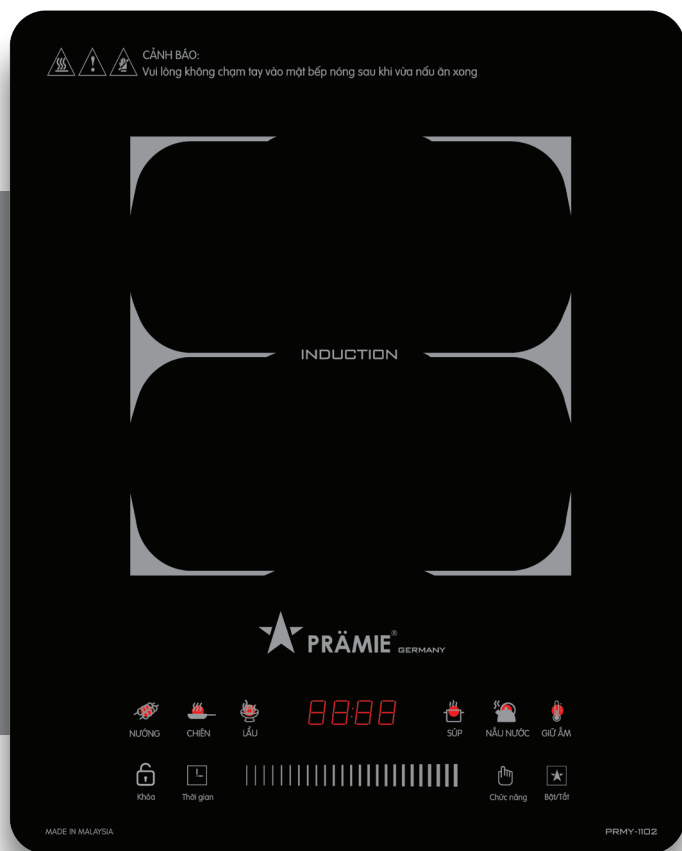




PORTABLE INDUCTION COOKER



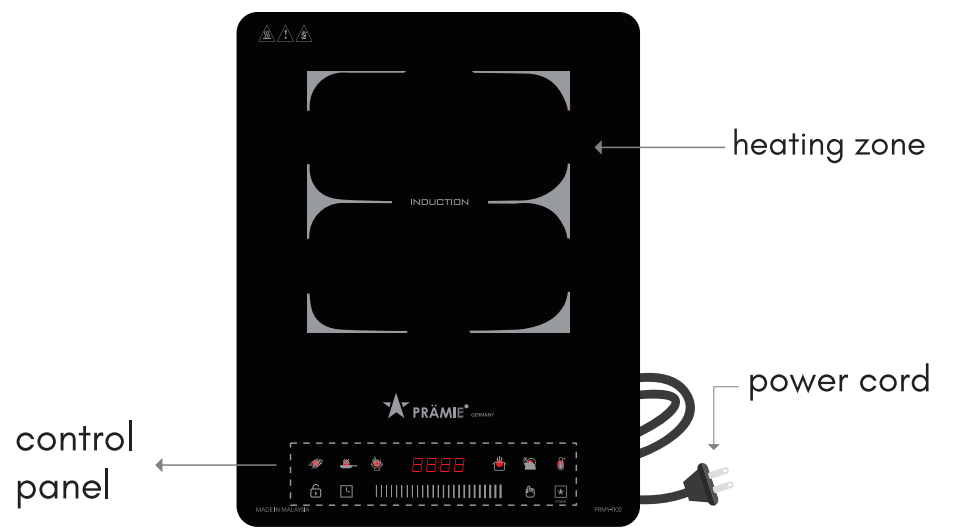
Model: PRMY-1102

Thank you for purchasing our product. Please read the manual carefully before using.

TABLE OF CONTENT

Parts Name.....	1
Salient Features.....	1
General Instructions.....	2
Operation Steps.....	3
Working Principle	5
Choosing the right cookware for induction.....	5
Troubleshooting.....	7
Warning Codes & Safety Protection	9
Maintenance	10

PARTS NAME



Model no.	Power rate	Voltage	Temperature	Max currency
PRMY-1102	2000W	220-240V 50-60 Hz	60°C - 240°C	15A

Power (Watt)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperature (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240

SALIENT FEATURES

1) High and controlled heating from start to finish with an efficiency of 93% without any wastage of electricity. The entire equipment is 100% free from shock with microcomputer inspection and superior body structure.

