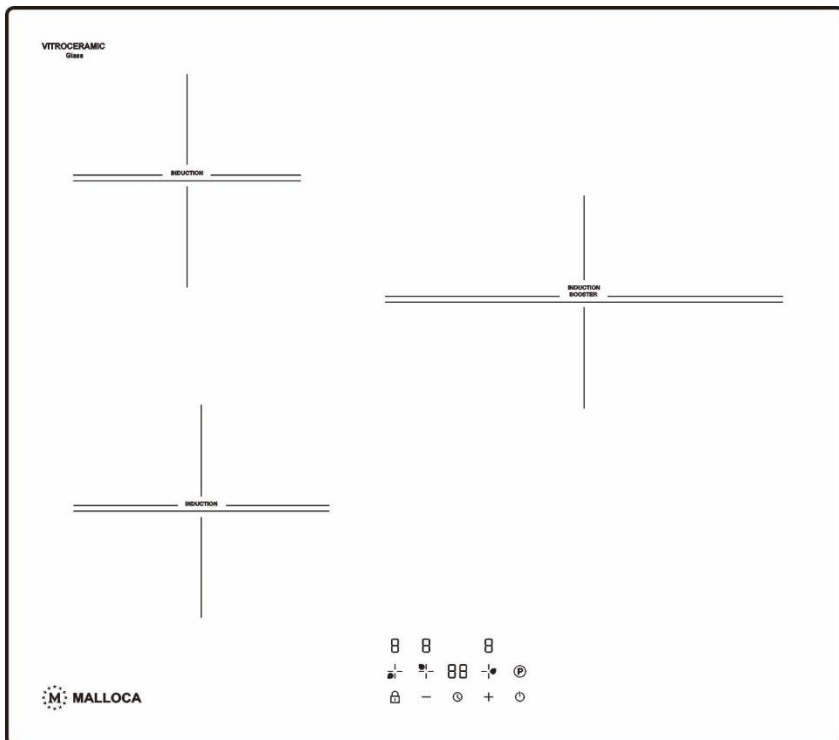


Bếp từ

Hướng dẫn sử dụng/Hướng dẫn lắp đặt

MODEL:

MH-5903 IN



CẢNH BÁO AN TOÀN

VUI LÒNG ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN DƯỚI ĐÂY TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ.

Lắp đặt

Nguy cơ điện giật

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính trước khi thực hiện bất kỳ công việc sửa chữa hoặc bảo trì nào đối với thiết bị.
- Kết nối với một hệ thống dây nối đất tốt là điều cần thiết và bắt buộc.
- Các phương tiện để ngắt kết nối phải được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định phù hợp với các quy tắc đi dây.
- Việc thay đổi hệ thống dây điện trong nhà chỉ được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy hiểm từ vật sắc nhọn

- Cảnh thận - các cạnh của bếp rất bén, sắc nhọn.
- Nếu không sử dụng cẩn thận có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này.
- Không được đặt vật liệu hoặc sản phẩm dễ cháy lên thiết bị này vào bất kỳ thời điểm nào.
- Vui lòng cung cấp thông tin này cho người chịu trách nhiệm lắp đặt thiết bị vì nó có thể giúp giảm chi phí lắp đặt.
- Để tránh nguy hiểm, thiết bị này phải được lắp đặt theo các

hướng dẫn lắp đặt này.

- Thiết bị chỉ được phép lắp đặt và nối đất bởi người có trình độ phù hợp.
- Thiết bị này phải được kết nối với một mạch có công tắc cách ly để ngắt hoàn toàn khỏi nguồn điện.
- **CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các tấm bảo vệ bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc các tấm chắn phù hợp được nhà sản xuất thiết bị chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng hoặc các tấm bảo vệ bếp được kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các tấm bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.
- Việc không lắp đặt thiết bị một cách chính xác có thể làm mất hiệu lực của bất kỳ yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý nào.
- Về chi tiết lắp đặt, nhờ tham khảo phần <Lắp đặt>.

Vận hành và bảo trì

Nguy cơ điện giật

- Không nấu ăn trên mặt bếp bị vỡ hoặc nứt. Nếu bề mặt bếp bị vỡ hoặc nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức (công tắc âm tường) và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Tắt bếp trước khi vệ sinh hoặc bảo trì.
- Việc không tuân theo hướng dẫn này có thể dẫn đến điện giật hoặc tử vong.

Nguy hiểm tới sức khỏe

- Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn điện từ.

Nguy hiểm bề mặt nóng

- Trong quá trình sử dụng, các bộ phận của thiết bị này sẽ nóng và có thể gây bỏng.
- Không để cơ thể, quần áo hoặc bất kỳ vật dụng nào khác ngoài dụng cụ nấu nướng phù hợp tiếp xúc với mặt kính cho

đến khi bề mặt nguội.

- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng
- Không để trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- Tay cầm xoong chảo có thể bị nóng khi chạm vào. Kiểm tra tay cầm của xoong không nhô ra khỏi các vùng nấu khác đang bật. Để tay cầm xa tầm tay trẻ em.
- Không tuân theo lời khuyên này có thể dẫn đến bỏng.

