



# CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI MÊKÔNG

Số 30 Trà Khúc, Phường 2, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh  
Hotline: 1900 636 881 - [www.mekokitchen.com.vn](http://www.mekokitchen.com.vn)

# kiwa

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### BẾP ĐIỆN - TỬ KIWA KH-1281AB



- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và cất giữ tài liệu này để sử dụng về sau khi cần thiết.
- Một số minh họa trong hướng dẫn này chỉ mang tính tham khảo, không thể hiện cho sản phẩm thực tế.

**Chúc mừng bạn** đã có một chiếc bếp điện - từ mới !

Vui lòng dành chút thời gian đọc những hướng dẫn lắp đặt và hướng dẫn sử dụng này để có thể hiểu rõ cách thức lắp đặt và vận hành thiết bị đúng quy chuẩn.

Về lắp đặt thiết bị, vui lòng tham chiếu mục hướng dẫn lắp đặt.

Đọc kỹ các chỉ dẫn an toàn trước khi sử dụng và cất giữ cuốn hướng dẫn lắp đặt và sử dụng này để tham chiếu về sau.



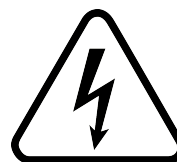
## **CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG**

### **CẢNH BÁO**

An toàn của bạn rất quan trọng với chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ các thông tin dưới đây trước khi sử dụng thiết bị.

#### **NGUY CƠ BỊ ĐIỆN GIẬT**

- Rút nguồn thiết bị trước khi thực hiện bất kỳ việc gì hoặc khi thực hiện bảo trì thiết bị.
- Việc kết nối tiếp đất đúng quy cách là rất quan trọng và là yêu cầu bắt buộc.
- Việc chỉnh sửa hệ thống điện chỉ được thực hiện bởi các thợ điện chuyên nghiệp.
- Việc không tuân thủ các chỉ dẫn này có thể gây nguy cơ bị điện giật hoặc chết người.



#### **NGUY CƠ BỊ ĐÚT TAY**

- Cần cẩn thận - Các góc cạnh của thiết bị rất sắc.
- Việc không tuân thủ các cảnh báo có thể dẫn đến bị đứt tay hoặc bị thương.



#### **CÁC CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG**

Đọc kỹ các hướng dẫn sau trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị.

- Không bao giờ được đặt để vật liệu hoặc đồ dễ cháy trên thiết bị này.
- Cung cấp các thông tin này cho chuyên viên lắp đặt vì nó có thể giúp giảm thiểu chi phí lắp đặt phát sinh.
- Để tránh nguy hiểm phát sinh, thiết bị này phải được lắp đặt tuân thủ theo các chỉ dẫn lắp đặt quy định.
- Chỉ các chuyên viên lành nghề mới được thực hiện lắp đặt thiết bị và đấu nối tiếp đất.
- Thiết bị này cần được đấu nối nguồn điện thông qua công tắc cách ly để có thể ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- Không lắp đặt thiết bị đúng quy cách sẽ làm mất hiệu lực bảo hành thiết bị hoặc trách nhiệm bán hàng liên quan.



## **VẬN HÀNH VÀ BẢO TRÌ**

#### **NGUY CƠ BỊ ĐIỆN GIẬT**

- Không nấu trên mặt bếp bị vỡ hoặc rạn nứt. Nếu phát hiện mặt bếp bị vỡ hoặc rạn nứt, vui lòng tắt nguồn chính của bếp ngay lập tức (áp tô mát) và liên hệ với chuyên viên kỹ thuật của chúng tôi để xử lý.
- Tắt nguồn chính tại vị trí áp tô mát trước khi thực hiện vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị.
- Việc không tuân thủ các chỉ dẫn này có thể gây nguy cơ bị điện giật hoặc chết người.



#### **NGUY CƠ ẢNH HƯỞNG SỨC KHOẺ**

- Thiết bị này tuân thủ theo các tiêu chuẩn quy định về an toàn điện từ.



### NGUY CƠ KHI MẶT BẾP NÓNG

- Trong quá trình sử dụng, các thành phần tiếp xúc của thiết bị sẽ nóng tới mức có thể gây bỏng.
- Không để bộ phận cơ thể, quần áo hoặc các vật dụng khác ngoài dụng cụ nấu tiếp xúc với mặt kính cho đến khi bếp nguội hẳn.
- Các vật dụng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung nồi không được để trên mặt bếp do chúng có thể bị làm nóng.
- Không để trẻ em tiếp xúc gần thiết bị.
- Tay cầm của dụng cụ nấu có thể nóng. Không để tay cầm vắt ngang qua các vùng nấu khác đang hoạt động. Không để trẻ em tiếp xúc với tay cầm của dụng cụ nấu.
- Việc không tuân thủ các chỉ dẫn này có thể gây nguy cơ bị bỏng.



### NGUY CƠ BỊ ĐÚT TAY

- Khi mở nắp khoá, lưỡi dao vệ sinh mặt bếp sắc như dao cạo sẽ lộ ra. Cần cẩn trọng khi dùng và luôn cất giữ ở vị trí an toàn và ngoài tầm với của trẻ em.
- Việc không tuân thủ cảnh báo này có thể dẫn đến bị đứt tay hoặc bị thương.



