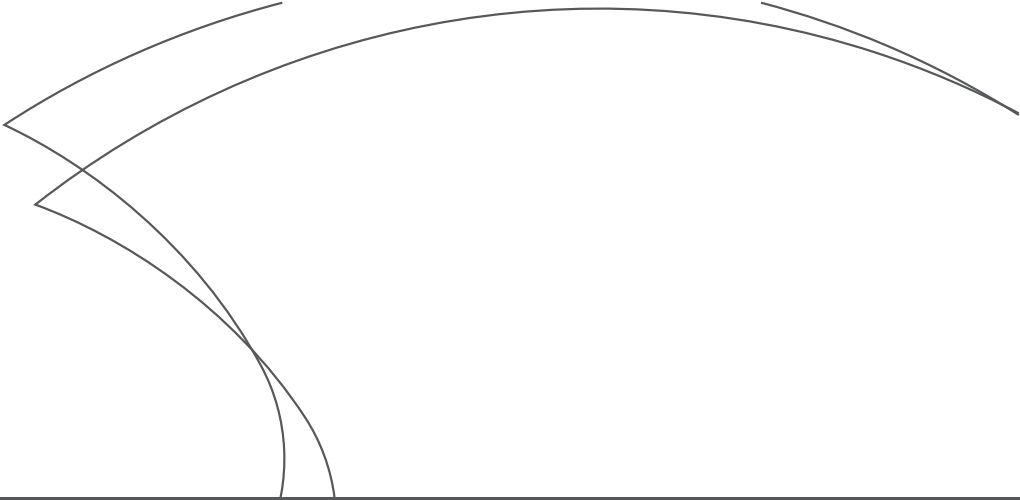
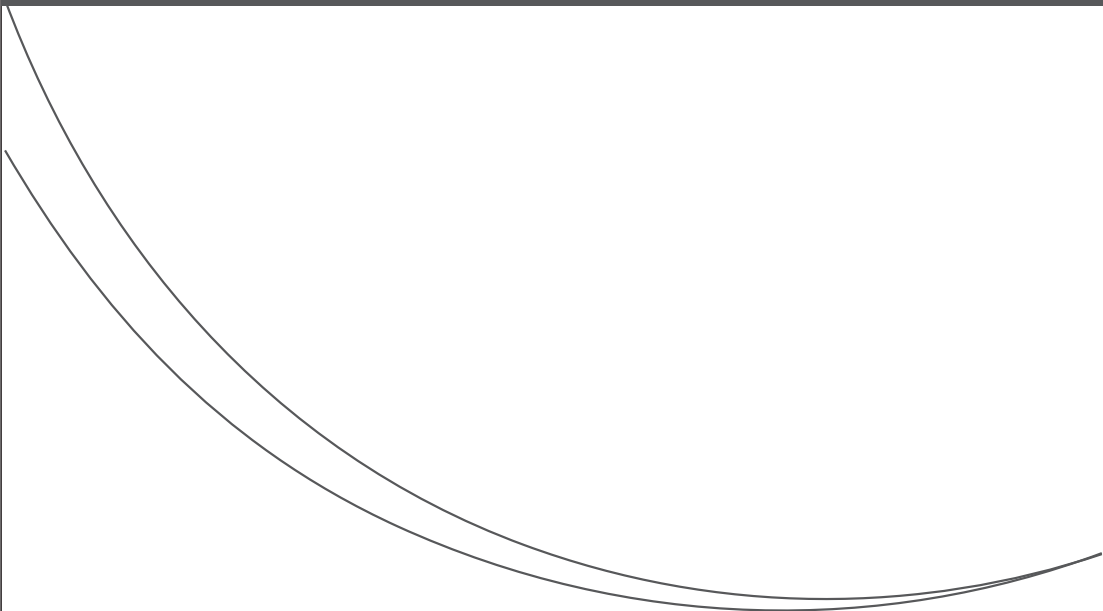