Nguy hiểm từ vật sắc nhọn

- Lưỡi dao sắc như dao cạo của dụng cụ nạo bếp sẽ lộ ra khi nắp an toàn được rút ra. Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn bảo quản an toàn và xa tầm tay trẻ em.
- Nếu không sử dụng cẩn thận có thể dẫn đến thương tích hoặc vết cắt.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

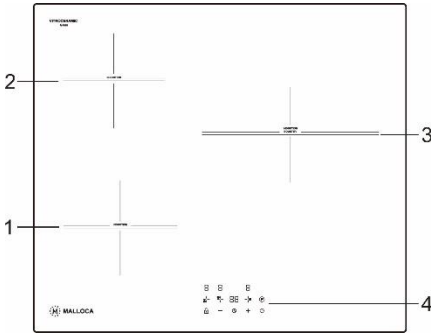
- Không bao giờ để thiết bị không được giám sát khi sử dụng. Khói và dầu mỡ tràn ra ngoài khi nấu sôi thức ăn có thể gây cháy.
- Không được sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc để đỡ lên bề mặt thiết bị.
- Không được để bất kỳ đồ vật hoặc đồ dùng nào trên thiết bị.
- Không được sử dụng thiết bị để làm ấm hoặc sưởi ấm phòng.
- Sau khi sử dụng, luôn tắt các vùng nấu và mặt bếp như được mô tả trong sách hướng dẫn này (tức là bằng cách sử dụng phím điều khiển cảm ứng).
- Không để trẻ em chơi với thiết bị hoặc ngồi, đứng hoặc trèo lên thiết bị.
- Không cất các vật dụng mà trẻ em quan tâm trong tủ phía trên thiết bị. Trẻ em có thể bị thương nặng nếu trèo lên bếp.

- Không để trẻ em một mình hoặc không có người trông coi trong khu vực sử dụng thiết bị.
- Trẻ em hoặc người khuyết tật với khả năng sử dụng thiết bị hạn chế cần có người có trách nhiệm và đủ năng lực hướng dẫn họ cách sử dụng thiết bị. Người hướng dẫn phải đảm bảo rằng họ có thể sử dụng thiết bị mà không gây nguy hiểm cho bản thân hoặc môi trường xung quanh.
- Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được khuyến nghị cụ thể trong sách hướng dẫn. Tất cả các dịch vụ khác phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có chuyên môn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch mặt bếp của bạn.
- Không đặt hoặc làm rơi các vật nặng lên bếp.
- Không đứng trên bếp.
- Không sử dụng chảo có các cạnh lõm chồm hoặc kéo chảo trên bề mặt kính vì điều này có thể làm xước mặt kính.
- Không sử dụng cọ rửa hoặc bất kỳ chất tẩy rửa ăn mòn mạnh nào khác để làm sạch mặt bếp, vì chúng có thể làm xước mặt kính bếp.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng trong môi trường gia đình trong nhà! Việc sử dụng thương mại dưới bất kỳ hình thức nào không được bảo hành bởi nhà sản xuất!
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận được của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng.

- Không để trẻ em dưới 8 tuổi sử dụng thiết bị trừ khi có người giám sát liên tục.
- 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, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có liên quan.
- Trẻ em không được nghịch thiết bị này. Trẻ em không được thực hiện vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị mà không có sự giám sát.
- **CẢNH BÁO:** Việc nấu ăn không giám sát với mỡ hoặc dầu có thể nguy hiểm và có thể dẫn đến hỏa hoạn. **KHÔNG ĐƯỢC** cố gắng dập lửa bằng nước mà hãy tắt thiết bị và sau đó che ngọn lửa bằng nắp hoặc chăn chữa cháy.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm cháy nổ: không để các vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt thiết bị bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật, đối với các bề mặt bếp bằng thủy tinh hoặc vật liệu tương tự có tác dụng bảo vệ các bộ phận mang điện.
- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hện giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Việc nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.
- Không nên bật nguồn ngay sau khi lắp đặt.

Tổng quan về sản phẩm

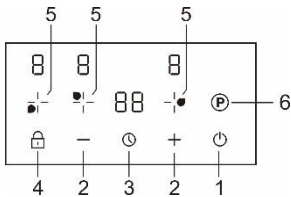
Nhìn từ trên xuống



1. Vùng tối đa 1800 W
2. Vùng tối đa 1400 W
3. Vùng tối đa 2300/3000 W
4. Bảng điều khiển

MH-5903 IN

Bảng điều khiển



MH-5903 IN

1. Phím BẬT/TẮT
2. Chọn mức công suất
3. Hẹn giờ
4. Khóa trẻ em
5. Chọn vùng nấu ăn
6. Chế độ Tăng cường/Boost

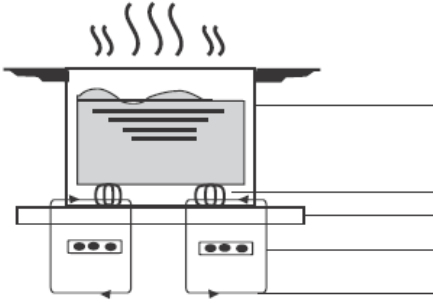
Thông tin sản phẩm

Bếp từ có thể đáp ứng các nhu cầu nấu nướng khác nhau nhờ tính năng đốt nóng bằng dây điện trở, điều khiển vi tính và lựa chọn đa công suất, đây thực sự là sự lựa chọn tối ưu cho các gia đình hiện đại.

Thiết bị tập trung vào khách hàng và áp dụng thiết kế cá nhân hóa. Thiết bị hoạt động an toàn và đáng tin cậy, giúp cuộc sống của bạn thoải mái và có thể tận hưởng trọn vẹn niềm vui từ cuộc sống.

Về bếp

Bếp sử dụng công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và tiết kiệm. Nó hoạt động bằng năng lượng điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo chứ không phải gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính nóng chỉ vì chảo nóng lên.