### CÁC CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Không để thiết bị hoạt động mà không có người theo dõi. Thực phẩm, dầu mỡ tràn có thể gây ra khói và cháy.
- Không sử dụng thiết bị làm nơi làm việc hoặc để đồ.
- Không để vật dụng hoặc dụng cụ trên thiết bị.
- Không được sử dụng thiết bị để sưởi ấm hoặc làm ấm phòng.
- Sau quá trình sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và bếp như mô tả trong hướng dẫn (ví dụ bằng bảng điều khiển).
- Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị hoặc ngồi, đứng, leo trèo lên thiết bị.
- Không để các vật dụng thu hút trẻ em trong ngăn tủ bếp trên bếp. Khi trẻ leo trèo lên bếp có thể bị thương nặng.
- Không để trẻ em một mình hoặc không có người theo dõi gần khu vực đặt để thiết bị đang sử dụng.
- Trẻ em hoặc người hạn chế năng lực khi sử dụng thiết bị cần có người có trách nhiệm và thẩm quyền hướng dẫn sử dụng. Người hướng dẫn cần đảm bảo rằng họ có đủ khả năng để vận hành thiết bị mà không gây nguy hiểm cho chính mình và những người xung quanh.
- Không tự ý sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ phần nào của thiết bị trừ khi được chỉ dẫn tại hướng dẫn sử dụng. Các tác vụ dịch vụ cần phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật lành nghề.
- Không sử dụng máy rửa hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Không đặt hoặc đánh rơi các vật nặng lên trên mặt bếp.
- Không đứng lên trên bếp.
- Không sử dụng chảo có cạnh đáy răng cưa hoặc không kéo chảo trên mặt bếp vì răng cưa sẽ làm kính bếp xước.
- Không sử dụng bụi nhùi hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn cao để vệ sinh bếp vì chúng sẽ làm xước mặt kính.
- Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, nó cần phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc các chuyên viên có chuyên môn để tránh những nguy cơ có thể xảy ra.
- Thiết bị này được thiết kế sử dụng trong gia đình và các nhu cầu tương tự như bếp ăn nhân viên tại cửa hàng, văn phòng, các môi trường khác như nông trại, khách sạn gia đình, nhà nghỉ và các môi trường sinh sống khác.
- Bếp và các thành phần của nó có thể nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận, tránh chạm vào.
- Nên tránh cho trẻ em dưới 8 tuổi đứng gần trừ khi có sự giám sát liên tục.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người có năng lực thể chất hoặc năng lực nhận thức thấp hoặc những người có ít kinh nghiệm, ít hiểu biết nếu có được sự chỉ dẫn, giám sát liên quan đến cách sử dụng an toàn và những kiến thức về nguy cơ phát sinh.
- Không để em chơi nghịch thiết bị. Không để trẻ em thực hiện vệ sinh và bảo trì nếu không có người giám sát.
- Việc nấu nướng có dầu và mỡ trên mặt bếp là rất nguy hiểm, có thể gây cháy. KHÔNG được dập lửa bằng nước mà thay vào đó hãy ngắt nguồn thiết bị và trùm phủ lửa ví dụ bằng vung nồi hoặc vải chống cháy.
- Nguy cơ hoả hoạn: Không lưu trữ đồ dùng trên mặt bếp.


- Nếu phát hiện mặt bếp bị vỡ hoặc rạn nứt, tắt nguồn chính để tránh bị điện giật bởi mặt kính gốm hoặc vật liệu tương tự là để bảo vệ các thành phần đang hoạt động bên trong.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với thiết bị hẹn giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- Thiết bị này cần phải được lắp đặt và đấu nối tiếp đất bởi kỹ thuật viên có trình độ. Xem mục hướng dẫn đấu nối và chuẩn bị hệ thống điện tại mục hướng dẫn lắp đặt.
- Không để trẻ em tự sử dụng thiết bị trừ khi có sự giám sát của người lớn. Trẻ em và vật nuôi không nên để ở gần khu vực đặt thiết bị đang sử dụng.
- Không lưu trữ các vật liệu dễ cháy trên hoặc gần bếp.
- Sử dụng đúng loại dụng cụ nấu. Thiết bị này được trang bị một hoặc nhiều vùng nấu có kích thước khác nhau. Lựa chọn loại dụng cụ nấu có đáy bằng với kích thước phù hợp để sử dụng. Việc sử dụng dụng cụ nấu có kích thước nhỏ dưới cỡ sẽ làm cho một số thành phần của dụng cụ nấu tiếp xúc trực tiếp với vùng đốt của bếp và gây ra cháy các vật dụng bằng vải. Việc dùng đúng kích thước dụng cụ nấu cũng giúp làm tăng hiệu suất hoạt động của bếp.
- Không nấu nướng trên mặt bếp bị nứt vỡ. Nếu mặt bếp bị nứt vỡ, liên hệ nhân viên kỹ thuật ngay lập tức. Dụng cụ môi vệ sinh hoặc thực phẩm tràn có thể xâm nhập vào bên trong bếp và gây ra nguy cơ bị điện giật.
- Cần cẩn trọng khi vệ sinh bếp. Nếu sử dụng miếng vải hoặc bụi nhùi ướt để lau các vết tràn trên vùng nấu đang có nhiệt độ cao, cần cẩn thận tránh bị bỏng hơi nước. Một số dụng cụ môi vệ sinh có thể gây khói độc nếu dùng trên bề mặt nóng.

### Chọn đúng dụng cụ nấu cho vùng nấu từ (IH)



Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đế phù hợp với vùng nấu từ. Tìm đọc xem liệu dụng cụ nấu có biểu tượng từ in trên bao bì hoặc dưới đáy dụng cụ nấu.

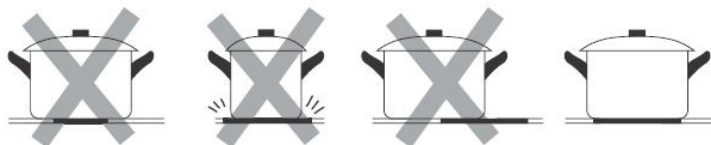


- Bạn cũng có thể kiểm tra liệu dụng cụ nấu có phù hợp bằng cách kiểm tra từ tính. Đưa thanh nam châm đến gần đáy dụng cụ nấu. Nếu nó bị hút vào đáy dụng cụ nấu, dụng cụ đó sẽ phù hợp để sử dụng với bếp từ.
- Trường hợp bạn không có nam châm để thử:
  1. Đổ ít nước vào dụng cụ nấu bạn muốn kiểm tra.
  2. Nếu bạn không thấy biểu tượng  sáng trên bảng điều khiển và nước được hâm nóng, dụng cụ nấu đó phù hợp.
- Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau là không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đáy từ tính, thủy tinh, gỗ, gốm, sứ và đất nung.

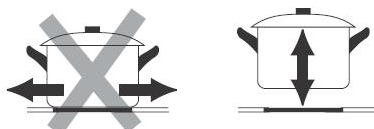
Không sử dụng dụng cụ nấu có đáy không bằng hoặc đáy lõm.



Đảm bảo rằng đế dụng cụ nấu bằng phẳng, đặt vững chãi trên mặt bếp và có cùng kích thước với vùng nấu. Luôn đặt dụng cụ nấu đồng tâm với vùng nấu của bếp.



Luôn nhắc dụng cụ nấu khỏi bếp - không rê trượt trên bề mặt bếp, nếu không nó sẽ gây xước mặt bếp.