SAKURA

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
BẾP TỪ ĐƠN
MS-210BT**

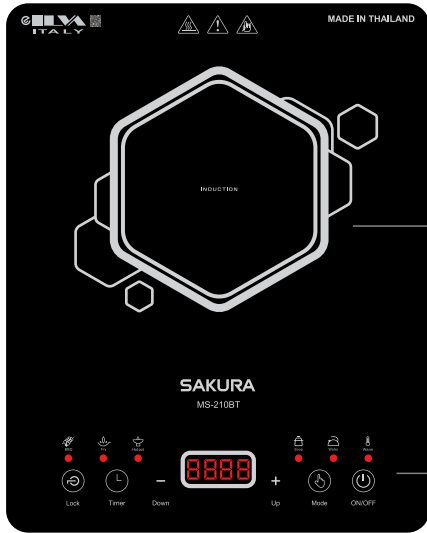


Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và cất giữ tài liệu này để sử dụng về sau khi cần thiết.
Một số minh họa trong hướng dẫn này chỉ mang tính tham khảo, không thể hiện cho sản phẩm thực tế.

MỤC LỤC

1. Thông số kỹ thuật	1
2. Hướng dẫn chung	2
3. Lựa chọn dụng cụ nấu	5
4. Hướng dẫn vận hành	6
5. Khắc phục sự cố	8
6. Bảng mã lỗi và cách xử lý.....	9
7. Vệ sinh và bảo trì	10
8. Kích hoạt bảo hành điện tử	11
9. Dịch vụ chăm sóc khách hàng	12

1. THÔNG SỐ KỸ THUẬT



Vùng nấu

Bảng điều khiển



 ON/OFF	Bật / tắt	 BBQ	BBQ
 Mode	Chức năng nấu	 Fry	Chiên/Xào
 Timer	Hẹn giờ	 Hot pot	Lẩu
 Lock	Khoá an toàn	 Soup	Súp
 Up	Tăng	 Water	Đun nước
 Down	Giảm	 Warm	Giữ ấm

1. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Công suất định mức	Điện áp	Nhiệt độ
MS-210BT	2000W	220V, 50-60Hz	60°C - 240°C

Công suất (W)	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Nhiệt độ (°C)	60	90	120	140	160	180	200	220	240

Chú ý:

Mức công suất 300 - 800W thiết bị sẽ hoạt động theo chế độ gián đoạn.

Mức công suất 1000 - 2000W thiết bị sẽ hoạt động liên tục.

2. HƯỚNG DẪN CHUNG

Thiết bị bạn đã mua phù hợp với trình độ công nghệ mới nhất và các quy định an toàn hiện hành, tuy nhiên vẫn tiềm ẩn những rủi ro nhất định. Chỉ vận hành bếp từ khi thiết bị ở tình trạng sạch sẽ, nguyên vẹn và đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!

Chỉ sử dụng thiết bị đúng với mục đích thiết kế.

Chú ý:

Để phòng tránh nguy cơ chấn thương hoặc điện giật, vui lòng đọc kỹ các nội dung sau:

- Không được chạm vào thiết bị hoặc phích cắm điện khi tay ướt.
- Không cắm thiết bị chung ổ điện với các thiết bị khác. Hãy kết nối thiết bị với ổ cắm phù hợp.
- Không di chuyển thiết bị bằng cách kéo dây nguồn.
- Không di chuyển bếp từ trong khi đang nấu hoặc khi trên bếp còn đặt dụng cụ nấu đang nóng.
- Không đặt các vật chứa lỏng lên bề mặt bếp.
- Không vận hành thiết bị trên bề mặt của các thiết bị điện khác như bếp gốm, lò nướng điện, v.v.

2. HƯỚNG DẪN CHUNG

- Nhiệt độ của mặt bếp có thể rất cao khi thiết bị đang hoạt động.
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng, không được tự ý thay thế hoặc sửa chữa. Phải được thay thế bởi người có chuyên môn kỹ thuật
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt kính bị nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức để tránh nguy cơ điện giật.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, chỉ khi họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo trì do người dùng thực hiện không được phép do trẻ em tự làm nếu không có sự giám sát. Trẻ em chỉ được phép thực hiện vệ sinh và bảo trì khi trên 8 tuổi và có người giám sát.
- Để thiết bị và dây nguồn ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Đường kính nồi/chảo phù hợp: 16–22 cm
- Không vận hành thiết bị trên bề mặt kim loại quá mỏng, dễ bị biến dạng.
- Kiểm tra dây nguồn chính định kỳ để phát hiện hư hỏng. Không bao giờ vận hành thiết bị khi dây nguồn bị hỏng. Nếu dây nguồn có dấu hiệu bất thường, hãy liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ.
- Không sử dụng thiết bị nếu thiết bị hoạt động không bình thường, có dấu hiệu hư hỏng hoặc đã từng bị rơi.
- Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát. Giữ trẻ em và những người không đủ khả năng sử dụng tránh xa thiết bị.
- Không nhúng thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác. Không rửa thiết bị bằng máy rửa chén.
- Không tự ý sửa chữa thiết bị. Chỉ kỹ thuật viên có chuyên môn mới được phép sửa chữa thiết bị, sử dụng linh kiện và phụ kiện thay thế chính hãng.
- Không đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp nồi lên bề mặt bếp vì các vật này có thể bị nóng lên.