Nồi thép

Mặt từ

Tấm kính thủy tinh

Cuộn dây điện từ

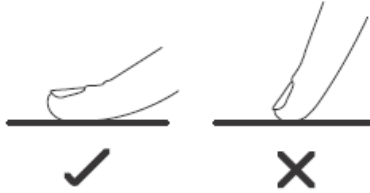
Dòng điện cảm ứng

Trước khi sử dụng Bếp từ

- Đọc hướng dẫn này, lưu ý đặc biệt đến phần 'Cảnh báo An toàn'.
- Tháo bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào có thể còn sót lại trên Bếp từ.

Sử dụng Điều khiển cảm ứng

- Bộ điều khiển phản ứng chỉ cần chạm nhẹ, bạn không cần phải ấn mạnh.
- Sử dụng toàn bộ đốt ngón tay đầu tiên của bạn, không phải đầu ngón tay.
- Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp mỗi một lần chạm.
- Đảm bảo rằng các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ như đồ dùng hoặc vải) che phủ chúng. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể khiến bộ điều khiển khó hoạt động.




Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp

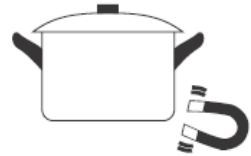


- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đế phù hợp với bếp từ. Tìm biểu tượng cảm ứng trên bao bì hoặc dưới đáy chảo.
- Bạn có thể kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng của mình có phù hợp hay không bằng cách kiểm tra bằng nam châm. Di chuyển một nam châm về phía đáy chảo. Nếu nam châm bị hút, chảo này thích hợp cho bếp

Nếu bạn không có nam châm:

1. Cho một ít nước vào chảo mà bạn muốn kiểm tra.
2. Làm theo các bước trong phần 'Đề bắt đầu nấu ăn'.
3. Nếu ký hiệu này  không nhấp nháy và nước nóng lên, chảo này phù hợp.

- Các Dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu sau đây không phù hợp: thép không gỉ, nhôm hoặc đồng nguyên chất không có đế nhiễm từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đất nung.

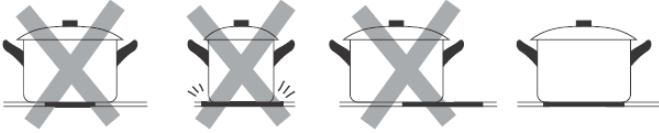


Kích thước của vùng nấu (mm)	Đường kính tối thiểu của dụng cụ nấu ăn (đường kính/mm)
160	120
180	140
280	220

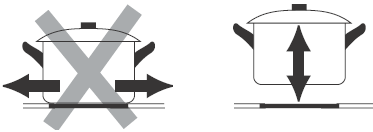
Không sử dụng dụng cụ nấu ăn có cạnh lở chỏm hoặc đế cong.



Đảm bảo rằng đáy chảo của bạn nhẵn, nằm phẳng trên mặt kính và có cùng kích thước với vùng nấu. Luôn đặt chảo của bạn trên vùng nấu.




Luôn nhấc chảo ra khỏi bếp - không được trượt, nếu không có thể làm xước mặt kính.



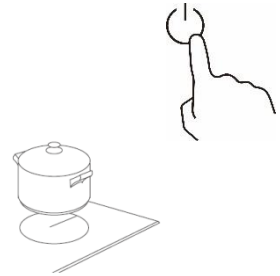
Sử dụng Bếp từ của bạn

Để bắt đầu nấu ăn

• Sau khi bật nguồn sẽ có tiếng kêu bip một lần, tất cả các đèn báo sáng lên trong 1 giây rồi tắt, cho biết bếp đã vào chế độ chờ.

1. Chạm vào phím BẬT/TẮT .
Tất cả các chỉ số sẽ hiển thị “-“

2. Đặt nồi phù hợp lên vùng nấu mà bạn muốn sử dụng, đảm bảo đáy nồi và bề mặt vùng nấu phải sạch và khô.

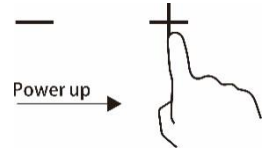


3. Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu và một chỉ báo bên cạnh phím sẽ nhấp nháy



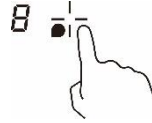
4. Chọn mức công suất bằng cách chạm vào phím điều khiển “-” “+”.

- Nếu bạn không chọn mức công suất trong vòng 1 phút, Bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ cần bắt đầu lại bước 1.
- Bạn có thể thay đổi mức công suất bất kỳ lúc nào trong khi nấu.



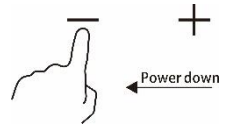
Khi bạn nấu xong

1. Chạm vào lựa chọn vùng nấu mà bạn muốn tắt



2. Tắt vùng nấu bằng cách chạm về “0”.

Đảm bảo màn hình hiển thị “0”.



3. Tắt toàn bộ bếp bằng cách chạm vào phím BẬT/TẮT.



4. Cảnh thận với mặt kính nóng

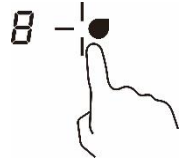
“H” hiển thị có nghĩa là vùng nấu quá nóng. Nó sẽ biến mất khi mặt kính nguội đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng để làm nóng chảo một cách tiết kiệm năng lượng.