- 2) Induction cooker will not produce any flame, heat or smoke, keeping the kitchen clean.
- 3) Cooking can be performed even from outside kitchen due to the merits of the cooker.
- 4) Induction cookers have an elegant look which will be a decoration for the kitchen.
- 5) It can be carried to anywhere since the weight of the cooker is very light.

GENERAL INSTRUCTION

1. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
2. Don not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket.
3. Do not modify the parts, or repair this unit, the supply cord must be replaced by qualified technicians.
4. Do not use this unit near an open flame or wet places.
5. Keep out of children's reach.
6. Place on a stable, even surface.
7. Do not heat or overheat the pot empty.
8. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foils on the top surface or under the bottom of the stove.
9. Allow sufficient space around the cooking area (keep a minimum distance of 5 to 10 cm from the unit to walls or other items).
10. Never use the unit on low-heat-resistant materials(carpet, vinyl).
11. Do not place paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
12. Do not block air intake or exhaust vent.
13. Caution! The surface will remain hot for a period of time after use from the radiant head,
14. Unit can affect the items having or attracting magnetic fields, such as Radios, televisions, automatic, banking cards and cassette tapes.
15. Do not use the unit on the metallic surface.
16. Do not disconnect the power cord immediately after cooking, at least 15 seconds is necessary to cool down the unit.

17. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

OPERATION STEPS

After inserting the plug into the socket, a "beep" will emit and enters into standby mode. The indicators of the cooking modes will flash and then goes out. The LED display will show "00:00", then disappear. You will hear a beep each time a touch is registered.

- 1) On/off button
- 2) Put the suitable vessel on the center of the hob.
- 3) Gently touch the **gấp bàn** button. The display screen shows "-on-"

KEY	COOKING MODE	DESCRIPTION
	Hot-pot	A quick menu to prepare hot pot. The power level could be adjusted.
	Fry	A quick menu to prepare frying dishes. The power level could be adjusted.
	BBQ	A quick menu to do some BBQ/stir-frying. The power level could be adjusted.
	Water	A quick menu to for boiling water. Default timer is 0:30, and timer can be set from 0 to 180 mins. Power level can not be adjusted.

	Warm	A quick menu to for warming milk. Default timer
	Soup	A quick menu to make soup. Default timer is 2:00, and timer can be set from 0 to 180 mins. The power level could not be adjusted.

4) After confirming the cooking mode, slide to adjust the temperature, power or time.

5) Under any condition, press  button, it will be back to standby mode.

6) Press  again to switch of the unit, then plug out.

2. Timer

1) Time range from 1 minute to 3 hours.

2) Under cooking mode. Touch  to set when the unit will be **Timer** (shut down).

3) You can adjust the time by sliding the slider control “||||| ”.

4) The timer will be set done when there is no operation for 5 seconds.

5) The display screen will shows power/temperature and remaining time alternately every 5 seconds.

6) During cooking, press  the again to cancel the function.

3. Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are lockèd, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

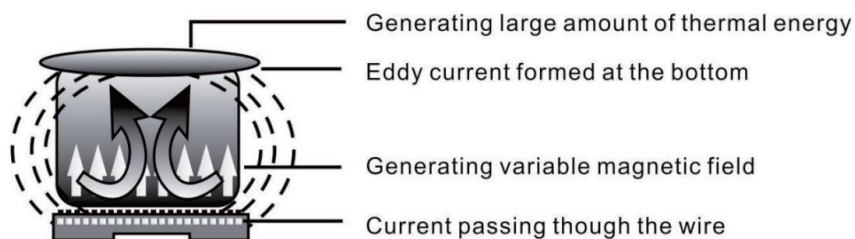
* To lock the controls

Touch and hold the keylock control  for a while (3 seconds). The display screen will show "Loc".

* To unlock the controls

1. Make sure the induction cooker is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.

WORKING PRINCIPLE



The Induction Cooker is mainly based in the electromagnetic induction technology. The sophisticated electronic circuitry of the induction hob produces high frequency electromagnetic field resulting high heat energy which heats up the bottom of the vessel and pass on the food directly effecting very fast cooking with thermal efficiency up to 93%.

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE FOR INDUCTION

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



Induction

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



- **If you do not have a magnet:**

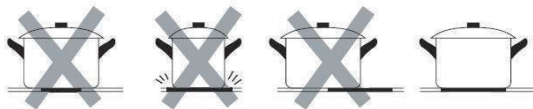
- Put some water in the pan that you want to check.
- Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.