## Cảnh báo!



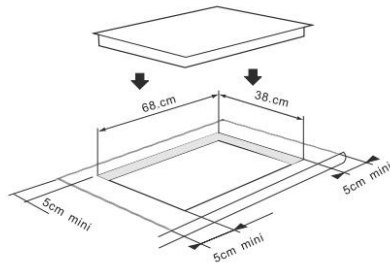
Không sử dụng dụng cụ nấu bằng nhôm với vùng nấu từ (IH)



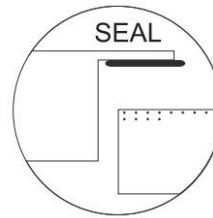
Sản phẩm không được bảo hành trong trường hợp hư hỏng gây ra bởi dán, thạch thùng hoặc côn trùng khác làm đứt mạch, hư hỏng thiết bị.

## LẮP ĐẶT THIẾT BỊ

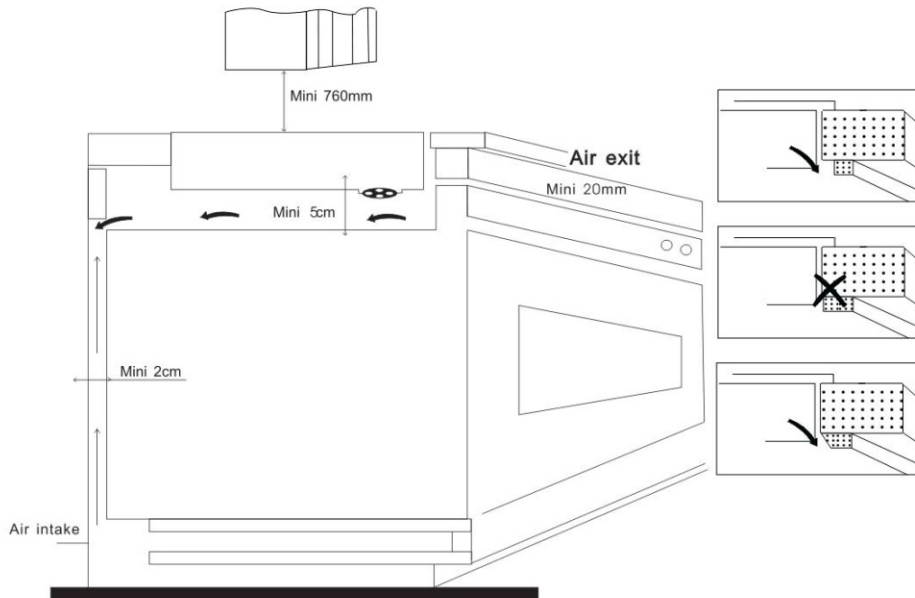
1. Cần giữ khoảng cách 50mm trống xung quanh lỗ khoét đá và các lỗ để thông gió (tham chiếu Sơ đồ 1). Mặt kệ bếp phải dày ít nhất 30mm và được làm bằng các vật liệu chịu nhiệt.



Figure(1)



2. Việc thông gió cho bếp và các lỗ cấp cũng như thoát khí không bị bịt kín là rất quan trọng.
3. Đảm bảo việc lắp đặt thiết bị đúng quy cách yêu cầu như thể hiện tại Sơ đồ 2.



## ĐẤU NỐI NGUỒN ĐIỆN

Nguồn điện cần được đấu nối tuân thủ theo tiêu chuẩn liên quan với **Áp tô mát đơn cực 30A. Dây cáp nguồn đầu vào có tiết diện tối thiểu 2.5mm**. Cách thức đấu nối được mô phỏng tại Sơ đồ 3.

Dây cáp nguồn phải được đấu nối đúng quy cách với hộp cấp nguồn quy chuẩn có thể chịu tải được 4700w !



Voltage/ Frequency	Wire Connection
220-240V 50-60 Hz	 Brown      Blue      Yellow/Green

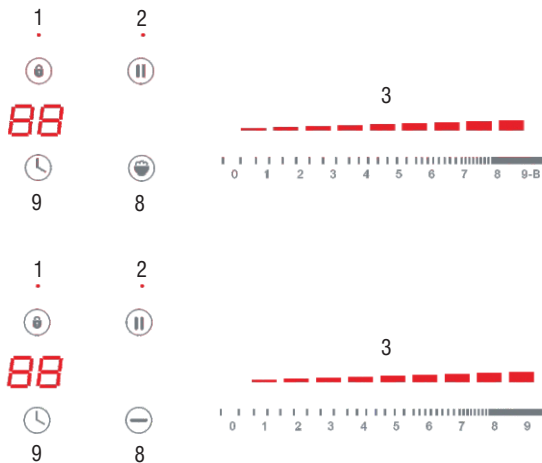
- (1). Trường hợp cáp nguồn bị hỏng hoặc cần phải thay thế, việc này cần phải được các chuyên viên kỹ thuật thực hiện với các dụng cụ phù hợp để tránh các rủi ro có thể xảy ra.
- (2). Nếu thiết bị được đấu nối trực tiếp với nguồn điện, cần sử dụng bộ ngắt mạch đa cực với khoảng cách tối thiểu 3mm giữa các điểm tiếp xúc.
- (3). Người lắp đặt cần phải đảm bảo đã đấu nối cáp nguồn đúng và tuân thủ các quy định về an toàn.
- (4). Cáp cấp nguồn không được bẻ gập hoặc đè nén và cần được kiểm tra thường xuyên cũng như thay thế bởi các chuyên viên kỹ thuật lành nghề.

## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH - TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM:



Kích thước mặt kính: 730 x 430mm, mài vát cạnh 10mm.  
 Công suất vùng IH: 2000/ 2500w (Gia tốc)  
 Công suất vùng HL: 1100/ 1100w (Vòng lửa 2)  
 Đường kính vùng nấu phù hợp: 160-230mm

### TỔNG QUAN VỀ CHỨC NĂNG BẾP



### VÙNG NẤU TRÁI - TỬ

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1: KHOÁ AN TOÀN         | 2: TẠM DỪNG/ TÁI TỤC |
| 3: BÀN ĐIỀU KHIỂN TRƯỢT | 4: HÂM NÓNG          |
| 5: CHIỀN                | 6: BẬT/ TẮT          |
| 7: RẢ ĐỒNG              | 8: NẤU CƠM           |
| 9: HẸN GIỜ              |                      |

### VÙNG NẤU PHẢI - HỒNG NGOẠI

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1: KHOÁ AN TOÀN         | 2: TẠM DỪNG/ TÁI TỤC |
| 3: BÀN ĐIỀU KHIỂN TRƯỢT | 4: HÂM NÓNG          |
| 5: 2 VÒNG LỬA           | 6: BẬT/ TẮT          |
| 7: TĂNG                 | 8: GIẢM              |
| 9: HẸN GIỜ              |                      |

## VẬN HÀNH CÁC CHỨC NĂNG

### CHẾ ĐỘ CHỜ

Khi cấp nguồn vào bếp, toàn bộ đèn LED sẽ sáng khoảng 1 giây với tiếng “bíp” và sau đó sẽ tắt. Với vùng nấu trái IH, nếu nhiệt độ vùng nấu quá 60°C, bảng điều khiển sẽ hiển thị “H” và tất cả phím điều khiển sẽ bị vô hiệu hoá trừ nút **BẬT/ TẮT**.

### BẬT/ TẮT BẾP - PHÍM 6 (CẢ HAI VÙNG NẤU)

Nhấn phím này sẽ kích hoạt chế độ chờ, còi báo “bíp” 1 lần, nếu nhiệt độ vùng nấu quá 60°C bảng điều khiển sẽ hiển thị “H”, ngược lại bảng điều khiển sẽ hiển thị [ - ]. Đèn bảng điều khiển sẽ tắt khi không thiết lập hẹn giờ. Nếu bạn không có tác vụ nào trong 2 phút, bếp sẽ tự động trở về **Chế độ chờ**. Nhấn nút **BẬT/ TẮT** lúc này cũng trực tiếp quay trở về

### VẬN HÀNH THIẾT BỊ

Khi nhấn nút **BẬT/ TẮT**, bảng điều khiển sẽ hiển thị [ 0 ] và bắt đầu nhấp nháy. Lúc này bạn có thể lựa chọn trên bàn trượt mức công suất mong muốn (từ 0-9). Bảng điều khiển sẽ hiển thị mức công suất của vùng nấu. Sau 5 giây nếu không có lựa chọn nào, bếp sẽ quay trở lại chế độ chờ và bảng điều khiển sẽ không còn nhấp nháy.

### **CHỨC NĂNG TẠM DỪNG/ TÁI TỤC - PHÍM 2 (CẢ HAI VÙNG NẤU)**

Chức năng tạm dừng/ tái tục cho phép bạn tạm dừng tất cả các chế độ nấu và hẹn giờ. Bếp sẽ lưu lại chế độ nấu. Sau khi bạn nhấn phím Tạm dừng/ Tái tục lần nữa, chế độ nấu đã lưu sẽ được tái tục lại.

Kích hoạt chế độ Tạm dừng: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Tạm dừng**, màn hình sẽ hiển thị [ || ];

Hủy chế độ Tạm dừng: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Tạm dừng**, màn hình sẽ hiển thị các thiết lập đã được lưu trước đó.

Lưu ý: Nếu chế độ **Tạm dừng/ Tái tục** không được hủy sau 10 phút, bếp sẽ tự động tắt.

### **CHỨC NĂNG NẤU CƠM - PHÍM 8 (VÙNG NẤU TRÁI)**

Chức năng này sẽ cho phép bạn chuyển sang chế độ nấu cơm với chỉ một nút bấm.

Kích hoạt chế độ Nấu cơm: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu từ bên trái - IH, sau đó nhấn phím **Nấu cơm**, chức năng này được kích hoạt và màn hình sẽ hiển thị [ C ], khi cơm chín, còi hiệu sẽ báo “bíp” và bếp tự động chuyển sang chế độ hâm nóng nếu không có tác vụ nào khác can thiệp.

Hủy chế độ Nấu cơm: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu từ bên trái - IH, sau đó nhấn phím **Nấu cơm**, chức năng này sẽ được hủy và mức công suất sẽ trở về công suất trước đó.

### **CHỨC NĂNG KHOÁ AN TOÀN - PHÍM 1 (CẢ HAI VÙNG NẤU)**

Nhấn và giữ phím này trong 3 giây sẽ kích hoạt chức năng, màn hình sẽ hiển thị [ Lo ]. Ở chế độ này, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu hoá, tuy nhiên vì lý do an toàn, phím **BẬT/ TẮT** vẫn hoạt động để cho phép tắt bếp khi cần; Nếu bật lại bếp, chức năng này vẫn có hiệu lực và các phím điều khiển vẫn bị khoá. Nhấn và giữ phím này trong 3 giây sẽ hủy kích hoạt chức năng.

Nếu chế độ hẹn giờ được kích hoạt cùng lúc này, màn hình sẽ hiển thị hai chế độ này lần lượt theo tần suất 5 giây.

### **CHỨC NĂNG HÂM NÓNG - PHÍM 4 (CẢ HAI VÙNG NẤU)**

Chế độ hâm nóng được thiết kế để giữ nóng thực phẩm. Nhiệt độ thực phẩm sẽ được giữ ở mức 70-80°C

Kích hoạt chế độ Hâm nóng: Chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Hâm nóng** để kích hoạt chế độ này, màn hình sẽ hiển thị [ U ].

Hủy chế độ Hâm nóng: Chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Hâm nóng** để hủy chế độ này, mức công suất sẽ trở về mức công suất [ 0 ].

### **CHỨC NĂNG GIA TỐC - PHÍM 9 B (VÙNG NẤU TRÁI) & PHÍM 5 (VÙNG NẤU PHẢI)**

Với vùng nấu từ bên trái - IH, bếp sẽ vận hành thêm công suất gia tăng thêm trong vòng 5 phút rồi sau đó sẽ quay trở về chế độ nấu trước đó. Đối với vùng nấu hồng ngoại phải - HL, chức năng gia tốc có nghĩa bếp sẽ chuyển sang chế độ vận hành cả 2 vòng lửa.

Kích hoạt chế độ Gia tốc: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu, sau đó nhấn giữ phím mức công suất **9 B** trong 3 giây để kích hoạt chế độ này (vùng nấu từ bên trái - IH) hoặc nhấn phím số **5** tại vùng nấu phải (vùng nấu hồng ngoại - HL), màn hình sẽ hiển thị [ P ].

