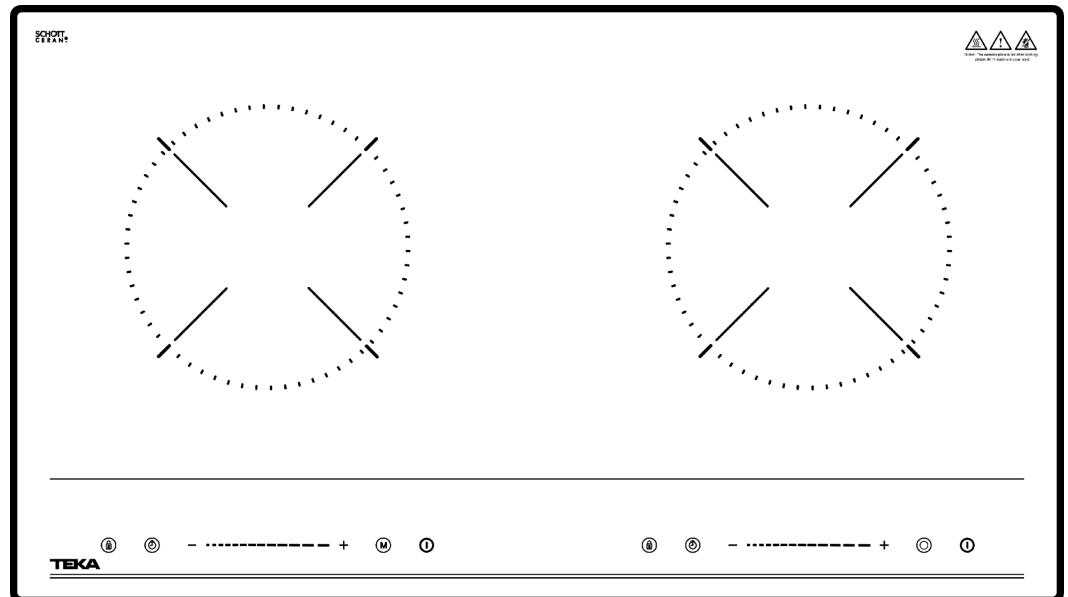




Note: Trước khi sử dụng xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này.

Cảm ơn đã sử dụng bếp của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng và vui lòng giữ gìn hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong tương lai. Chúng tôi tin rằng sản phẩm sẽ làm cho cuộc sống của bạn dễ dàng và thoải mái hơn nhiều.

Vì chúng tôi liên tục cải tiến sản phẩm của mình, vì vậy nếu có bất kỳ thay đổi nào về thông số kỹ thuật mà không cần thông báo trước.

