

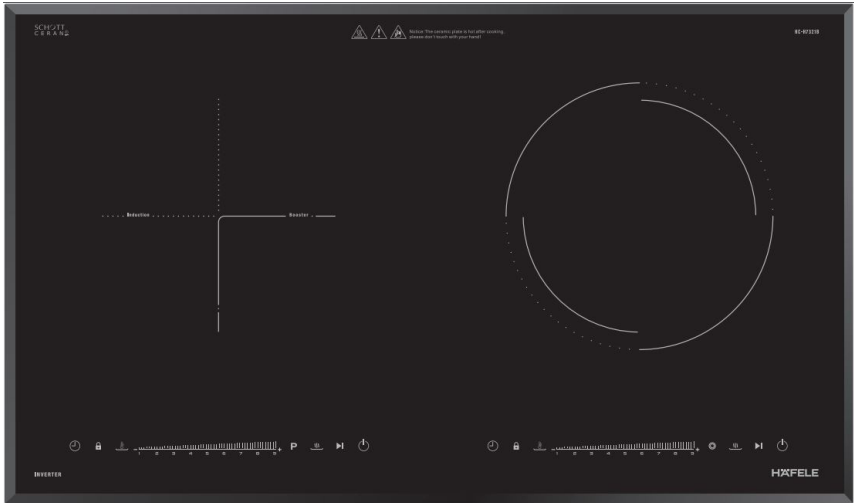
User manual



Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: : 2 ZONES HYBRID HOB HC-H7321B
Product Applied: 536.61.856

INSTRUCTION MANUAL



Note: Before use please read this manual carefully.

Thanks for using our product. 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.

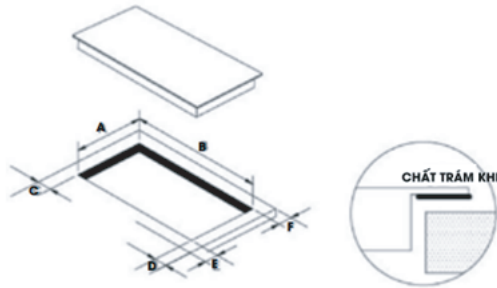
SAFETY PERCAUTIONS

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-heatresistant 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

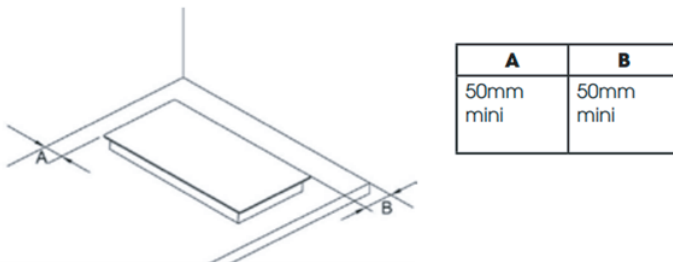
Selection of Installation Equipment

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 heatresistant 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

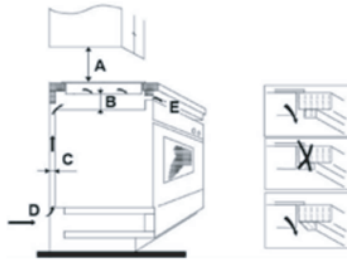
The hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



! 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

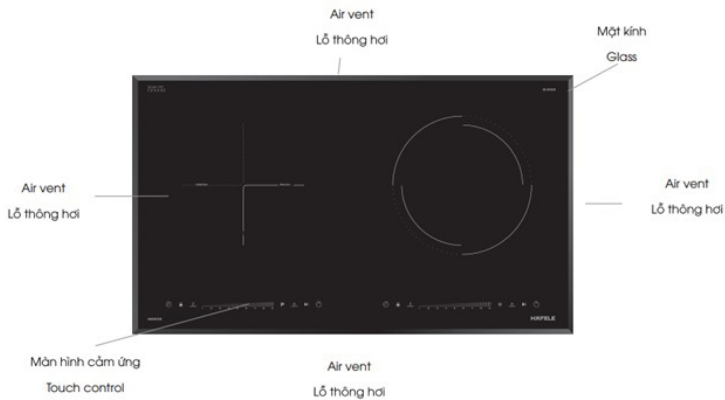
1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation 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	HYBRID HOB 2 ZONES
Model No.	536.61.856/HC-H7321B
Rated Voltage	AC 220 – 240V
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	4400W
Production against electric shock	Class I
Net Weight	8.05kg

FEATURES

Induction cooker

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, such as aluminum, 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

Infrared cooker

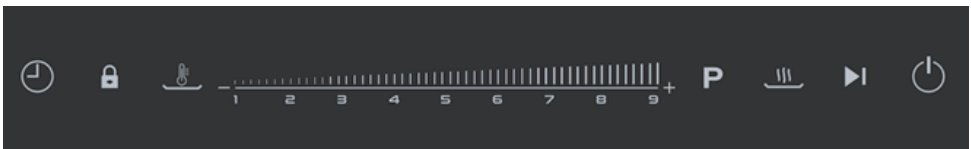
1. The infrared cooker hob can heat up directly without cookware, infrared cooker can use all kinds of heat resistant material pots,