Hủy chế độ Gia tốc: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu, sau đó nhấn bất kỳ phím công suất **0,1,..9** (vùng nấu từ bên trái - IH) hoặc phím số **5** tại vùng nấu phải (vùng nấu hồng ngoại - HL) để hủy chế độ này.

Lưu ý: Chế độ **Gia tốc** sẽ tự động hủy sau 5 phút hoạt động và quay trở về chế độ công suất trước đó để đảm bảo tuổi thọ của sản phẩm.

### **CHỨC NĂNG HẸN GIỜ - PHÍM 9 (CẢ HAI VÙNG NẤU)**

Chức năng hẹn giờ cho phép thiết lập thời gian nấu đến 99 phút. Vùng nấu trái và phải có thể thiết lập riêng rẽ.

Kích hoạt chế độ Hẹn giờ: Đầu tiên chọn vùng nấu, nhấn phím **Hẹn giờ** rồi nhấn **Bàn điều khiển trượt** để thiết lập ký tự số thứ nhất (số hàng đơn vị của phút). Nhấn phím **Hẹn giờ** lần nữa rồi nhấn **Bàn điều khiển trượt** để thiết lập ký tự số thứ hai (số hàng chục của phút). Màn hình sẽ hiển thị cài đặt giờ đã thiết lập của vùng nấu.

Hủy chế độ Hẹn giờ: Chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Hẹn giờ**, [ 0 ], **Hẹn giờ** [ 0 ], màn hình sẽ hiển thị [ 00 ].

Lưu ý: Khi hết thời gian cài đặt, bạn sẽ nghe tiếng còi hiệu “bíp”. Để tắt còi hiệu, nhấn phím bất kỳ ngoại trừ phím **BẬT/TẮT**. Nếu bạn không tắt còi hiệu, còi hiệu sẽ tự tắt sau 3 phút.

Trong quá trình lựa chọn chế độ, màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy. Sau khi lựa chọn thiết lập, vui lòng chờ 3 giây, sau đó màn hình sẽ hết nhấp nháy và hiển thị khoảng thời gian đã thiết lập của vùng nấu.

### CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG - PHÍM 7 (VÙNG NẤU TRÁI)

Chức năng rã đông được thiết kế để có thể rã đông thực phẩm nhanh hơn. Nhiệt độ sẽ được duy trì ở mức 50-70°C.

Kích hoạt chế độ Rã Đông: Đầu tiên hãy chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Rã đông** để kích hoạt chế độ này, màn hình sẽ hiển thị [ d ].

Hủy chế độ Rã đông: Chọn vùng nấu, sau đó nhấn phím **Rã đông** để hủy chế độ này và màn hình sẽ hiển thị [ 0 ].

### CHỨC NĂNG CHIÊN - PHÍM 5 (VÙNG NẤU TRÁI)

Chức năng này giúp việc chiên rán thực phẩm sẽ trở nên dễ dàng sử dụng.

Kích hoạt chế độ Chiên: Đầu tiên chọn vùng nấu từ bên trái - IH, sau đó nhấn phím **Chiên**, màn hình sẽ hiển thị [ F ].

Hủy chế độ Chiên: Đầu tiên chọn vùng nấu từ bên trái - IH, sau đó nhấn phím **Chiên**, màn hình sẽ hiển thị [ 0 ].

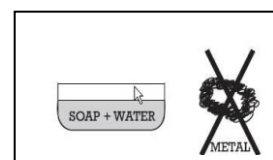
### THIẾT LẬP MỨC CÔNG SUẤT

Level Power Burner	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
Vùng nấu IH trái	Tắt nguồn				1000	1200	1400	1600	1700	1800	2500
Vùng nấu HL phải	Tắt nguồn	120 - 170°C	170 - 220°C	220 - 270°C	270 - 320°C	320 - 370°C	370 - 420°C	420 - 470°C	470 - 520°C	520 - 570°C	Outer Ring

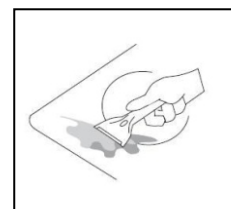
### VỆ SINH BẾP

**QUAN TRỌNG**: Nếu mặt kính bếp bị vỡ hoặc bạn thấy mặt kính bị rạn nứt, ngắt nguồn thiết bị và liên hệ với chuyên viên dịch vụ khách hàng.

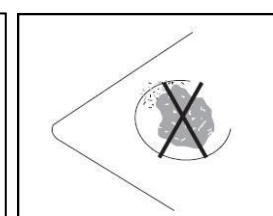
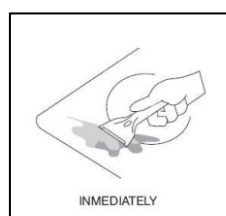
Vệ sinh mặt kính bếp thường xuyên khi bếp đã nguội. Không được sử dụng sản phẩm phụ gia ăn mòn hoặc bụi nhùi sắt để cọ. Sử dụng vải ẩm và nước xà phòng để vệ sinh.



Định kỳ 1 tuần 1 lần vệ sinh bếp kỹ lưỡng bằng các vật tư chuyên dụng để bảo vệ bếp. Cạo các vết bẩn bám dính bằng lưỡi cạo chuyên dụng.



Nếu đường (hoặc các hỗn hợp có đường) hoặc nhựa vô tình bị cháy bám bề mặt bếp, cần cạo các vết này ngay khi chúng còn nóng, tránh để lâu sẽ trở thành vết bám bền cố hữu. Không sử dụng bếp là nơi làm việc, đặc biệt lưu ý chất bẩn hoặc bụi từ rau quả, chất tẩy rửa v.v có thể gây xước mặt kính khi dụng cụ nấu trượt qua.



## CHỨC NĂNG CHỐNG TRÀN

Trong quá trình sử dụng nếu nước vô tình tràn ra khu vực bảng điều khiển khoảng 2 giây, còi hiệu sẽ cảnh báo tiếng “bíp” nhanh liên tục, sau khoảng 2 giây tiếp theo nếu điều kiện này không được thay đổi, bếp sẽ tự tắt.

## TỰ ĐỘNG TẮT BẾP

Nếu vô tình bạn để bếp bật, nó sẽ tự động tắt sau một thời gian nhất định tùy thuộc vào mức công suất nấu đã lựa chọn.

