

HÄFELE

User manual

English

Product applied: 536.61.736

Product name: HAFELE 2 ZONES INDUCTION HOB HC-I3732A

DOUBLE INDUCTION COOKER INSTRUCTION MANUAL



Note: Before use please read this manual carefully.

Thanks for using our cooker. Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much more easy and comfortable.

As we are continuously improving our products, so if there is any change to technical specification without prior notice.

SAFETY PERCAUTIONS

1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use it the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not place on unstable surfaces.
7. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
8. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
9. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
10. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
11. Do not block the air intake or exhaust vent.
12. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
13. Do not place the unite close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
14. The power cord must be replaced by qualified technicians.
15. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
17. Children being supervised not to play with the appliances.
18. If the top surface of a hotplate is of glass-ceramic or similar material and protects live parts, WARNING:If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
19. House hold use only.
20. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not to be placed in the hotplate since they can get hot.

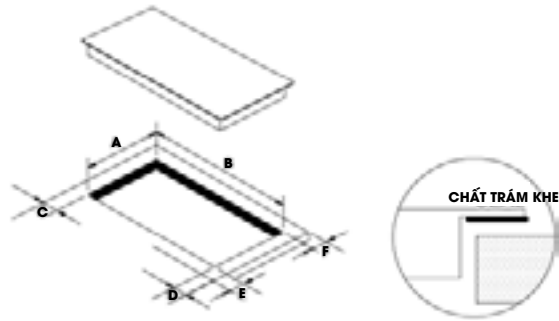
Installation

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

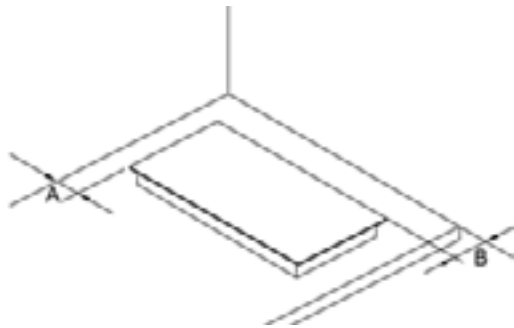
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:




A	B	C	D	E	F
380mm mini	680mm mini	110mm mini	110mm mini	50mm mini	50mm mini

The hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

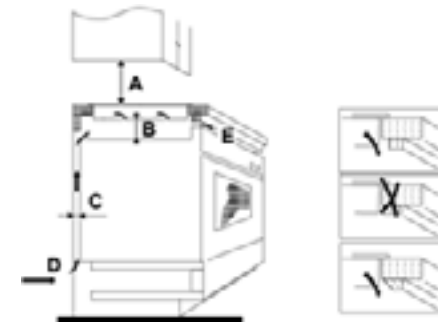


A	B
50mm mini	50mm mini

 Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

NOTE

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A	B	C	D	E
760mm mini	110mm mini	30mm mini	Air intake	Air exit 10 mm

Cautions

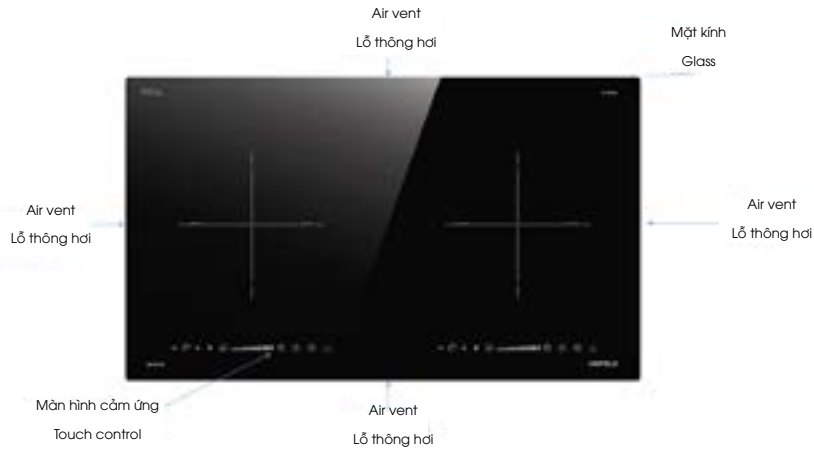
1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connection the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
3. The cable must not be bent or compressed.
4. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

