2 ZONES INDUCTION HOB

Model: HC-I73246B

!

Thank you for choosing this induction hob.
This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.
In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

HÄFELE

English

USER MANUAL

Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: 2 ZONES INDUCTION HOB HC-I73246B

Product Applied: 536.61.737

Safety precaution

Statement: Because the product update constantly, the following function is not necessarily for every product, it's depend on the detail model.

First. Product feature - this product heating by the inside coil, and through the panel to heat the pan.

- Environmental protection: non-toxic, no pollution, no electromagnetic radiation
- Heat fast: Based on the principle of electromagnetic induction, the bottom is heated directly, which due to a high thermal efficiency, and fast speed.
- Use the high hardness and high temperature resistant crystal plate, can easy to clean, also durable to use.
- Microcomputer control, the fire temperature control at will safe use, it has many function protect, like overvoltage, under voltage, over temperature and fan delay working.

Second. Notice

- The plate is hot after using, please do not touch with your hand.
- Please do not put the machine in water to clean
- If the power cord be damaged, please replace it in the special store and please use the special cord.
- Please keep away from the children to use
- It must be have someone take care of this during using.
- Please don't put paper, towels and other flammable items in the furnace heating surface, in case of causing a fire.
- Please use special socket that more that 25A
- Please don't let children or unconscious ability people to use
- Please do not insert the wire items to the wind and air outlet, in case of causing electric shock
- Please do not heat sealed apparatus, in order to avoid explosion.
- Please do not use if the plate broken until fix it.
- Every time you finish, the fan keeps working to dissipate the heat , only when the fan stop working, can unplug the power cord
- Please do not use the pot that the bottom distort, in case of the plate heating unevenness lead to broken
- Household and Indoor use only.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet firstly.

- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- The appliance is only intended for the purpose described in user manual.
- Do not use appliance or any part of the appliance out of the intended use to avoid risk.
- This appliance is not intended for use 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 concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaninand user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons order to avoid a hazard.
- If symbol IEC 60417-5041(2002-10) is marked on appliances, its meaning shall be explained. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments

Correct Diposal of this product



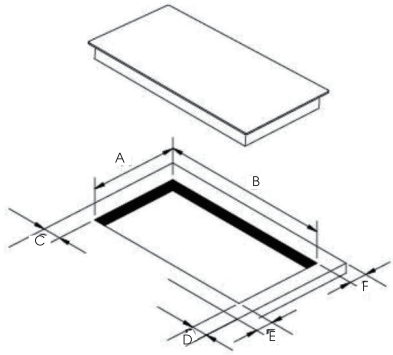
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where the product was purchased.

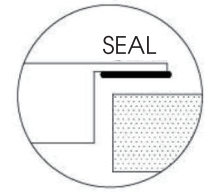
Installation

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.

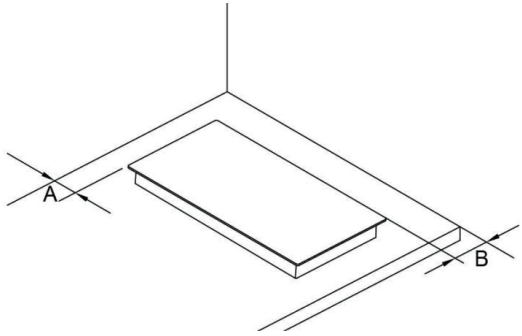
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:





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:

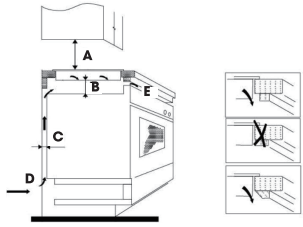


A	B
50mm mini	50mm mini

⚠ 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 exit10 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 if 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.