- **Cookware made from the following materials is not suitable:** pure stainless steel, aluminum 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 your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone. The diameter may not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26 cm.



- Always lift pans off the induction cooker - do not slide, or they may scratch the glass.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
Water heats slowly and does not boil.	You used the temperature mode .	please use "power mode" with max power level.

WARNING CODES & SAFETY PROTECTION

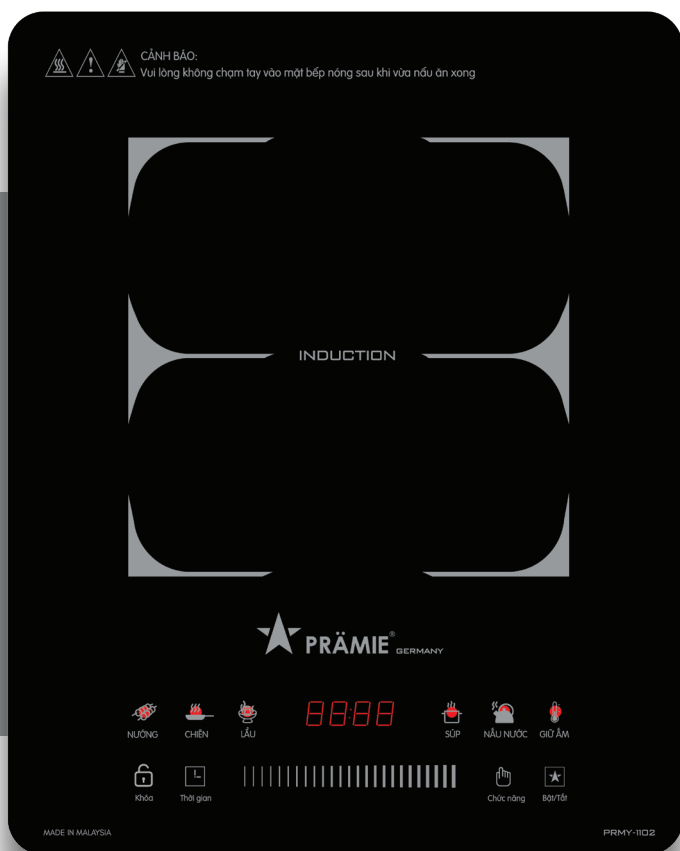
When the cooker experiences unsuitable operations from you or by other means, the cooker stops functioning exhibiting relevant codes on the display screen. This is meant only for the protection of the cooker and guidance to you.

Error code	Cause	Solution
E0	Unplaced cookware, cookware material discrepancies or diameter less than 12cm	Place pans and choose the right cookware
E1	Voltage lower than 85V	Abnormal voltage until the voltage returns to normal
E2	Voltage higher than 275V	Abnormal voltage until the voltage returns to normal
E3	Surface sensor open or short circuit	Please call customer service or consult a professional repair outlets
E4	IGBT sensor open or short circuit	Please call customer service or consult a professional repair outlets
E6	IGBT temperature over than 110 degree, over heat protection	Check the cooker inlet and outlet whether the blockage, or if the cooker cooling fan running or not
E7	Surface Sensor Failure	Please call customer service or consult a professional repair outlets
EC	Light Board and Main Board Communication Failure	Please call customer service or consult a professional repair outlets to check the connector of Light Board and Main Board

MAINTENANCE

1. Clean after each used. Disconnect plug and wait the unit has cooled down.
2. If the surface plate gets dirty, clean it with wet cloth, wash directly.
3. Maintain the unit clean, avoid the insects go inside the unit, the performance.
4. For the ventilation part clean with tooth brush or cotton.
5. If something wrong with the unit, repaired by professionals only.

BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN



Model: PRMY-1102

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng và giữ lại để tham khảo trong tương lai.

MỤC LỤC

Tên các bộ phận	11
Tính năng nổi bật	11
Hướng dẫn chung	12
Các bước vận hành	13
Nguyên lý hoạt động.....	15
Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp.....	15
Khắc phục sự cố	17
Mã cảnh báo & Bảo vệ an toàn.....	19
Bảo trì	20

Tên Các Bộ Phận



Model no.	Công suất	Điện áp	Nhiệt độ	Cường độ dòng điện
PRMY-1102	2000W	220-240V 50-60 Hz	60°C - 240°C	15A

Công suất (Watt)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Nhiệt độ (°C)	60	100	120	140	160	180	200	220	240

Tính Năng Nổi Bật

1. Nấu nướng hiệu quả và dễ kiểm soát, hiệu suất cao đến 93% mà không lãng phí điện năng. Toàn bộ thiết bị hoàn toàn an toàn nhờ vào việc kiểm tra bằng vi xử lý và cấu trúc vỏ bọc cao cấp.