COMPONENTS



SPECIFICATIONS

Product Name	INDUCTION HOB 2 ZONES
Model No.	536.61.736/HC-I3732A
Rated Voltage	AC 220V~
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	4000W
Production against electric shock	Class I
Net Weight	8.02kg

FEATURES

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the base of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob. (Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

Only use cookware that is suitable for induction hobs:

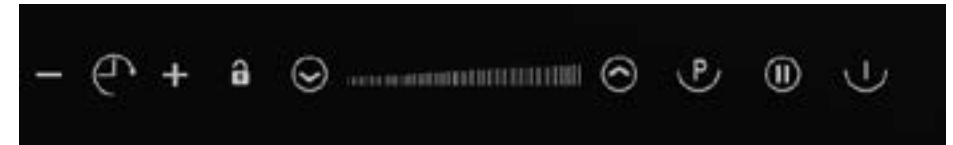
1. Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
2. Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminium, copper and stainless steel, as well as non-metallic vessels made of porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.
3. Thin pan based are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used.

Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the induction hob functions perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat. The diameter may not be less than 12cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26cm.

PANEL FUNCTION

1. Induction cooker

1) Function Distribution Illustration



2) Operation Surface: Four-Digital LED, LED Display Indicator, Function button.

Functions: Power Enquiry, Timer, Temperature, Power levels adjustment, Lock.

HOW TO OPERATE

1. Power on

Place the appropriate pot on the heating unit of the machine and plug the machine's power cord into a suitable power outlet, the buzzer alerts, all LED display glitters one time, the LED shows "----", the cooker enters into power on condition.

2. Switch on

- 1) After power on, press "ON/OFF" button, the LED shows "ON", the cooker is ready for working.
- 2) After switch on, press the relevant power level button can enter into working state.

3. Switch off

When in working or switch on, press "ON/OFF" button, the cooker will stop working and enters into power on condition.

4. Timer

- 1) Time range from 1 minutes to 3 hours.
- 2) During working, press "Timer" button once, the LED shows "00:00". Press "-" / "+" to decrease or increase the time. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time. It enters into timed countdown state, it will turn off once over.
- 3) During the timer mode, press "Timer" button, the LED shows the left time, meanwhile the timer could be reset again at this time
- 4) Press "Timer" again to cancel the timer function.



5. Power Heating Function

- 1) When switch on, press any power level to start working, LED shows relevant power level.
- 2) When working, press "+/-" or slip operate the button to adjust power level 1-8.

Booster function

- 1) Press "P" once in working to boost fire, LED shows "P". Booster indicator keeps constant on.
- 2) Press "P" again to back to original working condition. Default setting is 5 minutes, then back to previous working condition.

Pause Function

Press "  " once in working to enter into pause mode, stop working and the display won't change, pause indicator keeps constant on. Press "  " again to continue working. If user doesn't cancel pause within 60S, the cooker will automatically turn off and enter into power on state.

6. Lock Function

- 1) During the power on or working state, press "lock" button, lock indicator keeps constant on. During this mode, it will lock the control panel except the "On/Off" button.
- 2) Any operation, the LED shows "LOC" for 5 seconds, then shows original info. Switch off in any way will cancel lock function.
- 3) Press "lock" button again, lock indicator disappears, the control panel is unlocked.

7. Fan Keeps Working

When switch off, fan keeps working when IGBT temperature is higher than around 52° C and stops working when IGBT temperature is lower than around 50° C.