2. Only use cookware that is suitable for the size of the hob. This is the only way to ensure that the 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

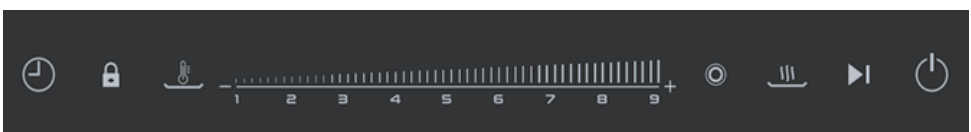


2) Operation Surface: Four-Digital LED, LED Display Indicator, Function button.

Functions: Timer, Lock, Warm, Power levels adjustment, Boost, Power-/Temperature switch, Pause, ON/OFF

2. Infrared cooker

1) Function Distribution Illustration



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

Functions: Timer, Lock, Warm, Power levels adjustment, Sing/ double rings switch, Power/Temperature switch, Pause, ON/OFF

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 99 minutes.

2) During working, press "Timer" button once, the LED shows "00:00". Press "-" / "+", or slide the button operation sensor from level 9 to level 1/ or level 1 to level 9

"", 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:

+ Slider touch operate the button "" to adjust power level from 1 to 9


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 "LO" for 5 seconds, then shows original info. Switch off in any way will cancel lock function.

7. Warm Function

In the standby state, you can enter the warm function, the default temperature is 60°C and can't adjust, you can press the warm key when the power stage is working to enter the heat preservation.

8. Pause Function

Press "  " once in working to enter into pause mode, the LED shows "STOP", 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.

9. Swith Function

Power/Temperature switch key

10. Booster Function

- 1) Press "P" once in working to boost fire, LED shows "PP". 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.

11. Fan Keeps Working





When switch off, fan keeps working when IGBT temperature is higher than around 65°C and stops working when IGBT temperature is lower than around 60°C.

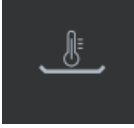
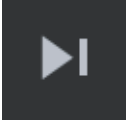

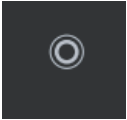
When switch off, fan keeps working when pot bottom temperature is higher than around 120°C and stops working when pot bottom temperature is lower than around 110°C. If the machine keep working, the fan keep working, when the machine stop working, the fan keep working at least 5 mins.

12. 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.

FUNCTION INSTRUCTION

Function	Working process
SWITCH FUNCTION (Power) 	<ol style="list-style-type: none"> In the standby state, press the switch function button and the machine will enter into power in the 1st stage. You can adjust the stages whatever the higher one or the lower one easily, as well as slide or press the stage one by one. The maximum can be adjusted to 9 stage, and the minimum is adjusted to 1st stage. The power range is 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 1900W, 2000W. Press the timer button during work to set the time, the setting range is: "01-99" minutes. The power can be adjusted in the countdown state of the timing The right infrared hob default setting is enter into the 1st stage, with double rings heating, it shows 1 or = alternately.
SWITCH FUNCTION (Temperature) 	<ol style="list-style-type: none"> Press the switch function button to switch to show temperature, the default setting is 60°C. For the left induction hob range is 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, the right infrared hob range is 65°C, 150°C, 250°C, 300°C, 350°C, 400°C, 450°C, 500°C, 570°C. Showing temperature CANNOT use booster function. Press the timer button during work to set the time, the setting range is: "01-99" minutes. The power can be adjusted in the countdown state of the timing.
Timer 	<p>Press the timing button when you need a timing setting during the appliance working. The 4-digit digital displaying 00 can be adjusted by 1 stage down and 9 stage up to adjust the time. Short press and long press timer + increase or decrease 1 minute. After the time is set, it will enter the timer countdown Status, the display shows the timing furnace head countdown time and the gear alternately. The timing range is 01-99 minutes.</p>
Lock 	<ol style="list-style-type: none"> Press and hold the lock button for 2 seconds while the power is on, the machine will be locked, and the four-digit digital screen will display "LO". Pressing other keys is invalid at this time. Press and hold the lock button for 2 seconds during work to lock the working state of the machine. The middle two digits of the four-digit digital tube will display "LO". Pressing other keys after locking is invalid (except the switch key) In the locked state, press and hold the lock button for 2 seconds to exit the lock. After locking, if you don't press the button, the button will not display "LO", if you press the button, it will display "LO".

