

User manual

English

Product applied: 536.61.716

Product name: HAFELE 2 ZONES INDUCTION HOB HC-I2712A

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.

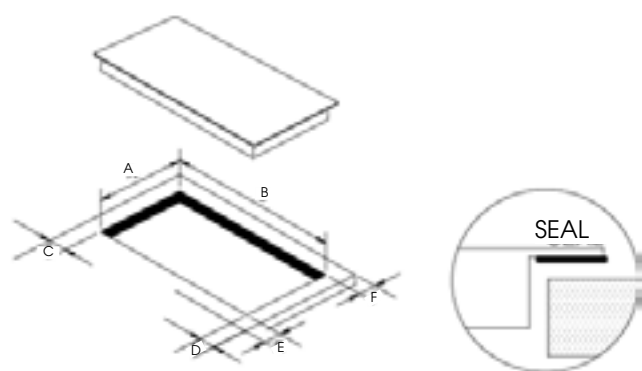
SAFETY PERCAUTIONS

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

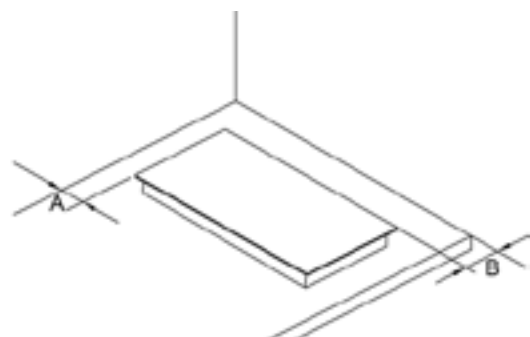
Selection of Installation Equipment

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:

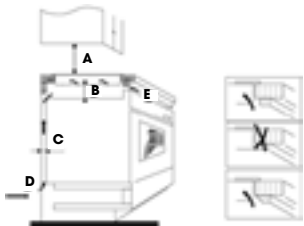


A	B
50mm mini	50mm mini

⚠ 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 exit10 mm

Cautions

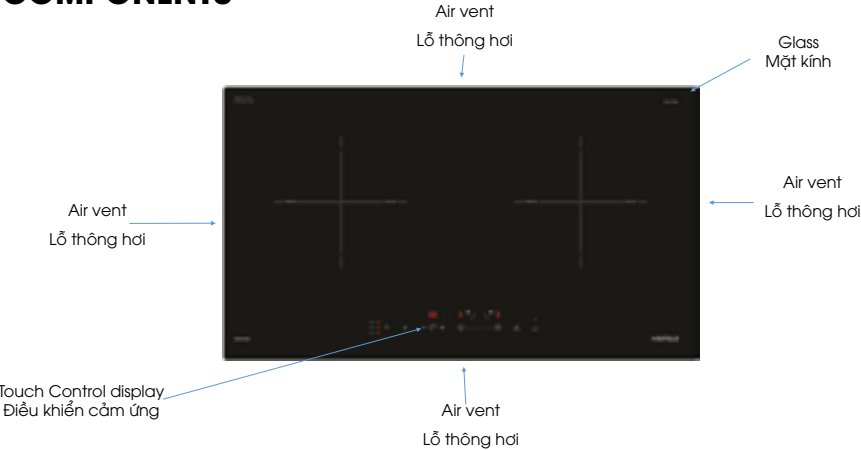
1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The hob shall be installed such that better heat radiation 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 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	DOUBLE INDUCTION COOKER
Model No.	HC-I2712A /536.61.716
Rated Voltage	AC 220V~240V
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	3800W
Production against electric shock	Class I

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:

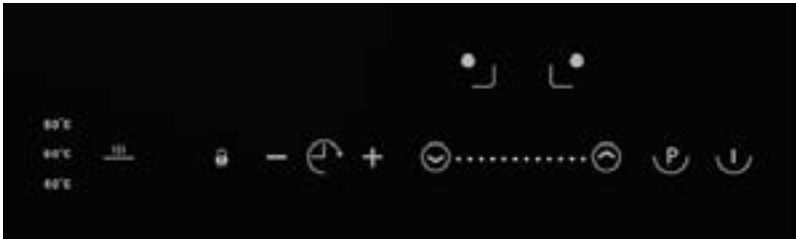
- 1. Suitable cookware consists of pots and pans with a base made of steel or cast iron. You can identify these either by means of the markings on the pan or by ascertaining whether a magnet clings to the base of the pan.
- 2. Unsuitable cookware is made from any kind of metal that is non-magnetic, such as aluminium, 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 less that 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

Function Distribution Illustration



Operation Surface: Three-Digital LED, LED Display Indicator, Burner selection button for the left  and the right  Function button.