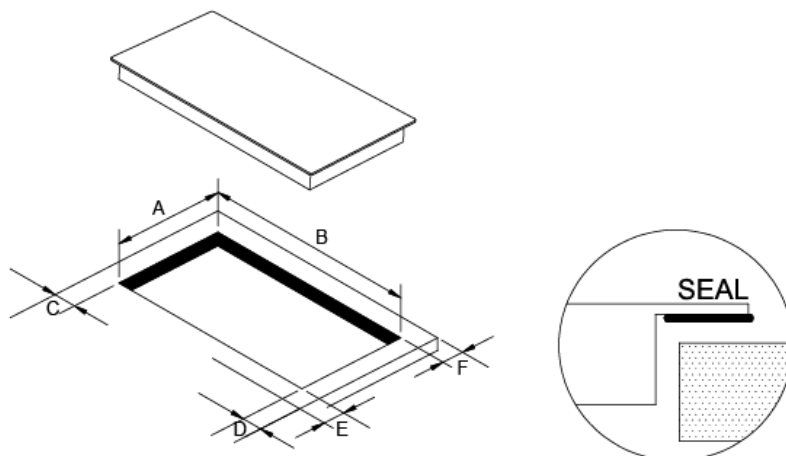
6. Không sử dụng ở nơi trẻ em có thể dễ dàng chạm vào thiết bị và không cho phép trẻ tự sử dụng thiết bị.
7. Không lắp đặt trên bề mặt không cứng cáp ổn định.
8. Không di chuyển thiết bị khi nồi hoặc chảo nằm trên nó.
9. Không làm nóng nồi rỗng hoặc quá nóng nồi.
10. Không đặt các vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa, nắp, lon và lá nhôm trên mặt kính bếp.
11. Không sử dụng thiết bị trên thảm hoặc khăn trải bàn (vinyl) hoặc bất kỳ vật phẩm chịu nhiệt thấp nào khác.
12. Không đặt một tờ giấy giữa nồi hoặc chảo và thiết bị. Giấy có thể bị cháy.
13. Nếu bề mặt bị nứt, vui lòng tắt và đưa đến trung tâm dịch vụ ngay lập tức.
14. Không chặn ống hút khí hoặc lỗ thông hơi. Đảm bảo rằng thông thoáng cho bếp.
15. Không chạm vào mặt kính bếp khi vừa mới hoạt động, vì mặt kính đang nóng.
16. Không đặt gần các vật thể bị ảnh hưởng bởi từ trường, chẳng hạn như: radio, tivi, thẻ từ.
17. Dây nguồn phải được thay thế bởi các kỹ thuật viên có trình độ.
18. Nếu bề mặt bị nứt, vui lòng tắt và đưa đến trung tâm dịch vụ ngay lập tức.
19. Thiết bị này không dành cho người bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn.

LẮP ĐẶT

Cắt bề mặt lắp đặt theo kích thước thể hiện trong bản vẽ.

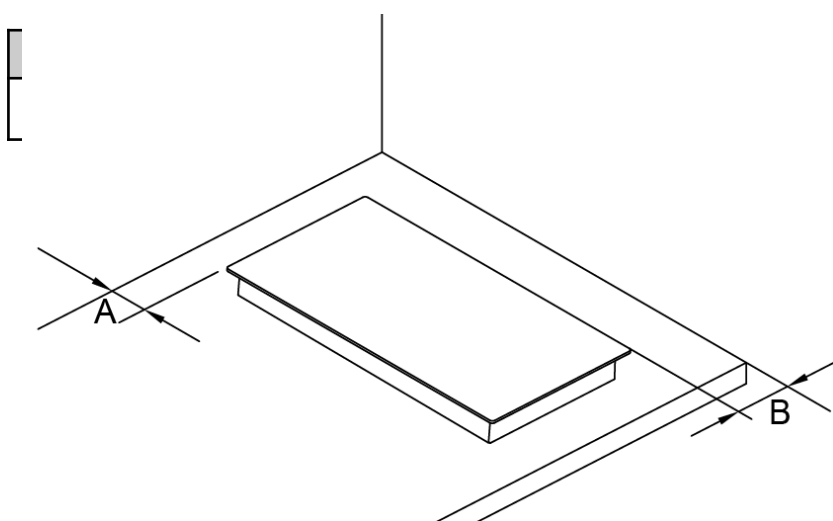
Không gian xung quanh lỗ cắt tối thiểu 50mm kích thước E & F.

Hãy chắc chắn độ dày của bề mặt ít nhất là 30 mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt lắp đặt chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn hơn gây ra bởi các bức xạ nhiệt từ bếp. Như hình dưới đây::

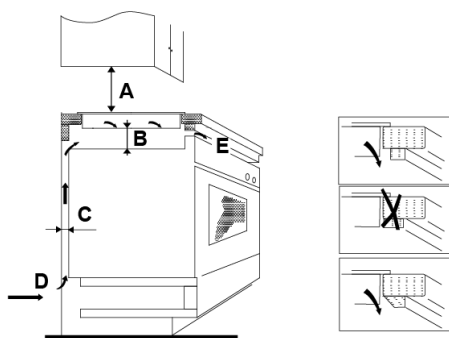


A	B	C	D	E	F
395mm	680mm	50mm	50mm	50mm	50mm

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



Trong mọi trường hợp, đảm bảo bếp được thông thoáng cửa lấy gió tươi và cửa thoát khí không bị chặn. Để đảm bảo bếp ở trạng thái làm việc tốt. Như hình dưới đây
Lưu ý: Khoảng cách an toàn từ mặt bếp và tủ phía trên tấm gia nhiệt tối thiểu phải là 760mm.