When switch off, fan keeps working when pot bottom temperature is higher than around 150° C and stops working when pot bottom temperature is lower than around 148° C

8. Automatically Switch Off When No Operation for 2 Hours

In working mode, the cooker will automatically switch off if without any operation after 2 hours except the mode of timer and preset.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off the appliance by pressing "On/Off" and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dish washing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

TROUBLE SHOOTING

TROUBLE	POTENTIAL CAUSES	RESOLUTION
Power indicator not on	Power cord is not connected	Please ensure the plug inserted into the socket
Power off automatically	1. Spare parts over heat 2. No operation in two hours	Please restart the cooker otherwise, return it to the service center for checking and repairing
LED shows U	1. No pot 2. pot too small	Put the suitable pot on the surface of the cooker
LED shows E1	High voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 270V, 220V~240V is preferred.
LED shows E2	Low voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 270V, 220V~240V is preferred.
LED shows E3	High temperature protection	Start again after the temperature cool down
LED shows F5	Temperature sensor open circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
LED shows F9	Temperature sensor short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
FA	Temperature sensor broken	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
F3	IGBT open circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
F4	IGBT short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
LED shows E5	IGBT overheat	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing
FB/FC	Communication failure between control board and main board	Please return the cooker to the service center for checking and repairing

NOTE

If the faults can not be resolved, please do not disassemble the appliance by yourself, but return it to the service center for repairing. If you disassemble the appliance by yourself, we have the right to make the warranty invalid. Dangers or other safety accidents caused by this will also be charged to the user.

Hướng Dẫn Sử Dụng

Vietnamese

Mã sản phẩm áp dụng: 536.61.736

Tên sản phẩm: BẾP TỬ 2 VÙNG NẤU HÄFELE HC-I3732A

Hướng dẫn sử dụng



Lưu ý: Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng.

Cảm ơn vì đã sử dụng bếp từ của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng và giữ kỹ hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong tương lai.

Chúng tôi liên tục cải tiến sản phẩm của mình, vì vậy có thể có một số thay đổi về quy cách kỹ thuật mà không có thông báo trước.

CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Không cắm điện khi tay ướt.
2. Không cắm điện vào ổ cắm đã cắm nhiều thiết bị khác.
3. Không sử dụng bếp từ khi dây nguồn bị hỏng hoặc phích cắm điện không cắm vừa ổ cắm một cách an toàn.
4. Không điều chỉnh các bộ phận hoặc tự ý sửa chữa thiết bị.
5. Không sử dụng bếp từ gần những nơi ẩm ướt hoặc có lửa.
6. Không đặt thiết bị trên những bề mặt không ổn định.
7. Không di chuyển thiết bị khi đã đặt nồi hoặc chảo.
8. Không đun nồi rỗng hoặc đun nồi quá nóng.
9. Không sử dụng thiết bị trên thảm, khăn trải bàn (nhựa vinyl) hoặc bất kỳ vật dụng chịu nhiệt kém nào khác.
10. Không kê giấy giữa nồi chảo với thiết bị. Giấy có thể bị cháy.
11. Không bịt lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí.
12. Không chạm vào mặt bếp ngay sau khi bắc nồi hoặc chảo ra vì mặt bếp vẫn còn rất nóng.
13. Không đặt bếp từ gần các vật từ tính như: đài, ti vi, thẻ ngân hàng tự động và băng cassette.
14. Việc thay dây nguồn phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên có chuyên môn.
15. Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
16. Những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn.
17. Giám sát và không để trẻ đùa nghịch với thiết bị.
18. Nếu mặt bếp điện làm bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương tự và bảo vệ các bộ phận mang điện, CẢNH BÁO: Nếu mặt bếp bị nứt, hãy ngắt nguồn điện của bếp từ để tránh bị điện giật.
19. Chỉ sử dụng trong gia đình.
20. Không đặt các vật dụng bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp đậy lên mặt bếp từ vì các vật dụng này có thể bị nóng.

Lắp đặt

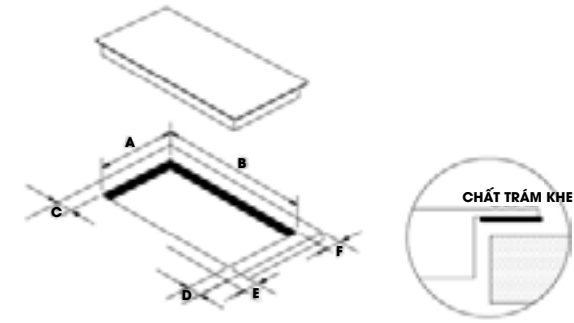
Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt bếp theo các kích thước trong bản vẽ.