Functions: On/OFF, Lock, Power levels adjustment, Keep warm 40 60 80°C, power level enquiry, Booster, timer.

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

After power on, press "ON/OFF" button, and then press the burner button to select which one to work, the cooker enters working state with default power level, the display show 6

3. Switch off

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

4. Timer

- 1) Time range from 1 minutes to 9 minutes.
- 2) During working, press "Timer" button once, the LED shows "00". Press "-" / "+" or slip operate to decrease or increase the time. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time.
- 3) The timer display enters countdown state, the decimal point in the bottom right corner of the burner display flashes. If both sides are timing at the same time, the display will alternately display the remaining time of each burner. When the point in the bottom right corner of the burner display is flashing, the time display shows the remaining time for this burner.
- 4) Press "Timer" again to cancel the timer function

5. Power Heating Function

Heating Function

- 1) When switch on, press relevant burner to start working, LED shows relevant power level 6.
- 2) When working, press "+/-" or slip operate the button to adjust power level 1-9.

Booster function

- 1) Press "P" once in working to boost fire, LED shows "P".
- 2) Press "P" again to back to original working condition. Default setting is 5 minutes, then back to previous working condition.
- 3) Just left side burner can use booster function.

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. Keep Warm Function

When the burner in the setting state, press the keep warm key once, the burner will enter the heat preservation function, and the default is 60°C. In the setting state, continuously press the keep warm key to select the temperature range as 40 60 80. If you want to cancel the function, first press choose the burner, then press the warm key for 3S in setting state, the machine will automatically shut down (you can also press the power key to shut down)

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 dishwashing 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

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: 536.61.716

Tên sản phẩm: BẾP TỬ 2 VÙNG NẤU HÄFELE HC-I2712A

INSTRUCTION MANUAL



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

Cảm ơn bạn đã sử dụng bếp từ của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn 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 thông số 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 thiết bị khi dây điện 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 thiết bị gần những nơi ẩm ướt hoặc có lửa.
- 6. Không đặt thiết bị trên những bề mặt gỗ mềm.
- 7. Không di chuyển thiết bị khi đã đặt nồi hoặc chảo.
- 8. Không đun sôi nước hoặc đun sôi 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 gần các vật từ tính như: đài, ti vi, thẻ ngân hàng tự động và băng cassette.
- 14. Việc thay dây điện 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

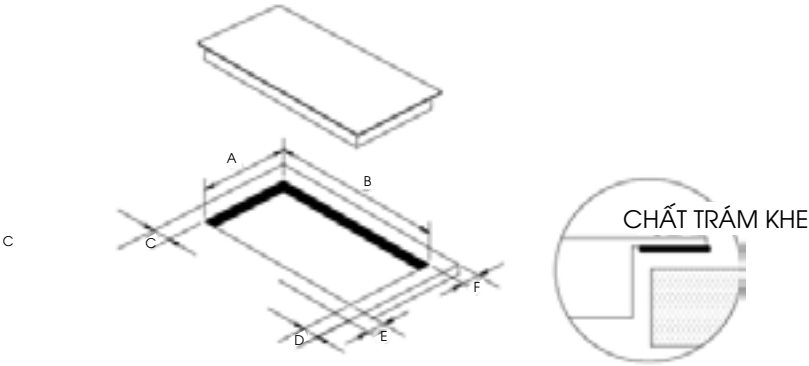
Lựa chọn thiết bị lắp đặt

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.