A	B	C	D	E
760mm	50mm	30mm	Khe lây gió tươi	Khe thoát khí 10 mm

Cảnh báo

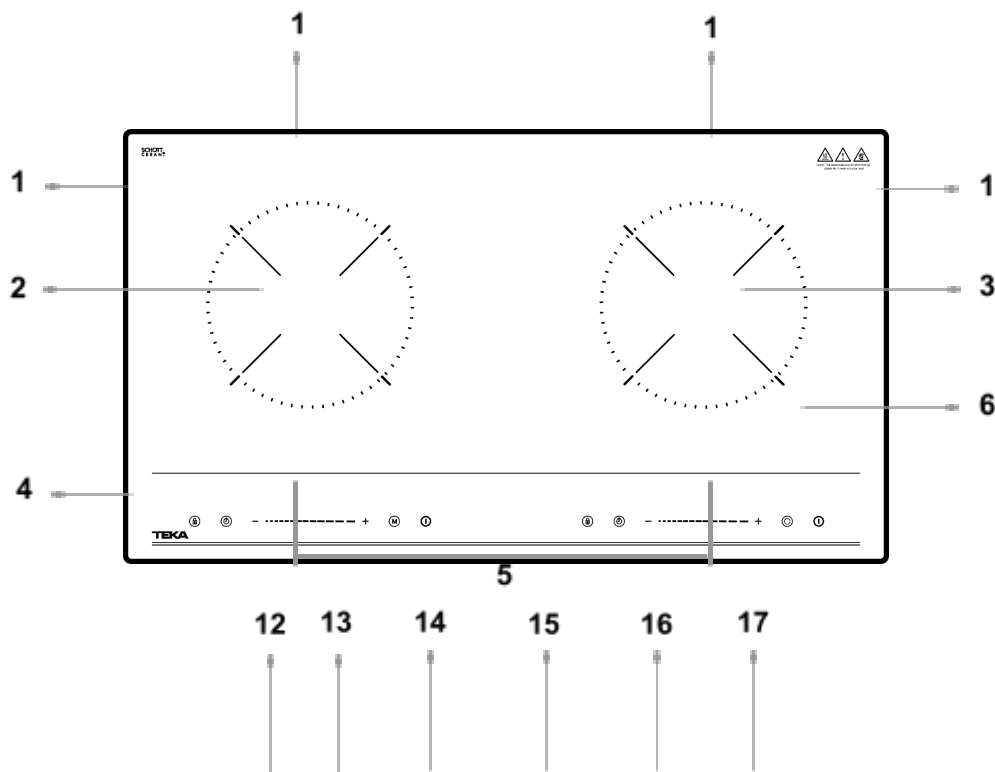
1. Bếp từ phải được lắp đặt bởi nhân viên có trình độ hoặc kỹ thuật viên. Chúng tôi có các chuyên gia tại dịch vụ. Xin đừng bao giờ tiến hành lắp đặt một mình.
2. Bếp không được lắp đặt cùng thiết bị làm mát, máy rửa chén và máy sấy quay.
3. Bếp được lắp đặt phải đảm bảo độ thông thoáng tốt để tăng cường tuổi thọ cho bếp.
4. Tường và bờ mặt lắp đặt phải chịu được nhiệt.
5. Để tránh mọi thiệt hại, chất kết dính phải chịu được nhiệt.
6. Không được sử dụng chất tẩy rửa có hơi nước.

