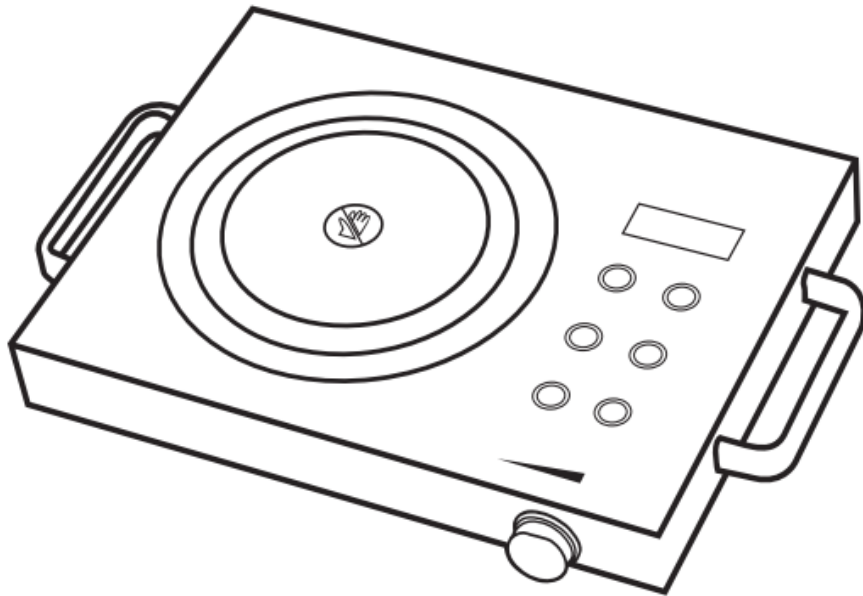


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP HỒNG NGOẠI

MODEL: MK417



INSTRUCTION MANUAL

INFRARED COOKER

MODEL: MK417

Read this instruction manual carefully before using

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

ENG

*****Technical specifications :**

Product Name	Infrared Cooker
Model	MK417
Voltage	220V / 50Hz
Rated power	2200W
Cooking Zone	1
Dimensions	42 x 28 x 6.5 cm

*****Operating method:**



Fried
Chiên



BBQ
Nướng



Soup
Xúp



Hot pot
Lẩu



Timer
Hẹn giờ



ON/OFF
BẬT/TẮT



1. After the power line is inserted into the socket, press the "On/Off" key to start. It's the standby state, and the digital tube shows "- -". When working, press "On/Off" key to return to standby state.

2. Press the "Fried", "BBQ", "Soup", "Hotpot" :

Fried: default 1200W, adjusting range 100 - 2200W; turn the knob to left or right to setup the power.

BBQ: default 600°C, adjusting range 60 - 700°C; turn the knob to left or right to setup the power

Soup: default 550°C, adjusting range 60 - 700°C; turn the knob to left or right to setup the power.

Hotpot: default 1200W, adjusting range 100 - 2200W; turn the knob to left or right to setup the power.

3. Timer: Press if you want to preset the time to auto-turn off the cooker. The default is 2 minutes, you can turn the knob to left or right to change the time, from 1 minute to 3 hours. After finish, the cooker will be in stand-by state.

* Note: Don't preset the time too long without supervisor to avoid damage, burning. Don't unplug when the fan is working, wait till cooker cool, the fan off, then unplug.

*****Applicable pot**

Steel and cast iron

Enamel

Stainless steel

Heat-resistant glass

Ceramic containers

Copper/ aluminum

*** Pot with shape

Pan frying pan



12-26cm in diam

Concave pot is not correct



Convex bottom pot is not correct



※ Frying pan, please use the gapless and furnace surface.

*** Fault code

1. After the failure, the power line should be pulled out and the fault can be eliminated before the power can be reconnected.

2. Alarm phenomenon: digital tube flicker display fault code. The buzzer continued to alarm for a minute.

E1: Short-circuit alarm of thermocouple

E2: The thermocouple open or over temperature in the cooker

E3: Fan open or short circuit

E4: Ambient temperature overtemperature of PCB

Pls contact our customer service center for help.