Để lắp đặt và sử dụng, phải để lại khoảng trống tối thiểu 50mm xung quanh lỗ cắt.

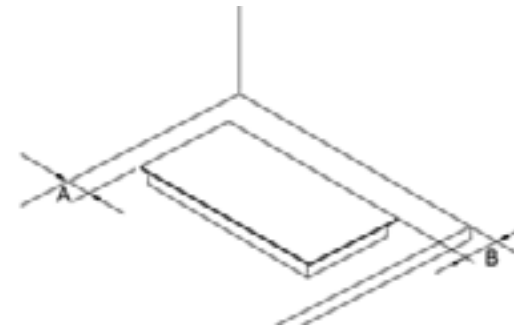
Đảm bảo độ dày của bề mặt bếp ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bếp để tránh bị biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt.

Dưới đây là hình minh họa:



A	B	C	D	E	F
Tối thiểu 380mm	Tối thiểu 680mm	Tối thiểu 110mm	Tối thiểu 110mm	Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 50mm

The hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

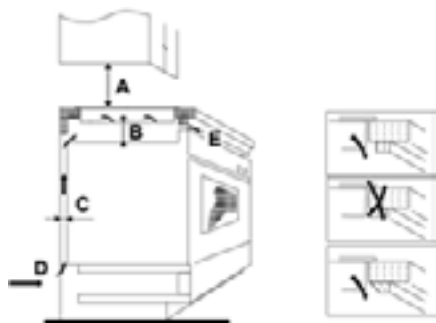


A	B
Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 50mm

⚠️ Hãy đảm bảo bếp thông gió tốt, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị chặn trong mọi trường hợp. Đảm bảo bếp trong trạng thái hoạt động tốt. Dưới đây là hình minh họa

LƯU Ý

Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt bếp và tủ bếp phía trên là 760mm.



A	B	C	D	E
Tối thiểu 760mm	Tối thiểu 110mm	Tối thiểu 30mm	Lỗ hút khí	Lỗ thoát khí 10 mm

Thận trọng

Bếp từ phải do nhân viên hoặc kỹ thuật viên đủ trình độ lắp đặt. Chúng tôi có các chuyên gia sẵn sàng giúp đỡ bạn. Vui lòng không được tự ý lắp đặt.

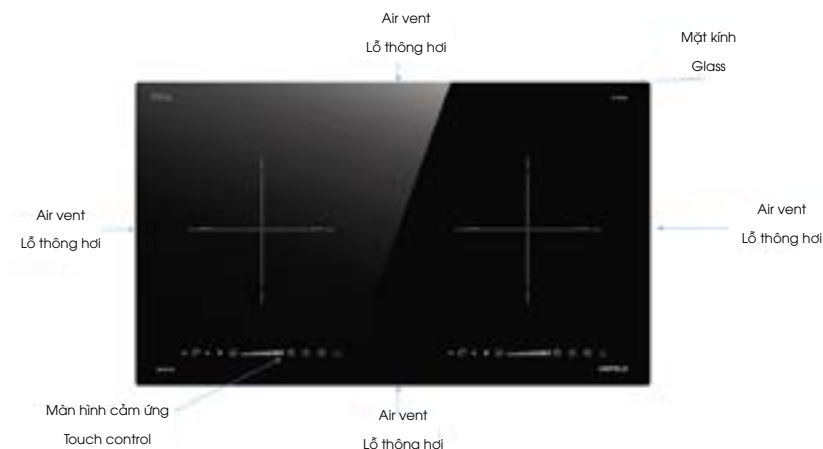
1. Không được gắn bếp từ với thiết bị làm mát, máy rửa bát và máy sấy thùng quay.
2. Phải lắp đặt bếp từ sao cho đảm bảo khả năng tỏa nhiệt tốt để bếp từ hoạt động an toàn.
3. Tường và khu vực chịu nhiệt từ phía trên bề mặt bếp phải chịu được nhiệt.
4. Để tránh hư hỏng, bề mặt bếp và keo dính phải chịu được nhiệt.
5. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

Kết nối bếp từ với nguồn điện chính

Phải kết nối nguồn điện theo tiêu chuẩn liên quan hoặc cầu dao một cực.