2. HƯỚNG DẪN CHUNG



Cảnh báo: Bề mặt nóng

- Nhiệt độ của mặt bếp có thể rất cao khi thiết bị đang hoạt động.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự, bao gồm:
 - Khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Nhà ở trang trại;
 - Khách sử dụng tại khách sạn, nhà nghỉ và các cơ sở lưu trú tương tự;
 - Cơ sở lưu trú dạng nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng (bed and breakfast).

Lắp đặt thiết bị

- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định.
- Không bao giờ đặt thiết bị trên bề mặt dễ cháy (ví dụ: khăn trải bàn, thảm, v.v.).
- Không che chắn các khe thông gió của thiết bị. Việc này có thể gây quá nhiệt. Giữ khoảng cách tối thiểu 5 - 10 cm so với tường hoặc các vật dụng khác.
- Không đặt bếp từ gần các thiết bị hoặc vật dụng nhạy cảm với từ trường (ví dụ như: radio, TV, máy ghi băng, v.v.).
- Không đặt bếp từ gần lửa trần, lò sưởi hoặc các nguồn nhiệt khác.
- Đảm bảo dây nguồn không bị hư hỏng hoặc bị đè ép bên dưới thiết bị.
- Đảm bảo dây nguồn không tiếp xúc với các cạnh sắc và/hoặc bề mặt nóng.

Vận hành ban đầu thiết bị

Trước khi kết nối thiết bị, hãy kiểm tra điện áp ghi trên nhãn định mức có phù hợp với nguồn điện trong gia đình bạn hay không. Việc kết nối sai có thể gây hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị hoặc gây nguy hiểm cho người sử dụng.

Không đặt bất kỳ vật có từ tính nào (như thẻ tín dụng, băng cassette, v.v.) lên bề mặt kính khi thiết bị đang hoạt động.

Không đưa bất kỳ vật nào như dây kim loại hoặc dụng cụ vào các khe thông gió. Lưu ý: Việc này có thể gây điện giật.

Không chạm vào bề mặt vùng nấu bằng kính ceramic. Bếp từ không tự làm nóng bề mặt trong quá trình nấu, nhưng nhiệt từ dụng cụ nấu sẽ làm bề mặt nóng lên.

Không đun nóng các hộp kim loại chưa mở nắp trên bếp từ. Hộp kim loại khi bị làm nóng có thể phát nổ. Luôn tháo nắp trước.

Các thử nghiệm khoa học đã chứng minh bếp từ không gây nguy hiểm.

Tuy nhiên, người sử dụng máy tạo nhịp tim (pacemaker) cần giữ khoảng cách tối thiểu 60 cm với thiết bị khi đang hoạt động.

3. LỰA CHỌN DỤNG CỤ NẤU

- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp cho nấu bằng bếp từ. Hãy tìm biểu tượng Induction trên bao bì hoặc dưới đáy nồi/chảo.



Induction

- Bạn có thể kiểm tra dụng cụ nấu có phù hợp hay không bằng thử nghiệm nam châm: đưa nam châm lại gần đáy nồi/chảo. Nếu nam châm bị hút, dụng cụ đó phù hợp để dùng trên bếp từ.
- Trong trường hợp nếu bạn không có nam châm để kiểm tra



Cho 1 lít nước vào chảo

Bật thiết bị và đun trong 3 phút xem nước có nóng lên hay không.

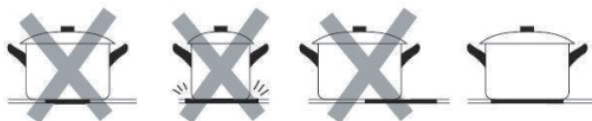
- Dụng cụ nấu làm từ các vật liệu sau là không phù hợp: nhôm hoặc đồng không có đáy từ tính, thủy tinh, gỗ, gốm, sứ và đất nung.