2. Bếp từ không tạo ra lửa, nhiệt hay khói, giữ cho nhà bếp luôn sạch sẽ.
3. Có thể nấu nướng ngay cả khi không ở trong nhà bếp nhờ vào những ưu điểm của bếp.
4. Bếp từ có thiết kế thanh lịch, như một phần trang trí cho nhà bếp.
5. Có thể mang đi bất cứ đâu vì bếp có trọng lượng rất nhẹ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Không cắm vào ổ cắm nơi có nhiều thiết bị khác đang cắm.
2. Không sử dụng nếu dây cắm bị hỏng hoặc khi phích cắm không vừa với ổ cắm.
3. Không tự ý thay đổi các bộ phận hoặc sửa chữa thiết bị này, dây nguồn phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên đủ điều kiện.
4. Không sử dụng thiết bị này gần ngọn lửa hoặc ở những nơi ẩm ướt.
5. Để xa tầm tay trẻ em.
6. Đặt trên bề mặt ổn định và phẳng.
7. Không đun nấu hoặc đun quá nóng nổi khi không có thực phẩm trong đó.
8. Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp, hộp và giấy bạc nhôm trên bề mặt hoặc dưới đáy bếp.
9. Để khoảng không gian đủ xung quanh khu vực nấu ăn (giữ khoảng cách tối thiểu từ 5 đến 10 cm từ thiết bị đến tường hoặc các vật khác).
10. Không sử dụng thiết bị trên các vật liệu không chịu nhiệt tốt (thảm, vinyl).
11. Không đặt giấy giữa nồi hoặc chảo và thiết bị. Giấy có thể bị cháy.
12. Không chặn lỗ thông gió hoặc lỗ thoát khí.
13. Cảnh báo! Bề mặt sẽ còn nóng trong một khoảng thời gian sau khi sử dụng do nhiệt độ phát ra.
14. Thiết bị có thể ảnh hưởng đến các vật dụng có từ trường hoặc hấp dẫn từ trường, chẳng hạn như radio, ti vi, thẻ ngân hàng và băng cassette.
15. Không sử dụng thiết bị trên bề mặt kim loại.
16. Không ngắt kết nối dây nguồn ngay lập tức sau khi nấu xong, cần ít nhất 15 giây để thiết bị nguội xuống.

17. **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nút, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ sốc điện. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc trí tuệ giảm sút hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo trì thiết bị không nên được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây cắm ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

VẬN HÀNH

Sau khi cắm phích vào ổ cắm, sẽ có một âm thanh “bíp” và thiết bị vào chế độ chờ. Các chỉ báo của các chế độ nấu sẽ nhấp nháy và sau đó tắt. Màn hình LED sẽ hiển thị “00:00”, sau đó biến mất.

Bạn sẽ nghe thấy một âm thanh “bíp” mỗi khi một lần chạm được nhận diện.

1. ****Nút On/Off****

- 1. Đặt dụng cụ nấu phù hợp vào giữa bếp.
- 2. Nhẹ nhàng chạm vào nút "" (On). Màn hình hiển thị "-on-"

	Chế độ nấu	Mô tả
	Lẩu	Chức năng nấu lẩu. Mức công suất có thể điều chỉnh
	Chiên	Chức năng chiên. Mức công suất có thể điều chỉnh
	Nướng	Chức năng nướng. Mức công suất có thể điều chỉnh
	Đun Nước	Thời gian cài mặc định là 0:30, có thể điều chỉnh từ 0 đến 180 phút. Mức công suất không thể điều chỉnh.

	Giữ Ấm	Hẹn giờ mặc định
	Súp	Hẹn giờ mặc định là 2:00, có thể điều chỉnh từ 0 đến 180 phút. Mức công suất không thể điều chỉnh

- 4) After confirming the cooking mode, slide to adjust the temperature, power or time.
- 5) Under any condition, press  button, it will be back to standby mode.
- 6) Press  again to switch of the unit, then plug out.

