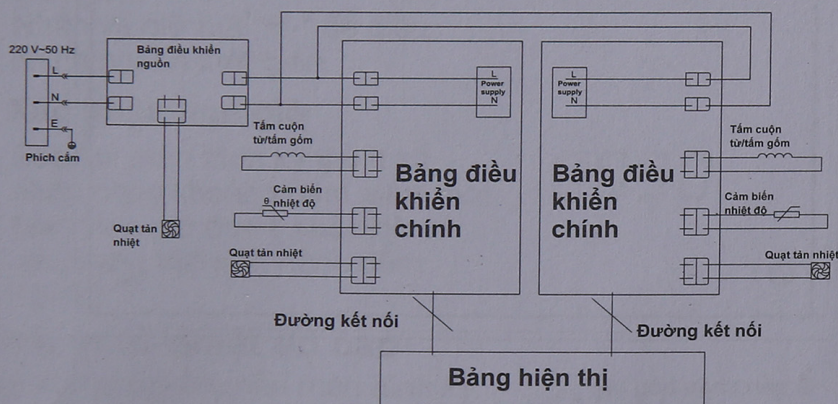
Model sản phẩm	Công suất		Phương pháp gia nhiệt	Phạm vi điều chỉnh công suất	Kích thước sản phẩm (mm)
MC-IH3520	Tổng công suất 3500 W	Trái: 2200W Phải: 2200W	Điện từ Điện từ	100 W-2200 W 100 W-2200 W	730 × 430 × 58

Điện áp định mức / Tần số định mức: 220 V~/50 Hz

Sơ đồ nguyên lý mạch

Nhắc nhở

Mạch điện trong các đường chấm chấm chỉ áp dụng cho các model có các yêu cầu chức năng như vậy. Hệ thống dây điện có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.



Dịch vụ hướng dẫn Xử lý lỗi

Khi bạn nghĩ rằng sản phẩm có sự cố, vui lòng kiểm tra và xác nhận các tình huống sau đây trước khi đưa sản phẩm đến trung tâm dịch vụ.

Tình huống bất thường	Lý do có thể	Giải pháp
Nhấn nút "BẬT/TẮT" sau khi bật nguồn đèn chỉ báo không sáng LÊN	Ổ cắm điện bị lỏng	Kiểm tra xem phích cắm và ổ cắm có được kết nối không
	Những lý do khác	Vui lòng trả lại thiết bị cho trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
Vui lòng gửi lại thiết bị cho trung tâm dịch vụ để sửa chữa. Trạng thái	Không làm nóng dưới hoạt động bình thường	Thay đổi dụng cụ nấu ăn
	Ở trạng thái cài đặt sẵn	Nếu cần làm nóng ngay lập tức, vui lòng hủy trạng thái đặt yêu cầu
	Những lý do khác	Vui lòng gửi lại thiết bị cho trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
	Nồi quá nóng và quá nhiệt	Dừng làm nóng trong 5 phút
Trong quá trình sử dụng, bếp từ dừng đột ngột	Sự tắc nghẽn của các lõi không khí vào(ra)	Kiểm tra xem lõi không khí vào và ra có bị tắc nghẽn không.
	Ở trạng thái "Tạm dừng"	Hủy trạng thái tạm dừng

Tự chẩn đoán bất thường

Hiện thị phán đoán bất thường, vui lòng mang thiết bị đến đại lý hoặc trung tâm dịch vụ địa phương để sửa chữa hoặc cài đặt.

Chỉ báo nguồn	Hiện thị bất thường	Lý do có thể	Giải pháp
	E1	Cảm biến nhiệt độ hồ mạch	Nhiệt độ quá cao hoặc quá thấp trên bề mặt bếp có thể dẫn đến mã bảo vệ; khởi động lại bếp sau khoảng 15 phút và công việc sẽ tự động tiếp tục. Nếu mã bảo vệ xuất hiện thường xuyên, vui lòng gọi cho trung tâm bảo trì chuyên nghiệp để được tư vấn.
	E2	Cảm biến nhiệt độ ngắn mạch	
	E3	Cảm biến nhiệt độ nhiệt độ cao	
	E6	Hỏng cảm biến nhiệt độ	
	EA	Làm nóng nồi	Nhiệt độ quá cao hoặc quá thấp bên trong thiết bị có thể dẫn đến mã bảo vệ; khởi động lại thiết bị trong khoảng 15 phút và công việc sẽ tự động tiếp tục. Nếu mã bảo vệ xuất hiện thường xuyên, vui lòng gọi cho trung tâm bảo trì chuyên nghiệp để được tư vấn.
Hiện thị	E4	Cảm biến IGBT hở mạch	
	E5	Cảm biến IGBT ngắn mạch	
	E6	Cảm biến IGBT độ nhiệt độ cao	Khi sử dụng bếp điện từ, điện áp AC quá cao hoặc quá thấp có thể dẫn đến mã bảo vệ. Sau khi điện áp AC trở lại bình thường, thiết bị sẽ bật lại, công việc sẽ tự động tiếp tục. Nếu mã bảo vệ xuất hiện thường xuyên, vui lòng gọi cho trung tâm bảo trì chuyên nghiệp để được tư vấn.
Hiện thị	E7	Điện áp hoạt động quá thấp.	
	E8	Điện áp hoạt động quá cao.	Vui lòng trả lại thiết bị cho trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
Hiện thị	U1	Lỗi giao tiếp	