<p>Warm</p> 	<p>In the standby or working state, press the "Warm" button to enter the keep warm function, the default temperature is 60°C and can't adjust for the left induction hob, for right infrared hob keep warm the default temperature is 60°C, can't adjust and depends on the materials of pot. When use this function, the four-digit digital meter displays "60C" and the warm light is on.</p>	
<p>Pause</p> 	<p>When press Pause button, the machine will stop working, the time also will stop, the display will show "STOP". When press this Pause again, it will work again. When we press pause function and didn't operate the machine in 60 seconds, it will be shut off automatically.</p>	
<p>Booster /Double rings</p>  	<p>For left induction hob, the booster stage can only be used in the power function, while it's not workable when the appliance is working under the warm function. When the power stage enters the P stage, it will exist the P stage and return to the original power stage after 5 minutes.</p> <p>For right infrared hob, when open this hob, the default setting is use double rings to heat, it shows power stage or = alternately. When you press this button again, it will cancel the double ring.</p>	
<p>High temperature alert of infrared cooker</p>	<p>Working time</p>	<p>High temperature alert time</p>
	<p>Within 1min</p>	<p>High temperature alert for 5mins</p>
	<p>Between 1min to 5mins</p>	<p>High temperature alert for 15mins</p>
	<p>Between 5mins to 10 mins</p>	<p>High temperature alert for 25mins</p>
	<p>Above 10mins</p>	<p>High temperature alert for 40min</p>
<p>Overflow function</p>	<p>In the shutdown state or during working, if there is water spilling to the crystal board and the area of the water covers more than 3 buttons [including 3 buttons], the appliance will shut down by itself within 10 seconds and reports 3 beeps.</p>	

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.
10. Please keep the machine clean. When not in use for a long time, please wrap it in a plastic bag and store it in a cool, dry and noisy place.

TROUBLESHOOTING

Error	Reasons	Measure
No power	<ol style="list-style-type: none"> 1. The power cord is not plugged in properly 2. Sockets and leads are intact or not 3. The home power supply is energized or not 	Exclude after inspection
Can't turn on after booting	Inspect whether there is any water on the surface or not	Wipe dry before using
Stop heating suddenly during working	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect whether the surrounding temperature high or not 2. Inspect whether the suction and the exhaust vent are blocked or not 3. Inspect whether there is a timing 4. Inspect whether the appliances has been working over 2 hours continuously 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Move the appliance to a place with lower temperature 2. Drain the blockage out 3. Normal 4. Normal
The appliance can be turned on but not heating when it is power-on	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inspect whether the appliance is in the appointment state or not 2. Inspect whether the circuit board is damaged or not 3. Inspect whether the temperature of the warm surface is too high or not 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normal 2. Have it repaired in the authorized store 3. Turn it on again after a few moments
Not heating	<ol style="list-style-type: none"> 1. There is no pot on the surface 2. The pot is not suitable 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place a suitable pot on the heating unit 2. Replace with suitable pots

ERROR CODE

Code	Reasons
U	No pot or not suitable pot protection
E1	Over-voltage protection
E2	Low-voltage protection
E3	Surface over temperature protection
E5	IGBT over temperature protection
F3	IGBT sensor disconnecting protection
F4	IGBT short circuit protection
F5	Sensor disconnecting protection
F9	Sensor short circuit protection
FA	Sensor failure protection
FB/FC	Display board communicate fault



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

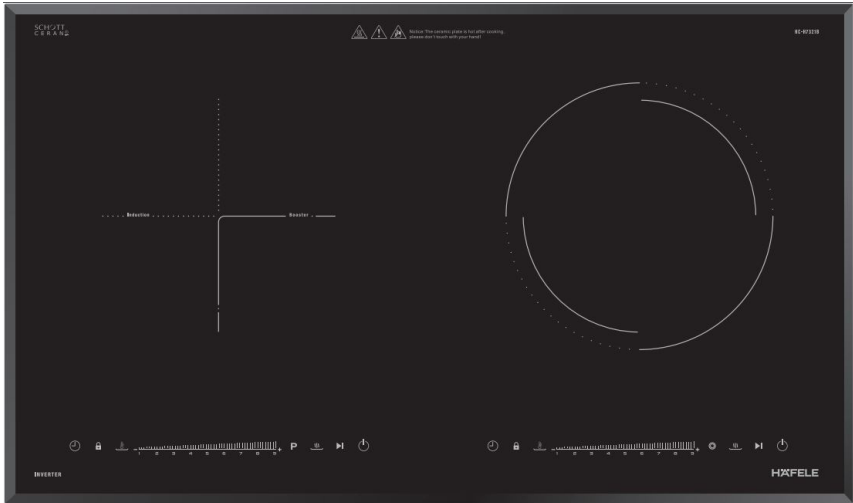
Vietnamese



Quét Mã Để Đăng Ký Bảo Hành &
Chính Sách Bảo Hành

Tên sản phẩm: BẾP TỪ KẾT HỢP ĐIỆN 2 VÙNG NẤU HC-H7321B
Mã sản phẩm áp dụng: 536.61.856