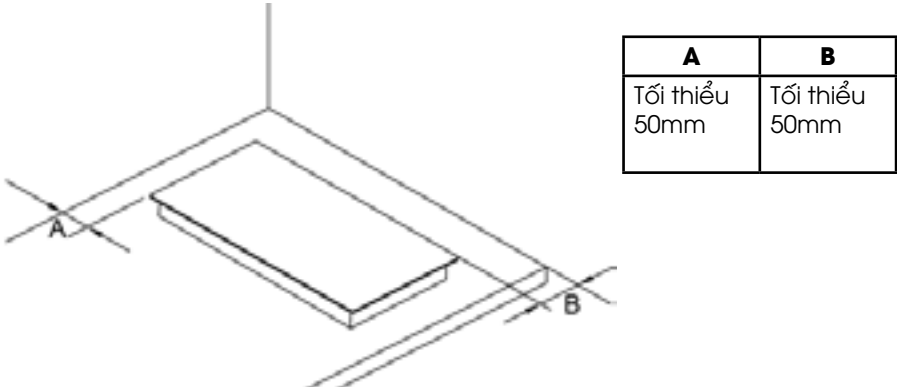
Đảm bảo độ dày của bề mặt bếp ít nhất là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bếp để tránh bị biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt.

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

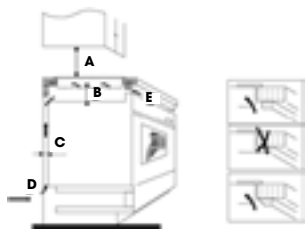
Có thể lắp đặt bếp từ trên mặt tủ bếp. Đặt bếp điện gốm nằm ngang. Dưới đây là hình minh họa:



⚠️ 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

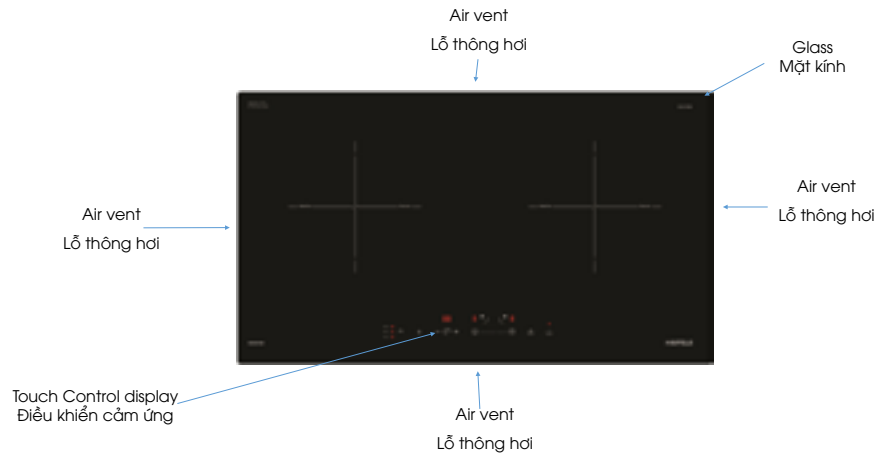
- 1. Bếp từ phải do nhân viên hoặc kỹ thuật viên đủ trình độ lắp đặt. Vui lòng không được tự ý lắp đặt.
- 2. Không được gắn bếp từ với thiết bị làm mát, máy rửa bát và máy sấy thùng quay.
- 3. Phải lắp đặt bếp từ sao cho đảm bảo khả năng tỏa nhiệt tốt để bếp từ hoạt động an toàn.
- 4. Tường và khu vực chịu nhiệt từ phía trên bề mặt bếp phải chịu được nhiệt.
- 5. Để tránh hư hỏng, bề mặt bếp và keo dính phải chịu được nhiệt.
- 6. Không được vệ sinh bếp bằng máy làm sạch có hơi nước.

Kết nối bếp từ với nguồn điện chính

Phải kết nối nguồn điện theo tiêu chuẩn liên quan hoặc kết nối nguồn điện với 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.

CÁC THÀNH PHẦN



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm:	BẾP TỪ ĐÔI
Mã số model:	HC-I2712A /536.61.716
Điện áp định mức:	AC 220V~240V
Tần số định mức:	50/60Hz
Công suất định mức:	3800W
Tiêu chuẩn chống giật điện:	Class I

ĐẶC ĐIỂM

Trong khi vùng nấu tiêu chuẩn 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. (Già 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.