Lưu ý:

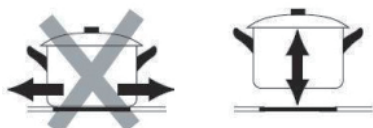
Không sử dụng dụng cụ nấu có đáy không bằng hoặc đáy lõm.



Đảm bảo rằng để 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. Đường dụng cụ nấu không nhỏ hơn 10cm và không lớn hơn 20cm



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



4. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Bật/Tắt

Sau khi cắm phích điện vào ổ cắm trên tường, thiết bị sẽ phát ra âm thanh “beep”. Màn hình LED sáng lên trong khoảng 2 giây, thiết bị đã vào chế độ khởi động nguồn.

Lúc này, có thể đặt dụng cụ nấu phù hợp lên vùng gia nhiệt trên mặt bếp. Nhấn phím “On/Off” một lần, màn hình LED hiển thị “-on-”, thiết bị chuyển sang chế độ chờ. Nhấn phím On/Off thêm một lần nữa, thiết bị sẽ tắt.

Ở chế độ chờ, nếu không có thao tác nào trong vòng 30 giây, thiết bị sẽ tự động tắt.

2. Chức năng nấu cài đặt sẵn (3 chương trình: Lẩu / Chiên / BBQ)

2.1 Lẩu (Hot-pot)

Nhấn phím “Mode”, đèn báo Lẩu sáng lên và màn hình LED hiển thị “1200”, tương ứng với công suất cài đặt sẵn 1200W. Người dùng có thể điều chỉnh công suất bằng phím “+” hoặc “-”.

Tổng cộng có 9 mức công suất có thể điều chỉnh. Sau khi chọn công suất, có thể nhấn phím “Timer” để cài đặt thời gian nấu. Nếu không cài đặt thời gian, thiết bị sẽ tự động tắt sau 2 giờ.

Bạn có thể tiếp tục nhấn phím “Mode” để chọn các chức năng nấu khác, hoặc nhấn “On/Off” để dừng thiết bị.

2.2 Chiên/Xào (Fry)

Nhấn phím “Mode” 2 lần liên tiếp để chọn chương trình Chiên/Xào. Đèn báo tương ứng sáng lên, màn hình LED hiển thị “1800”, tương ứng với công suất cài đặt sẵn 1800W. Có thể điều chỉnh công suất bằng phím “+” hoặc “-”, với 9 mức công suất. Sau khi chọn công suất, có thể nhấn “Timer” để cài đặt thời gian nấu. Nếu không cài đặt thời gian, thiết bị sẽ tự động tắt sau 2 giờ.

Lưu ý: Khuyến nghị sử dụng nồi/chảo đáy phẳng để đạt hiệu quả nấu tốt hơn khi dùng chương trình Chiên.

2.3 BBQ

Nhấn phím “Mode” 3 lần liên tiếp để chọn chương trình BBQ. Đèn báo tương ứng sáng lên, màn hình LED hiển thị “160°C”, cho biết thiết bị đang hoạt động ở mức nhiệt độ cài đặt sẵn 160°C. Có thể điều chỉnh nhiệt độ bằng phím “+” hoặc “-”, với tổng cộng 9 mức nhiệt độ. Sau khi chọn nhiệt độ, có thể nhấn “Timer” để cài đặt thời gian nấu. Nếu không cài đặt thời gian, thiết bị sẽ tự động tắt sau 2 giờ.

3. Chức năng nấu tự động (3 chương trình: Canh / Nước / Giữ ấm)

3.1 Canh (Soup)

Nhấn phím “Mode” 6 lần liên tiếp để chọn chương trình Canh. Đèn báo tương ứng sáng lên, màn hình LED hiển thị “2:00”, cho biết thiết bị đang hoạt động với công suất cài đặt sẵn 1600W và thời gian nấu là 2 giờ.

Không thể điều chỉnh công suất bằng phím “+” hoặc “-”. Khi “2:00” nhấp nháy, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng phím “+” hoặc “-”, tối đa 3 giờ.

4. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

3.2 Nước (Water)

Nhấn phím “Mode” 5 lần liên tiếp để chọn chương trình Nước. Đèn báo tương ứng sáng lên, màn hình LED hiển thị “0:30”, cho biết thiết bị hoạt động với công suất cài đặt sẵn 2000W và thời gian nấu là 30 phút.