Technical Specifications

Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	Total power 4600W

Operation panel



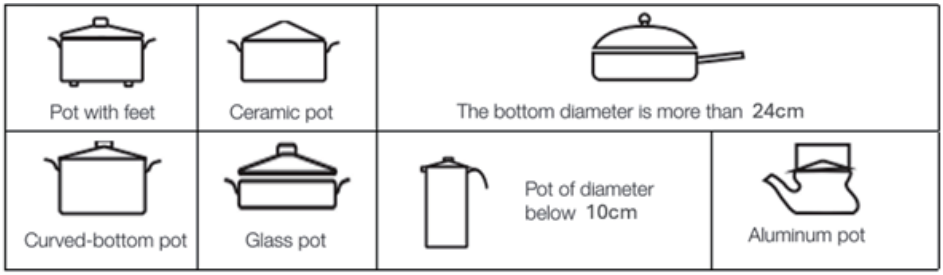
Suitable Cookware

Magnetic cookware (stainless steel, magnetic stainless steel, cast iron), Flat-bottomed cookware, Base diameter: ≥ 12 cm and ≤ 24 cm.

a  Iron saucepan	b  Iron milkpan
c  Iron frying pan	d  Iron kettle
e  Iron frier	f  Iron steamer

Unsuitable Cookware

Cookware made of aluminum, copper, glass, or ceramic, Cookware with a base diameter of less than 10 cm or greater than/equal to 24 cm.



Operating Instructions

The product features overflow protection - when water is detected on the cooking zone, the zone will automatically shut down to prevent malfunction caused by liquid overflow.

1. Connect the power cord to a dedicated power outlet. Turn on the power switch. The unit will emit a beep, and all indicators will light up for 1 second before turning off the appliance then enters standby mode (power-on standby).
2. In standby mode, press the On/Off button to enter "**ON**" mode.
   Within 60 seconds, press any power level button or the Keep Warm button to activate the corresponding cooking zone. Otherwise, the appliance will return to standby mode.

Button Instructions

Button	Button Instructions
On/Off	Press the On/Off button when the appliance is off to enter standby mode. Press the On/Off button when the appliance is on to turn it off.
Pause	Press the pause button during operation to pause or resume the cooking zone.
Boost	During heating, press the Booster button to activate or deactivate the booster function
Child Lock	Press and hold the Child Lock button for 2 seconds to lock or unlock the control panel.
Power Level Buttons (1-9)	In Hot Pot or Stir Fry mode, press the power level keys to adjust the operating level. In timer setting mode, press the Level 9 or Level 1 to increase or decrease the time.
Timer	During operation, press the Timer button briefly to enter timer setting mode. Press and hold the Timer button for 2 seconds to cancel the timer setting and return to the previous state.
Function	In standby mode, press to start Hot Pot mode. During operation, press to cycle through the cooking modes: Hot Pot - Keep Warm - Stew - Stir Fry.

Function Instructions

Button	Function Descriptions
Hot Pot Function	• Press the Function Key to select Hot Pot mode. The cooking zone will operate in Hot Pot mode. There are 9 adjustable power levels (1-9). Press the corresponding power level button to adjust the heating intensity. (slide adjustment is also available if supported). • During Hot Pot operation, press the Booster button to activate the booster function. The cooking zone will operate at maximum power output. After 5 minutes of Boost operation, it will automatically return to the original power level. To manually exit Boost mode, press the Booster button again or press any Power Level button. • During operation, press the Timer button to set the auto shut-off timer (adjustable from 01 to 99 minutes). • During Hot Pot operation, press the Function Key to switch to other cooking functions.
Keep-Warm Function	• Press the Keep Warm button to activate the keep-warm function. • This function has 3 adjustable temperature levels: 45°C, 65°C, and 85°C. Press the Level 9 or Level 1 key to adjust the keep warm temperature. During keep-warm mode: • The Booster button is inactive. • Press any power level button to switch to heating mode. • While in keep-warm mode, press the Timer button to set the auto shut-off timer (01-99 minutes).
Steam Function	• Press the Function Key to select Steam mode. The cooking zone will operate in Steam mode. This is an automatic function. Without any manual power level or time adjustment, the default cycle is 45 minutes: the zone operates at Level 9 for the first 10 minutes, then automatically switches to Level 6 for the remaining 35 minutes, and then shuts off automatically. • During Steam operation, you can manually adjust the power level using the Power Level Keys. If you adjust to a level higher than 6 within the first 10 minutes, the zone will still automatically switch to Level 6 after 10 minutes. If you adjust to Level 6 or lower, it will continue at that level after the first 10 minutes (no automatic switch). Any manual adjustment made after the first 10 minutes will override the automatic program (the zone will not switch back to Level 6). • Boost function is not available in this mode. • During operation, press the Timer Key to set an automatic shut-off timer. The adjustable range is “01-99” minutes. • During Steam operation, press the Function Key to switch to other cooking functions.