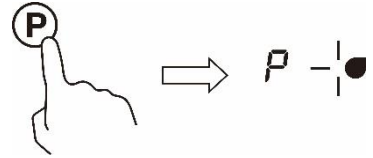
Sử dụng chức năng Boost/Tăng cường

Kích hoạt chức năng tăng cường

1. Chọn vùng có chức năng tăng cường (vùng phía bên phải).

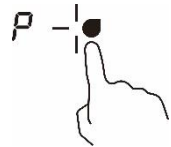


2. Chạm vào phím "boost/tăng" (P) cho đến khi chỉ báo hiển thị "P".

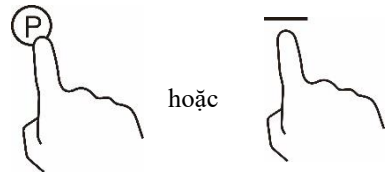


Hủy chức năng Boost/Tăng cường

1. Chọn vùng có chức năng tăng cường (vùng phía bên phải).



2. Chạm vào phím "boost/tăng" (P) hoặc chạm vào "-" để hủy chức năng Boost/Tăng cường và chọn mức bạn muốn đặt.




- Chức năng tăng cường chỉ có thể kéo dài trong vòng 5 phút, sau đó vùng này sẽ tự động giảm về mức 9.


Khóa bàn phím

- Bạn có thể khóa các phím điều khiển để tránh việc sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật các vùng nấu).
- Khi khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ phím điều khiển BẬT/TẮT sẽ bị vô hiệu hóa.

Để khóa các điều khiển

Chạm vào phím  điều khiển khóa. Chỉ báo sẽ hiển thị “Lo”.

Để mở khóa các điều khiển

1. Đảm bảo rằng bếp đã được bật.
2. Chạm và giữ điều khiển khóa phím  trong 3 giây.
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp.



Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các điều khiển đều bị tắt ngoại trừ phím BẬT/TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng phím điều khiển BẬT/TẮT trong trường hợp khẩn cấp, nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần sử dụng tiếp theo.

Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp hoạt động trong một khoảng thời gian sẽ sinh nhiệt dư. Chữ “H” xuất hiện để cảnh báo mặt kính nóng.



Tự động tắt

Tính năng an toàn của bếp là tự động tắt. Việc này xảy ra bất cứ khi nào bạn quên tắt vùng nấu. Thời gian tắt bếp mặc định được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bộ hẹn giờ làm việc mặc định (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sử dụng bộ hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ theo hai cách khác nhau:

- Bạn có thể sử dụng nó như một bộ báo giờ. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ

không tắt bất kỳ vùng nấu nào khi hết thời gian.

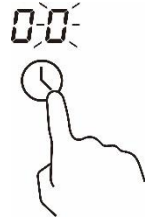
- Bạn có thể sử dụng nó làm bộ hẹn giờ tắt để tắt một hoặc nhiều vùng nấu sau khi hết thời gian.
* Bạn có thể đặt hẹn giờ lên đến 99 phút.

Sử dụng như một bộ báo giờ

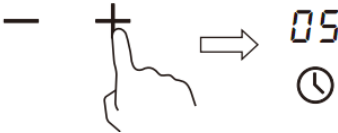
1. Đảm bảo rằng bếp đã được bật. Và phím chọn vùng không được kích hoạt (chỉ báo vùng ‘-’ không nhấp nháy).

Lưu ý: bạn có thể đặt bộ báo giờ trước hoặc sau khi hoàn tất cài đặt công suất vùng nấu.

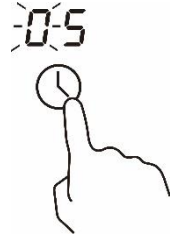
2. Chạm vào phím hẹn giờ, “00” sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ và “0” bên phải sẽ nhấp nháy.



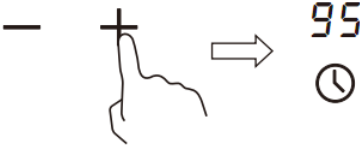
3. Đặt thời gian bằng cách chạm vào “-” “+” điều khiển bộ đếm thời gian (ví dụ: 5)



4. Chạm lại vào điều khiển hẹn giờ, sau đó “0” bên trái sẽ nhấp nháy.



5. Đặt thời gian bằng cách chạm vào “-” “+”, bây giờ bạn đã đặt bộ hẹn giờ là 95 phút.



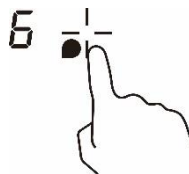
6. Khi thời gian được thiết lập, thiết bị sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.



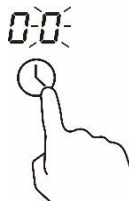
7. Chuông báo sẽ kêu trong 30 giây và chỉ báo hẹn giờ hiển thị “-” khi thời gian kết thúc.

Sử dụng bộ hẹn giờ để tắt một hoặc nhiều vùng nấu

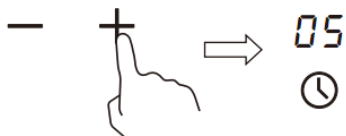
1. Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu mà bạn muốn đặt hẹn giờ.



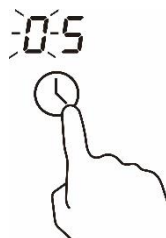
2. Điều khiển hẹn giờ bằng cảm ứng, “00” sẽ hiển thị trên màn hình hẹn giờ. Và “0” bên phải sẽ nhấp nháy.



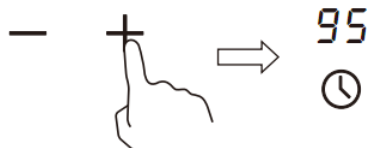
3. Đặt thời gian bằng cách chạm vào điều khiển “-” “+”



4. Chạm lại vào phím điều khiển hẹn giờ, “0” bên trái sẽ nhấp nháy.



5. Đặt thời gian bằng cách chạm vào phím điều khiển “-” “+” (ví dụ: 9), bây giờ bạn đã đặt hẹn giờ là 95 phút.



6. Khi thời gian được thiết lập, thiết bị sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.

Chú ý: Sẽ có một chấm màu đỏ ở góc dưới bên phải của chỉ báo mức công suất cho biết vùng đó đã được chọn.