Không thể điều chỉnh công suất bằng phím “+” hoặc “-”. Khi “0:30” nhấp nháy, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng phím “+” hoặc “-”, tối đa 3 giờ.

3.3 Giữ ấm (Warm)

Nhấn phím “Mode” 4 lần liên tiếp để chọn chương trình Giữ ấm. Đèn báo tương ứng sáng lên, màn hình LED hiển thị “0:20”, cho biết thiết bị đang hoạt động với công suất 800W và thời gian nấu là 20 phút.

Không thể điều chỉnh công suất bằng phím “+” hoặc “-”. Khi “0:20” nhấp nháy, có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng phím “+” hoặc “-”, tối đa 3 giờ.

Ghi chú:

Vì lý do an toàn, nếu không cài đặt hẹn giờ, thiết bị sẽ tự động tắt sau 2 giờ.

4. Chức năng hẹn giờ (Timer)

Thời gian chỉ có thể được cài đặt khi thiết bị đang hoạt động.

Khoảng thời gian cài đặt từ 1 đến 180 phút. Khi thiết bị đang hoạt động, nhấn phím “Timer”, màn hình LED hiển thị “0:00” và nhấp nháy. Nhấn phím “+” hoặc “-” để cài đặt thời gian mong muốn; sau 5 giây, thiết bị sẽ bắt đầu đếm ngược tự động.

Nhấn lại phím “Timer” để hủy chức năng hẹn giờ.

Ghi chú:

Nhấn và giữ phím “+” hoặc “-”: thời gian tăng hoặc giảm thêm 10 phút.

Nhấn phím “+” hoặc “-”: thời gian tăng hoặc giảm 1 phút.

5. Khóa an toàn (Lock)

Có thể khóa bằng điều khiển để ngăn việc sử dụng trái phép (ví dụ: trẻ em vô tình thao tác). Nhấn phím “Lock”, thiết bị sẽ vào chế độ khóa, màn hình LED hiển thị “Loc”. Khi ở chế độ khóa, bảng điều khiển bị vô hiệu hóa ngoại trừ phím On/Off.

Nhấn và giữ phím “Lock” trong 2 giây để thoát chế độ khóa.

5. KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Thiết bị không bật được	Không có nguồn điện	■ Kiểm tra phích cắm đã cắm chặt chưa. ■ Kiểm tra dây nguồn có tốt không. ■ Kiểm tra nguồn điện. ■ Kiểm tra điện áp có quá thấp không. Nếu đã kiểm tra tất cả mà sự cố vẫn còn, hãy liên hệ trung tâm bảo hành.
Các phím chức năng không phản hồi	Bảng điều khiển đang bị khóa	Mở khóa bảng điều khiển. Xem mục “Khóa an toàn”.
Thiết bị phát ra tiếng “lách tách”	Do cấu tạo của dụng cụ nấu (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau)	Hiện tượng bình thường và không gây hại.
Có tiếng ù nhẹ khi hoạt động ở công suất cao	Do đặc tính của công nghệ cảm ứng từ	Hiện tượng bình thường. Tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất khi giảm mức công suất.
Có tiếng quạt	Quạt làm mát tích hợp giúp bảo vệ linh kiện điện tử khỏi quá nhiệt; quạt có thể tiếp tục chạy sau khi bếp đã tắt	Hiện tượng bình thường và cần thiết cho vận hành an toàn. Không ngắt nguồn khi quạt đang chạy.
Dụng cụ nấu không nóng	Dụng cụ nấu không phù hợp cho bếp từ hoặc không được nhận diện	Sử dụng nồi/chảo phù hợp cho bếp từ, kích thước phù hợp với vùng nấu và đặt đúng vị trí. Xem mục “Nồi nấu”.

6. BẢNG MÃ LỖI VÀ CÁCH XỬ LÝ

Khi bếp gặp thao tác không phù hợp từ người dùng hoặc các nguyên nhân khác, bếp sẽ tự động ngừng hoạt động và hiển thị mã lỗi trên màn hình. Điều này nhằm bảo vệ thiết bị và hướng dẫn người sử dụng.