Mức công suất	Thời gian
1-3	8
4-6	4
7-9	2
Giữ ấm	2

## BẢNG MÃ LỖI VÀ CÁCH XỬ LÝ

Mã lỗi	Nguyên nhân dự kiến	Giải pháp xử lý
H	IH/HL: Nhiệt độ làm việc của vùng nấu vượt quá 60°C, bếp về chế độ chờ & tắt bếp	IH/HL: Không chạm vào mặt bếp, lỗi sẽ tự hết khi nhiệt độ vùng nấu trở về dưới 60°C
<u>U</u>	IH: Lỗi không có dụng cụ nấu	IH: Đặt dụng cụ nấu phù hợp lên bếp
E7/E8	IH: Điện áp cấp nguồn sụt bất thường. Tiêu chuẩn 220-240v.	IH: Kiểm tra nguồn cấp có ổn định. Bật lại bếp khi điện áp đã ổn định.
E3/E4	IH: Cảm biến nhiệt của IGBT bị hở/ đứt mạch. HL (E4): Thermocouple đứt mạch	IH: Kiểm tra khe cấp thoát gió có bị che lấp hoặc liên hệ với chuyên viên. HL: Kiểm tra Thermocouple hoặc liên hệ với chuyên viên.
E2/E9	IH: Cảm biến NTC bề mặt bị hở/ đứt mạch. HL (E9): Thermocouple hở	IH: Kiểm tra liệu dụng cụ nấu đã cạn nước hoặc liên hệ với chuyên viên. HL: Kiểm tra liệu Thermocouple bị hỏng hoặc liên hệ chuyên viên.

## DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Trong trường hợp xuất hiện cảnh báo, trước khi liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng, thực hiện các bước sau:

- Kiểm tra liệu thiết bị đã được cấp nguồn đúng quy cách.
- Đọc kỹ bảng mã lỗi ở trên

Nếu bạn vẫn không thể xử lý được vấn đề, hãy tắt bếp, không tự ý tháo dỡ thiết bị và liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

### CÔNG TY CP THƯƠNG MẠI MÊKÔNG

Hotline CSKH: 1900 636 881

Website: [www.mekokitchen.com.vn](http://www.mekokitchen.com.vn)



# MEKONG TRADING CORPORATION

No. 30 Tra Khuc Street, Ward 2, Tan Binh District, Ho Chi Minh City  
Hotline: 1900 636 881 - [www.mekokitchen.com.vn](http://www.mekokitchen.com.vn)

# kiwa

## USER MANUAL

### KIWA HYBRID COOKER KH-1281AB



- Please read the Operation Manual carefully before using and well keep it in a safe place for future reference.
- Some figures in this Manual may not match with the real objects and just for reference only.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Cooker!

We recommend that you spend some time to read this Instruction/ Installation Manual in order to fully understand how to install and operate it correctly.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction/ Installation Manual for future reference.



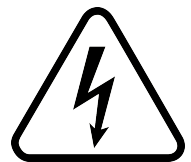
## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

### **WARNINGS**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



### **CUT HAZARD**

- Be careful - Panel edges are sharp.
- Failure to obey cautions could result in injury or cuts.



### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

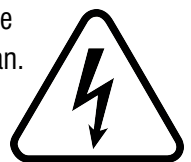
- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to the instruction for installation.
- This appliance is to be properly installed and grounded only by a suitable qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.



## **OPERATION AND MAINTENANCE**

### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface breaks or cracks, switch the appliance off immediately at the main power supply (wall switch) and contact qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



### **HEALTH HAZARD**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.



### **HOT SURFACE HAZARD**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.





- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects i.e knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface since they can get hot.
- Keep children way from the appliance.
- Handles of cookware may be hot to touch. Make sure the handles do not hang over the cook zones that are on. Keep the handles out of children's reach.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

#### **CUT HAZARD**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of children's reach.
- Failure to follow this caution could result in injury or cuts.



#### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinet above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with disability which limits the ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All technical services should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop. Do not stand on your cooktop.
- Do not use cookware with jagged edges or drag it across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any harsh abrasive cleaning agents to clean the cooktop as they can scratch the glass.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agents or similar qualified person in order to avoid hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications i.e staff kitchen in shops or offices, farm houses, clients in hotels, motels and other residential environments.
- The appliance and its accessible parts becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, mental capability or lack of experience and knowledge if then have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance then cover flame e.g with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surface.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock since cooker surface of glass-ceramic or similar material shall protect live parts.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. See electric preparation and connection instructions in the Installation Instructions.

Do not allow children to use the appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Never allow children to sit, stand on any part of the appliance. Do not store flammable materials in or near the ceramic hob.

Use proper cookware size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select the cookware that has flat bottoms and large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of fire. Proper coverage of cookware to burner will also improve its efficiency.

Do not cook on a broken working surface. If your hob break or crack, cleaning solutions and spillovers may penetrate inside the broken hob and create risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean this appliance with caution. Be careful to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area. Some cleaners and produce noxious fumes if applied to a hot surface.

### Choosing the right Cookware for induction cooking zone (IH)




Only use cookware with a base suitable for induction cooking zone. Look for induction symbol on the packaging or on the bottom of cookware.



You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.

If you do not have a magnet:

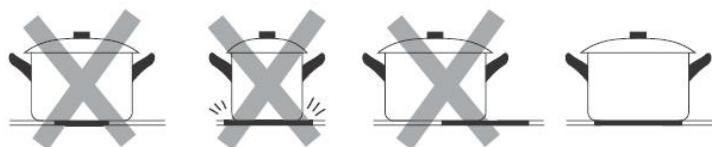
1. Put some water in the cookware you want to check.
2. If [  ] does not flash in the display and the water is heating, the cookware is suitable.

Cookware made from the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

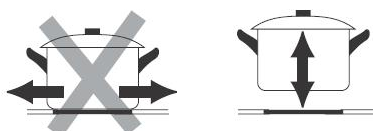
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of cookware is smooth, sits flat against the glass and is same size as the cooking zone. Always centre your cookware on the cooking zone.



Always lift cookware off the ceramic hob - do not slide or they may scratch the glass.