2. TIMER

- 1) Thời gian hẹn giờ có thể lựa chọn từ 1 phút đến 3 giờ.
- 2) Trong lúc đang nấu, chạm vào  để đặt thời gian tắt thiết bị.
- 3) Bạn có thể điều chỉnh thời gian bằng cách kéo thanh điều khiển |||||
- 4) Thời gian sẽ được tính là cài đặt xong khi không thực hiện thao tác nào trên bếp trong 5 giây.
- 5) Màn hình sẽ hiển thị công suất/nhiệt độ và thời gian còn lại luân phiên mỗi 5 giây.
- 6) Trong khi nấu, nhấn lại nút  để hủy chức năng.

3. Khóa bảng điều khiển

- Bạn có thể khóa điều khiển để tránh việc sử dụng không mong muốn (ví dụ, trẻ em vô tình bật bếp).
- Khi điều khiển bị khóa, tất cả các điều khiển ngoài nút ON/OFF sẽ bị vô hiệu hóa.

* Khóa bảng điều khiển

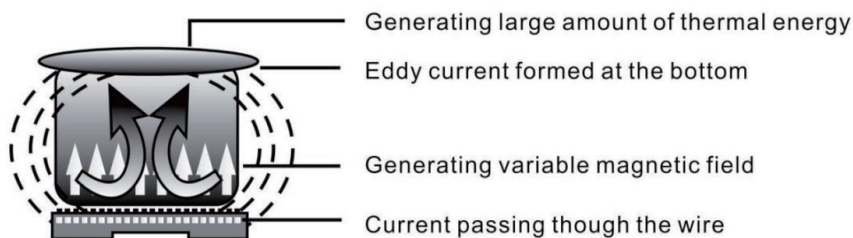
Chạm và giữ nút khóa điều khiển "  " trong một thời gian (3 giây). Màn hình sẽ hiển thị "Loc".

* Mở khóa bảng điều khiển

Đảm bảo bếp từ đã được bật.

Chạm và giữ nút khóa điều khiển  trong 3 giây.

NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG



Nấu nướng hiệu quả và kiểm soát từ đầu đến cuối với hiệu suất 93% mà không lãng phí điện năng. Toàn bộ thiết bị hoàn toàn an toàn với điện nhờ vào việc kiểm tra bằng vi xử lý và cấu trúc vỏ bọc cao cấp.

Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp

- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp cho nấu ăn bằng bếp từ. Tìm biểu tượng bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.



Induction

- Bạn có thể kiểm tra dụng cụ nấu của mình có phù hợp không bằng cách thực hiện thử nghiệm từ tính. Di chuyển một nam châm về phía đáy nồi. Nếu nó bị hút, nồi phù hợp với bếp từ.



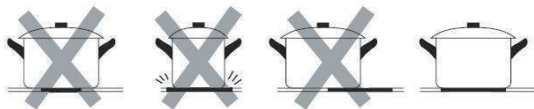
- Nếu bạn không có nam châm:

1. Đổ một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
2. Bật bếp và chờ 3 phút để kiểm tra xem nước có nóng lên không.

- Dụng cụ nấu làm từ các chất liệu sau không phù hợp: thép không gỉ nguyên chất, nhôm hoặc đồng không có đáy từ tính, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung. Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh sắc hoặc đáy cong.



- Đảm bảo rằng đáy của chảo là phẳng, tiếp xúc hoàn toàn với mặt kính, và có kích thước phù hợp với vùng nấu. Luôn luôn đặt chảo ở giữa vùng nấu. Đường kính không được nhỏ hơn 12 cm để đảm bảo rằng trường năng lượng có hiệu quả. Không sử dụng chảo có đường kính vượt quá 26 cm.



- Luôn luôn nhắc chảo ra khỏi bếp từ - không nên kéo vì điều đó có thể làm xước mặt kính.