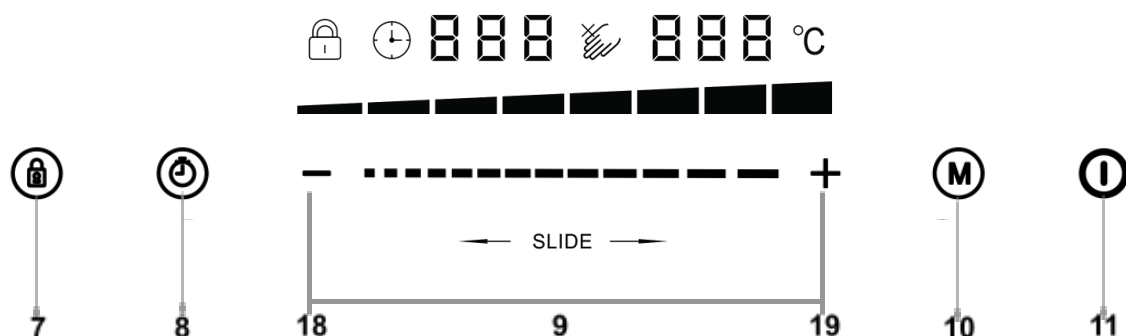
Kết nối bếp với bộ nguồn chính

Việc cung cấp điện phải được kết nối tuân thủ tiêu chuẩn.

1. Nếu dây điện bị hỏng hoặc cần thay thế, điều này nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên và sử dụng các công cụ thích hợp, để an toàn.
2. Quá trình lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác đã được thực hiện và tuân thủ các quy định an toàn.
3. Dây điện không được uốn cong hoặc nén.
4. Dây điện phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ hoặc kỹ thuật viên.

TỔNG QUAN VỀ BẾP





- Khe thoát khí
- Vùng nấu bếp từ
- Vùng nấu bếp điện
- Nhãn hiệu
- Bảng điều khiển
- Mặt kính
- Cảm biến khóa an toàn
- Cảm biến hẹn giờ
- Thanh trượt công suất
- Cảm biến Menu
- Cảm biến ON/OFF
- Đèn Khóa an toàn
- Đèn Hẹn giờ
- Đèn hiển thị bên trái
- Chỉ báo nhiệt độ cao
- Đèn hiển thị bên phải
- Đèn biểu tượng nhiệt độ
- Cảm biến giảm (-)
- Cảm biến tăng (+)

THÔNG TIN ĐẶC BIỆT

Tên sản phẩm	Bếp điện từ kết hợp
Model No.	HIC7322S
Điện áp	220-240V~
Rated Frequency	50/ 60Hz
Rated Power	3700W (The Left Hob 2000W, The Right Hob 1700W)
Net Weight	7.8 KGS

TÍNH NĂNG

1. Vùng nấu Từ

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn phù hợp với vùng nấu:

1. Dụng cụ nấu thích hợp bao gồm nồi và chảo có đế làm bằng thép hoặc gang. Bạn có thể xác định những bằng nam châm, nam châm hút càng mạnh thì từ tính càng cao.

2. Dụng cụ nấu không phù hợp được làm từ loại kim loại không có từ tính, chẳng hạn như nhôm, đồng và thép không gỉ, cũng như các nồi làm bằng sứ, thủy tinh, gốm, nhựa, v.v.

3. Nồi chảo phải có đáy bằng phẳng, dày, không lõm đáy tổ ong .

Đường kính cho bếp tối thiểu 16 cm

Không sử dụng chảo có đường kính vượt quá 26 cm.