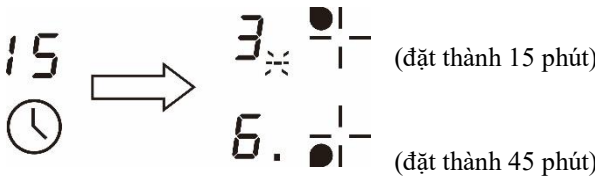
7. Khi hết thời gian hẹn giờ nấu, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt.



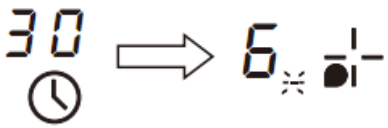
Chú ý: Các vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu chúng đã được bật trước đó.

Nếu bộ hẹn giờ được đặt trên nhiều vùng:

1. Khi bạn đặt hẹn giờ cho một số vùng nấu, các chấm màu đỏ của các vùng nấu đó sẽ được biểu thị. Màn hình hẹn giờ hiển thị phút, bộ đếm thời gian. Dấu chấm của vùng tương ứng nhấp nháy.



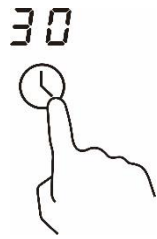
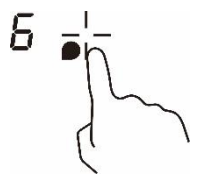
2. Khi đồng hồ đếm ngược kết thúc, vùng tương ứng sẽ tắt. Sau đó, nó sẽ hiển thị bộ đếm thời gian mới và dấu chấm của vùng tương ứng sẽ nhấp nháy.



Chú ý: Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu, bộ hẹn giờ tương ứng sẽ được hiển thị trong chỉ báo hẹn giờ.

Hủy bộ hẹn giờ

1. Chạm vào điều khiển lựa chọn vùng nấu mà bạn muốn hủy hẹn giờ.
2. Chạm vào điều khiển hẹn giờ, đèn báo sẽ nhấp nháy.



3. Chạm vào điều khiển “-” để đặt bộ hẹn giờ thành “00”, bộ hẹn giờ sẽ bị hủy.

Hướng dẫn nấu ăn

Cần chú ý khi chiên vì dầu và mỡ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu bạn đang sử dụng chế độ Boost/Tăng cường. Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ sẽ tự bốc cháy và điều này gây ra nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

Mẹo nấu ăn

- Khi thức ăn sôi, hãy giảm mức công suất.
- Sử dụng nắp đậy sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng vì nó giữ nhiệt.
- Giảm thiểu lượng chất lỏng hoặc chất béo để giảm thời gian nấu nướng.
- Bắt đầu nấu ở mức nhiệt cao và giảm nhiệt khi thức ăn đã nóng.

Ninh, nấu com

- Quá trình ninh xảy ra dưới nhiệt độ sôi, ở khoảng 85°C, khi các bọt khí chỉ thỉnh thoảng nổi lên trên bề mặt của chất lỏng nấu ăn. Đây là cách làm cho món súp ngon và món hầm mềm vì nó làm tăng hương vị mà không làm thức ăn chín quá. Bạn cũng nên nấu các loại nước sốt làm từ trứng và bột mì dưới nhiệt độ sôi.
- Một số món ăn, bao gồm nấu com bằng phương pháp hấp thụ, có thể cần cài đặt nhiệt độ cao hơn mức thấp nhất để đảm bảo thực phẩm được nấu chín đúng thời gian khuyến nghị.

Áp chảo bít tết

Để nấu một món bít tết thơm ngon:

1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
2. Làm nóng chảo dày.
3. Quét dầu lên cả hai mặt miếng bít tết. Đổ một ít dầu vào chảo nóng rồi cho miếng thịt xuống chảo nóng.
4. Chỉ lật miếng bít tết một lần trong khi nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng bít tết và cách bạn muốn nấu. Thời gian có thể thay đổi từ khoảng 2 - 8 phút cho mỗi mặt. Ấn miếng bít tết để đánh giá độ chín của miếng thịt - càng cứng chắc thì miếng thịt đó càng 'chín'.
5. Để miếng bít tết trên đĩa ấm trong vài phút để miếng thịt nghỉ và trở nên mềm trước khi ăn.

Đề xào

1. Chọn một chiếc chảo sâu lòng có đế phẳng bằng sứ hoặc chảo rán lớn.
2. Chuẩn bị tất cả các nguyên liệu. Nên xào nhanh tay. Nếu nấu với số lượng lớn, hãy nấu thức ăn thành nhiều mẻ nhỏ hơn.
3. Làm nóng chảo trong một thời gian ngắn và thêm hai muỗng canh dầu.
4. Xào phần thịt bất kỳ trước, sau đó để nó sang một bên và giữ ấm.
5. Cho rau củ vào xào. Khi rau củ đã nóng nhưng vẫn còn giòn, hãy hạ nhiệt độ và cho thịt trở lại chảo, đồng thời thêm nước sốt.
6. Đảo nhẹ các nguyên liệu để đảm bảo chúng được đun nóng.