*** Matters needing attention

1. In order to put any cooking utensils in the heating plate heating, should be clean, in order to prevent the heating Next stain. Remember to avoid heating panels by hard heavy objects and the impact of the impact, so as not to damage the heating plate. Should be used as far as possible Place cooking utensils in the central heating plate, do not use than the hot ring of cooking utensils; use smaller vessels. Note that, due to overheating and hot handle. Do not put plastic containers and aluminum paper and sealed bottle directly on the heating plate On heating, so as to avoid accidents.

2. Should try to avoid the use of the bottom and the bottom edge of a sharp hard sharp utensils, so as not to damage the heating plate. chooseWhen the appliance is used, the appliance is applied to make it contact with the heating plate.

3. When the heating plate is damaged, please tum off the power, stop using.

4. Clean the heating plate before, must first cut off the power supply to the hot plate completely cooling after cleaning. Do not put this immersed in water or washing machine, can clean with wet cloth to wipe.

5. The use of glass utensils cooking do not put the cold pot directly on the heating plate, or the already hot glassGlassware is placed on the heating plate cold, so the temperature difference is too large to burst, and do not dry glassware.

6. Do not be universal socket with other appliances at the same time using this machine, if the power line is damaged, must use the cords Replacement.
7. After the machine is used, the furnace is in a high temperature state, please do not use hand or other items to touch the heating plate surface, in case of burns or damage to the goods.
8. Every time after use, please do not immediately unplug the plug, the hot air blower to be automatically closed (about fifteen minutes left after that, to cut off the power supply. Because of the built-in ventilation system to help quickly cool the machine.

VIE

*** Thông số kỹ thuật:

Tên sản phẩm	Bếp hồng ngoại
Mẫu	MK417
Điện áp	220V / 50Hz
Công suất	2200W
Vùng nấu	1
Kích thước	42 x 28 x 6.5 cm

*** Cách sử dụng



1. Sau khi cắm dây điện vào ổ cắm, nhấn phím “Bật/ Tắt” để bắt đầu. Bếp đang ở trạng thái chờ và đèn kỹ thuật số hiển thị “- -”. Khi đang hoạt động, nhấn phím “Bật/ Tắt” để trở về trạng thái chờ.

2. Nhấn “Chiên”, “Nướng”, “Xúp”, “Lẩu”:

Chiên: mặc định 1200W, phạm vi điều chỉnh 100 - 2200W; xoay núm sang trái hoặc phải để tăng giảm.

Nướng: mặc định 600°C, phạm vi điều chỉnh 60 – 700°C; xoay núm sang trái hoặc phải để tăng giảm.

Xúp: mặc định 550oC, phạm vi điều chỉnh 60 - 700oC; xoay núm sang trái hoặc phải để tăng giảm.

Lẩu: mặc định 1200W, phạm vi điều chỉnh 100 - 2200W; xoay núm sang trái hoặc phải để tăng giảm.

3. Timer: Nhấn nếu bạn muốn cài đặt thời gian tự động tắt bếp. Mặc định là 2 phút, bạn có thể xoay núm sang trái hoặc phải để thay đổi thời gian, từ 1 phút đến 3 giờ. Sau khi hoàn tất, bếp sẽ ở trạng thái chờ.

* Lưu ý: Không cài đặt thời gian quá lâu khi không có người giám sát để tránh hư hỏng, cháy nổ. Không rút phích cắm khi quạt đang hoạt động, hãy đợi bếp nguội, quạt tắt rồi mới rút phích cắm.