2. Vùng nấu điện

Bếp điện sử dụng bộ phận thanh nhiệt để làm nóng bề mặt. Nó được thiết kế để nấu ăn gia đình hiện đại. Các tính năng chính như sau:

1. Tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường. Nó sử dụng hệ thống làm nóng nhanh và nóng, không bức xạ điện từ, không ngọn lửa, không khói trong cả quá trình nấu và nhiều chức năng nấu.
2. Bất kỳ nồi nào cũng có thể được sử dụng.
3. Bảo vệ an toàn. Chức năng tự phát hiện giúp bảo vệ tự động đối với bề mặt và bên trong các trường hợp quá nhiệt, điện áp cao và điện áp thấp.
4. Đa chức năng. Không chỉ bao gồm các cách sử dụng truyền thống, chẳng hạn như hơi nước, cá bột và súp, mà bạn còn có thể sử dụng với vỉ nướng để BBQ hoặc sử dụng như một lò nướng điện vào mùa đông.
5. Dễ dàng vệ sinh. Toàn bộ thiết kế kính là tốt để làm sạch và bảo trì.

KÍCH HOẠT BẾP

Vùng nấu từ

1. Mở nguồn Power On

- 1) Khi nguồn bật, 1 tiếng chuông báo sẽ báo, màn hình hiển thị LED sáng lên một lần và tắt.

2. Mở

- 1) Sau khi bật nguồn, nhấn “ON / OFF”, màn hình hiển thị LED cho thấy “ON”, bếp đã sẵn sàng.
- 2) Ở chế độ này, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 10 giây.

3. Tắt

- 1) Để tắt bếp nhấn nút ON/OFF 1 lần nữa.

4. Cài đặt thời gian

- 1) Khoảng thời gian từ 1 đến 480 phút.
- 2) Khi bếp được kích hoạt,
B1: Nhấn cảm biến hẹn giờ một lần, màn hình hiển thị LED hiển thị là “0”
B2: Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” và “-” để tăng hoặc giảm thời gian. Nó sẽ tự động xác nhận trong vòng 5 giây sau khi bạn đặt thời gian.
- 3) Khi màn hình hiển thị LED hiện “0” nhấp nháy, nhấn nút “hẹn giờ” một lần nữa để hủy hoặc không có bất kỳ thao tác gì trong vòng 5 giây, hẹn giờ sẽ bị hủy bỏ.

5. Chức năng làm nóng bằng công suất

- 1) Khi bật hoặc chế độ nấu khác, bấm “Menu” để chọn chức năng nấu bằng công suất, công suất mặc định là 6.
- 2) Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” và “-” để tăng giảm công suất theo mong muốn.

6. Chức năng làm nóng bằng nhiệt độ

- 1) Khi bật hoặc chế độ nấu khác, bấm “Menu” để chọn chức năng nấu bằng nhiệt độ, màn hình LED sẽ hiển thị là “200”, đó là nhiệt độ mặc định là 200 °C.
- 2) Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” và “-” để tăng giảm nhiệt độ theo mong muốn.

7. Khóa

- 1) Nhấn giữ nút Khóa trong 2 giây, Biểu tượng khóa sáng đèn. Các bàn phím đã được khóa, ngoại trừ nút ON/OFF
- 2) Để mở khóa, Thao tác tương tự

8. Quạt vẫn hoạt động

- 1) Quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 2 phút đến 5 phút để tản nhiệt sau khi nấu xong. Nó sẽ tự động dừng cho đến khi nhiệt độ bề mặt kính dưới 50 °C.

9. Tự động ngắt sau 2h hoạt động

- 1) Ở chế độ làm việc, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ, ngoại trừ chế độ hẹn giờ.

Vùng nấu điện

1. Mở nguồn

- 1) Khi bật nguồn, chuông báo sẽ báo, màn hình hiển thị LED sáng lên một lần và tắt.

2. Mở

- 1) Sau khi mở nguồn, Nhấn nút ON/OFF, Màn hình LED sẽ hiển thị ON, Bếp đã sẵn sàng nấu.
- 2) Ở chế độ này, bếp sẽ tự động tắt nếu không có thao tác nào sau 10 giây.