7. Thường thức ngay cho nóng.

Cài đặt nhiệt độ

Mức nhiệt độ	Phù hợp với
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• hâm nóng một lượng nhỏ thức ăn• làm tan chảy sô cô la, bơ và các loại thực phẩm nhanh chấy• ninh nhỏ lửa• làm nóng chậm
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• làm nóng lại• ninh nhanh• nấu cơm
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• bánh kẹp
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• áp chảo• nấu mì ống
9	<ul style="list-style-type: none">• xào• áp chảo• đun sôi súp• đun sôi nước

Bảo trì và vệ sinh

Làm sạch cái gì?	Làm sạch như thế nào?	Quan trọng!
<p>Vết bẩn hàng ngày trên kính (dấu vân tay, vết bẩn do thức ăn để lại hoặc chất tràn không có đường trên kính)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tắt nguồn điện của bếp nấu. 2. Sử dụng chất tẩy rửa mặt bếp trong khi kính vẫn còn ấm (nhưng không nóng!) 3. Làm sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy. 4. Bật lại nguồn của bếp nấu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Khi ngắt nguồn điện của bếp nấu, sẽ không có dấu hiệu 'bề mặt nóng' nhưng vùng nấu có thể vẫn nóng! Hãy cẩn thận. • Dụng cụ cọ rửa hạng nặng, một số chất tẩy rửa nylon và chất tẩy rửa mạnh/mài mòn có thể làm xước kính. Luôn đọc nhãn để kiểm tra xem chất tẩy rửa hoặc cọ rửa của bạn có phù hợp không. • Không bao giờ để lại cặn tẩy rửa trên mặt bếp: mặt kính có thể bị ó vàng.
<p>Vết tràn do sôi, tan chảy và chất tràn có đường trên mặt kính</p>	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng xẻng lật cá, dao trộn màu hoặc máy cạo lưỡi dao thích hợp cho mặt bếp, nhưng hãy cẩn thận với bề mặt vùng nấu nóng:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rút dây nguồn điện cho bếp nấu. 2. Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở một góc 30° và cạo cặn bẩn hoặc chất đổ ra khu vực mặt của bếp nấu. 3. Lau sạch vết bẩn hoặc chất bẩn tràn ra bằng khăn lau bát đĩa hoặc khăn giấy. 4. Thực hiện theo các bước từ 2 đến 4 giống trong phần 'Vết bẩn hàng ngày trên kính' ở trên. 	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ các vết bẩn do thức ăn tan chảy và vết tràn có đường hoặc thức ăn rơi vãi càng sớm càng tốt. • Nếu để nguội trên kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng bề mặt kính vĩnh viễn. • Nguy hiểm: khi nắp an toàn được rút lại, lưỡi dao trong máy cạo sẽ rất sắc. • Sử dụng hết sức cẩn thận và luôn bảo quản an toàn và xa tầm tay trẻ em.
<p>Vết tràn trên các nút điều khiển cảm ứng</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tắt nguồn điện của bếp nấu. 2. Thấm nước tràn 3. Lau khu vực điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc vải ẩm sạch. 4. Lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy. 5. Bật lại nguồn của bếp nấu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bếp có thể kêu bíp và tự tắt, đồng thời các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên chúng. • Đảm bảo bạn lau khô khu vực điều khiển cảm ứng trước khi bật lại bếp.

Gợi ý và lời khuyên

Vấn đề	Nguyên nhân	Việc cần làm
Không thể bật bếp nấu.	Không có điện.	Đảm bảo rằng bếp được kết nối với nguồn điện và bếp đã được bật. Kiểm tra xem nhà hoặc khu vực sinh sống của bạn có bị mất điện hay không. Nếu bạn đã kiểm tra mọi thứ và sự cố vẫn tiếp diễn, hãy gọi cho kỹ thuật viên có chuyên môn.
Các phím điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các phím điều khiển đã bị khóa.	Mở khóa các phím điều khiển Theo hướng dẫn sử dụng.
Các phím điều khiển cảm ứng rất khó hoạt động.	Có thể có một lớp nước nhỏ trên các nút điều khiển hoặc có thể bạn đang sử dụng đầu ngón tay để chạm vào các nút điều khiển.	Đảm bảo rằng khu vực điều khiển cảm ứng khô và sử dụng toàn bộ đầu ngón tay đầu tiên khi chạm vào các điều khiển.
Kính bị xước.	Dụng cụ nấu nướng sắc nhọn. Đang sử dụng các sản phẩm tẩy rửa không phù hợp, có tính ăn mòn.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn có đế phẳng và nhẵn. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. Xem phần 'Chăm sóc và làm sạch'.
Một số chảo phát ra tiếng kêu lách tách hoặc tiếng tách.	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu nướng của bạn (các lớp kim loại khác nhau rung động khác nhau).	Điều này là bình thường đối với dụng cụ nấu nướng và đây không phải là lỗi.
Bếp từ tạo ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở chế độ nhiệt cao.	Điều này là do công nghệ nấu ăn cảm ứng.	Điều này là bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm bớt hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm cài đặt nhiệt.
Tiếng quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ của bạn sẽ hoạt động để ngăn các thiết bị điện tử quá nóng. Nó có thể tiếp tục hoạt động ngay cả khi bạn đã tắt bếp từ.	Điều này là bình thường. Không rút nguồn điện của bếp từ khi quạt đang chạy.
Chảo không nóng, nhưng màn hình vẫn hiện thị công suất	Bếp từ không nhận diện được chảo vì không thích hợp cho việc nấu nướng bằng cảm ứng. Bếp từ không thể phát hiện chảo vì nó quá nhỏ so với vùng nấu hoặc không đúng tâm của vùng nấu.	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp cảm ứng. Xem phần 'Chọn dụng cụ nấu ăn phù hợp'. Cần giữa chảo và đảm bảo rằng đế của nó phù hợp với kích thước của vùng nấu.
Bếp từ hoặc vùng nấu tự tắt đột ngột, âm báo phát ra và mã lỗi hiển thị (thường xen kẽ với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ nấu).	Lỗi kỹ thuật.	Vui lòng ghi lại các chữ cái và số báo lỗi, rút dây nguồn của bếp từ và liên hệ với kỹ thuật viên có chuyên môn.