**Warning !**



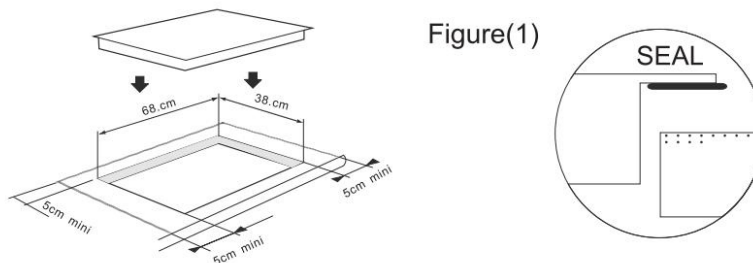
**Do not use aluminum cookware with induction cooking zone (IH)**



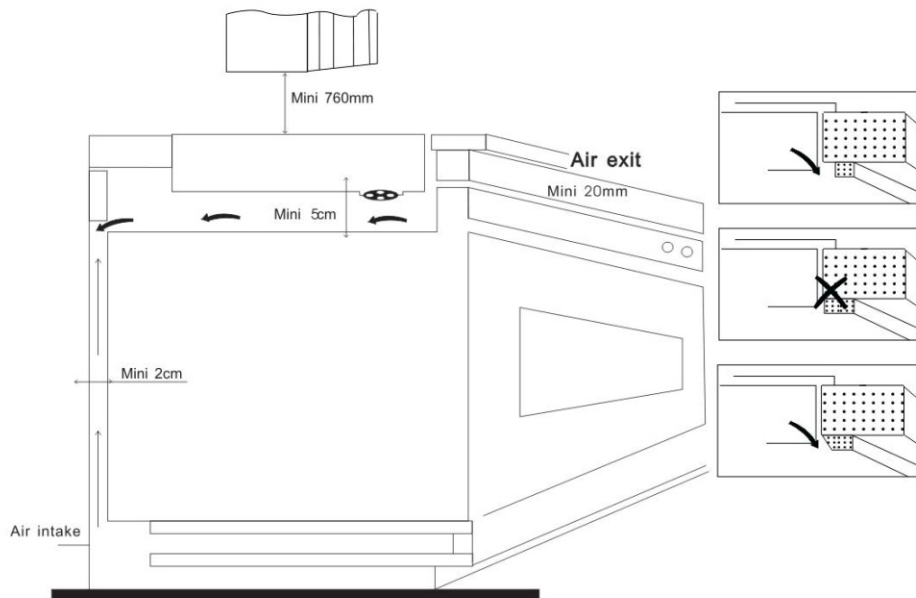
**The product is not warranty by the cause of Cockroaches, Lizards and other insects that cause short-circuit or damage to the product.**

**INSTALLATION**

1. 50mm space should be left around the hole and there are ventilation outlets (refer to Figure 1). The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.



2. It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.  
3. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.



**POWER CONNECTION**

The socket should be connected in compliance with the relevant standard to a **30A Single Pole Circuit Breaker**. **Power Supply Source Cable should be minimum 2.5mm diameter**. The method of connection is shown in Figure 3.

**Power cable must be connected correctly to proper terminal box which is at least can drive 4700w load !**



Voltage/ Frequency	Wire Connection
220-240V 50-60 Hz	 L                      N $\perp$ Brown                      Blue                      Yellow/Green

- (1). If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an After Sales Technician using proper tools so as to avoid any accidents.
- (2). If the appliance is being connected directly to the main power supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- (3). The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- (4). The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

## INSTRUCTION FOR USE

### PRODUCT VIEW:



### QUICK VIEW FOR FUNCTIONS:

1 ● ●	2 ● ●		4 ● ●	5 ● ●	
●	●		●	●	
88		3 -----	8	.	
●	●	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9-B	●	●	
9	8		7	6	

**LEFT COOKING ZONE - INDUCTION**

1: CHILD LOCK	2: PAUSE/ RECALL
3: SLIDER	4: WARM
5: FRY	6: ON/ OFF
7: DEFROST	8: RICE COOK
9: TIMER	

1 ● ●	2 ● ●		4 ● ●	5 ● ●	
●	●		●	●	
88		3 -----	8	.	
●	●	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	●	●	
9	8		7	6	

**RIGHT COOKING ZONE - HIGH LIGHT**

1: CHILD LOCK	2: PAUSE/ RECALL
3: SLIDER	4: WARM
5: 2ND RING	6: ON/ OFF
7: INCREASE	8: DECREASE
9: TIMER	

### BASIC FUNCTIONS:

#### POWER ON

When power on, all the LED light 1s with beep then go off. If working surface temperature over 60°C on this mode, the related digital LED will show [ H ] and all the buttons are invalid except Power key.

#### ON/OFF - No. 6 Button

Press Power key to start standby mode, buzzer beeps once, the related LED will show flashing [ H ] if its working surface temperature over 60°C. If not, the digital LED will show [ - ]. Timer LED is off when there is no time setting. It will return to Power On mode if there is no operation within 2 min. Press Power key can also directly return to Power On mode.

#### WORKING

When you press the Power key, the Power display will show [ 0 ] and start to blink.

Now use your finger again on the slider to select the power level (from **0 - 9**). The power display above indicates the power level. After 5 seconds the cooktop will go back into standby mode and the power display is no more blinking.

**PAUSE & RECALL - No. 2 (LEFT IH ZONE) & No. 2 (RIGHT HL ZONE)**

The Pause & Recall function allows you to stop all cooking functions and timer. The hob will save the cooking function. After pressing the Pause function again, the saved cooking settings and time will resume.

Activate Pause: Select the cooking zone first then press Pause button, now the power display will show [ | | ].

Deactivate Pause: Select the cooking zone then press Pause button, the power display will show saved power settings.

Note: If the Pause/ Recall function is not deactivated after 10 minutes, the cooktop will shut down automatically.

**RICE COOKING - No. 8 (LEFT IH ZONE)**

This function allow you to prepare rice that only need one touch to finish.

Activate Rice Cooker: Select left IH cooking zone then press Rice Cooker, now the function will be activated and the power display will show [ **C** ]. When the rice is ready, the buzzer will beep and change automatically to keep warm function if there is no any operation.

Deactivate Rice Cooker: Select left IH cooking zone then press Rice Cooker, now the function will be deactivated and the power will return to previous level.

**CHILD LOCK - No. 1 (LEFT IH ZONE) & No. 1 (RIGHT HL ZONE)**

Press and hold this button for 3s to start the function, the digital LED will show [ **Lo** ]. On this mode, all buttons are invalid, however for security reason, the ON/OFF button is still active so the cooktop can be shut down anytime. If the user turns the cooktop on, it remains in Lock mode.