Stir Fry Function	• Press the Function Key to select Stir Fry mode. The cooking zone will operate in Stir Fry mode. This function has 9 adjustable temperature levels: 60°C, 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, and 240°C. Press the Power Level Keys to adjust the temperature level (slide adjustment is also available if supported). • Boost function is not available in this mode. • During operation, press the Timer Key to set an automatic shut-off timer. The adjustable range is “01-99” minutes. • During Stir Fry operation, press the Function Key to switch to other cooking functions.
Booster Function	• While in heating mode, press the Booster button once to activate the booster function. The hob will operate at maximum power output. The power level display will show “**P**” • After 5 minutes of booster operation, the hob will automatically return to the previously set power level. • To manually exit booster mode, press any power level button, press the Booster button again, or switch to another function.
Timer Function	• While the appliance is operating, press the Timer button to enter timer setting mode. The display will show “00” or the remaining working time. Within 5 seconds, use: • Level 9 button to increase the time • Level 1 button to decrease the time • Short press: Adjust by 1 minute per press • Long press: Continuously adjust in 1-minute increments • Timer range: 01 to 99 minutes (adjustable in a loop). • If no operation is performed for 5 seconds, the timer setting is confirmed and the countdown begins. During countdown: • Press the Timer button once to adjust the remaining time. • Press and hold the Timer button to cancel the timer or return to the default state (for Hot Pot, Keep Warm, and Stir Fry modes, the timer will be canceled; for Stew mode, it will return to the default timer time).
Child Lock Function	• During operation, press and hold the Child Lock button for 2 seconds to activate child lock mode. • When child lock is active, timer display shows “**LO**” , and only the following operations are allowed: • Press and hold the Child Lock button for 2 seconds to unlock • Short press the On/Off button to turn off the appliance • All other buttons are disabled. • In off state, press and hold the Child Lock button for 2 seconds to activate child lock mode. In this state, only long press the Child Lock button to unlock - all other buttons are disabled.

Pause Function	• During operation, press the pause button. The display will show “**Stop**” and the cooking zone will enter pause mode. Press the pause button again within 60 seconds to cancel pause and resume operation; otherwise, the appliance will automatically shut off after 60 seconds.
Overflow Protection Function	• During operation, if water is detected covering 3 or more touch buttons on the glass panel, the appliance will automatically shut off after approximately 10 seconds and emit 3 beeps to prevent malfunction.

Daily Maintenance and Care

To ensure optimal performance and a pleasant user experience, please keep the glass panel surface clean at all times.

- If the surface becomes dirty, clean it with a soft cloth dampened with a mild detergent.
- Do not use hard or sharp objects to clean the glass surface, as they may cause scratches or damage.
- Ensure that the built-in cabinet has good ventilation and heat dissipation to maintain safe and efficient operation.

Troubleshooting Guide

Problem	Possible Cause/Analysis	Solution
Unit does not power on	Power cord not properly connected	Check and reconnect
	Socket or wiring damaged	Check and replace if needed
	No power supply in the household	Check home power supply
	Main PCB board malfunction	Contact service center for repair
Cannot be turned on after power-up	Water on control panel	Wipe dry before use
	Display board malfunction	Contact service center for repair
Unit stops heating suddenly during use	Ambient temperature too high	Move to a cooler environment
	Air inlet or outlet blocked	Remove blockage and ensure proper ventilation
	Timer function activated	Normal operation - unit shuts off when timer ends
	No operation for over 2 hours	Normal auto shut-off after 2 hours of inactivity
	Main PCB board malfunction	Contact service center for repair
Unit turns on but does not heat	Main PCB board damaged	Contact service center for repair
	Heating zone temperature too high	Allow unit to cool down before restarting
	No cookware or unsuitable cookware on left zone	Use appropriate cookware

Error Code

Code	Description
U	No cookware or unsuitable cookware detected
E1	Overvoltage protection
E2	Undervoltage protection
E3	Cooking zone overheat protection
E5	IGBT overheat protection
F3	IGBT sensor open circuit
F4	IGBT sensor short circuit
F5	Cooking zone sensor open circuit
F9	Cooking zone sensor short circuit
FA	Cooking zone sensor failure
FC	Light board communication error

Standby Display

Code	Description
H	Glass panel temperature is high - Do not touch

HÄFELE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

Quét mã để đăng ký bảo hành &
Chính sách bảo hành

Tên sản phẩm: BẾP TỪ 2 VÙNG NẤU HC-I73246B

Mã sản phẩm: 536.61.737

BẾP TỪ 2 VÙNG NẤU

Model: HC-I73246B

!