Hiển thị và Kiểm tra Lỗi

Nếu có bất thường xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang trạng thái bảo vệ và hiển thị mã bảo vệ tương ứng:

Vấn đề	Nguyên nhân	Việc cần làm
E4/E5	Lỗi cảm biến nhiệt độ	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
E7/E8	Cảm biến nhiệt độ của IGBT bị hỏng.	Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.
E2/E3	Điện áp cung cấp bất thường	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không. Bật nguồn sau khi nguồn điện bình thường.
E6/E9	Bức xạ nhiệt bếp từ kém	Vui lòng khởi động lại sau khi bếp từ nguội.

Trên đây là những nhận định và kiểm tra các hư hỏng thường gặp.

Vui lòng không tự ý tháo rời thiết bị để tránh mọi nguy hiểm và hư hỏng bếp từ.

Thông số kỹ thuật

Bếp từ	MH-5903 IN
Vùng nấu	3 vùng
Điện áp	220-240V~ 50/60Hz
Công suất	6200W
Kích thước sản phẩm Sâu × Rộng × Cao (mm)	590×520×58
Kích thước cắt đá A × B (mm)	560×490

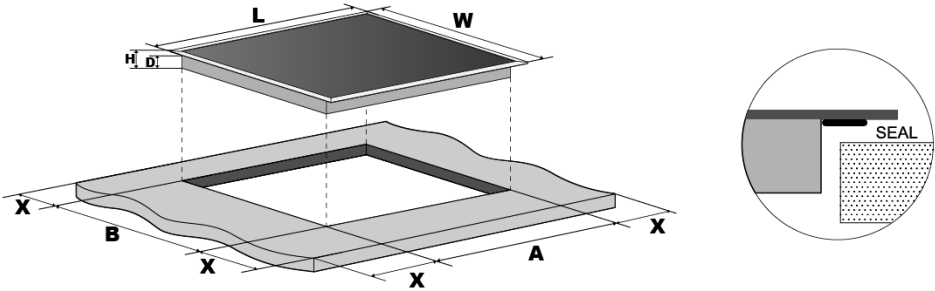
Trọng lượng và Kích thước là gần đúng. Bởi vì chúng tôi liên tục cố gắng cải tiến sản phẩm của mình, chúng tôi có thể thay đổi thông số kỹ thuật và thiết kế mà không cần thông báo trước.

Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

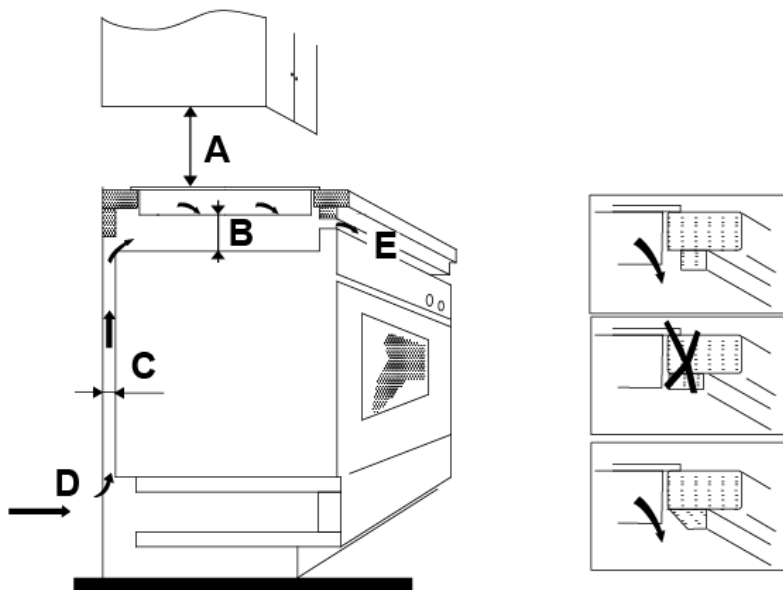
- Cắt bề mặt đặt bếp theo các kích thước trong bản vẽ.
- Đối với mục đích lắp đặt và sử dụng, phải có khoảng trống tối thiểu 50mm xung quanh khu vực cắt.
- Đảm bảo độ dày của bề mặt đặt bếp ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt đặt bếp chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn do bức xạ nhiệt từ bếp điện. Như hình bên dưới:

Cảnh báo: Vật liệu bề mặt đặt bếp phải sử dụng gỗ đã ngâm tẩm hoặc vật liệu cách nhiệt khác.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
MH-5903 IN	590	520	58	54	560	490	50 mini

Trong mọi trường hợp, hãy đảm bảo bếp được thông gió tốt và không khí vào và ra không cản trở. Đảm bảo bếp ở trạng thái hoạt động tốt. Như hình bên dưới
Chú ý: Khoảng cách an toàn giữa bếp điện và tủ phía trên bếp điện ít nhất phải là 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Không khí vào	Không khí ra 5mm

Trước khi bạn lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

- Bề mặt đặt bếp là hình vuông và bằng phẳng, và không có cấu trúc nào cản trở các yêu cầu về không gian.
- Bề mặt đặt bếp được làm bằng vật liệu chịu nhiệt.
- Nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, lò phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt sẽ tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng trống và các tiêu chuẩn và quy định hiện hành.
- Một cầu dao ngắt thích hợp có khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện lưới được kết hợp trong hệ thống dây điện vĩnh viễn, được gắn và định vị để tuân thủ các quy tắc và quy định về đi dây quốc gia.
- Cầu dao ngắt phải là loại đã được phê duyệt và có khoảng cách tiếp xúc khe hở không khí 3mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đi dây quốc gia cho phép đáp ứng các yêu cầu này).
- Khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận cầu dao ngắt khi đã lắp đặt bếp
- Bạn nên tham khảo ý kiến của các cơ quan quản lý xây dựng địa phương và luật pháp nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt
- Bạn nên sử dụng chất liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (chẳng hạn như gạch men) cho bề mặt tường xung quanh bếp.