Press and hold this button for 3s again to turn off this function. If the Timer is working at the same time, the Lock mode and Timer will take a back and forth display in a frequency of 5s.

**WARMER - No. 4 (LEFT IH ZONE) & No. 4 (RIGHT HL ZONE)**

The keep-warm function is specially made to keep the food warm. The temperature shall remain 70-80°C.

Activate Warm: Select first the cooking zone then press Warm, now the function will be activated and the power display will show [ **U** ].

Deactivate Warm: Select the cooking zone then press Warm, now the function will be deactivated and the power display will return to power level [ **0** ].

**BOOSTER - No. 9 B (LEFT IH ZONE) & No. 5 (RIGHT HL ZONE)**

For left IH cook zone, the burner will add extra power in 5 minutes then return to previous cooking setting. As to right HL zone, it means the burner will shift to both ring mode.

Activate Booster: Select left IH cooking zone then press the **9 B** level key for about 3s, now the Booster will be activated or select the right HL zone and press No.5. The power display will show [ **P** ].

Deactivate Booster: Select left IH cooking zone then press any key of the power level **0,1,..9**, now the Booster will be deactivated or select the right HL zone and press No. 5.

Note: The booster function shall turn off automatically after 5 minutes and then resume on previous power level for product lifetime.

**TIMER - No. 9 (LEFT IH ZONE) & No. 9 (RIGHT HL ZONE)**

The timer function allows you to time the cooking process up to 99 minutes. The left and right cooking zone can be timed independently.

Activate Timer: Select first the cooking zone then press Timer, then press the slider to select the single digit. Press Timer again, then press the slider to select the double digit. Now the timer LED for the cooking zone will go on and display that Timer is activated.

Deactivate Timer: Select the timed cooking zone then press Timer, [ **0** ], Timer, [ **0** ] the timer now will jump to [ **00** ].

Note: When the Timer is finished, there will be a beep tone. To stop the tone, press and button except ON/OFF button, beep tone will stop. If you do not stop the tone, it will stop automatically after 3 minutes.

During the selection phase, the Timer display is blinking. After selecting the time, wait for 3s, now the display will stop blinking. The Timer display will always show the time of selected zone.

### DEFROST - No. 7 (LEFT IH ZONE)

This function is made to defrost food quicker. The temperature shall remain between 50-70°C.

Activate Defrost: Select left IH cooking zone then press Defrost, now the function will be activated, and the power display will show [ **d** ].

Deactivate Defrost: Select left IH cooking zone then press Defrost, now the function will be deactivated and the power display will show [ **0** ].

### FRYING - No. 5 (LEFT IH ZONE)

This button is made to fry food easily.

Activate Frying: Select left IH cooking zone then press Frying button and power display will show [ **F** ].

Deactivate Frying: Select left IH cooking zone then press Frying button and power display will show [ **0** ].

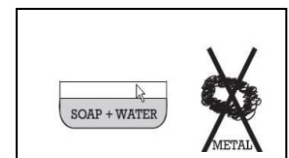
### POWER SETTING

L P B	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
	Left IH Burner	Power off				1000	1200	1400	1600	1700	1800
Right HL Burner	Power off	120 - 170°C	170 - 220°C	220 - 270°C	270 - 320°C	320 - 370°C	370 - 420°C	420 - 470°C	470 - 520°C	520 - 570°C	Outer Ring

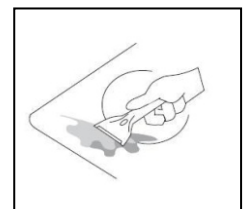
### CLEANING

**IMPORTANT: If the ceramic glass surface breaks or you notice cracks in it, disconnect the equipment. Call the Service Technician.**

Clean the ceramic glass surface frequently when it is cool. Never use abrasive products or pads. Clean with a damp cloth and soapy water.

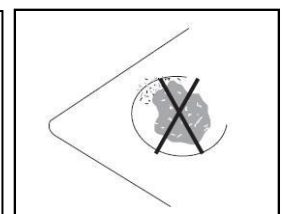
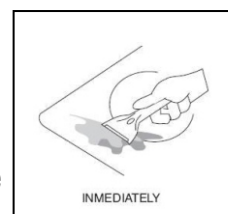


Once a week, clean thoroughly with specific products that preserve and protect the hobs. Scrape off stuck and dirt with a scraper.



If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt on the ceramic glass, remove at once with the scraper while it is still hot. Otherwise, it may leave a permanent mark.

Do not use the hob as a work surface. Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders etc which may scratch the surface when cookware are slid over it.



### WATER OVERFLOW PROTECTION

When the induction hob is operating, if the water accidentally overflows into the control area for about 2s, the induction hob will warning by beep tone quickly. After 2s and if the condition is not changed, the device will automatically turn off at once.

### AUTOMATIC SHUT-OFF

If a hotplate is left on accidentally, it will automatically be switched off after a period of time has elapsed, depending on the power level that has been selected.

Working level	Working hours
1-3, Warm, Defrost	8
4-6	4
7-9, Fry	2

### WARNING CODE DISPLAY AND INSPECTION

Code	Possible cause	Solution
<b>H</b>	IH/HL: Working surface temperature over 60°C on standby mode and power off mode	IH/HL: Don't touch the hot surface, the code will off when temperature lower than 60°C
<b>U</b> —	IH: No cookware indicator for induction hob	IH: Put on the suitable pan
<b>E7/E8</b>	IH: Abnormal voltage for power supply, normal range is 220-240v	IH: Check whether power supply is normal. Power on after power supply returns to normal
<b>E3/E4</b>	IH: IGBT temperature sensor open or short HL (E4): Thermocouple open	IH: Check the vent channel if it is blocked or contact the supplier HL: Check the Thermocouple is well connected or contact the supplier
<b>E2/E9</b>	IH: Surface NTC sensor short/ open HL (E9): Thermocouple short	IH: Check if it was dry burnt or contact the supplier HL: Check the Thermocouple if there is no damage or contact the supplier

### CUSTOMER CARE SERVICE

If a warning should occur, before calling our After Sales Service, please do the following:

- Check the appliance is correctly plugged in
- Read the above warning code table

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.

#### MEKONG TRADING CORPORATION

Customer Service: 1900 636 881

Website: [www.mekokitchen.com.vn](http://www.mekokitchen.com.vn)