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



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

Cảm ơn bạn đã sử dụng sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng và vui lòng 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 cần 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 khi dây cắm bị hỏng hoặc phích cắm điện không vừa với ổ cắm một cách an toàn.
4. Không tự sửa đổi các bộ phận hoặc sửa chữa bếp.
5. Không sử dụng bếp gần ngọn lửa hoặc nơi ẩm ướt.
6. Không đặt trên bề mặt không ổn định.
7. Không di chuyển bếp khi có nồi hoặc chảo trên đó.
8. Không làm nóng nồi rỗng hoặc nồi quá nóng.
9. Không sử dụng bếp trên thảm hoặc khăn trải bàn (vinyl) hoặc bất kỳ vật phẩm chịu nhiệt thấp nào khác.
10. Không đặt một tờ giấy giữa nồi hoặc chảo với thiết bị. Giấy có thể bị cháy.
11. Không bịt lỗ hút gió hoặc thoát khí.
12. Không chạm vào mặt trên ngay sau khi lấy nồi hoặc chảo ra, vì mặt trên vẫn còn rất nóng.
13. Không đặt bếp gần các vật từ tính như: đài, ti vi, thẻ ngân hàng tự động và băng cassette.
14. Dây nguồn phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên có chuyên môn.
15. Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
16. Thiết bị không được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn.
17. Giám sát và không để trẻ em đùa nghịch với thiết bị
18. Nếu bề mặt trên của bếp điện làm bằng thủy tinh-gốm hoặc vật liệu tương tự và bảo vệ các bộ phận mang điện, **CẢNH BÁO**: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
19. Chỉ sử dụng trong gia đình.
20. Không được đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trong đĩa hâm vì các vật dụng này có thể nóng lên.

LẮP ĐẶT

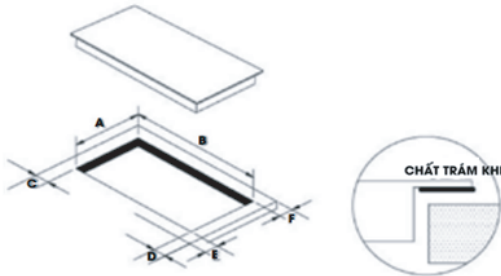
Lựa chọn thiết bị lắp đặt

Cắt bề mặt làm việc theo kích thước hiển thị trong bản vẽ.

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

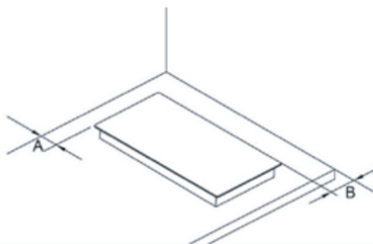
Đảm bảo độ dày của bề mặt bếp ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bếp để tránh biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt.

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

Bếp có thể được sử dụng trên mặt bàn của tủ. Bếp gồm nên được đặt nằm ngang. Như hình dưới đây:

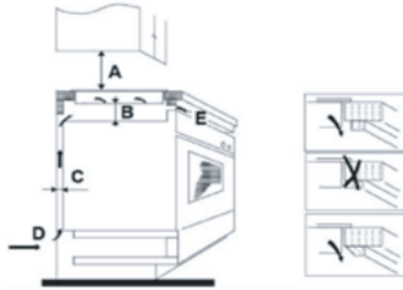


A	B
Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 50mm

! Hãy đảm bảo bếp được thông gió tốt và lỗ hút và lỗ thoát khí không bị chặn trong mọi trường hợp. Đảm bảo bếp trong trạng thái hoạt động tốt. Như hình minh họa dưới đây:

CHÚ 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

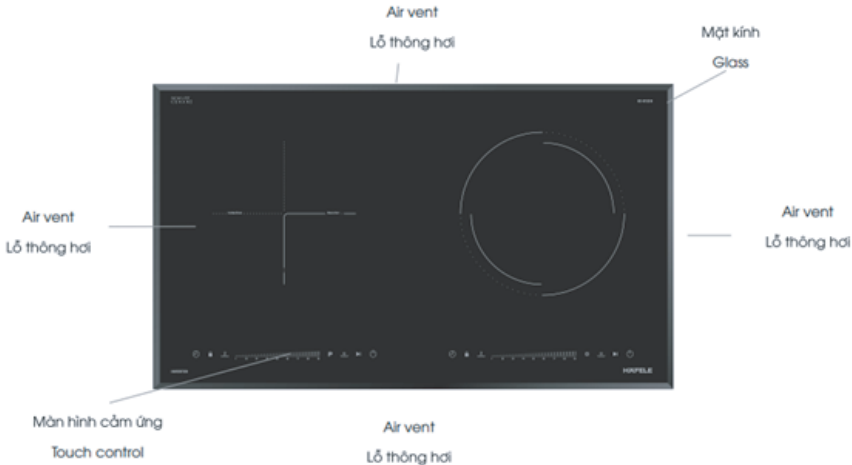
1. Bếp phải được lắp đặt bởi nhân viên hoặc kỹ thuật viên có đủ trình độ. Chúng tôi có các chuyên gia sẵn sàng giúp đỡ bạn. Xin vui lòng không bao giờ tự ý lắp đặt.
2. Bếp không được gắn với thiết bị làm mát, máy rửa bát và máy sấy thùng quay.
3. Bếp phải được lắp đặt sao cho đảm bảo khả năng tỏa nhiệt tốt, để bếp hoạt động an toàn.
4. Tường và khu vực chịu nhiệt từ phía trên bề mặt bếp phải chịu được nhiệt,
5. Để tránh mọi hư hỏng, bề mặt bếp và keo dính phải chịu được nhiệt
6. Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

KẾT NỐI BẾP 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 được thực hiện bởi kỹ thuật viên chuyên môn bằng 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 về 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 kỹ thuật thực hiện.