1. Nếu dây điện bị hỏng hoặc cần thay thế thì việc sửa/thay dây điện phải do kỹ thuật viên thực hiện với các công cụ thích hợp để tránh tai nạn.
2. Người lắp đặt phải đảm bảo rằng thiết bị điện được kết nối chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.
3. Không được uốn cong hoặc chèn ép dây điện.
4. Phải kiểm tra dây điện thường xuyên và việc thay dây điện phải do người đủ chuyên môn thực hiện.

CẤU TẠO



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	BẾP TỪ 2 VÙNG NẤU
Mã số	536.61.736/HC-I3732A
Điện áp định mức	220V-240V~
Tần số định mức	50-60Hz
Công suất định	4000W
Tiêu chuẩn chống giật điện	Class I
Khối lượng tịnh	8.02kg

TÍNH NĂNG

Trong khi vùng nấu nóng lên, nhiệt ở vùng nấu của bếp từ được tạo ra ở mặt dưới của dụng cụ nấu. Bản thân bếp từ không nóng lên mà bếp sẽ nóng lên khi thức ăn được làm nóng trên chảo và nhiệt từ chảo truyền vào bếp. (Giả nhiệt ngược).

Điều này là do một trường năng lượng chỉ tạo ra nhiệt trong các vật liệu dẫn từ, ví dụ như chảo bằng sắt. Trong các vật liệu khác như sứ, thủy tinh hoặc gốm, trường năng lượng không thể tạo ra bất kỳ sự gia nhiệt nào.

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với bếp từ:

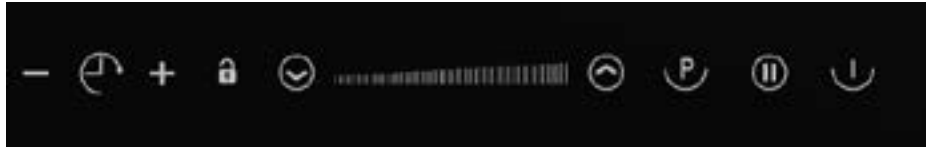
1. Dụng cụ nấu phù hợp gồm có nồi và chảo có đế bằng thép hoặc gang. Bạn có thể nhận biết những dụng cụ nấu này bằng cách xem nhãn dán trên chảo hoặc xem đáy chảo có gắn nam châm hay không.
2. Dụng cụ nấu nướng làm từ các loại kim loại không nhiễm từ như nhôm, đồng, inox và các loại nồi phi kim loại làm bằng sứ, thủy tinh, gốm, nhựa, v.v., không phù hợp với bếp từ.

3. Chảo đế mỏng phù hợp với bếp từ hơn là chảo đế dày. Chảo có đế dày không thể phản ứng kịp với những thay đổi cài đặt trong thời gian quá ngắn (thời gian làm nóng trước ngắn, rán vàng nhanh và có thể kiểm soát).

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu phù hợp với kích thước của bếp. Đây là cách duy nhất để đảm bảo bếp từ hoạt động hoàn hảo. Đáy chảo không được cong vênh mà phải phẳng. Đường kính của dụng cụ nấu phải không nhỏ hơn 12cm để đảm bảo trường năng lượng hoạt động hiệu quả. Không sử dụng chảo có đường kính quá 26cm.

CHỨC NĂNG TRÊN BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Bếp từ



Bề mặt vận hành: Đèn LED digital 4 số, đèn báo LED và nút chức năng. Các chức năng: Hiện mức công suất, Hẹn giờ, Nhiệt độ, Điều chỉnh mức công suất và Khóa.

CÁCH VẬN HÀNH

1. Bật nguồn

Đặt nồi phù hợp lên vùng nấu của bếp và cắm dây nguồn vào ổ cắm điện phù hợp, khi có âm báo, tất cả đèn LED báo sáng một lần và đèn LED hiển thị " ", lúc này, bếp từ đã được bật nguồn.

2. Bật bếp

- 1) Sau khi bật nguồn, nhấn nút "ON/OFF", khi đèn LED hiển thị "ON", bếp từ đã sẵn sàng hoạt động.
- 2) Sau khi bật nguồn, hãy nhấn nút công suất phù hợp để bắt đầu sử dụng bếp.