Hiện tượng lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp xử lý
E0	Không phát hiện nồi phù hợp	Đặt nồi phù hợp vào chính giữa vùng nấu tương ứng (xem mục nồi nấu).
E1	Điện áp quá thấp (dưới $85V \pm 10V$)	Kiểm tra nguồn điện. Nếu bình thường, bật lại bếp.
E2	Điện áp quá cao (trên $285V \pm 10V$)	Kiểm tra nguồn điện. Nếu bình thường, bật lại bếp.
E3	Lỗi cảm biến mặt bếp/chập mạch	Liên hệ trung tâm dịch vụ bảo hành.
E4	Lỗi cảm biến IGBT/chập mạch	Liên hệ trung tâm dịch vụ bảo hành.
E5	Bếp quá nhiệt	■ Đảm bảo các khe thông gió không bị che chắn và nhiệt độ môi trường không quá cao. ■ Đảm bảo nồi không vượt quá vạch đánh dấu vùng nấu theo hướng bằng điều khiển. ■ Đảm bảo quạt làm mát đang hoạt động.
E6	IGBT quá nhiệt	■ Đảm bảo các khe thông gió không bị che chắn và nhiệt độ môi trường không quá cao. ■ Đảm bảo nồi không vượt quá vạch đánh dấu vùng nấu theo hướng bằng điều khiển. ■ Đảm bảo quạt làm mát đang hoạt động.
E7	Lỗi cảm biến mặt bếp	Liên hệ trung tâm dịch vụ bảo hành.
EC	Lỗi giao tiếp giữa bo điều khiển và bo mạch chính	Liên hệ trung tâm dịch vụ bảo hành.

7. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn và đảm bảo không để nước thấm vào bên trong thiết bị.

Để tránh nguy cơ điện giật, không nhúng thiết bị, dây điện hoặc phích cắm vào nước hay các chất lỏng khác.

Lau sạch mặt kính bằng khăn ẩm hoặc dung dịch xà phòng nhẹ, không mài mòn.

Vệ sinh vỏ bếp và bảng điều khiển bằng khăn mềm hoặc chất tẩy rửa nhẹ.

Không sử dụng các sản phẩm có nguồn gốc từ xăng dầu để tránh làm hỏng các bộ phận nhựa, vỏ bếp hoặc bảng điều khiển.

Không sử dụng các vật liệu hoặc chất dễ cháy, có tính axit hoặc kiềm gần thiết bị vì có thể làm giảm tuổi thọ và gây nguy hiểm khi bếp hoạt động.

Đảm bảo đáy nồi không kéo lê trên mặt kính. Mặt kính bị trầy xước không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng thiết bị.

Trước khi cất giữ, đảm bảo thiết bị đã được vệ sinh sạch sẽ và bảo quản ở nơi khô ráo.

8. KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Bạn có thể tìm quét mã QR code trên mặt bếp như hình dưới:



Số serial sản phẩm

*Hình minh họa về tem bảo hành

và thực hiện kích hoạt bảo hành ngay sau khi nhận sản phẩm theo các hình thức sau:

A. QUA ĐIỆN THOẠI DI ĐỘNG:

- Sử dụng camera của Smartphone hoặc mở ứng dụng có chức năng đọc mã QR Code (vd: Ứng dụng Zalo), quét camera tại khu vực mã QR code. Ngay sau đó, đường link liên kết sẽ hiển thị, vui lòng bấm vào đường link này để dẫn tới trang web đăng ký kích hoạt bảo hành.
- Đồng ý cho phép truy cập vị trí.
- Nhập thông tin đầy đủ và chính xác (gồm: số điện thoại, địa chỉ, ...) vào các ô.
- Chọn “Hoàn tất” để hoàn thành việc đăng ký.

8. KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

B. QUA WEBSITE HÃNG:

- Truy cập vào website sakura-vn.vn
- Trỏ vào mục “Hỗ trợ và bảo hành” và chọn “Bảo hành điện tử” hoặc có thể kéo đến cuối trang chủ, sẽ có mục “Bảo hành điện tử” để vào trực tiếp.
- Chọn mục “Kích hoạt bảo hành”
- Nhập thông tin đầy đủ và chính xác (gồm: số điện thoại, địa chỉ, ...) vào các ô.
- Bấm chọn “Kích hoạt” để hoàn thành việc đăng ký.

9. 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 máy, không tự ý tháo dỡ thiết bị và liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng qua hotline công ty.

SAKURA