CẤU TẠO



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	BẾ TỪ KẾT HỢP ĐIỆN 2 VÙNG NẤU
Mã số	536.61.856/HC-H7321B
Điện áp định mức	AC 220 – 240V
Tần số định mức	50/60Hz
Công suất định mức	4400W
Tiêu chuẩn chống giật điện	Class I
Khối lượng tịnh	8.05kg

TÍNH NĂNG

Vùng nấu từ

Bếp điện cảm ứng từ, nhiệt được tạo ra trong đáy của dụng cụ nấu. Bản thân bếp nấu ăn không nóng lên; nó trở nên nóng khi thức ăn được hâm nóng trên nó trong chảo và nhiệt từ chảo truyền ngược lại lên mặt bếp. (Làm nóng ngược).

Điều này được gây ra bởi một trường năng lượng chỉ tạo ra nhiệt trong các vật liệu dẫn điện từ tính, chẳng hạn như chảo làm bằng sắt, Trong các vật liệu khác, chẳng hạn như sứ, thủy tinh hoặc gốm, trường năng lượng không thể tạo ra bất kỳ hiệu ứng nhiệt nào.

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

1. Dụng cụ nấu nướng phù hợp bao gồm nồi và chảo có đế làm bằng thép hoặc gang. Bạn có thể xác định những thứ này bằng cách xem nhãn dán trên chảo hoặc xem đáy chảo có gắn nam châm được hay không

2. Dụng cụ nấu nướng làm từ các loại kim loại không nhiễm từ tính như nhôm, đồng, inox các các loại nồi phi kim loại làm bằng sứ, thủy tinh, gốm, nhựa, v.v., không phù hợp với bếp từ.

3. Đế chảo mỏng phù hợp với bếp từ hơn 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 rằng bếp từ hoạt động hoàn hảo. Đáy chảo không được cong vênh mà phải bằng phẳng. Đường kính 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.

Vùng nấu hồng ngoại

1. Bếp hồng ngoại đun nóng trực tiếp không cần qua hiện tượng cảm ứng điện từ làm nóng đáy nồi, bếp hồng ngoại sử dụng được các loại xoong nồi có chất liệu chịu nhiệt,

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

CHỨC NĂNG TRÊN BẢNG ĐIỀU KHIỂN

1. Vùng nấu từ

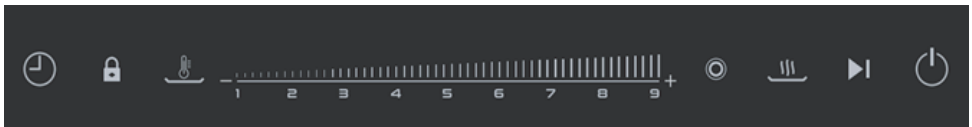
1) Hình minh hoạt các chức năng



2) Bề mặt vận hành: Đèn LED digital 4 số, đèn báo LED, Nút chức năng. Các chức năng: Hẹn giờ, Khóa trẻ em, Giữ Ấm, Điều chỉnh các mức công suất, Tăng tốc, Chuyển đổi Công suất/Nhiệt độ, Tạm dừng, BẬT/TẮT

2. Vùng nấu hồng ngoại

1) Hình minh hoạt các chức năng



2) Bề mặt hoạt động: Đèn LED digital 4 số, đèn báo LED, Nút chức năng.

Các chức năng: Hẹn giờ, Khóa trẻ em, Giữ Ấm, Điều chỉnh các mức công suất, Chuyển đổi đơn/đôi vòng nhiệt, Chuyển đổi Công suất/Nhiệt độ, Tạm dừng, BẬT/TẮT

CÁCH VẬN HÀNH

1. Bật nguồn

Đặt nồi phù hợp lên vùng nấu của bếp và kết nối dây nguồn của bếp vào ổ cắm điện phù hợp, khi có âm báo, tất cả đèn LED báo sáng 1 lần và đèn LED hiển thị “----”, lúc này, bếp đã được bật nguồn.

2. Bật bếp

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

3. Tắt bếp

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

4. Chức năng hẹn giờ

- 1) Thời gian hẹn giờ từ 1 phút đến 99 phút.
- 2) Trong khi bếp hoạt động, nhấn nút “Timer” (Hẹn giờ) một lần, đèn LED hiển thị “00:00”. Nhấn “-” / “+” hay trượt thanh cảm ứng vận hành nút từ mức 9 về mức 1/ hoặc mức 1 tới mức 9


”  “, để giảm hoặc tăng 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 trong chế độ hẹn giờ, nhấn nút “Timer” (Hẹn giờ), đèn LED sẽ hiển thị thời gian còn lại, đồng thời 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 bất kỳ mức công suất nào để bắt đầu hoạt động, đèn LED hiển thị mức công suất đó.