SỰ CỐ VÀ CÁCH GIẢI QUYẾT

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	XỬ LÝ
Thiết bị không thể bật lên	Không có nguồn điện	- Đảm bảo rằng bếp từ đã được kết nối với nguồn điện và đã được bật. - Kiểm tra xem có bị mất điện trong nhà hoặc khu vực của bạn không. Nếu đã kiểm tra mọi thứ và vấn đề vẫn tiếp tục, hãy gọi kỹ thuật viên để được hỗ trợ
Phím điều khiển cảm ứng không hoạt động	Các điều khiển có thể bị khóa	- Mở khóa các điều khiển. Xem phần 'Sử dụng bếp từ' xem biết hướng dẫn.
Các điều khiển cảm ứng khó hoạt động	Có thể có một lớp nước mỏng trên mặt phím điều khiển	Đảm bảo khu vực điều khiển cảm ứng khô ráo và sử dụng phần đệm của ngón tay khi chạm vào các điều khiển.
Mặt kính bị xước	Có thể bạn đang sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh sắc hoặc bạn sử dụng miếng chùi hoặc sản phẩm tẩy rửa không phù	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu ăn. Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy phẳng và mịn. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'.
Bếp từ phát ra tiếng ồn khi sử dụng ở mức nhiệt cao	Điều này có thể là tùy do cấu trúc bên trong dụng cụ nấu ăn của bạn (các lớp kim loại kết hợp khác nhau tạo ra âm thanh khác nhau)	Đây là điều bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức nhiệt.

Tiếng quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát tích hợp trong bếp từ đã hoạt động để ngăn chặn điện tử quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục hoạt động ngay cả khi bạn đã tắt bếp từ.	Đây là điều hoàn toàn bình thường và bạn không nên tắt nguồn bếp từ ổ cắm khi quạt đang hoạt động
Chảo không nóng lên và hiển thị trên màn hình	- Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nó không phù hợp với nấu ăn cảm ứng. - Bếp từ không thể phát hiện nồi vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không được đặt chính xác ở giữa. - Lỗi kỹ thuật.	- Sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. - Đặt nồi ở giữa và đảm bảo đáy nồi khớp với kích thước của vùng nấu. - Ghi lại các chữ cái và số lỗi, tắt nguồn bếp từ ổ ổ cắm, và liên hệ với kỹ thuật viên để được hỗ trợ.
Bếp tự động tắt đột ngột, hoặc bếp báo lỗi (thường hiển thị bằng 1 hoặc 2 ký tự)	Lỗi kỹ thuật	Ghi lại các chữ cái và số lỗi, tắt nguồn bếp từ ổ ổ cắm, và liên hệ với kỹ thuật viên để được hỗ trợ.
Nước làm nóng chậm và không sôi	Bạn đang sử dụng chế độ nhiệt độ	Vui lòng sử dụng chế độ "công suất" với mức công suất tối đa.

MÃ CẢNH BÁO VÀ BẢO VỆ AN TOÀN

Khi bếp từ gặp phải các hoạt động không phù hợp từ bạn hoặc các nguyên nhân khác, bếp sẽ ngừng hoạt động và hiển thị các mã lỗi liên quan trên màn hình. Điều này chỉ nhằm bảo vệ bếp và hướng dẫn bạn.

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải quyết
E0	Không xác định được dụng cụ nấu, chất liệu nồi không phù hợp hoặc đường kính nhỏ hơn 12cm	Đặt nồi lên và chọn đúng loại nồi phù hợp
E1	Điện áp thấp hơn 85V	Đợi đến khi điện áp trở lại bình thường
E2	Điện áp cao hơn 275V	Đợi đến khi điện áp trở lại bình thường
E3	Cảm biến bề mặt bị hỏng hoặc ngắn mạch	Gọi dịch vụ khách hàng hoặc liên hệ trung tâm sửa chữa chuyên nghiệp
E4	Cảm biến IGBT bị hỏng hoặc ngắn mạch	Gọi dịch vụ khách hàng hoặc liên hệ trung tâm sửa chữa chuyên nghiệp
E6	Nhiệt độ IGBT vượt quá 110 độ (chế độ bảo vệ quá nhiệt)	Kiểm tra lối vào và lối ra của bếp xem có bị chặn không, hoặc quạt làm mát có hoạt động hay không
E7	Lỗi cảm biến bề mặt	Gọi dịch vụ khách hàng hoặc liên hệ trung tâm sửa chữa chuyên nghiệp
EC	Lỗi kết nối giữa bảng đèn và bảng chính	Gọi dịch vụ khách hàng hoặc liên hệ trung tâm sửa chữa chuyên nghiệp

VỆ SINH & BẢO DƯỠNG

Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Ngắt kết nối phích cắm và đợi cho thiết bị nguội hoàn toàn.

Nếu mặt kính bị bẩn, lau sạch bằng khăn ẩm, rửa trực tiếp.

Duy trì thiết bị sạch sẽ, tránh để côn trùng vào trong thiết bị, điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất.

Đối với phần thông gió, làm sạch bằng bàn chải đánh răng hoặc bông.

Nếu có vấn đề với thiết bị, hãy để các chuyên gia sửa chữa.