*** Các loại nồi:

Thép và gang

Nồi men

Nồi Inox

Thủy tinh chịu nhiệt

Nồi sứ

Nồi đồng/ nhôm

*** Hình dạng nồi

Đáy phẳng



Đáy lõm



Đáy lồi



Đường kính đáy 12-26 cm

*** Mã lỗi

1. Sau khi bị hỏng, cần rút dây nguồn và có thể loại bỏ lỗi trước khi có thể kết nối lại nguồn.
2. Hiện tượng báo động: mã lỗi hiển thị nhấp nháy tại đèn kỹ thuật số. Còi báo động tiếp tục kêu trong một phút.

E1: Báo động đoản mạch của cặp nhiệt điện

E2: Cặp nhiệt điện hở hoặc quá nhiệt trong bếp

E3: Quạt hở hoặc đoản mạch

E4: Nhiệt độ môi trường PCB bị quá nhiệt

Hãy liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

*** Những vấn đề cần lưu ý

1. Trước khi đặt dụng cụ nấu ăn nào vào trong mâm nhiệt, nên vệ sinh sạch sẽ, để tránh làm vết bẩn nóng lên và dính cứng vào bếp. Tránh tác động mạnh vào mâm nhiệt, để không làm hỏng mâm nhiệt. Đặt dụng cụ nấu ăn vào trung tâm mâm nhiệt, không sử dụng dụng cụ nấu ăn quá lớn hoặc quá nhỏ; sử dụng các bình nhỏ hơn mâm nhiệt. Lưu ý, do mâm nhiệt nóng, không đặt hộp nhựa và giấy nhôm và chai lọ kín trực tiếp lên mâm nhiệt khi nấu, để tránh tai nạn.
2. Nên cố gắng tránh sử dụng đáy và cạnh dưới của dụng cụ sắc nhọn, cứng, để không làm hỏng mâm nhiệt.
3. Khi mâm nhiệt bị hỏng, vui lòng tắt nguồn, ngừng sử dụng.

4. Vệ sinh mâm nhiệt, trước tiên phải cắt nguồn điện cho mâm nhiệt nguội hoàn toàn. Không nhúng sản phẩm vào nước hoặc đặt vào máy rửa chén, có thể vệ sinh bằng cách dùng khăn ẩm để lau.
5. Sử dụng đồ dùng nấu ăn bằng thủy tinh không đặt nồi lạnh trực tiếp lên mâm nhiệt, hoặc đặt đồ thủy tinh đã nóng lên mâm nhiệt khi còn lạnh, do đó chênh lệch nhiệt độ quá lớn sẽ gây nổ, không nấu khô đồ thủy tinh.
6. Không được sử dụng ổ cắm đa năng với các thiết bị khác cùng lúc khi sử dụng bếp này, nếu đường dây điện bị hỏng, phải sử dụng dây điện thay thế.
7. Sau khi sử dụng bếp, mặt bếp ở trạng thái nhiệt độ cao, vui lòng không dùng tay hoặc các vật dụng khác chạm vào bề mặt mâm nhiệt, tránh trường hợp bị bỏng hoặc hư hỏng.
8. Mỗi lần sau khi sử dụng, vui lòng không rút phích cắm ngay lập tức, quạt gió nóng sẽ tự động đóng lại (khoảng mười lăm phút sau đó, hãy ngắt nguồn điện. Vì hệ thống thông gió tích hợp giúp làm mát máy nhanh chóng)

QUAY VIDEO MỞ HỘP HOẶC TRẢI
NGHIỆM SẢN PHẨM ĐỂ NHẬN
QUÀ TẶNG ĐẶC BIỆT



QUÉT QR ĐỂ XEM ĐỊA CHỈ TRUNG TÂM
BẢO HÀNH GẦN NHẤT

Hotline: 1900 1738
Website: www.KachiVietnam.com



QUAY VIDEO MỞ HỘP HOẶC TRẢI
NGHIỆM SẢN PHẨM ĐỂ NHẬN
QUÀ TẶNG ĐẶC BIỆT



QUÉT QR ĐỂ XEM ĐỊA CHỈ TRUNG TÂM
BẢO HÀNH GẦN NHẤT

Hotline: 1900 1738
Website: www.KachiVietnam.com