Cảm ơn Quý khách đã lựa chọn bếp từ này.
Hướng dẫn sử dụng này được thiết kế để cung cấp cho Quý khách tất cả các hướng dẫn cần thiết liên quan đến việc lắp đặt, sử dụng và bảo trì thiết bị.
Để vận hành thiết bị đúng cách và an toàn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi lắp đặt và sử dụng.

Hướng dẫn an toàn

Tuyên bố: Do sản phẩm được cập nhật liên tục, các chức năng dưới đây có thể không áp dụng cho mọi sản phẩm; tùy thuộc vào từng model cụ thể.

Đặc điểm sản phẩm: Sản phẩm này gia nhiệt bằng cuộn dây bên trong, truyền nhiệt qua mặt kính để làm nóng dụng cụ nấu.

- Bảo vệ môi trường: Không độc hại, không gây ô nhiễm, không phát bức xạ điện từ.
- Gia nhiệt nhanh: Dựa trên nguyên lý cảm ứng điện từ, đáy nồi được làm nóng trực tiếp, hiệu suất nhiệt cao và tốc độ gia nhiệt nhanh.
- Sử dụng mặt kính dạng tinh thể chịu nhiệt, độ cứng cao, dễ vệ sinh và bền bỉ khi sử dụng.
- Điều khiển bằng bộ vi xử lý, có thể tùy chỉnh mức công suất/nhiệt độ linh hoạt.
- An toàn khi sử dụng: Có nhiều chức năng bảo vệ như quá áp, thấp áp, quá nhiệt và quạt tản nhiệt chạy trễ.

Lưu ý:

- Mặt bếp vẫn nóng sau khi sử dụng, không chạm tay trực tiếp vào bề mặt.
- Không nhúng thiết bị vào nước để vệ sinh.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng thay thế tại cửa hàng chuyên dụng và sử dụng đúng loại dây chuyên dụng.
- Để xa tầm tay trẻ em khi sử dụng.
- Luôn có người giám sát trong quá trình sử dụng.
- Không đặt giấy, khăn hoặc các vật dễ cháy lên bề mặt gia nhiệt để tránh nguy cơ cháy.
- Sử dụng ổ cắm chuyên dụng có dòng định mức trên 25A.
- Không để trẻ em hoặc người không có đủ năng lực nhận thức sử dụng thiết bị.
- Không đưa vật kim loại hoặc dây dẫn vào khe thông gió/thoát khí để tránh nguy cơ điện giật.
- Không đun nóng các vật chứa kín để tránh nguy cơ nổ.
- Không sử dụng nếu mặt kính bị nứt vỡ cho đến khi được sửa chữa.
- Sau mỗi lần sử dụng, quạt vẫn tiếp tục hoạt động để tản nhiệt; chỉ rút nguồn khi quạt đã dừng hẳn.
- Không sử dụng nồi có đáy bị biến dạng để tránh gia nhiệt không đều gây nứt vỡ mặt kính.
- Chỉ sử dụng trong gia đình và trong nhà.
- Khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh, phải rút phích cắm khỏi ổ điện.
- Để tránh nguy cơ điện giật, không nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác.

- Thiết bị chỉ được sử dụng cho mục đích mô tả trong Hướng dẫn này.
- Không sử dụng thiết bị hoặc bất kỳ bộ phận nào sai mục đích để tránh rủi ro.
- Thiết bị không được thiết kế cho những người (bao gồm trẻ em) có hạn chế về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về an toàn.
- Phải sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các nguy cơ liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị.
- Việc vệ sinh và bảo dưỡng không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát. Nếu dây nguồn bị hỏng, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.
- Nếu thiết bị có ký hiệu IEC 60417-5041 (2002-10), ý nghĩa của ký hiệu sẽ được giải thích cụ thể. Không điều khiển thiết bị không bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- **CẢNH BÁO**: Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh nguy cơ điện giật. Không đặt các vật kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp lên mặt bếp vì chúng có thể bị nóng lên.
- Thiết bị chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
  - Khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - Nhà ở nông trại;
  - Khách sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự;
  - Môi trường dạng nhà nghỉ có phục vụ ăn sáng.