3. Tắt bếp

Khi đã bật bếp hoặc bếp đang hoạt động, hãy nhấn nút "ON/OFF", bếp từ sẽ ngừng hoạt động và trở về trạng thái bật nguồn.

4. Chức năng hẹn giờ

- 1) Thời gian hẹn giờ là từ 1 phút đến 3 giờ.
- 2) Trong khi bếp hoạt động, nhấn nút "Timer" (Hẹn giờ) một lần, đèn LED sẽ hiển thị "00:00". Nhấn "-" / "+" để tăng hoặc giảm thời gian. Bộ hẹn giờ sẽ tự động xác nhận sau khi bạn đặt thời gian 5 giây. Bếp sẽ bật chế độ đếm ngược và tự động tắt khi hết giờ.

3) Khi bếp đang trong chế độ hẹn giờ, hãy nhấn nút "Timer" (Hẹn giờ), đèn LED sẽ hiển thị lượng thời gian còn lại và có thể đặt lại bộ hẹn giờ

4) Hãy nhấn nút "Timer" (Hẹn giờ) một lần nữa để hủy chức năng hẹn giờ.

5. Chức năng điều chỉnh công suất

- 1) Khi bật bếp, hãy nhấn chọn bất kỳ mức công suất nào để bếp hoạt động, đèn LED sẽ hiển thị mức công suất đó.
- 2) Khi bếp hoạt động, nhấn "+/-" hoặc trượt nút để điều chỉnh mức công suất 1-8.

Chức năng nấu siêu tốc

- 1) Nhấn "P" một lần khi bếp hoạt động để nấu siêu tốc, đèn LED sẽ hiển thị "P". Đèn báo nấu siêu tốc sẽ bật sáng.
- 2) Nhấn "P" một lần nữa để bếp trở về trạng thái làm việc bình thường. Thời gian mặc định là 5 phút, sau đó bếp sẽ quay lại trạng thái hoạt động trước đó.

Chức năng tạm dừng

Nhấn " " một lần khi bếp hoạt động để bật chế độ tạm dừng, bếp sẽ dừng hoạt động và màn hình hiển thị sẽ không thay đổi, đèn báo tạm dừng " " sẽ bật sáng. Nhấn "tạm dừng" một lần nữa để bếp tiếp tục hoạt động. Nếu người dùng không hủy chức năng tạm dừng trong vòng 60 giây, bếp từ sẽ tự động tắt và chuyển sang trạng thái bật nguồn.

6. Chức năng khóa

- 1) Khi đã bật nguồn hoặc bếp đang hoạt động, hãy nhấn phím "lock" (khóa), đèn báo khóa sẽ bật sáng. Khi bếp đang hoạt động, bếp từ sẽ khóa bảng điều khiển ngoại trừ nút On/Off.
- 2) Khi thực hiện bất kỳ thao tác nào, đèn LED sẽ hiển thị "LOC" trong 5 giây, sau đó hiển thị như lúc đầu. Tắt bếp theo bất cứ cách nào cũng sẽ hủy chức năng khóa.
- 3) Hãy nhấn nút "lock" một lần nữa, đèn báo khóa sẽ biến mất và bảng điều khiển sẽ được mở khóa.

6. Chức năng khóa

- 1) Khi đã bật nguồn hoặc bếp đang hoạt động, hãy nhấn phím "lock" (khóa), đèn báo khóa sẽ bật sáng. Khi bếp đang hoạt động, bếp từ sẽ khóa bảng điều khiển ngoại trừ nút On/Off.
- 2) Khi thực hiện bất kỳ thao tác nào, đèn LED sẽ hiển thị "LOC" trong 5 giây, sau đó hiển thị như lúc đầu. Tắt bếp theo bất cứ cách nào cũng sẽ hủy chức năng khóa.
- 3) Hãy nhấn nút "lock" một lần nữa, đèn báo khóa sẽ biến mất và bảng điều khiển sẽ được mở khóa.