Khi bạn đã lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

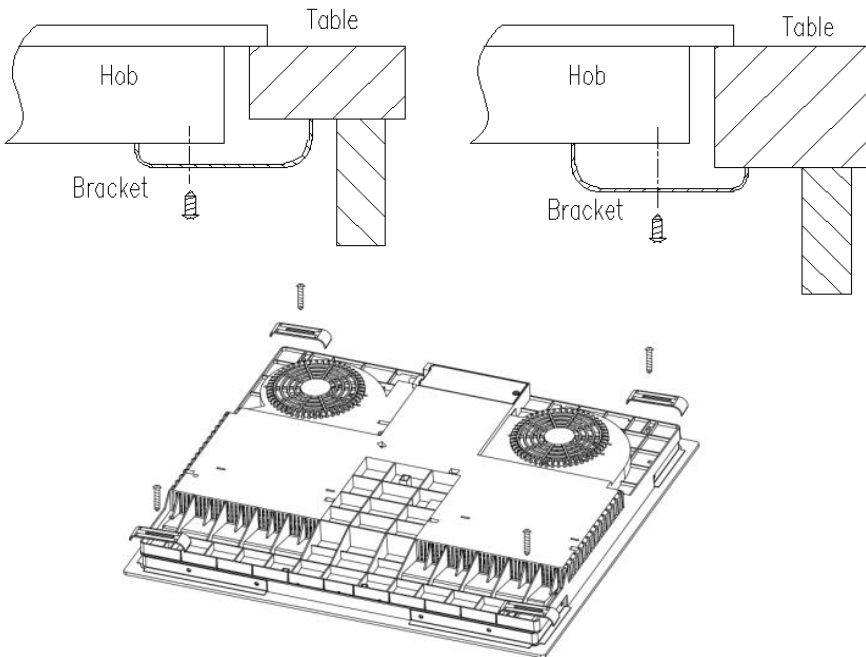
- Không thể tiếp cận dây cáp điện qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Có đủ luồng không khí từ bên ngoài tủ đến chân bếp.
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, thì phải có một lớp bảo vệ nhiệt được lắp bên dưới để cửa bếp.
- Khách hàng có thể dễ dàng tiếp cận cầu dao ngắt.

Trước khi định vị các giá đỡ cố định

Các giá đỡ phải được đặt trên bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các bộ điều khiển nhô ra khỏi bếp.

Định vị các giá đỡ cố định

- Các giá đỡ phải được đặt trên bề mặt nhẵn, ổn định (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các bộ điều khiển nhô ra khỏi bếp.
- Cố định bếp trên bề mặt đặt bếp bằng cách vặn bốn giá đỡ ở dưới cùng của bếp (xem hình) sau khi lắp đặt.
- Điều chỉnh vị trí giá đỡ để phù hợp với độ dày của bề mặt đặt bếp khác nhau.

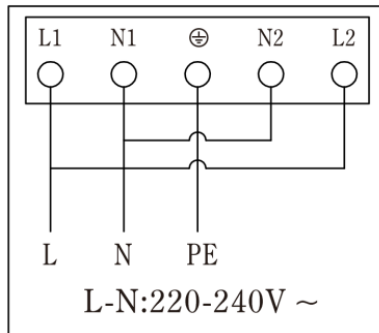


Thận trọng

- Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn. Chúng tôi có các chuyên gia phục vụ bạn. Vui lòng không bao giờ tự mình tiến hành.
- Bếp không được gắn với thiết bị làm mát, máy rửa bát và máy sấy quay.
- Bếp phải được lắp đặt sao cho có thể đảm bảo bức xạ nhiệt tốt hơn để nâng cao độ tin cậy của bếp.
- Tường và vùng gia nhiệt cảm ứng phía trên bề mặt đặt bếp phải chịu được nhiệt.
- Để tránh bất kỳ hư hỏng nào, lớp giữa và chất kết dính phải chịu được nhiệt.
- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.
- Loại gôm này chỉ có thể được kết nối với nguồn cung cấp có trở kháng hệ thống không hơn

Kết nối bếp với nguồn điện chính

Nguồn điện phải được kết nối phù hợp với tiêu chuẩn liên quan, hoặc cầu dao một cực. Phương thức kết nối được hiển thị bên dưới.



- Nếu dây điện bị hỏng hoặc cần thay thế, việc này nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên bằng các công cụ thích hợp, để tránh bất kỳ tai nạn nào.
- Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn điện lưới, phải lắp bộ ngắt mạch đa cực với khoảng cách giữa các tiếp điểm tối thiểu là 3mm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
- Dây điện không được uốn cong hoặc nén.
- Dây điện phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi người có chuyên môn thích hợp.



XỬ LÝ: Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại.

Việc thu gom riêng những chất thải đó để xử lý đặc biệt là cần thiết.

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về Thiết bị Điện và Điện tử Rác thải (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra đối với môi trường và sức khỏe con người, những thiệt hại có thể gây ra nếu xử lý sai cách.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết rằng nó có thể không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để tái chế hàng điện và điện tử.

Thiết bị này yêu cầu xử lý chất thải chuyên dụng. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Để biết thêm thông tin chi tiết về xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com
Customer Care:
Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

154 Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98