Hướng dẫn thải bỏ đúng cách sản phẩm

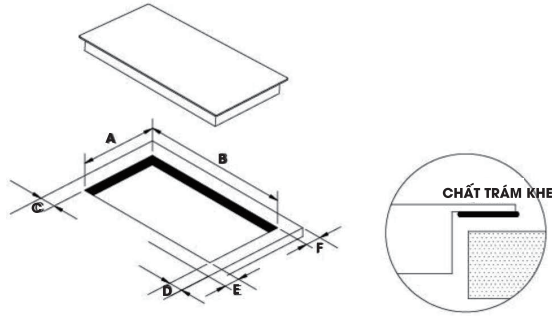


Biểu tượng trên sản phẩm hoặc bao bì cho biết sản phẩm này không được xử lý như rác thải sinh hoạt thông thường. Thay vào đó, sản phẩm cần được chuyển đến các điểm thu gom phù hợp để tái chế thiết bị điện và điện tử. Việc xử lý đúng cách sẽ góp phần ngăn ngừa các tác động tiêu cực tiềm tàng đối với môi trường và sức khỏe con người do xử lý rác thải không đúng quy trình. Để biết thêm thông tin chi tiết về cách tái chế sản phẩm này, hãy liên hệ với cơ quan chức năng địa phương, dịch vụ quản lý rác thải, hoặc nơi bạn đã mua sản phẩm.

Lắp đặt

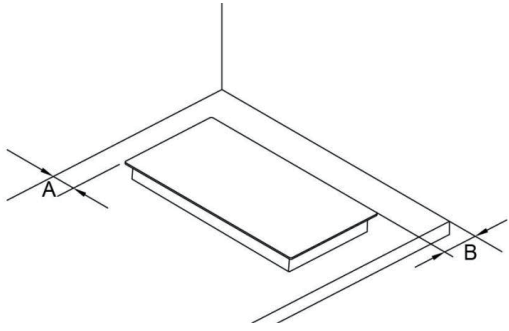
Lựa chọn thiết bị lắp đặt

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

Có thể lắp đặt bếp từ trên mặt tủ bếp. Đặt bếp điện gốm nằm ngang. Dưới đây là hình minh họa:

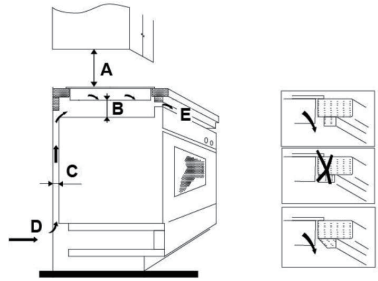


A	B
Tối thiểu 50mm	Tối thiểu 50mm

⚠ 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

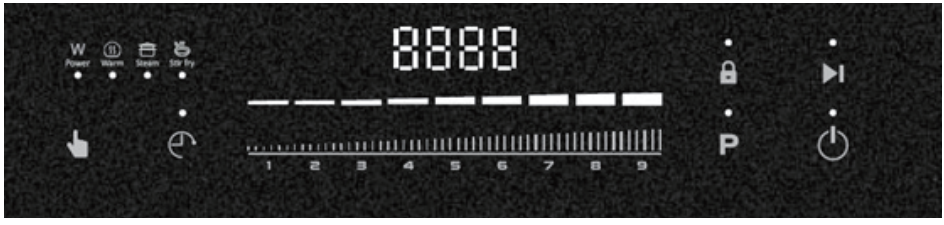
Phải kết nối nguồn điện theo tiêu chuẩn liên quan hoặc cầu dao một cực.

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.

Thông số kỹ thuật

Điện áp định mức	220-240V~
Tần số định mức	50/60Hz
Công suất định mức	Tổng công suất 4600W

Bảng điều khiển



Dụng cụ nấu phù hợp

Dụng cụ nấu có tính từ (thép không gỉ, thép không gỉ nhiễm từ, gang).

Dụng cụ có đáy phẳng: Đường kính đáy: ≥ 12 cm và ≤ 24 cm

a  Nồi sắt	b  Nồi nấu đồ ăn dặm
c  Chảo sắt	d  Ấm đun nước bằng sắt
e  Nồi chiên bằng sắt	f  Nồi hấp bằng sắt

Dụng cụ nấu không phù hợp

Dụng cụ bằng nhôm, đồng, thủy tinh hoặc gốm. Dụng cụ có đường kính đáy dưới 10 cm hoặc bằng hoặc hơn 24 cm.