3. Tắt

- 1) Để tắt nhấn nút ON/OFF 1 lần nữa

4. Cài đặt thời gian

- 1) Khoảng thời gian từ 1 đến 480 phút.
- 2) Khi bếp được kích hoạt,
B1: Nhấn cảm biến hẹn giờ một lần, màn hình hiển thị LED hiển thị là “0”
B2: Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” và “-” để tăng hoặc giảm thời gian. Nó sẽ tự động xác nhận trong vòng 5 giây sau khi bạn đặt thời gian.
- 3) Khi màn hình hiển thị LED hiện “0” nhấp nháy, nhấn nút “hẹn giờ” một lần nữa để hủy hoặc không có bất kỳ thao tác gì trong vòng 5 giây, hẹn giờ sẽ bị hủy bỏ.

5. Chức năng làm nóng bằng công suất

- 1) Khi bắt bếp, Nhấn nút “Menu” để chọn mức công suất nấu bếp. Màn hình LED sẽ hiển thị “5”, Mức công suất mặc định là 5.
- 2) Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” và “-” để tăng giảm công suất theo mong muốn.

6. Lựa chọn vòng lửa đơn/đôi

- 1) Khi bật hoặc chế độ nấu khác, nhấn “Menu” để chọn vòng kết nối đơn hoặc kép.
- 2) Khi bạn chọn vòng lửa đơn, màn hình hiển thị LED cho thấy “1” (vòng lửa) và “5” (công suất 5)
- 3) Khi bạn chọn vòng đôi, màn hình hiển thị LED cho thấy “2” (vòng lửa) và “5” (công suất 5)
- 4) Trượt thanh trượt hoặc nhấn “+” hay “-” để tăng hoặc giảm sức mạnh..

7. Lock

- 1) Nhấn giữ nút Khóa trong 2 giây, Biểu tượng khóa sáng đèn. Các bàn phím đã được khóa, ngoại trừ nút ON/OFF
- 2) Để mở khóa, Thao tác tương tự.

8. Chỉ báo nhiệt độ cao

- 1) Trong khi nấu, khi nhiệt độ bề mặt kính trên 50 ° C, chỉ số nhiệt độ cao biểu tượng (bàn tay) sẽ sáng liên tục.
- 2) Sau khi nấu xong, đèn báo nhiệt độ cao (bàn tay) sẽ sáng và nhấp nháy, nó sẽ biến mất cho đến khi nhiệt độ bề mặt kính dưới 50 ° C.

9. Quạt vẫn hoạt động

- 1) Quạt sẽ tiếp tục hoạt động trong 2 phút đến 5 phút để tản nhiệt sau khi nấu xong. Nó sẽ tự động dừng cho đến khi nhiệt độ bề mặt kính dưới 50 ° C.

10. Tự động ngắt sau 2h hoạt động

- 1) Ở chế độ làm việc, bếp sẽ tự động tắt nếu không có bất kỳ thao tác nào sau 2 giờ, ngoại trừ chế độ hẹn giờ.

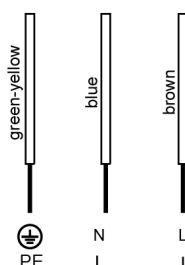
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Tắt thiết bị bằng cách nhấn vào nút ON / OFF cho đến khi đèn tắt. Sau khi tắt, rút dây nguồn đúng cách.
2. Đợi một lúc và để thiết bị nguội.
3. Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ hoặc nước rửa chén bằng vải mềm để loại bỏ bụi bẩn.
4. Không làm sạch bằng xà nước trực tiếp hoặc ngâm trong nước vì nước sẽ vào bên trong và làm hỏng thiết bị.
5. Luôn đảm bảo rằng mặt kính và nồi chảo sạch sẽ trước khi nấu vì bụi bẩn từ nồi chảo sẽ dính vào mặt kính và khiến mặt kính bám bẩn.
6. Bạn có thể làm sạch lỗ thông hơi bằng máy hút bụi để hút bụi bẩn hoặc bạn có thể sử dụng bông nếu dính dầu mỡ.
7. Bàn chải đánh răng với ít xà phòng cũng có thể được sử dụng để làm sạch bề mặt lưu ý sử dụng nó nhẹ nhàng trên thiết bị.
8. Không sử dụng chất mài mòn hoặc chất tẩy rửa mạnh vì nó có thể bị phản ứng hóa học.
9. Sau khi bụi bẩn đã được loại bỏ, sử dụng một miếng vải khô, mềm để lau khô thiết bị.