7. Quạt vẫn hoạt động

Khi tắt bếp, quạt sẽ vẫn hoạt động nếu nhiệt độ IGBT cao hơn khoảng 52° C và ngừng hoạt động nếu nhiệt độ IGBT thấp hơn khoảng 50° C. Khi tắt bếp, quạt sẽ vẫn hoạt động nếu nhiệt độ đáy nồi cao hơn khoảng 150° C và ngừng hoạt động nếu nhiệt độ đáy nồi thấp hơn khoảng 148° C

8. Tự động tắt bếp khi không sử dụng trong 2 tiếng

Trong khi hoạt động, bếp sẽ tự động tắt nếu không được sử dụng sau 2 giờ trừ khi được đặt chế độ hẹn giờ và thiết lập trước.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Tắt bếp từ bằng cách nhấn "On/Off" và đợi cho đến khi đèn tắt. Sau khi bếp từ đã tắt, hãy rút dây nguồn đúng cách.
2. Chờ một lúc và để bếp từ nguội đi.
3. Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ hoặc nước rửa bát cùng giẻ mềm để lau sạch bụi bẩn.
4. Không làm sạch bếp từ dưới vòi nước chảy hoặc nhúng bếp từ vào nước vì nước sẽ vào bên trong và làm hỏng bếp từ.
5. Luôn đảm bảo rằng mặt bếp và nồi/chảo sạch trước khi nấu vì chất bẩn từ nồi/chảo có thể bám vào mặt bếp và khiến mặt bếp đổi màu.
6. Bạn có thể dùng máy hút bụi để hút bụi bẩn hoặc dùng bông lau phần bụi bẩn dính dầu để làm sạch lỗ khí.
7. Có thể sử dụng bàn chải đánh răng với ít xà phòng để làm sạch bề mặt bếp từ, miễn là chà nhẹ nhàng trên mặt bếp.
8. Không sử dụng các chất mài mòn hoặc chất tẩy rửa mạnh vì các chất đó có thể gây phản ứng hóa học.
9. Sau khi đã lau sạch bụi bẩn, hãy sử dụng giẻ mềm và khô để lau khô bếp từ.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Đèn báo nguồn không bật sáng	Chưa nối dây nguồn	Hãy đảm bảo đã cắm phích cắm vào ổ điện
Tự ngắt nguồn	1. Linh kiện quá nóng 2. Không sử dụng trong vòng hai giờ	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa nếu bếp từ không hoạt động
Đèn LED hiển thị U	1. Không có nồi 2. Nồi quá nhỏ	Hãy đặt nồi phù hợp lên bề mặt bếp từ
Đèn LED hiển thị E1	Chống điện áp cao	Hãy đảm bảo 80V < điện áp <270V, tốt nhất là 220V-240V.
Đèn LED hiển thị E2	Chống điện áp thấp	Hãy đảm bảo 80V < điện áp <270V, tốt nhất là 220V-240V.
Đèn LED hiển thị E3	Chống quá nhiệt	Khởi động lại sau khi bếp nguội đi
Đèn LED hiển thị F5	Cảm biến nhiệt độ bị hở mạch	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
Đèn LED hiển thị F9	Cảm biến nhiệt độ bị đoản mạch	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
FA	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
F3	IGBT bị hở mạch	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
F4	IGBT bị đoản mạch	Hãy khởi động lại bếp từ hoặc mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
Đèn LED hiển thị E5	IGBT bị quá nhiệt	Vui lòng kiểm tra xem lỗ hút khí và lỗ thoát khí của bếp từ có bị chặn không. Nếu lỗ khí không có vấn đề, vui lòng mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa
FB/FC	Lỗi giao tiếp giữa bảng điều khiển và bo mạch chính	Vui lòng mang bếp từ đến trung tâm sửa chữa để kiểm tra và sửa chữa

LƯU Ý

Nếu không thể khắc phục được lỗi, vui lòng không tự tháo bếp từ mà hãy mang bếp đến trung tâm sửa chữa để sửa chữa. Nếu bạn tự tháo thiết bị, chúng tôi có quyền coi việc bảo hành là không hợp lệ. Người sử dụng cũng sẽ phải tự chịu những rủi ro hoặc tai nạn khác do hành động này.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