<table>
<tr><td> 
Nồi có chân</td><td> 
Nồi gốm</td><td colspan="2"> 
Đường kính đáy lớn hơn 24cm</td></tr>
<tr><td> 
Đáy cong</td><td> 
Loại nồi thủy tinh</td><td> 
Đường kính đáy nhỏ hơn 10cm</td><td> 
Nồi nhôm</td></tr>
</table>

Hướng dẫn sử dụng

Sản phẩm được trang bị chức năng bảo vệ chống tràn - khi phát hiện có nước trên vùng nấu, bếp sẽ tự động tắt để tránh sự cố do chất lỏng tràn gây ra.

1. Cắm dây nguồn vào ổ điện chuyên dụng. Bật công tắc nguồn. Thiết bị sẽ phát ra tiếng "bíp", tất cả đèn báo sáng trong 1 giây rồi tắt - lúc này thiết bị chuyển sang chế độ chờ (Standby).
2. Ở chế độ chờ, nhấn nút On/Off để chuyển sang chế độ "ON".
   Trong vòng 60 giây, nhấn bất kỳ nút mức công suất hoặc nút "Giữ ấm" (Warm) để kích hoạt vùng nấu tương ứng. Nếu không, thiết bị sẽ quay lại chế độ chờ.

Hướng dẫn các nút chức năng

Nút	Chức năng
On/Off (Bật/Tắt)	Nhấn khi thiết bị đang tắt để vào chế độ chờ. Nhấn khi thiết bị đang hoạt động để tắt thiết bị
Pause (Tạm dừng)	Nhấn khi thiết bị đang hoạt động để kích hoạt chế độ tạm dừng hoặc tiếp tục vùng nấu.
Boost (Gia nhiệt nhanh)	Trong quá trình gia nhiệt, nhấn để bật/tắt chức năng tăng cường.
Child Lock (Khóa trẻ em)	Nhấn và giữ trong 2 giây để khóa hoặc mở khóa bảng điều khiển.
Các nút mức công suất (1-9)	Trong chế độ Lẩu (Hot Pot) hoặc Xào (Stir Fry), nhấn các nút mức công suất để điều chỉnh mức công suất hoạt động. Trong chế độ cài đặt hẹn giờ, nhấn nút Mức 9 để tăng thời gian hoặc Mức 1 để giảm thời gian.
Timer (Hẹn giờ)	Trong quá trình hoạt động, nhấn nhanh nút Timer để vào chế độ cài đặt thời gian. Nhấn và giữ nút Timer trong 2 giây để hủy cài đặt hẹn giờ và quay về trạng thái trước đó.
Function (Chức năng)	Ở chế độ chờ, nhấn để khởi động chế độ Lẩu (Hot Pot). Trong quá trình hoạt động, nhấn để chuyển đổi tuần tự các chế độ nấu: Lẩu (Hot Pot) - Giữ ấm (Keep Warm) - Hầm (Stew) - Xào (Stir Fry).