2) Khi bếp hoạt động:

+ Thanh trượt cảm ứng vận hành nút ”  ” để điều chỉnh mức công suất từ 1 đến 9


6. Chức năng khóa


- 1) Khi đã bật nguồn hoặc bếp đang hoạt động, nhấn nút "Lock" (Khoá), đèn báo sẽ bật sáng. Khi bếp đang hoạt động, bếp sẽ bị khóa bằng điều khiển ngoại trừ nút "ON/OFF" (Bật/Tắt).
- 2) Bất kỳ hoạt động nào, đèn LED hiển thị "LO" trong 5 giây, sau đó hiển thị thông tin ban đầu. Tắt theo bất kỳ cách nào sẽ hủy chức năng khóa.
- 3) Nhấn lại nút "Lock" (Khoá) một lần nữa, đèn báo khóa sẽ biến mất và bảng điều khiển sẽ được mở khóa.

7. Chức năng giữ ấm

Ở trạng đang hoạt động, bạn có thể chọn chức năng giữ ấm, Nhiệt độ mặc định là 60°C và không thể điều chỉnh, bạn có thể nhấn phím giữ ấm khi giai đoạn bếp đang hoạt động để chọn chế độ bảo quản nhiệt (giữ ấm).

8. Chức năng tạm dừng

Nhấn " " một lần khi đang làm việc để chuyển sang chế độ tạm dừng, đèn LED hiển thị "STOP", ngừng hoạt động, đèn LED báo tạm dừng luôn sáng.

Nhấn " " một lần nữa để bếp tiếp tục làm việc. Nếu người dùng không hủy tạm dừng trong vòng 60 giây, bếp sẽ tự động tắt.

9. Chức năng Chuyển đổi Công suất/Nhiệt độ

Phím chuyển đổi công suất/nhiệt độ, nhấn để thay đổi đèn LED hiển thị mức công suất/ nhiệt độ.

10. Chức năng tăng cường

- 1) Nhấn "P" một lần để tăng cường công suất, đèn LED hiển thị "PP". Đèn LED báo chế độ tăng cường liên tục bật.
- 2) Nhấn "P" lần nữa để quay lại tình trạng hoạt động ban đầu. Cài đặt mặc định là 5 phút, sau đó bếp sẽ quay lại tình trạng mức công suất làm việc trước đó.





11. Quạt vẫn hoạt động

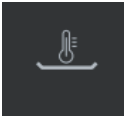
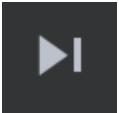

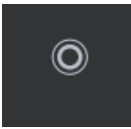
Khi tắt bếp, quạt sẽ vẫn hoạt động nếu nhiệt độ IGBT cao hơn khoảng 65°C và ngừng hoạt động khi nhiệt độ IGBT thấp hơn khoảng 60°C. Khi tắt bếp, quạt sẽ vẫn hoạt động khi nhiệt độ đáy nồi cao hơn khoảng 120°C và ngừng hoạt động khi nhiệt độ đáy nồi thấp hơn khoảng 110°C. Nếu máy tiếp tục hoạt động thì quạt tiếp tục hoạt động, khi máy ngừng hoạt động thì quạt tiếp tục hoạt động ít nhất 5 phút rồi sẽ tắt.

12. Tự động tắt khi không hoạt động trong 2 giờ

Trong khi hoạt động, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ, trừ khi được đặt ở chế độ hẹn giờ và thiết lập trước.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG

Chức năng	Quá trình làm việc
Chuyển đổi công suất 	<ol style="list-style-type: none"> Ở trạng thái chờ, nhấn nút chức năng chuyển đổi và máy sẽ bắt đầu hoạt động ở giai đoạn 1. Bạn có thể dễ dàng điều chỉnh các giai đoạn, cao hơn hoặc thấp hơn, cũng như trượt hoặc nhấn từng giai đoạn một. Tối đa có thể được điều chỉnh thành 9 giai đoạn và tối thiểu được điều chỉnh thành giai đoạn 1. Các dải công suất là 600W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W, 1900W, 2000W. Nhấn nút hẹn giờ trong khi bếp làm việc để đặt thời gian, phạm vi cài đặt là:"01-99" phút. Công suất có thể được điều chỉnh ở trạng thái thời gian đang được đếm ngược. Cài đặt mặc định của vùng nấu hồng ngoại bên phải được đưa vào giai đoạn 1, với hai vòng đốt nóng, nó hiển thị 1 hoặc = luân phiên.
Chuyển đổi nhiệt độ 	<ol style="list-style-type: none"> Nhấn nút chức năng chuyển đổi để chuyển sang hiển thị nhiệt độ, cài đặt mặc định là 60°C. Đối với vùng nấu bếp từ bên trái, dải nhiệt độ là 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C ,220°C, Vùng nấu bếp hồng ngoại bên phải, dải nhiệt độ hồng ngoại là 65°C, 150°C, 250°C, 300°C, 350°C, 400°C, 450°C, 500°C, 570°C. Ở chức năng chuyển đổi nhiệt độ: KHÔNG THỂ sử dụng chức năng tăng cường. Nhấn nút hẹn giờ trong khi bếp làm việc để đặt thời gian, phạm vi cài đặt là:"01-99" phút. Công suất có thể được điều chỉnh ở trạng thái thời gian đang được đếm ngược.
Hẹn giờ 	<p>Nhấn nút hẹn giờ khi bạn cần cài đặt hẹn giờ trong khi bếp đang hoạt động. Đèn LED digital 4 số hiển thị "00", có thể được điều chỉnh bằng cách giảm khi nhấn mức 1 và tăng khi nhấn mức 9 để điều chỉnh thời gian hẹn giờ. Bấm nhanh hẹn giờ bằng cách bấm và giữ lâu + để tăng hoặc giảm 1 phút. Sau khi thời gian được đặt, Bếp sẽ vào trạng thái đếm ngược thời gian, Phạm vi cài đặt hẹn giờ là 01-99 phút .</p>
Khóa trẻ em 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nhấn và giữ nút khóa trong 2 giây trong khi bật nguồn, máy sẽ bị khóa và đèn LED digital 4 số sẽ hiển thị "LO". Khi đó các phím khác sẽ bị khóa vào lúc này, ngoại trừ phím "ON/OFF" (Bật/Tắt nguồn) 2. Nhấn và giữ nút khóa trong 2 giây trong khi bếp đang làm việc để khóa bếp. đèn LED digital 4 số sẽ hiển thị "LO". Khi đó các phím khác sẽ bị khóa vào lúc này, ngoại trừ phím "ON/OFF" (Bật/Tắt nguồn) 3. Ở trạng thái khóa, nhấn và giữ nút khóa trong 2 giây để thoát khỏi chế độ khóa trẻ em. 4. Sau khi bếp đang bị khóa, nếu bạn không nhấn bất kỳ nút nào cả, đèn LED digital 4 số sẽ không hiển thị "LO", nếu bạn nhấn nút, đèn LED digital 4 số sẽ hiển thị "LO".

<p>Giữ ấm</p> 	<p>Khi bếp ở trạng thái chờ hoặc làm việc, nhấn nút “Warm” (Giữ ấm) để vào chức năng Giữ ấm, nhiệt độ mặc định là 60°C và không thể điều chỉnh đối với vùng nấu từ bên trái, đối vùng nấu hồng ngoại bên phải, chức năng giữ ấm, nhiệt độ mặc định là 60°C, không thể điều chỉnh và phụ thuộc vào vật liệu của nồi. Khi sử dụng chức năng này, đèn LED digital 4 số sẽ hiển thị "60C" và đèn hiển thị chức năng giữ ấm sẽ sáng.</p>											
<p>Tạm dừng</p> 	<p>Khi nhấn nút Pause (tạm dừng), Bếp sẽ ngừng hoạt động, thời gian cũng dừng, màn hình hiển thị "STOP". Khi nhấn lại nút Pause (tạm dừng) này thì bếp sẽ hoạt động trở lại. Khi chúng ta nhấn chọn chức năng tạm dừng và không vận hành bếp trong 60 giây, bếp sẽ tự động tắt để đảm bảo an toàn.</p>											
<p>Tăng cường/ Đôi vòng nhiệt</p>  	<p>Đối với vùng nấu từ bên trái, Tăng cường công suất "P" sử dụng ở chức năng nguồn, không sử dụng được khi bếp hoạt động ở chức năng hâm "Warm". Khi bếp đang hoạt động ở chức năng tăng cường công suất "P", Bếp sẽ hoạt động liên tục ở chế độ này trong vòng 5 phút, sau đó sẽ tự động chuyển đổi về mức công suất ban đầu mà bạn đã chọn.</p> <p>Đối với vùng nấu hồng ngoại bên phải, khi chọn tính năng 2 vòng nhiệt để đốt nóng, bếp hiển thị công suất hoặc = luân phiên nhau. Khi bạn nhấn nút này một lần nữa, chức năng 2 vòng nhiệt sẽ bị huỷ, bếp sẽ hoạt động lại ở chế độ vòng nhiệt đơn.</p>											
<p>Cảnh báo nhiệt độ cao của vùng hồng ngoại</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Thời gian làm việc</th> <th>Thời gian cảnh báo nhiệt độ cao</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trong vòng 1 phút</td> <td>Cảnh báo nhiệt độ cao trong 5 phút</td> </tr> <tr> <td>Từ 1 phút đến 5 phút</td> <td>Cảnh báo nhiệt độ cao trong 15 phút</td> </tr> <tr> <td>Từ 5 phút đến 10 phút</td> <td>Cảnh báo nhiệt độ cao trong 25 phút</td> </tr> <tr> <td>Trên 10 phút</td> <td>Cảnh báo nhiệt độ cao trong 40 phút</td> </tr> </tbody> </table>	Thời gian làm việc	Thời gian cảnh báo nhiệt độ cao	Trong vòng 1 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 5 phút	Từ 1 phút đến 5 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 15 phút	Từ 5 phút đến 10 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 25 phút	Trên 10 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 40 phút	
Thời gian làm việc	Thời gian cảnh báo nhiệt độ cao											
Trong vòng 1 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 5 phút											
Từ 1 phút đến 5 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 15 phút											
Từ 5 phút đến 10 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 25 phút											
Trên 10 phút	Cảnh báo nhiệt độ cao trong 40 phút											
<p>Chức năng cảnh báo chống tràn</p>	<p>Ở trạng thái bếp đang tắt máy hoặc trong quá trình làm việc, nếu có nước tràn vào khu vực bảng điều khiển và diện tích nước bao phủ hơn 3 nút [bao gồm 3 nút], Bếp sẽ tự tắt trong vòng 10 giây và phát cảnh báo 3 tiếng bip.</p>											