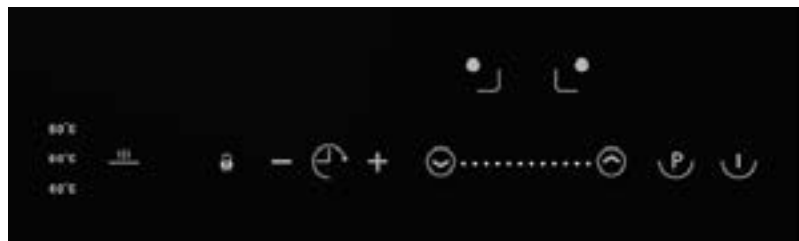
3. Chảo đế mỏng phù hợp với bếp từ hơn là chảo đế dày. Chảo có đế dày không thể phản ứng kịp với những thay đổi cài đặt trong thời gian quá ngắn (thời gian làm nóng trước ngắn, rán vàng nhanh và có thể kiểm soát).

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.

CÁC CHỨC NĂNG TRÊN BẢNG ĐIỀU KHIỂN

1. Bếp từ

Minh họa bố cục các chức năng



Bề mặt vận hành: Đèn LED digital 3 số, đèn báo LED, nút điều chỉnh nhiệt cho bếp bên trái và bếp bên phải.

Các chức năng: Bật/Tắt, Khóa, Điều chỉnh mức công suất, Giữ ấm ở mức 40, 60 và 80 °C Hiện mức công suất, Nấu siêu tốc, Hẹn giờ.

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

Sau khi bật nguồn, hãy nhấn nút "ON/OFF" (Bật/Tắt), và nhấn chọn bếp nấu, một bên bếp nấu của bếp từ sẽ bắt đầu hoạt động với mức công suất mặc định, màn hình hiển thị 6.

3. Tắt bếp

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

4. Chức năng hẹn giờ

- 1) Thời gian hẹn giờ là từ 1 phút đến 9 phút.
- 2) Trong khi bếp hoạt động, nhấn nút "Timer" (Hẹn giờ) một lần, đèn LED sẽ hiển thị "00". Nhấn "-" / "+" để tăng hoặc giảm thời gian. Bộ hẹn giờ sẽ tự động xác nhận sau khi bạn đặt thời gian 5 giây.
- 3) Bếp sẽ bật chế độ đếm ngược, dấu thập phân ở góc dưới cùng bên phải của mặt bếp nhấp nháy. Nếu cả hai vùng nấu đều hẹn giờ cùng một lúc, màn hình sẽ luân phiên hiển thị thời gian còn lại của mỗi bếp. Khi dấu thập phân ở góc dưới cùng bên phải của màn hình hiển thị bếp nấu nhấp nháy, màn hình hiển thị thời gian sẽ hiển thị thời gian còn lại cho bếp nấu này.
- 4) Nhấn nút "Timer" (Hẹn giờ) một lần nữa để hủy chức năng hẹn giờ.

5. Chức năng điều chỉnh công suất

Chức năng điều chỉnh nhiệt

- 1) Khi bật bếp, nhấn chọn bếp nấu cần hoạt động, đèn LED sẽ hiển thị mức công suất của bếp nấu đó là 6.
- 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".
- 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.
- 3) Chỉ bếp nấu bên trái mới có chức năng nấu siêu tốc.

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. Trong khi đang hoạt động, bếp từ sẽ khóa bằng 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) Khi nhấn nút "lock" một lần nữa, đèn báo khóa sẽ biến mất và bảng điều khiển sẽ được mở khóa.

7. Chức năng giữ ấm:

Khi bếp nấu đang hoạt động, nhấn phím giữ ấm một lần, bếp nấu sẽ kích hoạt chức năng giữ nhiệt với nhiệt độ mặc định là 60°C. Khi bếp nấu đang hoạt động, nhấn liên tục phím giữ ấm để chọn các mức nhiệt độ là 40, 60 và 80. Nếu bạn muốn hủy chức năng này, trước tiên hãy nhấn chọn bếp nấu, sau đó nhấn phím giữ ấm trong 3 giây khi đang cài đặt, bếp từ sẽ tự động tắt (bạn cũng có thể nhấn phím nguồn để tắt bếp)

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

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