Hướng dẫn các nút chức năng

Nút	Chức năng
Chức năng Lẩu (Hot Pot Function)	• Nhấn nút Function để chọn chế độ Lẩu. Vùng nấu sẽ hoạt động ở chế độ Lẩu này. • Có 9 mức công suất (1-9). Nhấn nút mức công suất tương ứng để điều chỉnh mức độ nhiệt (có hỗ trợ thanh trượt, nếu có). • Trong quá trình nấu Lẩu, nhấn nút Boost để kích hoạt chức năng tăng cường. Vùng nấu sẽ hoạt động ở công suất tối đa và sau 5 phút sẽ tự động trở về mức công suất ban đầu. Để thoát chế độ Boost, nhấn lại nút Boost hoặc nhấn bất kỳ nút Mức công suất nào. • Trong quá trình hoạt động, nhấn nút Timer để cài đặt thời gian tự động tắt (có thể điều chỉnh 01-99 phút). • Trong chế độ Lẩu, nhấn nút Function để chuyển sang các chế độ nấu khác.
Chức năng giữ ấm (Keep-Warm Function)	• Nhấn nút Keep Warm để kích hoạt chức năng giữ ấm. • Có 3 mức nhiệt giữ ấm: 45°C, 65°C và 85°C. Nhấn nút Mức 9 hoặc Mức 1 để điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm. Trong chế độ giữ ấm: • Nút Boost không hoạt động • Nhấn bất kỳ nút mức công suất nào để chuyển sang chế độ gia nhiệt • Ở chế độ giữ ấm, nhấn nút Timer để cài đặt thời gian tự động tắt (01-99 phút).
Chức năng hấp (Steam Function)	• Nhấn nút Function để chọn chế độ Hấp. Vùng nấu sẽ hoạt động tự động theo chương trình Hấp. Đây là chức năng tự động. Nếu không điều chỉnh mức công suất hoặc thời gian, chu trình mặc định là 45 phút: vùng nấu hoạt động ở mức 9 trong 10 phút đầu tiên, sau đó tự động chuyển sang mức 6 trong 35 phút còn lại, và sau đó tự động tắt. • Khi nấu ở chế độ Hấp, có thể điều chỉnh mức công suất thủ công bằng các phím Mức công suất. Nếu điều chỉnh lên mức cao hơn Mức 6 trong vòng 10 phút đầu tiên, vùng nấu vẫn sẽ tự động chuyển sang Mức 6 sau 10 phút. Nếu điều chỉnh xuống Mức 6 hoặc thấp hơn, bếp sẽ tiếp tục nấu ở mức đó sau 10 phút đầu tiên (không tự động chuyển đổi). Bất kỳ điều chỉnh thủ công nào được thực hiện sau 10 phút đầu tiên sẽ ghi đè lên chương trình tự động (vùng nấu sẽ không chuyển trở lại Mức 6). • Chức năng Boost không hoạt động trong chế độ này. • Trong khi bếp hoạt động, nhấn phím Hẹn giờ để đặt thời gian tự động tắt. Phạm vi điều chỉnh là “01-99” phút. • Trong quá trình Hấp, nhấn phím Function để chuyển sang các chức năng nấu khác.

Chức năng xào (Stir Fry Function)	• Nhấn nút Function để chọn chế độ Xào. Vùng nấu sẽ hoạt động ở chế độ Xào này. • Có thể điều chỉnh ở 9 mức nhiệt: 60°C, 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. Nhấn các nút Mức công suất để điều chỉnh (có hỗ trợ thanh trượt nếu có). • Chức năng Boost không hoạt động trong chế độ này. • Trong quá trình hoạt động, nhấn nút Timer để cài đặt thời gian tự động tắt (01-99 phút) • Nhấn nút Function để chuyển sang chế độ nấu khác
Chức năng Tăng cường (Booster Function)	• Trong chế độ gia nhiệt, nhấn nút Booster một lần để kích hoạt chức năng tăng cường. Bếp hoạt động ở công suất tối đa, màn hình hiển thị "**P**". • Sau 5 phút hoạt động ở chế độ tăng cường này, bếp tự động trở về mức công suất đã cài đặt trước đó. • Để thoát chế độ Boost: Nhấn bất kỳ nút mức công suất, nhấn lại nút Boost hoặc chuyển sang chức năng khác.
Chức năng Hẹn giờ (Timer Function)	Khi thiết bị đang hoạt động, nhấn nút Timer để vào chế độ cài đặt thời gian. Màn hình hiển thị "00" hoặc thời gian còn lại. Trong vòng 5 giây, sử dụng: • Nút mức 9 để tăng thời gian • Nút mức 1 để giảm thời gian • Nhấn ngắn: Tăng/giảm 1 phút/lần • Nhấn giữ: Điều chỉnh liên tục theo bước 1 phút • Phạm vi hẹn giờ: 01-99 phút (dạng lặp) Nếu không thao tác trong 5 giây, cài đặt được xác nhận và bắt đầu đếm ngược. Trong quá trình đếm ngược: • Nhấn nút Timer một lần để điều chỉnh thời gian còn lại • Nhấn và giữ nút Timer để hủy hẹn giờ hoặc trở về trạng thái mặc định (đối với chế độ Lẩu, Giữ ấm và Xào: Hủy hẹn giờ; đối với chế độ Hầm: Trở về thời gian mặc định)
Chức năng Khóa trẻ em (Child Lock Function)	• Trong khi hoạt động, nhấn và giữ nút Child Lock trong 2 giây để kích hoạt chế độ khóa trẻ em. Khi khóa được kích hoạt, màn hình hiển thị "**LO**", chỉ cho phép các thao tác: • Nhấn và giữ nút Child Lock trong 2 giây để mở khóa • Nhấn nhanh nút On/Off để tắt thiết bị • Tất cả các nút khác sẽ bị vô hiệu hóa. • Khi thiết bị đang tắt, nhấn và giữ nút Child Lock trong 2 giây để kích hoạt khóa. Trong trạng thái này, chỉ có thể nhấn giữ nút Child Lock để mở khóa, các nút khác đều không hoạt động.