KẾT NỐI VỚI NGUỒN ĐIỆN

Việc cung cấp điện phải được kết nối tuân thủ tiêu chuẩn.

Phương thức kết nối được hiển thị dưới đây.



1. Nếu cáp bị hỏng hoặc nếu cần thay thế cáp, việc này nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên và sử dụng các công cụ thích hợp, c
2. Nếu thiết bị đang được kết nối trực tiếp với nguồn cung cấp chính.
3. Quá trình cài đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện chính xác và được thực hiện nó tuân thủ các quy định an toàn.
4. Dây điện không được uốn cong hoặc nén.
5. Dây điện phải được kiểm tra thường xuyên và chỉ được thay thế bởi một người có trình độ phù hợp.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vùng bếp từ

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Đèn nguồn không sáng	Kiểm tra đã kết nối với nguồn điện chưa	Hãy đảm bảo rằng điện đã được cấp cho thiết bị
Tự động ngắt nguồn	1. Bếp bị quá nhiệt 2. Hoạt động liên tục 2h	Vui lòng khởi động lại bếp, Nếu vẫn không xử lý được, hãy liên hệ trung tâm bảo hành
Báo E0	1. Không có nồi 2. Nồi có kích thước nhỏ	Kiểm tra lại nồi và Đặt nồi thích hợp lên vùng nấu.
Báo E2	Cảm biến nhiệt không hoạt động.	Quý khách giữ bình tĩnh, và liên hệ Trung tâm bảo hành
Báo E3	Điện áp không ổn định (điện áp cao)	Hãy đảm bảo rằng điện áp ở mức chuẩn 220V~240V

Báo E4	Điện áp không ổn định (điện áp thấp)	Hãy đảm bảo rằng điện áp ở mức chuẩn 220V~240V
Báo E5	Bảo vệ quá nhiệt từ thiết bị	Tắt bếp và khởi động lại sau khi nhiệt độ được ổn định
Báo E6	IGBT quá nóng	Vui lòng kiểm tra lại độ thông thoáng của bếp. Nếu vẫn không xử lý được, hãy liên hệ trung tâm bảo hành

Vùng bếp điện

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Đèn nguồn không sáng	Kiểm tra đã kết nối với nguồn điện chưa	Hãy đảm bảo rằng điện đã được cấp cho thiết bị
Tự động ngắt nguồn	Bếp bị quá nhiệt Hoạt động liên tục 2h	Vui lòng khởi động lại bếp, Nếu vẫn không xử lý được, hãy liên hệ trung tâm bảo hành
Báo E2	Cảm biến nhiệt không hoạt động.	Quý khách giữ bình tĩnh, và liên hệ Trung tâm bảo hành
Báo E3	Điện áp không ổn định (điện áp cao)	Hãy đảm bảo rằng điện áp ở mức chuẩn 220V~240V
Báo E4	Điện áp không ổn định (điện áp thấp)	Hãy đảm bảo rằng điện áp ở mức chuẩn 220V~240V
Báo E5	Bảo vệ quá nhiệt từ thiết bị	Tắt bếp và khởi động lại sau khi nhiệt độ được ổn định
Báo E6	SCR (đi-ốt chỉnh lưu) quá nóng	Vui lòng kiểm tra lại độ thông thoáng của bếp. Nếu vẫn không xử lý được, hãy liên hệ trung tâm bảo hành

Lưu ý: Nếu không thể khắc phục lỗi, vui lòng không tự mình tháo rời thiết bị mà hãy Liên hệ ngay trung tâm dịch vụ để sửa chữa. Nếu bạn tự tháo rời thiết bị, chúng tôi có quyền không bảo hành thiết bị. An toàn là điều quan trọng nhất.