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Tắt bếp bằng cách nhấn “ON/OFF” và đợi cho đến khi đèn tắt. Sau khi bếp đã tắt, hãy rút dây nguồn (hoặc tắt cầu dao điện) đúng cách.
2. Đợi một lúc và để bếp nguội đi.
3. Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ hoặc nước rửa chén cùng vải mềm để lau sạch bụi bẩn.
4. Không làm sạch bếp dưới vòi nước chảy hoặc nhúng bếp vào nước vì nước sẽ vào bên trong và làm hỏng bếp.
5. Luôn đảm bảo rằng mặt bếp và chảo/nồi sạch sẽ trước khi nấu vì chất bẩn từ chảo/nồi 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 phân 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, miễn là chà nhẹ nhàng trên mặt bếp
8. Không sử dụng chất mài mòn hoặc chất tẩy rửa mạnh vì các chất đó có thể gây phản ứng hoá học
9. Sau khi đã lau sạch bụi bẩn, hãy sử dụng giẻ mềm và khô để lau khô bếp
10. Hãy giữ máy sạch sẽ. Khi không sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng bọc nó trong một túi nhựa và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh nơi có độ ồn cao, rung động cao.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Không có điện (không nguồn)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cắm dây nguồn không đúng cách 2. Ổ cắm, dây dẫn có bị hư hỏng hay không 3. Nguồn cấp điện cho gia đình có điện hay không 	Loại trừ sau kiểm tra
Không thể bật bếp sau khi khởi động	Kiểm tra xem có nước trên bề mặt bếp hay không	Lau khô trước khi sử dụng
Bếp ngừng hoạt động đột ngột trong khi làm việc	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra nhiệt độ xung quanh có cao hay không 2. Kiểm tra đường hút và lỗ thoát khí có bị tắc hay không 3. Kiểm tra xem có cài đặt thời gian hẹn giờ tắt máy hay không 4. Kiểm tra thiết bị có hoạt động liên tục trên 2 tiếng hay không 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Di chuyển thiết bị đến nơi có nhiệt độ thấp hơn 2. Kiểm tra và xử lý thông thoáng đường hút và lỗ thoát khí 3. Bình thường 4. Bình thường
Thiết bị có thể được cấp điện nhưng không hoạt động khi nguồn được bật	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiểm tra xem thiết bị có ở trạng thái hẹn giờ hay không 2. Kiểm tra board mạch có bị hư hỏng hay không 3. Kiểm tra nhiệt độ bề mặt có quá cao hay không 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bình thường 2. Sửa chữa tại cửa hàng được ủy quyền 3. Bật lại bếp sau một lúc
Bếp không nóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Không có nồi trên bề mặt 2. Nồi không phù hợp 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đặt nồi phù hợp lên bộ phận làm nóng 2. Thay nồi cho phù hợp

MÃ LỖI

MÃ SỐ CODE	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ
U	Không có nối hoặc bảo vệ nối không phù hợp
E1	Bảo vệ điện áp cao
E2	Bảo vệ điện áp thấp
E3	Bảo vệ quá nhiệt bề mặt
E5	Bảo vệ quá nhiệt IGBT
F3	Bảo vệ ngắt kết nối cảm biến IGBT
F4	IGBT bảo vệ ngắn mạch
F5	Bảo vệ ngắt kết nối cảm biến
F9	Cảm biến bảo vệ ngắn mạch
FA	Cảm biến bảo vệ lỗi
FB/FC	Bảng hiển thị giao tiếp lỗi

LƯU Ý

Nếu không thể khắc phục được lỗi, vui lòng không tự tháo rời bếp mà hãy mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ để sửa chữa. Nếu bạn tự tháo rời thiết bị, chúng tôi có quyền coi việc bảo hành là không phù hợp. 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