Chức năng Tạm dừng (Pause Function)	• Trong quá trình hoạt động, nhấn nút Pause. Màn hình hiển thị "**Stop**" và vùng nấu chuyển sang chế độ tạm dừng. • Nhấn lại nút Pause trong vòng 60 giây để tiếp tục hoạt động; nếu không, thiết bị sẽ tự động tắt sau 60 giây.
Chức năng Bảo vệ tràn (Overflow Protection Function)	• Trong quá trình hoạt động, nếu phát hiện nước che phủ từ 3 nút cảm ứng trở lên trên mặt kính, thiết bị sẽ tự động tắt sau khoảng 10 giây và phát ra 3 tiếng bíp để tránh sự cố.

Bảo dưỡng và vệ sinh hàng ngày

Để đảm bảo hiệu suất tối ưu và trải nghiệm sử dụng tốt, vui lòng luôn giữ bề mặt kính sạch sẽ.

- Nếu bề mặt bị bẩn, hãy lau bằng khăn mềm thấm chất tẩy rửa nhẹ.
- Không sử dụng vật cứng hoặc sắc nhọn để vệ sinh mặt kính, vì có thể gây trầy xước hoặc hư hỏng.
- Đảm bảo tủ bếp lắp đặt có hệ thống thông gió và tản nhiệt tốt để duy trì hoạt động an toàn và hiệu quả.

Hướng dẫn xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Thiết bị không khởi động	Dây nguồn chưa kết nối đúng	Kiểm tra và cắm lại
	Ổ cắm hoặc dây điện bị hỏng	Kiểm tra và thay thế nếu cần
	Không có điện trong nhà	Kiểm tra nguồn điện gia đình
	Bo mạch chính (PCB) bị lỗi	Liên hệ trung tâm bảo hành để sửa chữa
Không thể bật sau khi cấp nguồn	Có nước trên bảng điều khiển	Lau khô trước khi sử dụng
	Bo mạch hiển thị bị lỗi	Liên hệ trung tâm bảo hành để sửa chữa
Bếp ngừng gia nhiệt đột ngột khi đang sử dụng	Nhiệt độ môi trường quá cao	Di chuyển thiết bị đến nơi mát hơn
	Lỗ hút/xả gió bị tắc	Loại bỏ vật cản, đảm bảo thông gió
	Chức năng hẹn giờ đã kích hoạt	Hoạt động bình thường bếp tắt khi hết thời gian
	Không thao tác trong hơn 2 giờ	Tự động tắt sau 2 giờ không hoạt động
	Bo mạch chính (PCB) bị lỗi	Liên hệ trung tâm bảo hành để sửa chữa

Thiết bị bật nhưng không gia nhiệt	Bo mạch chính bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Nhiệt độ vùng nấu quá cao	Đợi thiết bị nguội rồi khởi động lại
	Không có nồi hoặc nồi không phù hợp ở vùng nấu bên trái	Sử dụng dụng cụ nấu phù hợp

Mã lỗi

Mã	Mô tả
U	Không có nồi hoặc nồi không phù hợp
E1	Bảo vệ quá áp
E2	Bảo vệ thấp áp
E3	Bảo vệ quá nhiệt vùng nấu
E5	Bảo vệ quá nhiệt IGBT
F3	Cảm biến IGBT hở mạch
F4	Cảm biến IGBT ngắn mạch
F5	Cảm biến vùng nấu hở mạch
F9	Cảm biến vùng nấu ngắn mạch
FA	Lỗi cảm biến vùng nấu
FC	Lỗi giao tiếp màn hình hiển thị

Màn hình chờ

Mã	Mô tả
H	Nhiệt độ mặt kính còn cao - Không chạm vào

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113
Email: info@hafele.com.vn

